

Z rozprávky do rúry

Príbehy, tradície a vôňa chleba

Z bajki do pieca



MAS Bachureň · 2026 · Bezplatný výtlačok

Interreg



Spolufinancovaný
EURÓPSKOU ÚNIOU

Poľsko – Slovensko

ÚVODNÉ SLOVO

Milí čitatelia,

chlieb patrí k veciam, ktoré nám pripomínajú domov. V jeho vône je každodenná práca, trpezlivosť aj radosť zo spoločného stola. Na slovenskej i poľskej strane hranice o ňom rozprávame vlastnými slovami, no rozumieme si pri ňom veľmi ľahko.

Táto kniha pozýva deti aj dospelých objavovať príbehy chleba, spoznávať tradície a vyskúšať si pečenie. Nech je povzbudením pýtať sa starších, odovzdávať skúsenosti mladším a stretávať sa so susedmi.

Prajem vám, aby sa z jej strán prenieslo do vašich kuchýň niečo dobré: nový recept, pekná spomienka či chuť rozdeliť sa o ešte teplý bochník.

Mgr. Florián Giňa

predseda MAS Bachureň



Obilné klasy · F1

KNIHA O CHLEBE

Kniha, ktorú možno ochutnať

Chlieb sa začína dávno predtým, než ho položíme na stôl. V zrne, ktoré dozrieva na poli, v práci mlynára, v miske s kváskom aj v rukách človeka, ktorý spojí múku s vodou. Keď bochník rozkrojíme, vidíme iba posledný kúsok tejto dlhej cesty. Táto kniha nás pozýva prejsť ju spolu.

Na slovenskej i poľskej strane hranice sa pri chlebe stretávajú skúsenosť, predstavivosť a každodennosť. Niektoré príbehy sa zachovali v knihách a predmetoch, iné ešte čakajú v pamäti rodín. Dozvieme sa, čo možno vyčítať zo zuhoľnatenej omrvinky, prečo sa bochníky značili a ako mohol chlieb zastúpiť tanier. Rozprávky potom nechajú prehovoriť aj tých, ktorých bežne nepočujeme: malý bochník, netrzeplivý kvások a zabudnutú omrvinku.

V kuchyni sa príbeh zmení na vlastnú skúsenosť. Budeme vážiť, miesiť, čakať a pozorovať. Časy v receptoch sú orientačné; cesto reaguje na múku, teplotu aj silu kvásku. Deti sa môžu zapojiť do váženia a tvarovania, horúcu rúru a ostré nástroje však obsluhuje dospelý. Najlepší začiatok je prečítať si celý postup ešte pred prvým nasýpaním múky.

Obsah

Po stopách chleba · 4–10

Bochník bez mena · 11–13

Jedna pec, veľa domácností · 14

Kvások, ktorý sa ponáhlal · 15–17

Kvások a domáce pečenie · 18–26

Posledná omrvinka · 27–29

Spomienky a spoločný jazyk · 30–31

Poznámky a pramene · 32–33

Obrazové zdroje a tiráž · 34–35

Poľská časť sa začína na strane 36. Malé čísla pri texte odkazujú na poznámky na konci príslušnej jazykovej časti. Rozprávky sú pôvodné literárne príbehy.

PO STOPÁCH CHLEBA

Chlieb starší než pole

Predstavme si večer, keď ešte neexistovali polia zoradené do dlhých pásov, mlyn na potoku ani dedinská pekáreň. Pri ohni však sedeli ľudia, ktorí poznali jedlé rastliny a vedeli, že zrna sa po rozdrvení správa inak než celé. Dejiny chleba sa nezačínajú jedným veľkým vynálezom. Vyrastajú zo skúsenosti rúk, z pozorovania a z opakovaných pokusov.



Zrelé obilné klasy · F2

Na lokalite Šubajka 1 v dnešnom Jordánsku sa zachovali zuhoľnatené zvyšky potravín podobných plochému chlebu, staré približne 14 400 rokov. Pripravovali ich lovci a zberači dávno pred tým, než sa poľnohospodárstvo stalo základom obživy v tejto oblasti. Medzi použitými surovinami boli divé obilniny aj hľuzy. Je to pozoruhodný dôkaz: chlieb nemusel čakať na vznik obilného poľa.¹

Nález však nie je rodným listom všetkého chleba. Nehovorí, kto upiekol prvú placku na svete, ani nedokazuje používanie kvásku. Zachytáva kon-

krétnu činnosť na konkrétnom mieste. Medzi vetami „ľudia tu pripravovali jedlo podobné chlebu“ a „tu chlieb vynašli“ je veľký rozdiel. Prvá sa opiera o nález, druhá by potrebovala dôkazy, ktoré nemáme.

Cesta od zrna k placke pritom nie je samozrejماً. Zrnká treba nazbierať, oddeliť od nepotrebných častí, rozdrviť a spojiť s vodou. Príliš suchá zmes sa rozsýpa, príliš mokrá nedrží tvar. K tomu prichádza otázka tepla: kde cesto položiť, kedy ho obrátiť a ako spoznať, že už nie je surové. Aj jednoduché jedlo môže skrývať premyslenú postupnosť práce.

Keď si dnes otvoríme vrečko múky, všetky tieto kroky zostanú neviditeľné. Možno práve preto stojí za to na chvíľu sa zastaviť pri obyčajnej omrvinke. V jej príbehu nie je iba hlad, ale aj zvedavosť. Niektorí si všimol, že zmena postupu mení výsledok, a odovzdal túto skúsenosť ďalej. Odvtedy má pečenie dve blízke podoby: je opakovaním toho, čo sa osvedčilo, a zároveň malým objavovaním.

PO STOPÁCH CHLEBA

Od zrna do múky

Múka je tichá surovina. Keď ju presýpame medzi prstami, nepočuť v nej kameň ani otáčanie mlyna. Predsa v sebe nesie prácu, bez ktorej by sa zrno na cesto nezmenilo. Kým bola múka bežným tovarom vo vrecku, bolo potrebné vynaložiť na jej prípravu veľa času a telesnej námahy.

Zrno sa drvilo a mlelo na kamenných nástrojoch rôznych tvarov. Rozdiel medzi jednoduchým trením a pohybom na vhodnejšie usporiadanom zariadení znamenal aj rozdiel vo výkone. Pokusy s rekonštrukciami starých mlecích nástrojov ukazujú, že pod pomenovaním ručné mletie sa neskrývala jedna nemenná činnosť. Výsledok závisel od nástroja, suroviny, skúsenosti človeka aj požadovanej jemnosti.²



Rotačný ručný mlyn zo Sâncrai v Rumunsku · F3

Predstavme si dve domácnosti, ktoré potrebujú rovnaké množstvo múky. Jedna má lepšie prispôsobený kameň, druhá melie na menej účinnom nástroji. Rozdiel sa neprejaví len v miske. Ovplyvní, koľko času zostane na ďalšiu prácu. Dejiny techniky preto môžeme čítať aj ako dejiny ľudského dňa: čo bolo potrebné urobiť skôr, než sa vôbec začalo miesiť.

Múka zároveň nie je jediná, vždy rovnaká látka. Farbu a vlastnosti ovplyvňuje druh obilia i spracovanie zrna. Tmavší chlieb nemusí byť automaticky ražný; môže vzniknúť aj z pšenice, ak múka obsahuje väčší podiel častí zrna, ktoré sa pri jemnejšom spracovaní oddeľujú. Farba striedky preto sama neprezradí celý recept.³

Jednoduché pozorovanie si môžeme urobiť doma. Na dva tanieriky nasypme po lyžici svetlej a celozrnnej múky. Všimnime si odtieň, drobné čiastočky aj to, ako sa múka správa po pridaní rovnakého množstva vody. Neochutnávame ju surovú. Zapisujeme iba to, čo vidíme a cítime pri miešaní. Pri neskoršom pečení nám táto skúsenosť pripomenie, prečo sa dve múky s podobným názvom nemusia v mise správať rovnako.

PO STOPÁCH CHLEBA

Pekáreň v malom svete

Do niektorých pekární sa vchádza dverami, do iných pohľadom. Tá na fotografii je malá, drevená a stará približne štyritisíc rokov. Model z hrobky Meketreho v Egypte predstavuje pekáreň spojenú s pivovarom; datovaný je približne do rokov 1981–1975 pred naším letopočtom. Malé postavy a nádoby zachytávajú remeslo, ktorého konečný výsledok by sme vedeli pomenovať aj dnes.⁴

Pozorujme usporiadanie priestoru. Pracovníci nie sú postavení náhodne, každý je súčasťou diania. Jeden pohľad preto nestačí: treba sa k obrazu vrátiť a všimnúť si ruky, polohu tela či blízkosť nádoby. Z predmetu, ktorý sa zmestí do múzejnej vitríny, sa pred nami otvára predstava celého pracovného sveta.

Model však pochádza z pohrebného prostredia. Nie je fotografiou bežnej domácnosti a nemôžeme z neho vyčítať všetky podrobnosti každodenného života. Je svedectvom toho, ako bolo možné prácu zobrazit' a preniesť do malej, starostlivo vytvorenej podoby. Pri pohľade naň sa učíme oddeľovať viditeľný detail od vlastného domýšľania.

Aj bez presného receptu je jeho poslanstvo zrozumiteľné. Hotový chlieb nevzniká osamotene. Predchádzajú mu suroviny, pomôcky, miesto a rozdelené úlohy. Ak by sme dnes vytvorili podobný model vlastnej kuchyne, čo by v ňom nesmelo chýbať? Váha, misa, pohár kvásku, utierka, rúra? A najmä: ktorú činnosť by predstavovala každá z našich malých postavičiek?



Model pekárne a pivovaru, Egypt. The Met, 20.3.12
· F4

PO STOPÁCH CHLEBA

Bochník, ktorý prežil oheň



Zuhoľnatený bochník z Herculanea, rok 79. MANN, Neapol · F5

Chlieb je krehký svedok minulosti. Keď sa zje, zostanú po ňom nanajvýš omrvinky. Keď sa pokazí, rozpadne sa. Niekedy ho však práve nešťastie zachová: oheň zmení jedlo na zuhoľnatený predmet, ktorý môže pretrvať oveľa dlhšie než pôvodný mäkký bochník.

Takýto príbeh poznáme aj z územia dnešného Slovenska. Na Devíne sa našiel veľký zuhoľnatený bochník, zaraďovaný do 5. storočia nášho letopočtu. Spája sa s prostredím nadväzujúcim na rímsko-provinciálnu tradíciu. Jeho miesto nálezu preto nemožno zameniť za jednoduché etnické označenie: chlieb objavený na Slovensku ešte automaticky nie je dokladom slovanského pečenia.⁵

Pri takom predmete sa prirodzene pýtame, ako vyzeral pred požiarom. Akú mal kôrku, aká bola striedka a či by nám chutil. Odpoveď na jednu otázku však neznamená odpoveď na všetky. Zachovaný tvar môže niečo napovedať, no nevráti vôňu ani presný postup práce. Pri niektorých zvyškoch obilných jedál dokonca nie je jednoduché rozhodnúť, či pochádzajú z chleba, koláča alebo kaše.⁵

Archeologický nález preto pripomína neúplnú vetu. Niektoré slová sú čitateľné, ďalšie chýbajú. Zmysel sa nesmie doplniť iba podľa toho, čo by sa nám páčilo. Potrebujeme poznať okolnosti nálezu, jeho datovanie a súvislosti. Aj opatrná formulácia môže byť zaujímavá: ukazuje, kde sa končí istota a kde sa začína otázka.

Na stole máme často opačnú situáciu. Vieme, kto chlieb upiekol, no málokedy si zapíšeme, akú múku použil a čo pri pečení zmenil. Skúsme si predstaviť, čo by sa o našej kuchyni dozvedel človek o tisíc rokov neskôr. Možno by mu najviac pomohol celkom obyčajný zošit. História sa totiž neskladá len z veľkých udalostí. Niekedy ju drží pokope drobný záznam o tom, ako sa doma pieklo.

PO STOPÁCH CHLEBA

Koľko stojí krajec?

Na prvý pohľad je bochník jedlo. Pri druhom pohľade sa môže zmeniť na správu o tom, ako žili ľudia okolo neho. Kto si mohol vybrať jemnejšiu múku? Komu stačilo, aby chleba bolo dost? Kto určoval jeho cenu a kto kontroloval pekára? Dejiny chleba vedú z kuchyne rovno na trhovisko.



Kváskový bochník · ilustračná fotografia · F6

V dejinách belgického stravovania nachádzame dlhé spojenie bieleho pečiva s majetkom a spoločenskou prestížou. Jemný chlieb nebol iba otázkou chuti; mohol ukazovať, čo si domácnosť môže dovoliť. Význam farby sa pritom menil spolu so spôsobom výroby a spotrebou. Dnešnú obľubu tmavého či celozrnného chleba preto nemôžeme jednoducho premietnuť do minulosti.⁶

Zaujímavú odpoveď na zdražovanie poznalo stredoveké Anglicko. Pri regulácii chleba sa mohla zachovať určená cena, kým sa hmotnosť bochníka menila podľa ceny obilia. Keď zrna zdraželo, za tú istú mincu človek dostal menší chlieb. Menšia veľkosť teda sama osebe ešte nedokazovala podvod: mohla byť súčasťou platného pravidla.⁷

Aj rozdelenie chleba pri stole nieslo stopu spoločenského poriadku. Predpis z roku 1258 spojený s olomouckým biskupstvom určoval rozdielne chlebové prídely pre ľudí v odlišnom postavení. Zachytáva, ako sa malo rozdeľovať, nie presný záznam každého zjedeného krajca.⁸

Chlieb však mohol byť aj súčasťou stolovania celkom iným spôsobom. Na niektorých stredovekých stoloch sa pevnejší kus chleba používal ako podložka pod jedlo. Takýto chlebový „tanier“ zachytával šťavy a omáčky. Nešlo o jednotný zvyk všetkých krajín a vrstiev, ale o jednu z podôb dobového stolovania.⁹

Skúsme si tú scénu predstaviť: jedlo položené na chlebe, vôňa omáčky a stôl, pri ktorom každý vie, kde má miesto. Obyčajný krajec zrazu prezrádza viac než recept. Rozpráva o rozdieloch, pravidlách aj o delení. Keď dnes rozkrojíme bochník pre hostí na rovnako hrubé krajce, je v tom malý, zrozumiteľný prejav pohostinnosti: miesto pri stole patrí každému.

PO STOPÁCH CHLEBA

Večer zamiesiť, ráno piecť

Večer uzatváral jeden deň a zároveň otváral nasledujúce pečenie. V domácnosti bolo potrebné pripraviť všetko tak, aby sa ráno mohlo pokračovať: suroviny, nádobu aj miesto, kde bude cesto v pokoji kysnúť. Vôňa hotového chleba bola až poslednou časťou práce rozloženej na dlhší čas.

V tradičných postupoch pečenia na Slovensku sa opisuje večerná príprava kvásku a ranné miesenie v drevenej dieži. Cesto kyslo v teple, vyhriata pec sa pred sádzaním vyčistila. Jej pripravenosť sa posudzovala skúsenosťou; jednou z pomôcok bolo aj sledovanie múky nasypanej na horúce dno.¹⁰ Takýto opis nám približuje starú prácu, nie návod na nahradenie termostatu v dnešnej rúre.



Oheň v murovanej peci · F7

Predstavme si ruky nad diežou. Najprv spájajú jednotlivé suroviny, potom sa pohyb opakuje, až kým sa zmes nezmení na cesto. Misa sa prikryje a kuchyňa na pohľad utíchne. Pre človeka, ktorý vie piecť, to však nie je prestávka bez obsahu. Sleduje teplo, pripravuje pomôcky a odhaduje, kedy bude potrebné urobiť ďalší krok.

Pokračovanie medzi dvoma pečeniami mohol zabezpečiť aj odložený kúsok cesta. Z predchádzajúceho bochníka tak zostával začiatok nasledujúceho. V historických opisoch sa zachovávanie zvyškov cesta objavuje ako praktický spôsob udržiavania kvasenia.² Dnešný pohár kvásku v chladničke má inú podobu, no myšlienka pokračovania je nám blízka: nevyužijeme všetko naraz, časť odložíme a staráme sa o ňu ďalej.

Pri rodinnom stole sa oplatí pýtať aj na detaily, ktoré sa do všeobecného opisu nezmestia. Kde stála dieža? Kto priniesol drevo? Ako sa volala lopata na sádzanie? Kto smel ochutnať prvú pätku? Odpoveď môže viesť k ďalšiemu príbehu, k zabudnutej fotografii alebo k predmetu odloženému na povale.

Tradícia sa neuchová iba opakovaním slov „takto sa to robilo“. Ožíva, keď sa dozvieme, kto, kde a prečo pracoval práve takto. Potom aj obyčajná drevená nádoba prestane byť len starou vecou a stane sa súčasťou rodinnej pamäti.

PO STOPÁCH CHLEBA

List, ktorý zostal na kôrke

Nie každý podpis je napísaný perom. Na spodnej kôrke chleba sa môže zachovať jemná kresba listu, na ktorom sa piekol. Takúto stopu nesie aj chlieb razowy łańcucki na lišciu kapusty z poľského Podkarpatského vojvodstva. Oficiálny zoznam tradičných výrobkov ho opisuje ako celozrnný ražný chlieb pečený na kapustnom liste, ktorého žilnatina môže zanechať odtlačok.¹¹

Je to drobný detail s veľkou rozprávačskou silou. Predstavme si bochník otočený spodnou stranou nahor. Kôrka neukazuje iba farbu a prepečenie, ale aj kresbu rastliny, ktorá sa stala súčasťou pracovného postupu. Na chvíľu pripomína herbár: list už nemusí byť prítomný, no jeho stopa zostala.

Podkarpatsko pozná aj iný rytmus pečenia. Proziaki sú placky spájané so sódou, múkou a kyslým mliekom; v tradičnom opise sa pripravujú na horúcej platni. Nečakajú na pomalé kváskové kysnutie. Ich miesto v domácej kuchyni súvisí práve s možnosťou pripraviť pečivo rýchlo.¹² Na jednej strane teda bochník, ktorý potrebuje čas, na druhej placka, ktorá sa objaví na stole omnoho skôr.

Poľské dejiny pečiva majú aj príbeh ciest do sveta. Bagel, pečivo v tvare prstenca, sa spája s poľským židovským prostredím už v 17. storočí. S vystáhovalcami sa jeho príbeh dostal za oceán a pokračoval aj v New Yorku a Montreale.¹³ Nie každý okrúhly praclík je však bagel a podobný tvar ešte neznamená totožný spôsob prípravy.

Tieto príklady ukazujú, koľko rôznych príbehov môže niesť múka. Jeden zostáva spätý s krajinou a miestnou pamäťou, ďalší putuje s ľuďmi do nového domova. Mení sa pec, dostupná surovina alebo veľkosť domácnosti, no recept si so sebou nesie aj spomienku.

Keď sa preto susedov opýtame na ich obľúbené pečivo, pýtajme sa aj na meno. Ako ho vyslovujú doma? Spájajú si ho so sviatkom, cestou alebo konkrétnym človekom? Niekedy je najkratšou cestou k príbehu práve slovo, ktoré nepoznáme.



Krakovské obwarzanki · F8

ROZPRÁVKA

Bochník bez mena



Rozprávková ilustrácia

V dedine pod kopcom stála pec, ktorá si pamätala všetky ruky. Pamätala si ruky veľké aj malé, ruky s prsteňmi aj ruky s múkou za nechtami. Iba mená si nepamätala. Na tie mala veľmi zlú pamäť.

Jedného rána priniesla Ela cesto v okrúhlej ošatke. O chvíľu prišiel Olek s druhou. Na Elinom bochníku boli tri zárezy, na Olekovom jeden dlhý. Pekárka ich položila vedľa seba a zatvorila dvierka.

„Ja budem Elin,“ povedal prvý bochník.

„A ja Olekov,“ odpovedal druhý.

Zo zadného kúta sa ozvalo tiché zakašľanie. Ležal tam tretí, celkom malý bochník. Nemal značku ani ošatku, ktorá by naň čakala.

„A ja budem čí?“ spýtal sa.

Pec zamyslene zapraskala. „To veru neviem. Pamätám si tvoje ruky, ale meno mi ušlo.“

Malý bochník sa zahanbil tak veľmi, až mu na kôrke vyskočil pluzgierik. Ostatné chleby boli niečie. Iba on bol akoby nikoho.

Za oknom sa práve prebúdzala dedina. Ktosi niesol drevo, ktosi krčah vody a pri plote sa naťahovala mačka. Bochník všetko pozoroval cez pootvorené dvierka. Každý vonku akoby vedel, kam ide.

„Možno sa moje meno stratilo cestou,“ povedal peci.

„Mená niekedy nájdeme až na konci cesty,“ odpovedala. „Len sa nesmieš báť opýtať.“

Malý bochník si tú vetu zapamätal. Hoci bol ešte horúci, v jeho vnútri sa usadil celkom studený strach. Čo ak si po všetky ostatné chleby niekto príde a on zostane na prázdnom stole až do večera?

Keď pekárka otvorila dvierka, vysunul sa po lopate až na kraj stola. Chcel sa spýtať, komu patrí. Lenže ľudia obyčajne nepočujú chlieb rozprávať, najmä keď sa ponáhľajú. Ela si však všimla, že sa maličký bochník trasie. Položila k nemu ucho. „Ty mi chceš niečo povedať?“

„Nemám meno,“ zašepkal bochník.

Ela zavolala Oleka. Najprv si myslel, že v kôrke býva cvrček, ale potom aj on začul otázku. Deti sa rozhodli zistiť, odkiaľ chlieb prišiel.

Pekárka si spomenula na prázdnu miskú. „Ráno zostala na lavici. Niekto do nej nasypal múku.“

Mlynár prikývol. „To som bol ja. Vrece bolo už takmer prázdne a poslednú múku som nechcel vysypať na zem.“

„Vodu som doliala ja,“ povedala žena, ktorá umývala hrnčeky. „Myslela som, že sa bude miesiť.“

Olekova stará mama si utrela dlane do zástery. „A ja som pridala lyžicu svojho kvásku. Veď múka s vodou nemali zostať samy.“

„Soľ bola moja,“ ozval sa muž od dverí. „Iba malá štipka.“

Ela sa pozrela na bochník. „Tak ty patíš mlynárovi!“

„Aj žene s vodou,“ namietol Olek. „Aj starej mame. Aj tomu pánovi. A kto ťa vymiesil?“

Pekárka sa usmiala. „Ja. Ale drevo nanosil sused a pec včera vyčistila moja sestra.“

Olek navrhol, aby mu meno vytiahli z klobúka. Pekárka doň vhodila papierik s nápisom Múčka, mlynár napísal Teplík a Ela pridala meno Kôrko. Bochník si každé potichu vyskúšal.

„Sú pekné,“ povedal. „Ale ani jedno mi nepovie, kam mám ísť.“

Vtedy si deti všimli, že sa nepýta iba na meno. Hľadá miesto, kde naňho niekto čaká. Ela odložila klobúk a Olek prestal vymýšľať ďalšie slová. Niekedy totiž pomôže viac počúvať než rýchlo odpovedať.

Deti začali mená počítať na prstoch. Čoskoro im nestačili ani štyri ruky. Na taký malý bochník sa všetky mená určite nezmestia, pomyslela si Ela. Chlieb na stole zosmutnel. Chcel jedno meno, a teraz ich mal viac, než vedel vysloviť.

Olek priniesol kriedu a chcel všetky mená napísať aspoň na stôl. Ela ho zastavila. „Na stole budeme jesť. Radšej dones tanier.“

Vonku sa zatiaľ rozpršalo. Pod strechu sa schovali pocestní, ktorí nepoznali ani pekárku, ani mlynára. Jeden si zložil mokrý klobúk. Druhý držal za ruku dievčatko s prázdny m košíkom.

„Podte dnu,“ zavolala pekárka. „Chlieb už vychladol.“

Ela položila malý bochník doprostred stola. „Môžeme sa o teba rozdelit?“ spýtala sa celkom potichu.

„Aj keď ešte neviem, či som?“

„Možno práve tak na to prídeš.“

Dievčatko s košíkom sa najprv hanbilo sadnúť. Ela jej posunula stoličku a Olek podal čistý hrnček. Nemuseli sa pýtať, odkiaľ prišla, aby vedeli, čo urobiť.

„Ja dnes nemám nič, čo by som priniesla,“ povedala potichu.

„Priniesla si seba,“ odvetila pekárka. „Aj to je pri stole potrebné.“

Dievčatko sa usmialo. Malý bochník si všimol, že sa stôl nezväčšil ani o kúsok, a predsa sa pri ňom zrazu našlo viac miesta.

Každý dostal krajec alebo aspoň kúsok. Mlynár podal svoj tanier dievčatku. Stará mama prisunula maslo. Pocestný vybral z batoha jablká a rozkrájal ich na mesiačky. Stôl, ktorý bol pred chvíľou skoro prázdny, zrazu nestačil.

Z posledného kúsoka kôrky sa ozval smiech. „Už viem svoje meno!“

Ela aj Olek sa naklonili bližšie.

„Volám sa Náš.“

Pec pri stene spokojne zapraskala. Toto meno si zapamätala hneď. Bolo krátke a zmestilo sa doň veľa rúk.

Odvtedy deti pri každom bochníku skúšali spočítať, kto všetko mu pomohol na svet. Nikdy sa nedostali na koniec. A zakaždým našli dôvod prisunúť k stolu ešte jednu stoličku.

PO STOPÁCH CHLEBA

Jedna pec, veľa domácností

Rozohriata pec je zásobáreň tepla. Aby bola pripravená na chlieb, niekto musí zabezpečiť palivo, zakúriť a dohliadnuť na celý postup. Keď ju využíva viac domácností, príprava sa mení aj na otázku dohody: kto príde prvý, koľko bochníkov sa zmestí a kedy bude možné začať ďalší výpek.



Pec v skanzene v Sanoku · F9

Spoločné pece a dohodnuté využívanie pečenia poznáme z historických opisov strednej i západnej Európy. Konkrétna organizácia závisela od miesta a obdobia; nie všade malo spoločné pečenie rovnakú podobu.¹⁴ Predstava jednej pece pre viac rodín nám však pomáha pochopiť, prečo chlieb nebol iba súkromnou záležitosťou za zatvorenými dverami.

Pri spoločnom pečení vzniká aj celkom praktická otázka: ktorý bochník je môj?

Značky na chlebe mohli označovať jeho majiteľa alebo pekára. Niekedy pomáhali pri kontrole výroby a predaja.¹⁵ Malá stopa na kôrke tak mohla niesť správu, ktorej okolie rozumelo. Kým dnes si mnohé chleby spájame s obalom a etiketou, v minulosti mohol hovoriť samotný povrch bochníka.

Meno dokáže byť pre pečivo dôležité aj v novších dejinách. Ciabatta pôsobí svojím jednoduchým tvarom ako chlieb odjakživa. Jej moderný príbeh však zahŕňa registráciu obchodnej značky v roku 1982. Tento dátum sa týka pomenovania a konkrétneho výrobku, nie vynálezu každého mäkkého, vodnatého cesta.¹⁶ Aj „tradične“ vyzerajúci bochník teda môže mať prekvapivo mladú kapitolu.

V rozprávke o bochníku bez mena sa značka zmenila na otázku spolupatričnosti. V našej kuchyni sa môže zmeniť na jednoduchú rodinnú hru. Nakreslime na papier znamenie, podľa ktorého by sme spoznali vlastný chlieb. Nemusí byť zložitý: tri čiarky, list alebo písmeno. Potom skúsme vysvetliť, prečo sme vybrali práve tento tvar. Pri skutočnom narezávaní cesta nech ostrý nástroj používa dospelý. Značka na papieri je návrh; značka na bochníku sa už stáva súčasťou spoločného stola.

ROZPRÁVKA

Kvások, ktorý sa ponáhlal



Rozprávková ilustrácia

Na polici pri okne býval kvások menom Bublík. Každé ráno sa natiahol po stene pohára a pozeral, čo sa deje v kuchyni. Videl lyžice, utierky, misku s jablkami aj veľké hodiny.

Hodiny mu prekážali. Stále niečo odpočítavali, no nikdy sa nedali presvedčiť, aby poskočili dopredu.

„Chcem byť chlebom už teraz,“ oznámil Bublík.

„Najprv musíš zosilnieť,“ povedala pekárka Hana a primiešala mu múku s vodou.

„Veď som silný!“ vyhlásil. Vytlačil jedinú bublinu a takmer si pri tom od únavy sadol na dno.

Na vedľajšom tanieri odpočívalo jablko. „Ja som tiež nemohlo dozrieť za jedno popoludnie,“ poznamenalo.

Bublík sa urazil. Jablká sú predsa pomalé už od prírody. On je niečo celkom iné.

Lyžica opretá o misku mu chcela pomôcť. „Môžeme skúsiť odpočítavať odzadu,“ navrhla. „Desať, deväť, osem...“

Bublík sa nadchol. Kým došli k jednotke, predstavoval si už vysoký bochník s lesklou kôrkou. Lenže keď lyžica povedala nula, v kuchyni sa nestalo vôbec nič. Iba z kohútika odkvapla voda.

„Asi sme začali príliš nízkym číslom,“ zamrmľal.

Jablko sa zasmialo tak jemne, že sa mu nepohol ani lístok. „Nie všetko sa dá privolať počítaním.“

Bublík tej myšlienke nechcel veriť. Veď tak veľmi chcel vyrásť. Ako je možné, že samotné chcenie nestačí?

Vymyslel si plán. Keď sa Hana otočí, vyskočí z pohára rovno do misky s cestom. Urobí z neho obrovský bochník, väčší než všetky doterajšie. Potom ho všetci pochvália a hodiny budú musieť uznať porážku.

Čakal na správnu chvíľu. Tik. Tak. Tik. Tak. Čím viac počúval, tým bol netrpezlivejší. Napokon sa nadul, zaprel sa o sklo a poskočil. Dostal sa presne o jednu maličkú bublinku vyššie.

Hana si jeho snaženie všimla. Nevysmiala sa mu. Na pohár navliekla červenú gumičku práve tam, kam kvások siahla.

„Načo mi dávaš opasok?“ spýtal sa Bublík.

„Aby si videl svoju cestu.“

Potom odložila pohár na pokojné miesto a otvorila knihu. Bublík nechápal, ako môže niekto čítať, keď sa práve rozhoduje o jeho veľkej budúcnosti.

Skúsil sledovať hodiny. Rýchlejšie nežli. Skúsil sa rozprávať s jablkom. To mu porozprávalo celý príbeh stromu vrátane troch dažďov, jednej húsenice a vetra, ktorý takmer zhodil vtáčie hniezdo. Bol to poriadne dlhý príbeh.

Keď sa skončil, Bublík sa pozrel na červenú gumičku. Bola nižšie než predtým.

„Ty si sa pohla!“ obvinil ju.

„Ja vôbec,“ povedala gumička. „To ty si vyrástol.“

Bublík sa začudoval. Celý čas mal pocit, že sa nič nedeje. A predsa bol pohár plný nových bubliniek. Jedna sa opierala o druhú ako susedia na lavičke.

„Takže čakanie nie je prázdne?“ spýtal sa.

Hana zdvihla oči od knihy. „Nie vždy. Niekedy sa pri ňom odohráva najviac práce.“

Za oknom medzitým putoval tieň orecha. Ráno siahla po lavicu, teraz ležal pod stromom. Bublík si uvedomil, že aj tiché veci dokážu ukazovať zmenu.

„Mám teda iba čakať?“ spýtal sa Hany.

„Ty rob svoju prácu a ja svoju,“ odpovedala. „Ja sa postarám o múku, vodu a miesto pre teba. Ty mi ukážeš, kedy si pripravený.“

To sa Bublíkovi páčilo. Zrazu nebol niekým, na koho sa zabudlo. Bol súčasťou dohody. A dohoda nepotrebovala vyhrať nad hodinami.

Bublík už nepočúval hodiny so zlosťou. Počúval vlastné tiché praskanie. Prvý raz mu pripadalo zaujímavejšie než tikot.

Keď prišiel čas miesiť, Hana odobrala z pohára kvások do veľkej misy. Malú časť však nechala bokom a znovu ju nakrmila.

„Na tú si zabudla!“ zvolal Bublík.

„Nezabudla. Tá bude pokračovať.“

Bublík sa odrazu prestal báť, že všetko nestihne. Nemusel sa celý stať jedným chlebom. Kúsok jeho príbehu zostával na ďalší deň.

V mise sa spojil s múkou, vodou a soľou. Cesto odpočívalo, Hana ho prekladala a neskôr vytvarovala bochník. Bublík už vedel, že každé čakanie má inú úlohu. Ne-snažil sa preskočiť ani jedno.

Večer sa kuchyňou niesla vôňa kôrky. Hotový chlieb chladol na mriežke a Hana chystala tanieri. Jablko z vedľajšieho taniera dostalo miesto pri večeri.

Pri večeri prišla Ela s Olekom. Olek chcel hneď ochutnať, ale Hana ukázala na chlieb, ktorý ešte chladol.

„Zasa čakáme?“ vzdychol si.

Z police sa ozvala tichá bublinka. Ela sa usmiala a zatiaľ rozložila tanieri. Olek naplnil hrnčeky a posunul stoličky. Kým všetko pripravili, čakanie už nebolo také dlhé.

Bublík mal chuť poradiť im niečo múdre. Potom si však spomenul na svoj dnešný skok o jedinú bublinu a radšej sa potichu zasmial.

„Tak čo, porazil si hodiny?“ spýtalo sa.

Z bochníka sa ozvalo drobné zapraskanie. „Nie. Naučil som sa s nimi pracovať.“

Na polici stál pohár s čerstvo nakrmeným kváskom. Červená gumička ho objímala ako tenký opasok. Vnútri sa objavila prvá bublinka a vzápätí druhá.

Hana zhasla veľké svetlo. Kuchyňa stíchla, ale nebola nečinná. V pohári sa pomaly pripravoval zajtrajšok.

A hodiny? Tie si ďalej robili svoje. Tik. Tak. Tentoraz to znelo takmer ako uspávan-ka.

Z NAŠEJ KUCHYNE

Malý svet v pohári



Kuchynské zátišie

Kvások vyzerá ako múka s vodou, ktorá sa naučila robiť bubliny. V skutočnosti v ňom žije spoločenstvo mikroorganizmov. Kvasinky a baktérie menia prostredie cesta; podieľajú sa na jeho kyslosti, vône a tvorbe plynu, vďaka ktorému môže cesto rásť. Kvások preto nie je iba iné meno pre kocku pekárskeho droždia. Je to kultúra, ktorej správanie sa učíme spoznávať.¹⁷

Výskum 500 kvásokov zo štyroch kontinentov priniesol pozoruhodný výsledok: zloženie ich mikrobiálnych spoločenstiev nebolo jednoduchou mapou zemepisného pôvodu. Význam mali aj vzájomné vzťahy mikroorganizmov.¹⁸ Predstava, že každé mesto má svoj jediný a nemenný kvások, je teda príliš jednoduchá. Náš pohár je predovšetkým prostredie, o ktoré sa pravidelne staráme.

Do práce vstupujú aj celkom viditeľné veci: akú múku použijeme, koľko vody pridáme, kedy nakrmíme a aké teplo má kvások okolo seba. Užitočnejší než odhad „vyzerá dobre“ je krátky záznam. Označíme počiatočnú hladinu, zapíšeme hodinu a neskôr porovnáme objem. Rovné steny pohára nám pozorovanie uľahčia.

Používame čisté nádoby a pomôcky. Pri kvasení necháme viečko voľne položené, aby mohol unikáť plyn. Múka je surová potravinu; surový kvások ani cesto neochutnávame. Pri zakladaní kultúry sledujeme opakovaný rast a zmeny vône, nie iba jednu náhodnú bublinu.¹⁹

V receptoch tejto knihy pracujeme s kváskom so 100-percentnou hydratáciou. To znamená rovnakú hmotnosť múky a vody, nie ich rovnaký objem v hrnčeku. Sto gramov takéhoto kvásku prinesie do cesta 50 gramov múky a 50 gramov vody. Keď to raz pochopíme, čísla v recepte prestanú byť záhadou: kvások sa stane súčasťou celkového účtu surovín.

Z NAŠEJ KUCHYNE

Založme si kvások

Na začiatok potrebujeme čistý pohár s voľne položeným viečkom, váhu, pitnú vodu a múku. Pohár musí mať dostatok miesta na rast. Postavíme ho mimo priameho slnka, na miesto s približne stálou teplotou 21–24 °C. Začneme celozrnnou ražnou múkou, na ďalšie kŕmenia si pripravíme pšeničnú múku. Nasledujúci postup používa malé množstvá, aby pri učení zbytočne nepribúdalo veľa zmesi.²⁰

Prvý deň. Zmiešame 30 g ražnej múky a 30 g vody. Steny nad zmesou utrieme, označíme hladinu gumičkou alebo značkou a prikryjeme voľným viečkom. Necháme približne 24 hodín.

Druhý deň. Ponecháme 30 g zmesi, zvyšok odstránime. K ponechanej časti pridáme 30 g vody a 30 g pšeničnej múky. Premiešame, opäť označíme hladinu a necháme ďalších približne 24 hodín.

Od tretieho dňa. Kŕmime približne každých 12 hodín. Vždy ponecháme 30 g zmesi a pridáme 30 g vody i 30 g múky. Odobratú časť počas zakladania nepoužívame do jedla. Sledujeme, ako sa po kŕmení mení vôňa, počet bublín a výška zmesi.

Kedy môžeme piecť? Keď kvások po kŕmení opakovane a spoľahlivo zdvojnásobuje objem približne za 6–8 hodín. Prvý nápadný vzostup ešte nemusí znamenať ustálenú kultúru. Proces môže trvať dlhšie než týždeň; pokračujeme v pravidelnej starostlivosti a neriadime sa iba číslom dňa.²⁰

Do zošita stačia štyri údaje: čas kŕmenia, množstvo, teplota a čas najväčšieho rastu. Vďaka nim uvidíme vývoj aj vtedy, keď sa nám jeden deň zdá podobný druhému. Ak máme možnosť získať trochu zdravého, pravidelne používaného kvásku od skúseného pekára, môžeme začať jeho udržiavaním. Aj takýto dar si však zaslúži vlastný čistý pohár a pravidelnú pozornosť.



Kvások v pohári · ilustračná fotografia · F10

Z NAŠEJ KUCHYNE

Pred pečením sa pozrime

Kvások, ktorý už spoľahlivo rastie, nemusíme každý deň celý meniť na chlieb. Ak pečieme menej často, zrelú kultúru uchováваме prikrytú v chladničke a pravidelne ju obnovujeme, spravidla aspoň raz za týždeň. Po nakrmení jej pred uložením späť doprajeme čas na aktivitu. Pred pečením ju podľa potreby obnovíme ďalším kŕmením, až kým znovu predvídateľne rastie.²¹

Rozkvas na jeden bochník. Zmiešame 20 g zrelého, aktívneho kvásku, 40 g vody a 40 g múky. Dostaneme 100 g rozkvasu. Pri približne 24 °C môže byť pripravený za 4–8 hodín. Rozhoduje však viditeľný rast a aktivita. Na ďalšie udržiavanie si ešte predtým necháme osobitnú malú zásobu materského kvásku; do cesta nevložíme všetko, čo máme.²²

Čomu venujeme pozornosť. Pleseň alebo nezvyčajné ružové či oranžové sfarbenie sú dôvodom vyhodit' celú kultúru a začať znova v čistom pohári. Podozrivý kvások neochutnávame.²³ Znečistenú kultúru sa nepokúšame zachrániť odobrať vrchnej vrstvy.

Keď sa cesto nehýbe. Spomeňme si, ako vyzeral kvások pri použití. Narástol po kŕmení alebo sme ho vzali priamo studený a neaktívny? Zmerajme teplotu kuchyne. Chladnejšie prostredie môže vyžadovať viac času; prudké zohrievanie ani horúca voda nie sú dobrou náhradou pozorovania.

Keď sa bochník rozlieva. Pozrime sa na múku, množstvo vody aj priebeh kysnutia. Pri ďalšom miesení časť vody odložíme a pridáme ju až po posúdení cesta. Mäkkému cestu môže pomôcť forma. Zmeňme vždy jednu vec, aby sme vedeli, čo výsledok ovplyvnilo.

Najcennejšou pomôckou nie je dokonalá fotografia cudzieho chleba. Je ňou porovnanie vlastných dvoch pečení: rovnaký recept, konkrétna zmena a poznámka, čo sa stalo.

Z NAŠEJ KUCHYNE

Náš prvý bochník



Nakrájaný kváskový chlieb · ilustračná fotografia · F11

Prvý bochník nemusí mať dokonale pravidelný tvar. Dôležitejšie je porozumieť ceste od misy k vychladnutému chlebu. Tento súčasný pšenično-ražný recept dáva priestor učiť sa: pozorovať kvások, cítiť zmenu cesta a postupne spoznávať vlastnú rúru.²²

Na 1 väčší bochník

400 g pšeničnej chlebovej múky
100 g ražnej múky
100 g aktívneho kvásku s hydratáciou 100 %
325 g vody, z toho 20 g si na začiatku odložíme
11 g soli

Pomôcky: Váha, misa, stierka, utierka, ošatka alebo misa vystlaná pomúčenou utierkou; nádoba s pokrievkou vhodná do rúry pri uvedených teplotách. Overíme si, či výrobca nádoby povoľuje jej predhrievanie naprázdno.

Čo je ukryté v číslach? Kvások pridáva ďalších 50 g múky a 50 g vody. Spolu teda máme 550 g múky a 375 g vody. Hydratácia je približne 68 %. Toto číslo pomáha porovnávať recepty; nie je známkou kvality chleba.

Na prípravu rozkvasu myslíme vopred; na samotné cesto, kysnutie a pečenie si vyhradíme väčšinu dňa. Ešte pred začiatkom si prečítajme aj nasledujúcu stranu. So 100 g rozkvasu počítame až vtedy, keď skutočne narástol a je pripravený pracovať.

Múku aj vodu vážime. Vodu pridávame vlažnú, nie horúcu. Uvedené teploty pečenia platia pre horný a dolný ohrev bez ventilátora. Ošatku dôkladne pomúčime a cesto zakrývame tak, aby na povrchu nevysychalo.

Z NAŠEJ KUCHYNE

Od misy po mriežku

1. Spojíme. Zmiešame múky, kvások a 305 g vody. Po 20 minútach pridáme soľ a podľa konzistencie aj odložených 20 g vody. Rukou vymiesime súdržné cesto bez suchých miest. Ak použijeme menej vody, skutočné množstvo si zapíšeme.

2. Necháme pracovať. Prikryté cesto necháme približne 4–6 hodín pri 24 °C. Počas prvých 90 minút ho trikrát jemne preložíme: mokrou rukou natiahneme okraj a prehneme do stredu, postupne zo všetkých strán. Na začiatku si označíme hladinu v mise. Sledujeme viditeľné zväčšenie objemu asi o polovicu a pružnejší, prevzdušnený povrch.

3. Vytvarujeme. Cesto na pomúčenej doske stočíme do bochníka a uložíme spojom nahor do pomúčenej ošatky. Povrch napíname jemne, aby sa netrhal. Prikryté necháme dokysnúť približne 2–3 hodiny. Má sa zväčšiť a pri jemnom stlačení sa jamka vracia pomaly; čas prispôsobíme skutočnému správaniu.

4. Upečieme. Rúru aj vhodnú nádobu rozohrejeme na 240 °C. Bochník vyklopíme na papier určený na túto teplotu, narežeme a opatrne vložíme do nádoby. Pečieme 25 minút prikryté, potom približne 20–25 minút bez pokrievky pri 220 °C, do výraznej zlatohnedej kôrky. Pri potrebe dlhšieho dopečenia znížime teplotu a sledujeme farbu. Pri otváraní uniká horúca para; použijeme suché hrubé chňapky.

5. Doprajeme pokoj. Chlieb vyberieme na mriežku a krájame až po vychladnutí, spravidla najmenej po dvoch hodinách. Horúca striedka sa pri krájaní stláča; s hodnotením počkáme na vychladnutie. Zapíšeme si časy a výsledok. Pri ďalšom pečení upravujeme jednu vec naraz.

Čítame výsledok. Všimnime si farbu kôrky, tvar bochníka a rovnomernosť striedky. Do poznámky pridajme aj chuť a to, ako sa chlieb krájal nasledujúci deň. Jeden bochník je skúsenosť, ďalší už môže byť vedomým porovnaním.²²

Z NAŠEJ KUCHYNE

Ražný chlieb vo forme

Ražné cesto sa nespráva ako pružné pšeničné. Pri tomto chlebe nám pomôže forma; lepkavú hmotu do nej uhladíme mokrou stierkou. Nepridávame múku iba preto, aby sa cesto dalo tvarovať ako biely bochník.

Na formu s objemom približne 2 l

150 g aktívneho ražného kvásku s hydratáciou 100 %

350 g ražnej celozrnnej múky

100 g pšeničnej chlebovej múky

350 g vody • 10 g soli • 5 g rasce podľa chuti



Ražný chlieb pečený vo forme · ilustračná fotografia · F12

Všetky suroviny dôkladne premiešame. Necháme 20 minút odpočívať a premiestnime do vymastejnej formy. Povrch uhladíme, prikryjeme a necháme kysnúť približne 3–5 hodín pri 24 °C. Cesto má viditeľne zväčšiť objem, približne o polovicu; nečakáme automaticky na zdvojnásobenie.

Pečieme v predhriatej rúre 15 minút pri 230 °C a potom približne 45–55 minút pri 200 °C. Ak vrch tmavne príliš rýchlo, voľne ho zakryjeme. Chlieb

po krátkom odpočinku vyberieme z formy a necháme celkom vychladnúť na mriežke. Pred krájaním mu doprajeme aspoň 12 hodín.

Ražný bochník si pýta pokoj aj po vytiahnutí z rúry. Naplánujme ho tak, aby odpočíval do nasledujúceho dňa; odmenou bude pokojnejšie krájanie a lepšia možnosť posúdiť striedku. Ak zostáva mazľavá aj po vychladnutí, pri ďalšom pečení preveríme aktivitu kvásku, kysnutie a dopečenie. Nepripisujeme výsledok automaticky jednej príčine.

Pred kysnutím si na vonkajšej strane formy označme približnú výšku cesta. Zmenu objemu potom uvidíme lepšie než pri odhadovaní od oka. Formu neplníme po okraj; cesto potrebuje rezervu na rast. Pri príliš malej nádobe zvolíme väčšiu, prípadne cesto rozdelíme a prispôbime pečenie menším kusom.²²

Z NAŠEJ KUCHYNE

Žemličky na spoločné ráno

Malé pečivo má jednu výhodu: každý si môže vziať vlastný kúsok a posypať ho tým, čo má rád. Na prvý pokus zvolíme jednoduchý tvar bez uzlov a zložitých plestencov.



Čerstvé žemle · ilustračná fotografia · F13

Na 8 žemličiek

150 g aktívneho kvásku s hydratáciou 100 %

450 g pšeničnej chlebovej múky

225 g vody • 30 g oleja • 10 g medu • 10 g soli

Voliteľne mak alebo sezam na posypanie

Múku spojíme s vodou, kváskom a medom. Po 20 minútach pridáme soľ a olej a vypracujeme hladké cesto. Prikryté necháme približne 4–6 hodín pri 24 °C, kým viditeľne narastie. Počas prvej hodiny ho dvakrát preložíme.

Rozdelíme na osem rovnakých kúskov, približne po 109 g. Okraje každého kúsku prehne do stredu, otočíme spojom nadol a dlaňou zľahka zaguľatíme. Uložíme na plech s papierom, s medzerami na rast. Prikryjeme a necháme dokysnúť približne 2–3 hodiny, kým sú žemličky zreteľne nadýchané.

Jemne potrieme vodou a podľa chuti posypeme. V predhriatej rúre pečieme pri 220 °C približne 18–23 minút, do zlatista. Necháme vychladnúť na mriežke.

Na raňajky ich môžeme upiecť deň vopred. Pohodlné pečenie sa začína dobrým plánom: do času započítame aj prípravu aktívneho kvásku. Ak používame sezam, povedzme to aj hosťom, pretože patrí medzi alergény.

Pri tvarovaní pracujme s rovnakou hmotnosťou aj podobným napnutím povrchu. Žemličky sa potom pečú rovnomernejšie. Deti môžu odvážiť kúsky cesta a vybrať posýpku; prenášanie plechu a obsluhu rúry necháme na dospelého. Po vychladnutí môžeme časť odložiť do mrazničky, aby spoločné ráno nemuselo znamenať zbytočný prebytok.²²

Z NAŠEJ KUCHYNE

Proziaki z panvice

Keď nemáme čas na kvások, môžeme siahnuť po inom spôsobe kyprenia. Táto domáca verzia je inšpirovaná podkarpatskými proziakmi, ktorých tradičný opis pripomína pečenie na horúcej platni.¹² V našej kuchyni nám poslúži vhodná hrubostenná panvica; uvedené množstvá tvoria súčasný recept pre menšiu domácnosť.²²

Na približne 10 placiek

300 g hladkej pšeničnej múky

180–200 g kefíru

1 vajce • 3 g sódy bikarbóny • 5 g soli

Múku premiešame so sódou a soľou. Pridáme vajce a najprv 180 g kefíru. Krátko spojíme na mäkké cesto; podľa múky pridáme zvyšok kefíru. Zbytočne dlho nemiesime.



Proziaki – sódové placky · ilustračná fotografia · F14

Na jemne pomúčenej doske cesto roztlačíme približne na hrúbku 1 cm. Vykrojíme malé kolieska alebo rozkrájame na štvorce. Hrubostennú panvicu rozohrejeme na miernom až strednom ohni, bez oleja, ak to jej výrobca povoľuje.

Placky pečieme približne 4–5 minút z každej strany. Ak povrch tmavne prirýchlo, znížime teplotu; stred musí byť prepečený. Prvú placku rozkrojíme a podľa nej upravíme ďalšie pečenie. Podávame s maslom, tvarohovou nátierkou alebo polievkou.

Toto pečivo nie je kváskové. Jeho pôvab je práve v inom rytme: rýchlo spojiť suroviny, pripraviť panvicu a zavolať ostatných k stolu.

Najviac nám prezradí prvá placka. Ak má tmavý povrch a surový stred, ďalšie vytvarujeme rovnako tenké a znížime ohrev. Nenaprávame to iba rýchlejším obracanim. Hotové placky uložíme na čistú utierku a podávame čerstvé. Obsahujú pšenicu, mlieko a vajce; pri spoločnom stole na zloženie nezabudneme.

Z NAŠEJ KUCHYNE

Druhý život krajca

Tvrďší krajec ešte nemusí znamenať koniec dobrého jedla. Môže sa zmeniť na chrumkavú súčasť polievky alebo na strúhanku. Používame však iba chlieb bez plesne a známok skazenia. Plesnivý bochník vyhodíme celý; vykrojenie viditeľnej škvrny ani opekanie ho nezachráni.²⁴



Opečené kúsky chleba · ilustračná fotografia · F15

Chrumkavé kocky do polievky. Pripravíme 200 g staršieho chleba, 20 g oleja a podľa chuti štipku sušených bylín. Chlieb nakrájame na podobne veľké kocky, premiešame s olejom a rozložíme v jednej vrstve na plech. Pečieme približne 15–20 minút pri 170 °C. V polovici premiešame a ku koncu sledujeme farbu. Čas závisí od veľkosti kúskov aj pôvodnej vlhkosti chleba. Podávame k polievke až pri stole, aby zostali chrumkavé.²²

Domáca strúhanka. Čistý, neznehodnotený chlieb rozkrájame na menšie kúsky a sušíme pri 110 °C približne 30–60 minút, podľa veľkosti a vlhkosti. Kúsky majú byť úplne suché a krehké. Po vychladnutí ich rozdrvíme. Do uzavretej nádoby odkladáme iba celkom vychladnutú a suchú strúhanku; vlhkosť by zmarila celú prácu.²²

Chlieb v chlebe? Aj taký nápad má historický doklad. V kuchárskej knihe z roku 1861 nájdeme toastový sendvič: opečený krajec vložený medzi dva kúsky chleba s maslom a ochutený. Jednoduchá kombinácia ukazuje, že prekvapivý recept nemusí mať dlhý zoznam surovín.²⁵

Najľahšie je však prebytku predísť. Pred pečením sa pozrime, koľko chleba doma zostáva. Časť nového bochníka môžeme po vychladnutí nakrájať, zabaliť po porciách a zamraziť. Na obal napíšeme dátum a neskôr vyberieme len toľko krajcov, koľko potrebujeme. Šetrnosť sa nezačína pri poslednej omrvinke. Začína sa už pri rozhodnutí, aký veľký bochník dnes zamiesime.

ROZPRÁVKA

Posledná omrvinka



Rozprávková ilustrácia

Na doske po večeri zostala omrvinka. Nebola najväčšia ani najkrajšia. Mala dva ostré rožky a na jednej strane kúsok kôrky, ktorý vyzeral ako hnedý klobúk.

„So mnou sa už neráta,“ povzdychla si.

Na stole ležal aj tvrdší krajec. „Ani so mnou. Ráno si každý vybral mäkký chlieb.“

Omrvinka sa k nemu prikotúlala. „Možno by sme mali odísť.“

„Kam?“

To nevedela. Poznala iba dosku, nôž a obrus s modrými štvorčkami. Svet za okrajom stola jej pripadal nesmierne hlboký.

Omrvinka sa pozrela na modré štvorčky. Každý mal presné miesto, každý patrila k ďalšiemu. Aj niť na okraji obrusa bola súčasťou niečoho väčšieho. Len ona si pripadala odtrhnutá od všetkého.

„Keby som bola aspoň semienko,“ povedala. „Mohlo by zo mňa niečo vyrásť.“

Krajec chvíľu premýšľal. „Možno z nás už niečo vyrástlo. Len si to nepamätáme.“

Omrvinka tomu nerozumela. Vedela iba, že ešte ráno patrila k veľkému bochníku. Cestu pred ním nepoznala. Zdalo sa jej, že sa svet začal až prvým rezom noža.

Vtom prišiel Olek s utierkou. Omrvinka zatvorila oči, hoci žiadne nemala. Čakala, že sa jej príbeh skončí jedným mávnutím.

„Počkaj,“ ozvala sa Ela. „Tento krajec si necháme na zajtra. Urobíme z neho niečo dobré.“

Olek ho vložil do nádoby. Omrvinka zostala na doske sama. Mala radosť za krajec a zároveň sa cítila ešte menšia.

Ela si ju všimla. Zdvihla ju na končeku prsta a pozrela sa na hnedý klobúčik. „Vieš, koľko práce bolo v tomto kúsku?“ spýtala sa brata.

Olek pokrčil plecami. „Veľmi málo. Veď je maličký.“

Z kuchynského okna práve dopadol na stôl pás posledného svetla. A v ňom sa začalo niečo zvláštne.

Modré štvorčeky na obruse sa roztiahli na polia. Medzi nimi sa klúkatila cestička a po nej kráčal človek s vrecom zrna. Rozsieval ho tak opatrne, akoby ukladal do zeme malé tajomstvá.

Potom prišiel dážď. Na obrus nespadla ani kvapka, no deti počuli jeho šumenie. Zo zeme vyrástli zelené steblá. Menili farbu a nakláňali sa vo vetre.

„Toto všetko je v omrvinke?“ zašepkal Olek.

Ela neodpovedala. Na stole sa už objavil mlyn. Koleso sa krútilo a z vrecka sa sypala múka. Za mlynom stála kuchyňa podobná ich vlastnej. Ruky v nej miesili cesto, prikrývali misu a prikladali drevo.

Olek natiahol ruku k malému mlynu, no Ela ho zadržala. Voda na obruse sa leskla ako skutočná, ale prstami by ju nezachytil.

„Pozri sa radšej na toho človeka,“ povedala.

Pri dverách mlyna stál muž s vrecom na pleci. Zložil ho, utrel si čelo a na okamih si sadol. Deťom napadlo, že na jeho oddych pri pohľade na múku nikdy nemysleli. Videli výsledok, ale nevideli únavu.

Omrvinka si pritiahla hnedý klobúk. Teraz už vedela, prečo jej krajec povedal, že si nepamätajú všetko. Do malého kúsku sa zmestila cesta oveľa dlhšia než cez kuchynský stôl.

Omrvinka na Elinom prste rástla od úžasu, hoci navonok zostávala rovnako malá. Myslela si, že je iba to, čo ostalo po chlebe. Teraz videla, že je aj kúsok všetkého, čo bolo pred ním.

Obraz na obruse sa pomaly strácal. Polia sa znovu zmenili na modré štvorčeky. Mlyn sa skryl do záhybu látky. Posledný slnečný pás ustúpil z dosky.

„Nebolo toho málo,“ povedal Olek.

Ela prikývla. „Nie.“

Omrvinka by im bola poďakovala, keby nebola taká dojatá. Namiesto toho si narovnala hnedý klobúk. Prvý raz jej nepripadal príliš veľký.

Na druhý deň Ela s Olekom pripravili obed. Dospelý nakrájal odložený chlieb, deti ho premiešali s trochou oleja a nasypali na plech. Kuchyňou sa čoskoro niesla vôňa opečených kúskov.

Tvrďší krajec sa zmenil na chrumkavé kocky do polievky. Bol na seba taký hrdý, že by najradšej vyskočil z misky. Tentoraz sa oň pri stole takmer pobili.

„Pomaly,“ povedala Ela. „Pre každého bude.“

Olek si nabral len toľko, koľko chcel zjesť. Potom vytiahol zošit a na prvú stranu nakreslil omrvinku s klobúkom.

„Čo píšeš?“ spýtala sa sestra.

„Knihu o tom, čo ešte môže byť dobré.“

Na ďalšej strane urobil tri stĺpce. Do prvého napísal, čo doma zostalo. Do druhého, čo z toho pripravili. Tretí nechal pre poznámku, či to všetkým chutilo.

„A kde je tá naša omrvinka?“ spomenula si Ela.

Olek ukázal na obrázok. „Tu. Aby sme nezabudli.“

Keď popoludní pekárka priniesla nový bochník, Olek poň nesiahol hneď. Najprv sa pozrel do nádoby, či v nej nezostal starší krajec.

„Ty si dnes aký pozorný,“ všimla si.

Olek jej ukázal zošit. Pekárka si prezrela omrvinku v klobúku a pod obrázok nakreslila malé zrno. Ela pridala steblo a vedľa neho kvapku vody. Na stránke sa pomaly objavila cesta, ktorú včera videli na obruse.

Nikto im neprikázal, aby si ju zapamätali. Chceli to sami.

Omrvinka už dávno nebola na stole. Jej príbeh však zostal v zošite a trochu aj v rukách detí. Keď nabudúce krájali chlieb, najprv sa pozreli, koľko ho naozaj potrebujú.

Nie každé kúzlo totiž rozsvieti celú izbu. Niektoré iba zmení spôsob, akým si odkrojíme ďalší krajec.

PRI SPOLOČNOM STOLE

Spomienky majú hlas

Recept môžeme prepísať do zošita, no hlas človeka pridáva aj to, čo sa do zoznamu surovín nezmestí. Zaváhanie pri spomienke, úsmev nad prvým nepodareným bochníkom alebo dôvod, prečo sa v jednej domácnosti pieklo práve v piatok. Kniha sa pri takom rozhovore nezatvára. Pokračuje ďalej medzi ľuďmi.

Skúsme si raz sadnúť k stolu bez ponáhľania a porozprávať sa o chlebe. Nehľadáme jedinou správnu odpoveď. Nieкто si spomenie na celý postup, iný na vôňu utierky alebo slovo, ktorým sa pomenovala časť pece. Aj malá spomienka môže otvoriť veľké dvere.

Päť otázok na začiatok

Kto vás naučil piecť a od koho sa to naučil on?

Akú múku ste používali a odkiaľ pochádzala?

Ako ste odkladali kvások na ďalšie pečenie?

Čo sa robilo so starším chlebom?

Na ktorý bochník nikdy nezabudnete a prečo?

Pri odpovediach nechajme rozprávačovi čas. Neopravujeme hneď nezvyčajné slovo na výraz, ktorý poznáme my. Radšej sa spýtajme, čo znamená, a zapíšme ho aj s miestom, kde sa používalo. Ak sa dve spomienky líšia, obe môžu byť cenné: možno hovoria o inom období alebo o dvoch odlišných domácnostiach.

So súhlasom rozprávača si rozhovor nahrajme alebo zapíšme. Pridajme meno, obec a dátum. Označme, čo človek zažil sám a čo pozná z rozprávania. Pred zverejnením fotografie, mena či citátu sa dohodnime na ich použití. Aj krátky záznam si zaslúži ohľaduplnosť voči tomu, kto nám ho daroval.

Zo spoločného pečenia si odložme jednu fotografiu, recept so skutočne použitými množstvami a vetu, ktorú pri ňom nieкто vyslovil. O niekoľko rokov môže byť práve tá veta najživšou časťou spomienky. Chlieb sa zje, no spôsob, akým sme sa pri ňom stretli, môže zostať.



Ručné miesenie cesta · F16

PRI SPOLOČNOM STOLE

Rozumieme si pri chlebe

Keď prekročíme hranicu, menia sa niektoré slová, ale ruky pri miesení často vykonávajú veľmi podobné pohyby. Tento malý slovníček pomôže pri spoločnom pečení. Slová si môžeme skúšať nahlas a ukazovať pritom na predmety okolo seba.

Slovensky — po poľsky

chlieb — chleb

kvások — zakwas

aktívny rozkvas — aktywny zaczyn na zakwasie

pšenica — pszenica

raž — żyto

múka — mąka

cesto — ciasto

miesenie — wyrabianie

kysnutie — wyrastanie / fermentacja

ošatka — koszyk do wyrastania

kôrka — skórka

striedka — miękisz

ražný chlieb — chleb żytni

rasca — kminek

strúhanka — bułka tarta

bochník — bochenek

krajec — kromka

pšeničná múka — mąka pszenna

celozrnná múka — mąka pełnoziarnista

rúra — piekarnik

Tri veci, ktoré si zapisujeme

Teplotu miestnosti, čas kŕmenia kvásku a zmenu objemu cesta. Takýto záznam nám pri ďalšom pečení pomôže viac než samotné hodnotenie „podarilo sa – nepodarilo sa“.

Pri spoločnom stole môžeme slovníček rozšíriť o pomenovania z vlastnej obce. Napíšme k nim aj miesto, kde sa používajú. Jedno slovo sa tak zmení na malú stopu v kultúrnej krajine.

PRAMENE A SÚVISLOSTI

Poznámky a pramene

1. ARRANZ-OTAEGUI, Amaia a kol. Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *PNAS*, 2018, 115(31), s. 7925–7930.
[doi:10.1073/pnas.1801071115](https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115).
2. BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 3. rozšířené vyd. Praha: Academia, 2015, s. 66, 75. Mletie a udržiavanie kvasenia zvyškami cesta.
3. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (pozn. 2), s. 78. Tmavý chlieb a spracovanie múky.
4. The Metropolitan Museum of Art. *Model Bakery and Brewery from the Tomb of Meketre*. Objekt 20.3.12, približne 1981–1975 pred n. l. [metmuseum.org • záznam 544258](https://metmuseum.org/zaznam/544258).
5. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (pozn. 2), s. 72. Devínsky nálež a určovanie obilných jedál.
6. SCHOLLIERS, Peter. *A History of Bread: Consumers, Bakers and Public Authorities since the 18th Century*. London: Bloomsbury Academic, 2024, s. 9–19. Biely chlieb a spoločenské postavenie.
7. MYHRVOLD, Nathan – MIGOYA, Francisco. *Modernist Bread*. Vol. 1: History and Fundamentals. Bellevue: The Cooking Lab, 2017, s. 62. Anglická regulácia ceny a hmotnosti chleba.
8. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (pozn. 2), s. 79. Predpis chlebových prídelov z roku 1258.
9. TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. The History of Bread and Cakes. In: *A History of Food*. Blackwell Publishing, 2009, kap. 8, s. 206–207. Chlebové podložky pri stolovaní.
10. STOLIČNÁ, Rastislava. *Pečenie chleba*. Centrum pre tradičnú ľudovú kultúru, elektronická encyklopédia. ludovakultura.sk • [Pečenie chleba](#).
11. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. *Chleb razowy łańcucki na liściu kapusty*. Lista Produktów Tradycyjnych, Podkarpackie wojvodstvo; zapis 19. 1. 2007. gov.pl • [produktovy záznam](#).
12. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. *Proziaki*. Lista Produktów Tradycyjnych, Podkarpackie wojvodstvo; zapis 10. 3. 2006. gov.pl • [Proziaki](#).
13. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (pozn. 7), s. 112. Bagely a vystahovalectvo.

PRAMENE A SÚVISLOSTI

Poznámky a pramene

14. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (pozn. 2), s. 74; SCHOLLIERS, *A History of Bread* (pozn. 6), s. 30–31.

Spoločné využívanie pecí.

15. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (pozn. 7), s. 33. Značenie chleba.

16. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (pozn. 7), s. 129. Ciabatta a obchodná značka z roku 1982.

17. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (pozn. 7), s. 181–187. Kvasinky, baktérie a fermentácia.

18. LANDIS, Elizabeth A. a kol. The diversity and function of sourdough starter microbiomes. *eLife*, 2021, 10:e61644. [doi:10.7554/eLife.61644](https://doi.org/10.7554/eLife.61644).

19. Colorado State University Extension. *Sourdough Starter Best Practices*. Revízia 2025. Hygiena a sledovanie kultúry. extension.colostate.edu • [Best Practices](#).

20. King Arthur Baking. *Sourdough Starter*. Postup založenia kultúry; v knihe je upravená gramáž pri zachovaní hmotnostného pomeru krmenia. kingarthurbaking.com • [Sourdough Starter](#).

21. Colorado State University Extension. *Sourdough Basics: Caring for Your Starter and Making Bread*. Revízia 2025. Uchovávanie a obnovovanie kultúry. extension.colostate.edu • [Sourdough Basics](#).

22. SEMAN, Martin. Receptové množstvá a postupy pre túto publikáciu, 2026. Súčasné domáce varianty; nejde o doslovné prepisy historických receptov. Regionálny kontext proziakov: pozn. 12.

23. King Arthur Baking. *Sourdough Baking FAQ*. Pleseň a ružové či oranžové sfarbenie kultúry. kingarthurbaking.com • [Sourdough FAQ](#).

24. USDA, Food Safety and Inspection Service. *Molds on Food: Are They Dangerous?* Časť o chlebe a pečive. fsis.usda.gov • [Molds on Food](#).

25. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (pozn. 7), s. 110. Toastový sendvič v kuchárskej knihe z roku 1861.

26. Interreg Poľsko – Slovensko 2021–2027. [Sprievodca komunikáciou, verzia 4.4](#), časť 3.10, s. 22; [Dizajn manuál vizuálnej identity](#). Oficiálne podklady: plsk.eu.

PRAMENE A SÚVISLOSTI

Obrazové zdroje

F1 • Obilné klasy (s. 2, 37). Hanna Bergblau. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=62107877](https://commons.wikimedia.org/?curid=62107877).

F2 • Zrelé obilné klasy (s. 4, 39). Hans. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=33976260](https://commons.wikimedia.org/?curid=33976260).

F3 • Ručný mlyn (s. 5, 40). Sarazyn. [CC BY-SA 2.5. commons.wikimedia.org/?curid=728755](https://commons.wikimedia.org/?curid=728755).

F4 • Egyptská pekárňa (s. 6, 41). The Metropolitan Museum of Art. [CC0 1.0. metmuseum.org/art/collection/search/544258](https://www.metmuseum.org/art/collection/search/544258).

F5 • Bochník z Herculanea (s. 7, 42). Tyler Bell. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=133588334](https://commons.wikimedia.org/?curid=133588334).

F6 • Kváskový bochník (s. 8, 43). Agelaia. [CC BY 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=143052198](https://commons.wikimedia.org/?curid=143052198).

F7 • Murovaná pec (s. 9, 44). Vinny Burgo. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=4392526](https://commons.wikimedia.org/?curid=4392526).

F8 • Krakovské obwarzanki (s. 10, 45). Chris Brown. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=52811210](https://commons.wikimedia.org/?curid=52811210).

F9 • Pec v skanzene v Sanoku (s. 14, 49). przykuta. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=3165000](https://commons.wikimedia.org/?curid=3165000).

F10 • Kvások v pohári (s. 19, 54). PilotChicago. [CC BY-SA 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=113393467](https://commons.wikimedia.org/?curid=113393467).

F11 • Nakrájaný chlieb (s. 21, 56). Nutrition, Food Safety & Health / Colorado State University Extension. [CC0 1.0. Wikimedia Commons: Sliced loaf of sourdough bread.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sliced_loaf_of_sourdough_bread.jpg).

F12 • Ražný chlieb (s. 23, 58). Al Silonov. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=5012282](https://commons.wikimedia.org/?curid=5012282).

F13 • Čerstvé žemle (s. 24, 59). Kerstin Riemer. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=94437486](https://commons.wikimedia.org/?curid=94437486).

F14 • Proziaki (s. 25, 60). Silar. [CC BY-SA 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=74491852](https://commons.wikimedia.org/?curid=74491852).

F15 • Opečené kúsky chleba (s. 26, 61). Rick McCharles. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=35250947](https://commons.wikimedia.org/?curid=35250947).

F16 • Miesenie cesta (s. 30, 65). Anonymný priateľ ElinorD. Public domain. commons.wikimedia.org/?curid=2248294.

Fotografie sú prispôsobené rozmerom sadzby; vybrané zábery majú orez. Licencie CC BY-SA sa vzťahujú na príslušné fotografie a ich úpravy. Pri fotografii miesenia cesta vykonal úpravu farieb WikiPedant podľa záznamu na Commons. Zdroje overené 1. 10. 2026.

Obálka, tri rozprávkové výjavy a kuchynské zátišie vznikli s podporou OpenAI imagegen (2026); zobrazujú vymyslené prostredie a postavy. Písmo: Open Sans. Logotypy: oficiálne podklady programu Interreg Poľsko – Slovensko.²⁶

KNIHA O CHLEBE

Pri jednom stole

Chlieb nemusí poznať hranice, aby poznal svoj domov. Stačí, že si pri ňom nájdeme čas na rozhovor, na otázku a na miesto pre ďalšieho človeka.

Z rozprávky do rúry**Z bajki do pieca**

Príbehy, tradície a vôňa chleba

Autor: **Mgr. Martin Seman**

Úvodné slovo: Mgr. Florián Giňa

Vydavateľ: **MAS Bachureň**

Rok vydania: **2026**

Jazyky: slovenčina a poľština

Rozsah: 70 strán · formát B5

Texty, preklad a výtvarné spracovanie boli pripravené s podporou nástrojov umelej inteligencie. Pramene a obrazové zdroje sú uvedené na konci oboch jazykových častí.

Bezplatný výtlačok

Výhradnú zodpovednosť za obsah tejto publikácie nesú autori a nemožno ju stotožňovať s oficiálnym stanoviskom Európskej únie a Prešovského samosprávneho kraja.

Interreg**Spolufinancovaný
EURÓPSKOU ÚNIOU****Poľsko – Slovensko**

Z bajki do pieca

Opowieści, tradycje i zapach chleba

Z rozprávky do rúry



MAS Bachureň · 2026 · Bezpłatny egzemplarz

Interreg



Współfinansowany przez
UNIĘ EUROPEJSKĄ

Polska – Słowacja

SŁOWO WSTĘPNE

Drodzy Czytelnicy,

chleb należy do rzeczy, które przypominają nam dom. W jego zapachu jest codzienna praca, cierpliwość i radość wspólnego stołu. Po słowackiej i polskiej stronie granicy opowiadamy o nim własnymi słowami, ale przy chlebie rozumiemy się bez trudu.

Ta książka zaprasza dzieci i dorosłych do odkrywania opowieści o chlebie, poznawania tradycji i samodzielnego pieczenia. Niech zachęca do rozmów ze starszymi, przekazywania doświadczeń młodszym i spotkań z sąsiadami.

Życzę Państwu, aby z jej stron trafiło do Państwa kuchni coś dobrego: nowy przepis, piękne wspomnienie albo chęć podzielenia się jeszcze ciepłym bochenkiem.

Mgr. Florián Giňa

przewodniczący MAS Bachureň



Kłosa zboża · F1

KSIĄŻKA O CHLEBIE

Książka, której można spróbować

Chleb zaczyna się na długo przed chwilą, gdy położymy go na stole. W ziarnie dojrzewającym na polu, w pracy młynarza, w misce z zakwasem i w dłoniach człowieka łączącego mąkę z wodą. Kiedy kroimy bochenek, widzimy tylko ostatni fragment tej długiej drogi. Ta książka zaprasza, byśmy przeszli ją wspólnie.

Po słowackiej i polskiej stronie granicy przy chlebie spotykają się doświadczenie, wyobraźnia i codzienność. Niektóre opowieści zachowały się w książkach i przedmiotach, inne wciąż czekają w rodzinnej pamięci. Dowiemy się, co można odczytać ze zwęglonego okruszka, dlaczego znakowano bochenki i jak chleb mógł zastąpić talerz. Bajki pozwolą następnie przemówić tym, których zwykle nie słyszymy: małemu bochenkowi, niecierpliwemu zakwasowi i zapomnianemu okruszkowi.

W kuchni opowieść zamieni się we własne doświadczenie. Będziemy ważyć, wyrabiać, czekać i obserwować. Czasy w przepisach są orientacyjne; ciasto reaguje na mąkę, temperaturę i siłę zakwasu. Dzieci mogą pomagać w ważeniu i formowaniu, lecz gorący piekarnik i ostre narzędzia obsługuje dorosły. Najlepiej przeczytać cały przepis jeszcze przed wsypaniem pierwszej porcji mąki.

Spis treści

Śladami chleba · 39–45

Bochenek bez imienia · 46–48

Jeden piec, wiele domów · 49

Zakwas, któremu się spieszyło · 50–52

Zakwas i domowe wypieki · 53–61

Ostatni okruszek · 62–64

Wspomnienia i wspólny język · 65–66

Przypisy i źródła · 67–68

Źródła ilustracji i stopka · 69–70

Część słowacka zajmuje strony 1–35. Małe liczby przy tekście odsyłają do przypisów na końcu danej części językowej. Bajki są oryginalnymi opowieściami literackimi.

ŚLADAMI CHLEBA

Chleb starszy niż pole

Wyobraźmy sobie wieczór, kiedy nie było jeszcze pól ułożonych w długie pasy, młyna nad strumieniem ani wiejskiej piekarni. Przy ogniu siedzieli jednak ludzie znający jadalne rośliny i wiedzący, że rozdrobnione ziarno zachowuje się inaczej niż całe. Historia chleba nie zaczyna się od jednego wielkiego wynalazku. Wyrasta z doświadczenia dłoni, obserwacji i powtarzanych prób.



Dojrzałe kłosy zboża · F2

Na stanowisku Szubajka 1 w dzisiejszej Jordanii zachowały się zwęglone pozostałości pokarmów przypominających płaskie pieczywo, sprzed około 14 400 lat. Przygotowywali je łowcy i zbieracze, na długo zanim rolnictwo stało się w tym regionie podstawą utrzymania. Wśród użytych składników były dzikie zboża i bulwy. To niezwykle świadectwo: chleb nie musiał czekać na powstanie pola zboża.¹

Znalezisko nie jest jednak metryką urodzenia wszelkiego chleba. Nie mówi, kto upiekł pierwszy placek na świecie, ani nie dowodzi używania zakwasu. Dokumentuje określoną czynność w konkretnym miejscu. Między zdaniami „ludzie przygotowywali tu pokarm podobny do chleba” i „tutaj wynaleziono chleb” jest duża różnica. Pierwsze opiera się na znalezisku, drugie wymagałoby dowodów, których nie mamy.

Droga od ziarna do placka nie jest przy tym oczywista. Ziarna trzeba zebrać, oddzielić od zbędnych części, rozdrobnić i połączyć z wodą. Zbyt sucha masa się rozsypuje, zbyt mokra nie utrzymuje kształtu. Do tego dochodzi ciepło: gdzie położyć ciasto, kiedy je odwrócić i jak poznać, że nie jest już surowe. Nawet proste jedzenie może kryć przemysłaną kolejność pracy.

Gdy dziś otwieramy torebkę mąki, wszystkie te czynności pozostają niewidoczne. Może właśnie dlatego warto na chwilę zatrzymać się przy zwyczajnym okruszku. W jego historii jest nie tylko głód, lecz także ciekawość. Ktoś zauważył, że zmiana sposobu pracy zmienia wynik, i przekazał to doświadczenie dalej. Od tamtej pory pieczenie ma dwa bliskie oblicza: powtarzanie tego, co się sprawdziło, i małe odkrywanie.

ŚLADAMI CHLEBA

Od ziarna do mąki

Mąka jest cichym składnikiem. Przesypując ją między palcami, nie słyszymy kamienia ani obrotów młyna. A jednak niesie w sobie pracę, bez której ziarno nie zmieniłoby się w ciasto. Zanim stała się zwyczajnym towarem w torebce, jej przygotowanie wymagało wiele czasu i fizycznego wysiłku.

Ziarno rozcierano i mielono za pomocą kamiennych narzędzi o różnych kształtach. Różnica między prostym rozcieraniem a pracą na lepiej skonstruowanym urządzeniu oznaczała także różnicę wydajności. Doświadczenia z rekonstrukcjami dawnych narzędzi pokazują, że ręczne mielenie nie było jedną niezmienną czynnością. Wynik zależał od narzędzia, surowca, doświadczenia człowieka i oczekiwanej mialkości.²



Żarna obrotowe z Sâncrai w Rumunii · F3

Wyobraźmy sobie dwa gospodarstwa potrzebujące tyle samo mąki. Jedno ma lepiej przystosowany kamień, drugie korzysta z mniej wydajnego narzędzia. Różnica nie ujawni się tylko w misce. Wpłynie na to, ile czasu zostanie na inne zajęcia. Historię techniki możemy więc czytać również jako historię ludzkiego dnia: co należało zrobić, zanim w ogóle zaczęto wyrabiać ciasto.

Mąka nie jest też jedną, zawsze taką samą substancją. Jej kolor i właściwości zależą od zboża oraz sposobu przetworzenia ziarna. Ciemniejszy chleb nie musi być żytni; może powstać także z pszenicy, jeżeli mąka zawiera więcej części ziarna oddzielanych przy dokładniejszym przemiale. Sama barwa miękiszu nie zdradza więc całego przepisu.³

Prostą obserwację możemy przeprowadzić w domu. Na dwa talerzyki nasypmy po łyżce jasnej i pełnoziarnistej mąki. Zwróćmy uwagę na odcień, drobne cząstki oraz zachowanie po dodaniu takiej samej ilości wody. Nie próbujemy surowej mąki. Zapisujemy tylko to, co widzimy i wyczuwamy podczas mieszania. Przy późniejszym pieczeniu to doświadczenie przypomni nam, dlaczego dwie mąki o podobnej nazwie nie muszą zachowywać się w misce jednakowo.

ŚLADAMI CHLEBA

Piekarnia w miniaturze

Do niektórych piekarni wchodzi się drzwiami, do innych spojrzeniem. Ta na fotografii jest niewielka, drewniana i liczy około czterech tysięcy lat. Model z grobowca Meketre w Egipcie przedstawia piekarnię połączoną z browarem; datuje się go na około 1981–1975 rok przed naszą erą. Małe postacie i naczynia ukazują rzemiosło, którego końcowy rezultat potrafilibyśmy nazwać także dzisiaj.⁴

Przyjrzyjmy się organizacji przestrzeni. Pracowników nie ustawiono przypadkowo; każdy uczestniczy w działaniu. Jedno spojrzenie nie wystarczy: warto wrócić do obrazu, zauważyć dłonie, pozycję ciała lub bliskość naczyń. Z przedmiotu mieszczącego się w muzealnej gablocie wyłania się wyobrażenie całego świata pracy.

Model pochodzi jednak z kontekstu grobowego. Nie jest fotografią zwykłego gospodarstwa i nie odczytamy z niego wszystkich szczegółów codzienności. Pokazuje, jak można było przedstawić pracę w niewielkiej, starannie wykonanej formie. Patrząc na niego, uczymy się oddzielać widoczny szczegół od własnych domysłów.

Nawet bez dokładnego przepisu jego przesłanie jest zrozumiałe. Gotowy chleb nie powstaje sam. Poprzedzają go surowce, narzędzia, miejsce i podział obowiązków. Gdybyśmy dziś wykonali podobny model własnej kuchni, czego nie mogłoby w nim zabraknąć? Wagi, miski, słoika z zakwasem, ściereczki, piekarnika? A przede wszystkim: jaką czynność przedstawiałaby każda z naszych małych figurek?



Model piekarni i browaru, Egipt. The Met, 20.3.12 · F4

ŚLADAMI CHLEBA

Bochenek, który przetrwał ogień



Zwęglony bochenek z Herkulanum, rok 79. MANN, Neapol · F5

Chleb jest kruchym świadkiem przeszłości. Zjedzony pozostawia najwyżej okruszki. Zepsuty rozpada się. Czasami jednak zachowuje go właśnie nieszczęście: ogień przemienia jedzenie w zwęglony przedmiot, który może przetrwać znacznie dłużej niż pierwotny miękki bochenek.

Taką historię znamy również z terenu dzisiejszej Słowacji. W Devínie znaleziono duży zwęglony bochenek datowany na V wiek naszej ery. Łączy się go ze środowiskiem kontynuującym tradycje prowincjonalnorzymskie. Miejsca odkrycia nie można więc zamienić w proste określenie etniczne: chleb znaleziony na Słowacji nie jest automatycznie świadectwem słowiańskiego pieczenia.⁵

Przy takim przedmiocie naturalnie pytamy, jak wyglądał przed pożarem. Jaką miał skórę i miękisz, czy by nam smakował. Odpowiedź na jedno pytanie nie oznacza jednak odpowiedzi na wszystkie. Zachowany kształt może coś podpowiedzieć, ale nie przywróci zapachu ani dokładnego sposobu pracy. W przypadku niektórych pozostałości potraw zbożowych trudno nawet rozstrzygnąć, czy pochodzą z chleba, placka, czy kaszy.⁵

Znalezisko archeologiczne przypomina więc niepełne zdanie. Niektóre słowa są czytelne, innych brakuje. Nie wolno dopowiadać sensu wyłącznie według własnych upodobań. Trzeba znać okoliczności odkrycia, datowanie i kontekst. Nawet ostrożne sformułowanie bywa ciekawe: pokazuje, gdzie kończy się pewność, a zaczyna pytanie.

Przy stole często mamy odwrotną sytuację. Wiemy, kto upiekł chleb, lecz rzadko zapisujemy, jakiej użył mąki i co zmienił podczas pieczenia. Wyobraźmy sobie, czego dowiedziałby się o naszej kuchni człowiek za tysiąc lat. Może najbardziej pomógłby mu zwyczajny zeszyt. Historia nie składa się przecież wyłącznie z wielkich wydarzeń. Czasami spaja ją drobna notatka o tym, jak pieczono w domu.

ŚLADAMI CHLEBA

Ile kosztuje kromka?

Na pierwszy rzut oka bochenek jest jedzeniem. Przy drugim spojrzeniu może stać się wiadomością o życiu otaczających go ludzi. Kto mógł wybierać delikatniejszą mąkę? Komu wystarczało, by chleba było dość? Kto ustalał cenę, a kto kontrolował piekarza? Historia chleba prowadzi z kuchni prosto na targ.



Bochenek chleba na zakwasie · fotografia
ilustracyjna · F6

W historii belgijskiego wyżywienia odnajdujemy długotrwały związek białego pieczywa z majątkiem i prestiżem społecznym. Delikatny chleb był nie tylko sprawą smaku; mógł pokazywać, na co stać gospodarstwo. Znaczenie koloru zmieniało się wraz z produkcją i spożyciem. Dzisiejszego upodobania do ciemnego lub pełnoziarnistego pieczywa nie możemy więc po prostu przenosić w przeszłość.⁶

Ciekawą odpowiedź na drożyznę знаła średnio-wieczna Anglia. W systemie regulacji chleba można było utrzymać ustaloną cenę, zmieniając masę bochenka zależnie od ceny zboża. Gdy ziarno drożało, za tę samą monetę kupowało się mniejszy chleb. Mniejszy rozmiar sam w sobie nie dowodził zatem oszustwa: mógł wynikać z obowiązującej zasady.⁷

Również podział chleba przy stole nosił ślad porządku społecznego. Przepis z 1258 roku związany z biskupstwem ołmunieckim określał różne przydziały pieczywa dla osób o odmiennej pozycji. Dokumentuje, jak należało rozdzielać chleb, a nie każdą rzeczywiście zjedzoną kromkę.⁸

Chleb mógł jednak uczestniczyć w posiłku także zupełnie inaczej. Na niektórych średniowiecznych stołach twardszy kawałek pieczywa służył jako podkładka pod potrawę. Taki chlebowy „talerz” chłonał soki i sosy. Nie był to jednakowy zwyczaj wszystkich krajów i warstw społecznych, lecz jedna z ówczesnych form podawania jedzenia.⁹

Wyobraźmy sobie tę scenę: potrawę na chlebie, zapach sosu i stół, przy którym każdy zna swoje miejsce. Zwyczajna kromka zdradza nagle więcej niż przepis. Opowiada o różnicach, zasadach i dzieleniu się. Kiedy dziś kroimy bochenek dla gości na równe kromki, jest w tym mały, zrozumiały gest gościnności: miejsce przy stole należy się każdemu.

ŚLADAMI CHLEBA

Wieczorem zacząć, rano piec

Wieczór zamykał jeden dzień, a równocześnie rozpoczynał następny wypiek. W gospodarstwie trzeba było przygotować wszystko tak, aby rano można było kontynuować pracę: składniki, naczynie i miejsce, gdzie ciasto spokojnie wyrośnie. Zapach gotowego chleba był dopiero ostatnią częścią czynności rozłożonych w czasie.

W opisach tradycyjnego pieczenia na Słowacji pojawia się wieczorne przygotowanie zaczynu i poranne wyrabianie ciasta w drewnianej dzieży. Ciasto rośnie w cieple, a nagrany piec czyszczono przed wsadzeniem bochenków. Jego gotowość oceniano dzięki doświadczeniu; jednym ze sposobów było obserwowanie mąki rozsypanej na gorącym dnie.¹⁰ Opis ten przybliży dawną pracę, nie zastępuje termostatu w dzisiejszym piekarniku.



Ogień w murowanym piecu · F7

Wyobraźmy sobie dłonie nad dzieżą. Najpierw łączą składniki, później powtarzają ruch, aż masa zmieni się w ciasto. Naczynie zostaje przykryte, a kuchnia pozornie cichnie. Dla osoby umiejącej piec nie jest to jednak przerwa pozbawiona treści. Obserwuje ciepło, przygotowuje przybory i ocenia, kiedy trzeba wykonać kolejny krok.

Ciągłość między wypiekami mogła zapewniać również odłożona porcja ciasta. Z poprzedniego bochenka pozostawał w ten sposób początek następnego. Historyczne opisy odnotowują zachowywanie resztek ciasta jako praktyczny sposób podtrzymywania fermentacji.² Dzisiejszy słoik z zakwasem w lodówce ma inną postać, lecz bliska jest nam sama myśl o kontynuacji: nie wykorzystujemy wszystkiego naraz, część odkładamy i pielęgnujemy dalej.

Przy rodzinnym stole warto pytać także o szczegóły, których nie mieści ogólny opis. Gdzie stała dzieża? Kto przynosił drewno? Jak nazywano łopatę do wsadzania chleba? Kto mógł spróbować pierwszej piętki? Odpowiedź może prowadzić do kolejnej opowieści, zapomnianej fotografii lub przedmiotu odłożonego na strychu.

Tradycji nie zachowamy samym powtarzaniem słów „tak to robiono”. Ożywa, gdy dowiadujemy się, kto, gdzie i dlaczego pracował właśnie tak. Wtedy zwyczajna drewniana dzieża przestaje być tylko starą rzeczą, a staje się częścią rodzinnej pamięci.

ŚLADAMI CHLEBA

Liść zapisany na skórce

Nie każdy podpis zapisano piórem. Na spodniej skórce chleba może pozostać delikatny rysunek liścia, na którym go pieczono. Taki ślad niesie chleb razowy łańcucki na liściu kapusty z województwa podkarpackiego. Oficjalna Lista Produktów Tradycyjnych opisuje go jako razowy chleb żytni wypiekany na liściu kapusty, którego unerwienie może pozostawić odcisk.¹¹

To drobny szczegół o wielkiej sile opowiadania. Wyobraźmy sobie bochenek odwrócony spodem do góry. Skórka pokazuje nie tylko barwę i stopień wypieczenia, lecz także rysunek rośliny uczestniczącej w pracy. Przez chwilę przypomina zielnik: liścia może już nie być, ale pozostał jego ślad.



Obwarzanki krakowskie · F8

Podkarpacie zna również inny rytm pieczenia. Proziaki to placki kojarzone z sodą, mąką i kwaśnym mlekiem; tradycyjny opis mówi o przygotowywaniu ich na gorącej płycie. Nie czekają na powolne wyrastanie zakwasu. Ich miejsce w domowej kuchni wiąże się właśnie z możliwością szybkiego przygotowania pieczywa.¹² Z jednej strony mamy więc bochenek potrzebujący czasu, z drugiej placek pojawiający się na stole znacznie wcześniej.

Polskie dzieje pieczywa znają też opowieść o podróży w świat. Bajgiel, pieczywo w kształcie pierścienia, wiąże się z polskim środowiskiem żydowskim już w XVII wieku. Wraz z emigrantami jego historia dotarła za ocean i rozwijała się między innymi w Nowym Jorku oraz Montrealu.¹³ Nie każdy okrągły precel jest jednak bajgłem, a podobny kształt nie oznacza identycznego sposobu przygotowania.

Te przykłady pokazują, ile różnych opowieści może nieść mąka. Jedna pozostaje związana z krajobrazem i miejscową pamięcią, kolejna wędruje wraz z ludźmi do nowego domu. Zmienia się piec, dostępny składnik lub wielkość gospodarstwa, lecz przepis niesie ze sobą także wspomnienie.

Gdy pytamy sąsiadów o ulubione pieczywo, zapytajmy również o nazwę. Jak wymawiają ją w domu? Czy łączą ją ze świętem, podróżą lub konkretną osobą? Czasem najkrótszą drogą do opowieści jest właśnie słowo, którego nie znamy.

BAJKA

Bochenek bez imienia



Ilustracja bajkowa

We wsi pod wzgórzem stał piec, który pamiętał wszystkie dłonie. Pamiętał duże i małe, dłonie z pierścionkami oraz te z mąką za paznokciami. Nie pamiętał tylko imion. Do imion miał bardzo słabą pamięć.

Pewnego ranka Ela przyniosła ciasto w okrągłym koszyku. Chwilę później przyszedł Olek z drugim. Na bochenku Eli były trzy nacięcia, na bochenku Olka jedno długie. Piekarka położyła je obok siebie i zamknęła drzwiczki.

„Ja będę Eli” — powiedział pierwszy bochenek.

„A ja Olka” — odpowiedział drugi.

Z tylnego kąta dobiegło ciche kaszlnięcie. Leżał tam trzeci, zupełnie mały bochenek. Nie miał znaku ani koszyka, który by na niego czekał.

„A ja czyj będę?” — zapytał.

Piec zatrzeszczał w zamyśleniu. „Tego nie wiem. Pamiętam twoje dłonie, ale imię mi uciekło”.

Mały bochenek zawstydział się tak bardzo, że na skórcie wyskoczył mu pęcherzyk. Pozostałe chleby były czyjeś. Tylko on był jakby niczyj.

Za oknem właśnie budziła się wieś. Ktoś niósł drewno, ktoś dzbanek wody, a przy płocie przeciągał się kot. Bochenek obserwował wszystko przez uchylone drzwiczki. Każdy na zewnątrz zdawał się wiedzieć, dokąd idzie.

„Może moje imię zgubiło się po drodze” — powiedział do pieca.

„Imiona czasem znajdujemy dopiero na końcu drogi” — odpowiedział piec.

„Trzeba tylko odważyć się zapytać”.

Mały bochenek zapamiętał to zdanie. Choć był jeszcze gorący, w środku rozgościł się całkiem zimny strach. A jeśli po wszystkie inne chleby ktoś przyjdzie, a on zostanie na pustym stole aż do wieczora?

Gdy piekarka otworzyła drzwiczki, zsunął się po łopacie aż na brzeg stołu. Chciał zapytać, do kogo należy. Ale ludzie zwykle nie słyszą mówiącego chleba, zwłaszcza kiedy się spieszą. Ela zauważyła jednak, że mały bochenek drży. Przyłożyła do niego ucho. „Chcesz mi coś powiedzieć?”

„Nie mam imienia” — wyszeptał bochenek.

Ela zawołała Olka. Najpierw pomyślał, że w skórce mieszka świerszcz, ale potem i on usłyszał pytanie. Dzieci postanowiły ustalić, skąd przyszedł chleb.

Piekarka przypomniała sobie pustą miskę. „Rano stała na ławce. Ktoś wsypał do niej mąkę”.

Młynarz przytaknął. „To byłem ja. Worek był już prawie pusty, a nie chciałem rozsypać ostatniej mąki na ziemię”.

„Ja dolałam wody” — powiedziała kobieta myjąca kubki. „Pomyślałam, że ktoś będzie wyrabiał ciasto”.

Babcia Olka otarła dłonie o fartuch. „A ja dodałam łyżkę swojego zakwasu. Mąka z wodą nie powinny przecież zostać same”.

„Sól była moja” — odezwał się mężczyzna przy drzwiach. „Tylko mała szczypta”.

Ela spojrzała na bochenek. „A więc należysz do młynarza!”

„I do pani od wody” — sprzeciwił się Olek. „I do babci. I do tego pana. A kto cię wyrobił?”

Piekarka uśmiechnęła się. „Ja. Ale drewno przyniósł sąsiad, a piec wyczyściła wczoraj moja siostra”.

Olek zaproponował losowanie imienia z kapelusza. Piekarka wrzuciła karteczkę z napisem Mączek, młynarz napisał Ciepluş, a Ela dodała imię Skórek. Bochenek wypróbował po cichu każde z nich.

„Są ładne” — powiedział. „Ale żadne nie mówi mi, dokąd mam iść”.

Wtedy dzieci zauważyły, że nie pyta tylko o imię. Szuka miejsca, w którym ktoś na niego czeka. Ela odłożyła kapelusz, a Olek przestał wymyślać kolejne słowa. Czasami bardziej pomaga słuchanie niż szybka odpowiedź.

Dzieci zaczęły liczyć imiona na palcach. Wkrótce zabrakło im nawet czterech rąk. Na takim małym bochenku na pewno nie zmieszczą się wszystkie imiona, pomyślała Ela. Chleb na stole posmutniał. Chciał mieć jedno imię, a teraz miał ich więcej, niż potrafił wymówić.

Olek przyniósł kredę i chciał zapisać wszystkie imiona przynajmniej na stole. Ela go zatrzymała. „Przy stole będziemy jeść. Lepiej przynieś talerze”.

Tymczasem na dworze rozpadał się deszcz. Pod dachem schronili się wędrowcy, którzy nie znali ani piekarki, ani młynarza. Jeden zdjął mokry kapelusz. Drugi trzymał za rękę dziewczynkę z pustym koszykiem.

„Wejdźcie” — zawołała piekarka. „Chleb już wystygł”.

Ela położyła mały bochenek na środku stołu. „Czy możemy się tobą podzielić?” — zapytała cichutko.

„Nawet jeśli jeszcze nie wiem, czyj jestem?”

„Może właśnie wtedy się dowiesz”.

Dziewczynka z koszykiem początkowo wstydziła się usiąść. Ela przysunęła jej krzesło, a Olek podał czysty kubek. Nie musieli pytać, skąd przyszła, żeby wiedzieć, co zrobić.

„Dziś nie mam nic do przyniesienia” — powiedziała cicho.

„Przyniosłaś siebie” — odparła piekarka. „Tego także potrzeba przy stole”.

Dziewczynka się uśmiechnęła. Mały bochenek zauważył, że stół ani trochę się nie powiększył, a mimo to nagle znalazło się przy nim więcej miejsca.

Każdy dostał kromkę albo choć kawałek. Młynarz podał swój talerz dziewczynce. Babcia przysunęła masło. Wędrowiec wyjął z plecaka jabłka i pokroił je na części. Stół, przed chwilą niemal pusty, nagle okazał się za mały.

Z ostatniego kawałeczka skórki dobiegł śmiech. „Już znam swoje imię!”

Ela i Olek pochylili się bliżej.

„Nazywam się Nasz”.

Piec pod ścianą zatrzeszczał z zadowoleniem. To imię zapamiętał od razu. Było krótkie, a mieściło się w nim wiele dłoni.

Od tego dnia dzieci przy każdym bochenku próbowały policzyć, kto pomógł mu przyjść na świat. Nigdy nie dochodziły do końca. I za każdym razem znajdowały powód, by dostawić do stołu jeszcze jedno krzesło.

ŚLADAMI CHLEBA

Jeden piec, wiele domów

Rozgrzany piec jest magazynem ciepła. Zanim będzie gotowy na chleb, ktoś musi przygotować opał, rozpałić i dopilnować całej pracy. Kiedy korzysta z niego kilka gospodarstw, przygotowania wymagają także porozumienia: kto przyjdzie pierwszy, ile bochenków się zmieści i kiedy będzie można rozpocząć kolejny wypiek.



Piec w skansenie w Sanoku · F9

Wspólne piece i uzgadnianie korzystanie z nich znamy z historycznych opisów Europy Środkowej i Zachodniej. Organizacja zależała od miejsca i epoki; wspólne pieczenie nie wszędzie wyglądało jednakowo.¹⁴ Wyobrażenie jednego pieca dla kilku rodzin pomaga jednak zrozumieć, dlaczego chleb nie był wyłącznie prywatną sprawą za zamkniętymi drzwiami.

Wspólny wypiek rodzi też praktyczne pytanie: który bochenek jest mój? Znaki na chlebie mogły wskazywać właściciela lub piekarza. Czasem pomagały kontrolować produkcję i sprzedaż.¹⁵ Niewielki ślad na skórcie niósł więc wiadomość zrozumiałą dla otoczenia. Dziś wiele chlebów rozpoznajemy po opakowaniu i etykietce; dawniej mogła przemawiać sama powierzchnia bochenka.

Nazwa bywa ważna również w nowszych dziejach pieczywa. Ciabatta o prostym kształcie sprawia wrażenie chleba istniejącego od zawsze. Jej współczesna historia obejmuje jednak rejestrację znaku towarowego w 1982 roku. Data dotyczy nazwy i konkretnego produktu, nie wynalezienia każdego miękkiego ciasta o dużej zawartości wody.¹⁶ Nawet bochenek wyglądający „tradycyjnie” może więc mieć zaskakująco młody rozdział historii.

W bajce o bochenku bez imienia znak zamienił się w pytanie o przynależność. W naszej kuchni może stać się prostą rodzinną zabawą. Narysujmy na kartce symbol, po którym rozpoznamy własny chleb. Nie musi być skomplikowany: trzy kreski, liść lub litera. Spróbujmy potem wyjaśnić, dlaczego wybraliśmy ten kształt. Przy prawdziwym nacinaniu ciasta ostrym narzędziem powinna posługiwać się osoba dorosła. Znak na papierze jest projektem; znak na bochenku staje się już częścią wspólnego stołu.

BAJKA

Zakwas, któremu się spieszyło



Ilustracja bajkowa

Na półce przy oknie mieszkał zakwas o imieniu Bąbelek. Każdego ranka wspinał się po ściance słoika i patrzył, co dzieje się w kuchni. Widział łyżki, ściereczki, miskę z jabłkami i duży zegar.

Zegar mu przeszkadzał. Wciąż coś odliczał, ale nigdy nie dawał się namówić, żeby przeskoczyć do przodu.

„Chcę już teraz być chlebem” — oznajmił Bąbelek.

„Najpierw musisz nabrać siły” — powiedziała piekarka Hana i wmieszała do niego mąkę z wodą.

„Przecież jestem silny!” — zawołał. Wypuścił jeden pęcherzyk i ze zmęczenia niemal usiadł na dnie.

Na sąsiednim talerzu odpoczywało jabłko. „Dojrzewanie zajęło mi całe lato” — zauważyło.

Bąbelek się obraził. Jabłka są przecież powolne z natury. On to zupełnie co innego.

Łyżka oparta o miskę chciała mu pomóc. „Możemy spróbować odliczać wstecz” — zaproponowała. „Dziesięć, dziewięć, osiem...”

Bąbelek się zachwycił. Zanim doszli do jedynki, wyobrażał już sobie wysoki bochenek z błyszczącą skórką. Kiedy jednak łyżka powiedziała zero, w kuchni nic się nie wydarzyło. Tylko z kranu kapnęła woda.

„Chyba zaczęliśmy od zbyt małej liczby” — mruknął.

Jabłko zaśmiało się tak delikatnie, że nie poruszył się nawet jego listek. „Nie wszystko można przywołać liczeniem”.

Bąbelek nie chciał w to uwierzyć. Przecież tak bardzo pragnął urosnąć. Jak to możliwe, że samo pragnienie nie wystarczy?

Wymyślił plan. Gdy Hana się odwróci, wyskoczy ze słoika prosto do miski z ciastem. Zrobi z niego ogromny bochenek, większy niż wszystkie dotychczasowe. Wtedy wszyscy go pochwalą, a zegar będzie musiał uznać porażkę.

Czekał na odpowiednią chwilę. Tik. Tak. Tik. Tak. Im dłużej słuchał, tym bardziej się niecierpliwił. W końcu nadął się, oparł o szkło i podskoczył. Znalazł się dokładnie o jeden malutki pęcherzyk wyżej.

Hana zauważyła jego starania. Nie wyśmiała go. Założyła na słoik czerwoną gumkę dokładnie na wysokości zakwasu.

„Po co dajesz mi pasek?” — zapytał Bąbelek.

„Żebyś widział swoją drogę”.

Potem odstawiła słoik w spokojne miejsce i otworzyła książkę. Bąbelek nie rozumiał, jak można czytać, kiedy właśnie rozstrzyga się jego wielka przyszłość.

Próbował obserwować zegar. Nie szedł szybciej. Spróbował porozmawiać z jabłkiem. Opowiedziało mu całą historię drzewa, łącznie z trzema deszczami, jedną gąsienicą i wiatrem, który niemal strącił ptasie gniazdo. Była to naprawdę długa opowieść.

Gdy się skończyła, Bąbelek spojrzał na czerwoną gumkę. Znajdowała się niżej niż wcześniej.

„Przesunęłaś się!” — oskarżył ją.

„Wcale nie” — odpowiedziała gumka. „To ty urośłeś”.

Bąbelek się zdziwił. Przez cały czas miał wrażenie, że nic się nie dzieje. A jednak słoik był pełen nowych pęcherzyków. Jeden opierał się o drugi jak sąsiedzi na ławce.

„Czyli czekanie nie jest puste?” — zapytał.

Hana podniosła wzrok znad książki. „Nie zawsze. Czasami właśnie wtedy odbywa się najwięcej pracy”.

Za oknem wędrował tymczasem cień orzecha. Rano sięgał ławki, teraz leżał pod drzewem. Bąbelek uświadomił sobie, że także ciche rzeczy potrafią pokazywać zmianę.

„Mam więc tylko czekać?” — zapytał Hanę.

„Ty wykonuj swoją pracę, a ja swoją” — odpowiedziała. „Zadbam o mąkę, wodę i miejsce dla ciebie. Ty pokażesz mi, kiedy będziesz gotowy”.

To spodobało się Bąbelkowi. Nagle nie był już kimś, o kim zapomniano. Uczestniczył w umowie. A umowa nie musiała zwyciężać zegara.

Bąbelek nie słuchał już zegara ze złością. Słuchał własnego cichego pękania. Po raz pierwszy wydawało mu się ciekawsze niż tykanie.

Kiedy nadszedł czas wyrabiania ciasta, Hana przełożyła zakwas ze słoika do dużej miski. Niewielką część zostawiła jednak osobno i znów ją dokarmiła.

„O tej zapomniałaś!” — zawołał Bąbelek.

„Nie zapomniałam. Ona będzie kontynuować opowieść”.

Bąbelek nagle przestał się bać, że ze wszystkim nie zdąży. Nie musiał cały stać się jednym chlebem. Część jego historii zostawała na kolejny dzień.

W misce połączył się z mąką, wodą i solą. Ciasto odpoczywało, Hana je składała, a później uformowała bochenek. Bąbelek już wiedział, że każde czekanie ma inne zadanie. Nie próbował żadnego przeskoczyć.

Wieczorem kuchnię wypełnił zapach skórki. Gotowy chleb stygł na kratce, a Hana przygotowywała talerze. Jabłko z sąsiedniego talerza dostało miejsce przy kolacji.

Na kolację przyszli Ela i Olek. Olek chciał od razu spróbować, lecz Hana wskazała chleb, który jeszcze stygł.

„Znowu czekamy?” — westchnął.

Z półki odezwał się cichy pęcherzyk. Ela uśmiechnęła się i zaczęła rozkładać talerze. Olek napełnił kubki i przysunął krzesła. Zanim wszystko przygotowali, czekanie nie wydawało się już tak długie.

Bąbelek miał ochotę udzielić im mądrej rady. Przypomniął sobie jednak swój dzisiejszy skok o jeden pęcherzyk i wołał po cichu się roześmiać.

„I co, pokonałeś zegar?” — zapytało.

Z bochenka dobiegło delikatne trzaśnięcie. „Nie. Nauczyłem się z nim pracować”.

Na półce stał słoik ze świeżo dokarmionym zakwasem. Czerwona gumka obejmowała go jak cienki pasek. W środku pojawił się pierwszy pęcherzyk, a zaraz po nim drugi.

Hana zgasiła duże światło. Kuchnia ucichła, ale nie była bezczynna. W słoiku powoli przygotowywało się jutro.

A zegar? Nadal robił swoje. Tik. Tak. Tym razem brzmiało to niemal jak kołysanka.

Z NASZEJ KUCHNI

Mały świat w słoiku



Kuchenna martwa natura

Zakwas wygląda jak mąka z wodą, która nauczyła się robić bąbelki. W rzeczywistości żyje w nim społeczność mikroorganizmów. Drożdże i bakterie zmieniają środowisko ciasta; wpływają na jego kwasowość, zapach oraz powstawanie gazu, dzięki któremu ciasto może rosnąć. Zakwas nie jest więc inną nazwą kostki drożdży piekarskich. To kultura, której zachowanie uczymy się poznawać.¹⁷

Badanie 500 zakwasów z czterech kontynentów przyniosło interesujący wynik: skład ich społeczności mikroorganizmów nie był prostą mapą pochodzenia geograficznego. Znaczenie miały także wzajemne relacje drobnoustrojów.¹⁸ Wyobrażenie, że każde miasto ma jeden niezmienny zakwas, jest zatem zbyt proste. Nasz słoik to przede wszystkim środowisko, o które regularnie dbamy.

Na pracę wpływają też rzeczy całkiem widoczne: jakiej mąki użyjemy, ile dodamy wody, kiedy dokarmimy i jak ciepło jest wokół zakwasu. Krótki zapis przydaje się bardziej niż ocena „wygląda dobrze”. Zaznaczamy początkowy poziom, notujemy godzinę, a później porównujemy objętość. Proste ścianki słoika ułatwią obserwację.

Używamy czystych naczyń i przyborów. Podczas fermentacji luźno kładziemy pokrywkę, aby gaz mógł się wydostawać. Mąka jest surowym produktem; nie próbujemy surowego zakwasu ani ciasta. Przy zakładaniu kultury obserwujemy powtarzalny wzrost i zmiany zapachu, a nie tylko jeden przypadkowy pęcherzyk.¹⁹

W przepisach tej książki korzystamy z zakwasu o hydratacji 100 procent. Oznacza to taką samą masę mąki i wody, nie ich jednakową objętość w kubku. Sto gramów takiego zakwasu wnosi do ciasta 50 gramów mąki i 50 gramów wody. Kiedy to zrozumiemy, liczby w przepisie przestaną być zagadką: zakwas stanie się częścią całkowitego rachunku składników.

Z NASZEJ KUCHNI

Założmy zakwas

Na początek potrzebujemy czystego słoika z luźno położoną pokrywką, wagi, wody pitnej i mąki. W słoiku musi zostać dość miejsca na wzrost. Ustawiamy go poza bezpośrednim słońcem, w miejscu o dość stałej temperaturze 21–24 °C. Zaczniemy od pełnoziarnistej mąki żytniej, a do kolejnych dokarmień przygotujemy mąkę pszenną. Ten sposób wykorzystuje małe ilości, aby podczas nauki nie gromadzić niepotrzebnie zbyt wiele mieszanki.²⁰

Pierwszy dzień. Mieszmą 30 g mąki żytniej i 30 g wody. Wycieramy ścianki powyżej masy, zaznaczamy poziom gumką lub kreską i luźno przykrywamy. Zostawiamy na około 24 godziny.

Drugi dzień. Zachowujemy 30 g mieszanki, resztę usuwamy. Do pozostawionej części dodajemy 30 g wody i 30 g mąki pszennej. Mieszmą, ponownie zaznaczamy poziom i zostawiamy na kolejne około 24 godziny.

Od trzeciego dnia. Dokarmiamy mniej więcej co 12 godzin. Zawsze zostawiamy 30 g mieszanki i dodajemy 30 g wody oraz 30 g mąki. Porcji usuwanej podczas zakładania kultury nie używamy do jedzenia. Obserwujemy zmiany zapachu, liczbę pęcherzyków i wysokość masy po dokarmieniu.

Kiedy możemy piec? Gdy zakwas po dokarmieniu regularnie i niezawodnie podwaja objętość w ciągu około 6–8 godzin. Pierwszy wyraźny wzrost nie musi oznaczać ustabilizowanej kultury. Proces może potrwać dłużej niż tydzień; kontynuujemy regularną pielęgnację i nie kierujemy się wyłącznie numerem dnia.²⁰

W zeszycie wystarczą cztery dane: godzina dokarmienia, ilość, temperatura i czas największego wzrostu. Dzięki nim zobaczymy rozwój także wtedy, gdy jeden dzień wydaje się podobny do drugiego. Jeśli możemy dostać porcję zdrowego, regularnie używanego zakwasu od doświadczonego piekarza, rozpoczniemy od jego pielęgnacji. Również taki podarunek zasługuje jednak na własny czysty słoik i regularną uwagę.



Zakwas w słoiku · fotografia ilustracyjna · F10

Z NASZEJ KUCHNI

Przed pieczeniem przyjrzymy się

Zakwasu, który już niezawodnie rośnie, nie musimy codziennie w całości zamieniać w chleb. Jeśli pieczemy rzadziej, dojrzałą kulturę przechowujemy pod przykryciem w lodówce i regularnie odświeżamy, zwykle co najmniej raz w tygodniu. Po dokarmieniu dajemy jej czas na aktywność przed ponownym schłodzeniem. Przed pieczeniem w razie potrzeby dokarmiamy ponownie, aż znów będzie przewidywalnie rosnąć.²¹

Zaczyn na jeden bochenek. Łączymy 20 g dojrzałego, aktywnego zakwasu, 40 g wody i 40 g mąki. Otrzymujemy 100 g zaczynu na zakwasie. W około 24 °C może być gotowy po 4–8 godzinach. Decydują jednak widoczny wzrost i aktywność. Do dalszego prowadzenia wcześniej zachowujemy osobno niewielką porcję zakwasu macierzystego; nie wkładamy do ciasta całego zapasu.²²

Na co zwracamy uwagę. Pleśń lub nietypowe różowe czy pomarańczowe zabarwienie są powodem do wyrzucenia całej kultury i rozpoczęcia od nowa w czystym słoiku. Podejrzanego zakwasu nie próbujemy.²³ Zanieczyszczoną kulturę nie próbujemy ratować zdjęciem górnej warstwy.

Gdy ciasto nie rośnie. Przypomnijmy sobie, jak wyglądał zakwas w chwili użycia. Urósł po dokarmieniu czy wyjęliśmy go zimnego i nieaktywnego? Zmierzmy temperaturę kuchni. Chłodniejsze otoczenie może wymagać więcej czasu; gwałtowne ogrzewanie lub gorąca woda nie zastąpią obserwacji.

Gdy bochenek się rozpływa. Przyjrzymy się mące, ilości wody i przebiegowi wyrastania. Przy kolejnym mieszaniu odłóżmy część wody i dodajmy ją dopiero po ocenie ciasta. Miękkiemu ciastu może pomóc forma. Zmieniajmy zawsze jedną rzecz, aby wiedzieć, co wpłynęło na wynik.

Najcenniejszą pomocą nie jest doskonałe zdjęcie cudzego chleba. Jest nią porównanie własnych dwóch wypieków: ten sam przepis, konkretna zmiana i notatka o rezultacie.

Z NASZEJ KUCHNI

Nasz pierwszy bochenek



Pokrojony chleb na zakwasie · fotografia ilustracyjna · F11

Pierwszy bochenek nie musi mieć idealnie regularnego kształtu. Ważniejsze jest poznanie drogi od miski do wystudzonego chleba. Ten współczesny przepis pszenno-żytni pozwala się uczyć: obserwować zakwas, wyczuwać zmiany ciasta i stopniowo poznawać własny piekarnik.²²

Na 1 większy bochenek

400 g mąki pszennej chlebowej

100 g mąki żytniej

100 g aktywnego zakwasu o hydratacji 100 %

325 g wody, z czego na początku odkładamy 20 g

11 g soli

Przybory: Waga, miska, skrobka, ściereczka, koszyk do wyrastania lub miska wyłożona oprószoną mąką ściereczką; naczynie z pokrywką nadające się do piekarnika w podanych temperaturach. Sprawdzamy, czy producent naczynia dopuszcza rozgrzewanie go bez zawartości.

Co kryje się w liczbach? Zakwas wnosi dodatkowe 50 g mąki i 50 g wody. Łącznie mamy więc 550 g mąki oraz 375 g wody. Hydratacja wynosi około 68 %. Ta liczba pomaga porównywać przepisy; nie jest oceną jakości chleba.

O przygotowaniu zaczynu pomyślmy wcześniej; na samo ciasto, wyrastanie i pieczenie zarezerwujmy większą część dnia. Przed rozpoczęciem przeczytajmy również następną stronę. Ze 100 g zaczynu korzystamy dopiero wtedy, gdy rzeczywiście urośl i jest gotowy do pracy.

Mąkę i wodę ważymy. Używamy letniej, nie gorącej wody. Podane temperatury pieczenia dotyczą grzania góra-dół bez termoobiegu. Koszyk starannie oprószamy mąką, a ciasto przykrywamy tak, aby jego powierzchnia nie wysychała.

Z NASZEJ KUCHNI

Od miski do kratki

1. Łączymy. Mieszmą mąki, zakwas i 305 g wody. Po 20 minutach dodajemy sól, a zależnie od konsystencji także odłożone 20 g wody. Wyrabiamy ręką spójne ciasto bez suchych miejsc. Jeżeli użyjemy mniej wody, zapisujemy rzeczywistą ilość.

2. Pozwalamy pracować. Przykryte ciasto zostawiamy na około 4–6 godzin w 24 °C. W pierwszych 90 minutach składamy je delikatnie trzy razy: mokrą dłonią rozciągamy brzeg i zakładamy do środka, kolejno z każdej strony. Na początku zaznaczamy poziom w misce. Obserwujemy wzrost objętości mniej więcej o połowę oraz bardziej sprężystą, napowietrzoną powierzchnię.

3. Formujemy. Na oprószonym mąką blacie formujemy bochenek i wkładamy go łąčeniem do góry do oprószonego mąką koszyka. Powierzchnię napinamy delikatnie, aby jej nie rozerwać. Przykrywamy i zostawiamy na około 2–3 godziny. Powinien się powiększyć, a wgłębienie po delikatnym naciśnięciu wracać powoli; czas dopasowujemy do zachowania ciasta.

4. Pieczemy. Rozgrzewamy piekarnik i odpowiednie naczynie do 240 °C. Wykładamy bochenek na papier przeznaczony do tej temperatury, nacinamy i ostrożnie wkładamy do naczynia. Pieczemy 25 minut pod przykryciem, następnie około 20–25 minut bez pokrywki w 220 °C, do wyraźnej złotobrazowej skórki. Jeśli wymaga dalszego dopieczenia, obniżamy temperaturę i obserwujemy kolor. Przy otwieraniu wydostaje się gorąca para; używamy suchych, grubych rękawic kuchennych.

5. Dajemy odpocząć. Chleb studzimy na kratce i kroimy dopiero po ostygnięciu, zwykle po co najmniej dwóch godzinach. Gorący miękisz zgniata się przy krojeniu; z oceną czekamy do wystudzenia. Zapisujemy czasy i wynik. Przy następnym wypieku zmieniamy tylko jedną rzecz naraz.

Czytamy rezultat. Przyjrzyjmy się barwie skórki, kształtowi bochenka i równomierności miękiszu. Zanotujmy też smak oraz to, jak chleb kroił się następnego dnia. Jeden bochenek jest doświadczeniem; kolejny może już być świadomym porównaniem.²²

Z NASZEJ KUCHNI

Chleb żytni w formie

Ciasto żytnie nie zachowuje się jak sprężyste ciasto pszenne. Przy tym chlebie pomoże nam forma; lepłą masę wygładzamy w niej mokrą skrobką. Nie dosypujemy mąki tylko po to, by ciasto dało się uformować jak biały bochenek.

Na formę o pojemności około 2 l

150 g aktywnego zakwasu żytniego o hydratacji 100 %

350 g razowej mąki żytniej

100 g mąki pszennej chlebowej

350 g wody • 10 g soli • 5 g kminku według uznania



Chleb żytni pieczony w formie • fotografia
ilustracyjna • F12

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Zostawiamy na 20 minut, po czym przekładamy do natłuszczonej formy. Wygładzamy powierzchnię, przykrywamy i zostawiamy do wyrastania na około 3–5 godzin w 24 °C. Ciasto powinno wyraźnie zwiększyć objętość, mniej więcej o połowę; nie czekamy automatycznie na podwojenie.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 15 minut w 230 °C, następnie około 45–55 minut w 200 °C. Jeżeli wierzch zbyt szybko ciemnieje,

luźno go przykrywamy. Po krótkim odpoczynku wydajemy chleb z formy i całkowicie studzimy na kratce. Przed krojeniem dajemy mu co najmniej 12 godzin.

Żytni bochenek potrzebuje spokoju także po wyjęciu z piekarnika. Zaplanujmy go tak, by odpoczywał do następnego dnia; łatwiej będzie go kroić i ocenić miękisz. Jeżeli pozostaje mazisty również po wystudzeniu, przy kolejnym pieczeniu sprawdzimy aktywność zakwasu, wyrastanie i dopieczenie. Nie przypisujemy wyniku automatycznie jednej przyczynie.

Przed wyrastaniem zaznaczmy na zewnętrznej stronie formy przybliżoną wysokość ciasta. Łatwiej zauważymy zmianę objętości. Nie wypełniamy formy po brzeg; ciasto potrzebuje miejsca na wzrost. Jeśli naczynie jest zbyt małe, wybieramy większe albo dzielimy ciasto i dopasowujemy pieczenie do mniejszych porcji.²²

Z NASZEJ KUCHNI

Bułeczki na wspólny poranek

Małe pieczywo ma jedną zaletę: każdy może wziąć własną sztukę i posypać ją tym, co lubi. Na pierwszą próbę wybieramy prosty kształt, bez węzłów i skomplikowanych splotów.



Świeże bułki · fotografia ilustracyjna · F13

Na 8 bułeczek

150 g aktywnego zakwasu o hydratacji 100 %
450 g mąki pszennej chlebowej
225 g wody • 30 g oleju • 10 g miodu • 10 g soli
Opcjonalnie mak lub sezam do posypania

Łączymy mąkę z wodą, zakwasem i miodem. Po 20 minutach dodajemy sól oraz olej i wyrabiamy gładkie ciasto. Przykryte zostawiamy na około 4–6 godzin w 24 °C, aż wyraźnie urośnie. W pierwszej godzinie składamy je dwukrotnie.

Dzielimy na osiem równych części, po około 109 g. Brzegi każdej części zakładamy do środka, obracamy łączeniem w dół i delikatnie zaokrąglamy dłonią. Układamy na blasze z papierem, zostawiając odstępy na wzrost. Przykrywamy i zostawiamy na około 2–3 godziny, aż bułeczki będą wyraźnie napuszone.

Delikatnie smarujemy wodą i według uznania posypujemy. Pieczemy w nagrzanym piekarniku w 220 °C przez około 18–23 minuty, do złotego koloru. Studzimy na kratce.

Na śniadanie możemy upiec je poprzedniego dnia. Wygodne pieczenie zaczyna się od dobrego planu: uwzględniamy również przygotowanie aktywnego zakwasu. Jeśli używamy sezamu, powiedzmy o tym gościom, ponieważ jest alergenem.

Przy formowaniu dbajmy o jednakową masę i podobne napięcie powierzchni. Bułeczki będą się wtedy piekły równomierniej. Dzieci mogą odważać porcje ciasta i wybierać posypkę; przenoszenie blachy oraz obsługę piekarnika pozostawiamy dorosłemu. Po wystudzeniu część możemy zamrozić, aby wspólny poranek nie oznaczał niepotrzebnego nadmiaru.²²

Z NASZEJ KUCHNI

Proziaki z patelni

Gdy nie mamy czasu na zakwas, możemy wybrać inny sposób spulchniania. Ta domowa wersja jest inspirowana podkarpackimi proziakami, których tradycyjny opis przypomina o pieczeniu na gorącej płycie.¹² W naszej kuchni posłuży odpowiednia patelnia o grubym dnie; podane ilości tworzą współczesny przepis dla mniejszego gospodarstwa.²²

Na około 10 placków

300 g jasnej mąki pszennej

180–200 g kefiru

1 jajko • 3 g sody oczyszczonej • 5 g soli

Mieszmamy mąkę z sodą i solą. Dodajemy jajko oraz najpierw 180 g kefiru. Krótko łączymy w miękkie ciasto; zależnie od mąki dodajemy resztę kefiru. Nie wyrabiamy niepotrzebnie długo.



Proziaki – placki na sodzie · fotografia ilustracyjna · F14

Na lekko oprószonym blacie rozplaszczamy ciasto do grubości około 1 cm. Wycinamy małe krążki lub kroimy na kwadraty. Rozgrzewamy patelnię o grubym dnie na małym lub średnim ogniu, bez oleju, jeśli producent dopuszcza takie użycie.

Pieczemy placki około 4–5 minut z każdej strony. Jeżeli powierzchnia zbyt szybko ciemnieje, zmniejszamy ogień; środek musi być dopieczony. Pierwszy placek przekrawamy i na tej podstawie regulujemy dalsze pieczenie. Podajemy z masłem, twarożkiem albo zupą.

To pieczywo nie jest na zakwasie. Jego urok polega właśnie na innym rytmie: szybko połączyć składniki, przygotować patelnię i zaprosić pozostałych do stołu.

Najwięcej powie nam pierwszy placek. Jeśli ma ciemną powierzchnię i surowy środek, kolejne formujemy równie cienko i zmniejszamy grzanie. Nie próbujemy zaradzić temu wyłącznie szybszym obracaniem. Gotowe placki układamy na czystej ściereczce i podajemy świeże. Zawierają pszenicę, mleko i jajko; przy wspólnym stole pamiętajmy o składzie.

Z NASZEJ KUCHNI

Drugie życie kromki

Twardsza kromka nie musi oznaczać końca dobrego jedzenia. Może zamienić się w chrupiący dodatek do zupy lub bułkę tartą. Używamy jednak wyłącznie chleba bez pleśni i oznak zepsucia. Spleśniały bochenek wyrzucamy w całości; wycięcie widocznej plamki ani opiekanie go nie uratują.²⁴



Grzanki z chleba · fotografia ilustracyjna · F15

Chrupiące grzanki do zupy. Przygotowujemy 200 g czerstwego chleba, 20 g oleju i według uznania szczyptę suszonych ziół. Chleb kroimy w podobnej wielkości kostkę, mieszamy z olejem i rozkładamy jedną warstwę na blasze. Pieczemy około 15–20 minut w 170 °C. W połowie mieszamy, a pod koniec obserwujemy kolor. Czas zależy od wielkości kawałków oraz początkowej wilgotności chleba. Dodajemy do zupy dopiero przy

stole, aby pozostały chrupiące.²²

Domowa bułka tarta. Czysty, niezepsuty chleb kroimy na mniejsze kawałki i suszymy w 110 °C przez około 30–60 minut, zależnie od wielkości i wilgotności. Kawałki powinny być zupełnie suche i kruche. Po wystudzeniu rozdrabniamy je. Do zamykanego pojemnika wkładamy wyłącznie całkowicie wystudzoną i suchą bułkę tartą; wilgoć zniweczyłaby całą pracę.²²

Chleb w chlebie? Również taki pomysł ma historyczne świadectwo. W książce kucharzkiej z 1861 roku znajdziemy kanapkę z grzanką: opieczoną kromkę umieszczoną pomiędzy dwoma kawałkami chleba z masłem i doprawioną. Proste połączenie pokazuje, że zaskakujący przepis nie musi mieć długiej listy składników.²⁵

Najłatwiej jednak zapobiec nadmiarowi. Przed pieczeniem sprawdźmy, ile chleba zostało w domu. Część nowego bochenka możemy po wystudzeniu pokroić, zapakować porcjami i zamrozić. Na opakowaniu zapiszemy datę, a później wyjmemy tylko potrzebną liczbę kromek. Oszczędność nie zaczyna się przy ostatnim okruszku. Zaczyna się już od decyzji, jak duży bochenek dziś przygotowujemy.

BAJKA

Ostatni okruszek



Ilustracja bajkowa

Po kolacji na desce został okruszek. Nie był największy ani najpiękniejszy. Miał dwa ostre rożki, a z jednej strony kawałeczek skórki przypominający brązowy kapelusz.

„Mnie już nikt nie bierze pod uwagę” — westchnął.

Na stole leżała też twardsza kromka. „Mnie również. Rano wszyscy wybierali miękkiego chleba”.

Okruszek potoczył się w jej stronę. „Może powinniśmy odejść”.

„Dokąd?”

Tego nie wiedział. Znał tylko deskę, nóż i obrus w niebieską kratkę. Świat za krawędzią stołu wydawał mu się niezmiernie głęboki.

Okruszek spojrzał na niebieskie kratki. Każda miała swoje miejsce, każda łączyła się z następną. Nawet nitka na brzegu obrusa należała do czegoś większego. Tylko on czuł się oderwany od wszystkiego.

„Gdybym był chociaż ziarenkiem” — powiedział. „Mogłoby ze mnie coś wyrosnąć”.

Kromka chwilę pomyślała. „Może z nas już coś wyrosło. Tylko tego nie pamiętamy”.

Okruszek nie rozumiał. Wiedział jedynie, że jeszcze rano należał do dużego bochenka. Nie znał drogi sprzed niego. Wydawało mu się, że świat zaczął się dopiero od pierwszego cięcia nożem.

Wtedy przyszedł Olek ze ściereczką. Okruszek zamknął oczy, chociaż wcale ich nie miał. Cekał, aż jego opowieść skończy się jednym ruchem.

„Poczekaj” — odezwała się Ela. „Tę kromkę zostawimy na jutro. Zrobimy z niej coś dobrego”.

Olek włożył ją do pojemnika. Okruszek został na desce sam. Cieszył się szczęściem kromki, a jednocześnie czuł się jeszcze mniejszy.

Ela go zauważyła. Podniosła na opuszkę palca i przyjrzała się brązowemu kapeluszowi. „Wiesz, ile pracy jest w tym kawałeczku?” — zapytała brata.

Olek wzruszył ramionami. „Bardzo mało. Przecież jest malutki”.

Przez kuchenne okno padło właśnie na stół pasmo ostatniego światła. I wtedy zaczęło się coś dziwnego.

Niebieskie kratki na obrusie rozciągnęły się w pola. Między nimi wiła się ścieżka, po której szedł człowiek z woreczkiem ziarna. Rozsiewał je tak ostrożnie, jakby układał w ziemi małe tajemnice.

Potem przyszedł deszcz. Na obrus nie spadła ani kropla, ale dzieci słyszały jego szum. Z ziemi wyrosły zielone źdźbła. Zmieniały kolor i pochylały się na wietrze.

„To wszystko jest w okruszku?” — wyszeptał Olek.

Ela nie odpowiedziała. Na stole pojawił się już młyn. Koło obracało się, a z worka sypała się mąka. Za młynem stała kuchnia podobna do ich własnej. Dłonie wyrabiały w niej ciasto, przykrywały miskę i dokładały drewno.

Olek wyciągnął rękę w stronę małego młyna, lecz Ela go powstrzymała. Woda na obrusie lśniła jak prawdziwa, ale palcami nie dało się jej nabrać.

„Lepiej spojrz na tego człowieka” — powiedziała.

Przy drzwiach młyna stał mężczyzna z workiem na ramieniu. Odłożył go, otarł czoło i na chwilę usiadł. Dzieci pomyślały, że patrząc na mękę, nigdy nie myślały o jego odpoczynku. Widziały wynik, lecz nie widziały zmęczenia.

Okruszek poprawił brązowy kapelusz. Teraz wiedział już, dlaczego kromka powiedziała, że nie pamiętają wszystkiego. W małym kawałku mieściła się droga o wiele dłuższa niż przez kuchenny stół.

Okruszek na palcu Eli rósł ze zdumienia, choć z zewnątrz pozostawał równie mały. Myślał, że jest tylko tym, co zostało po chlebie. Teraz widział, że jest również częścią wszystkiego, co było przed nim.

Obraz na obrusie powoli znikał. Pola znów zamieniały się w niebieskie kratki. Młyn schował się w fałdzie tkaniny. Ostatnie pasmo słońca zsunęło się z deski.

„Wcale nie było tego mało” — powiedział Olek.

Ela przytaknęła. „Nie”.

Okruszek podziękowałby im, gdyby nie był tak wzruszony. Zamiast tego poprawił brązowy kapelusz. Po raz pierwszy nie wydawał mu się za duży.

Następnego dnia Ela i Olek przygotowali obiad. Dorosły pokroił odłożony chleb, dzieci wymieszały go z odrobiną oleju i rozsypały na blasze. Wkrótce kuchnię wypełnił zapach opiekanych kawałków.

Twardsza kromka zamieniła się w chrupiące kostki do zupy. Była z siebie tak dumna, że najchętniej wyskoczyłaby z miski. Tym razem przy stole niemal się o nią pokłócili.

„Spokojnie” — powiedziała Ela. „Wystarczy dla każdego”.

Olek nałożył sobie tylko tyle, ile chciał zjeść. Potem wyciągnął zeszyt i na pierwszej stronie narysował okruszek w kapeluszu.

„Co pisziesz?” — zapytała siostra.

„Książkę o tym, co jeszcze może być dobre”.

Na następnej stronie zrobił trzy kolumny. W pierwszej zapisał, co zostało w domu. W drugiej — co z tego przygotowali. Trzecią zostawił na uwagę, czy wszystkim smakowało.

„A gdzie jest nasz okruszek?” — przypomniała sobie Ela.

Olek wskazał rysunek. „Tutaj. Żebyśmy nie zapomnieli”.

Kiedy po południu piekarka przyniosła nowy bochenek, Olek nie sięgnął po niego od razu. Najpierw zajrzał do pojemnika, czy została w nim starsza kromka.

„Jaki jesteś dziś uważny” — zauważyła.

Olek pokazał jej zeszyt. Piekarka obejrzała okruszek w kapeluszu i pod rysunkiem dorysowała małe ziarno. Ela dodała łyżkę wody. Na stronie powoli pojawiła się droga, którą wczoraj widzieli na obrusie.

Nikt nie kazał im jej zapamiętać. Sami tego chcieli.

Okruszka od dawna nie było już na stole. Jego historia została jednak w zeszycie, a trochę także w dłoniach dzieci. Kiedy następnym razem kroili chleb, najpierw sprawdzili, ile naprawdę potrzebują.

Nie każda magia rozświecła cały pokój. Czasami zmienia tylko sposób, w jaki odkrawamy następną kromkę.

PRZY WSPÓLNYM STOLE

Wspomnienia mają głos

Przepis możemy przepisać do zeszytu, lecz głos człowieka dodaje to, czego nie mieści lista składników. Zawahanie przy wspomnieniu, uśmiech nad pierwszym nieudanym bochenkiem lub powód, dla którego w jednym domu pieczono właśnie w piątek. Książka nie zamyka się podczas takiej rozmowy. Toczy się dalej między ludźmi.

Spróbujmy usiąść kiedyś przy stole bez pośpiechu i porozmawiać o chlebie. Nie szukajmy jednej poprawnej odpowiedzi. Ktoś przypomni sobie cały sposób pracy, ktoś inny zapach ściereczki albo słowo oznaczające część pieca. Nawet małe wspomnienie może otworzyć wielkie drzwi.

Pięć pytań na początek

Kto nauczył was piec i od kogo sam się nauczyłeś?

Jakiej mąki używaliście i skąd pochodziła?

Jak odkładaliście zakwas na następny wypiek?

Co robiono z czerstwym chlebem?

Którego bochenka nigdy nie zapomnicie i dlaczego?

Dajmy rozmówcy czas na odpowiedź. Nie zastępujmy od razu nieznanego słowa wyrazem, którego sami używamy. Lepiej zapytać o znaczenie i zapisać je razem z miejscem, gdzie występowało. Jeśli dwa wspomnienia się różnią, oba mogą być cenne: być może dotyczą innego okresu lub dwóch różnych gospodarstw.

Za zgodą rozmówcy nagrywamy rozmowę albo ją zapiszmy. Dodajmy imię i nazwisko, miejscowość oraz datę. Zaznaczmy, co człowiek przeżył sam, a co zna z opowieści. Przed publikacją zdjęcia, nazwiska lub cytatu uzgodnijmy ich wykorzystanie. Nawet krótki zapis zasługuje na uważność wobec osoby, która nam go podarowała.

Ze wspólnego pieczenia zachowajmy jedną fotografię, przepis z rzeczywiście użytymi ilościami i zdanie, które ktoś wtedy wypowiedział. Za kilka lat właśnie to zdanie może być najżywszą częścią wspomnienia. Chleb zostanie zjedzony, lecz sposób, w jaki się przy nim spotkaliśmy, może pozostać.



Ręczne wyrabianie ciasta · F16

PRZY WSPÓLNYM STOLE

Rozumiemy się przy chlebie

Po przekroczeniu granicy zmieniają się niektóre słowa, ale dłonie wyrabiające ciasto często wykonują bardzo podobne ruchy. Ten mały słowniczek pomoże we wspólnym pieczeniu. Możemy wymawiać słowa na głos, wskazując przy tym przedmioty wokół nas.

Po słowacku — po polsku

chlieb — chleb

kvások — zakwas

aktívny rozkvas — aktywny zaczyn na zakwasie

pšenica — pszenica

raž — żyto

múka — mąka

cesto — ciasto

miesenie — wyrabianie

kysnutie — wyrastanie / fermentacja

ošatka — koszyk do wyrastania

kôrka — skórka

striedka — mięksisz

ražný chlieb — chleb żytni

rasca — kminek

strúhanka — bułka tarta

bochnik — bochenek

krajec — kromka

pšeničná múka — mąka pszenna

celozrnná múka — mąka pełnoziarnista

rúra — piekarnik

Trzy rzeczy, które zapisujemy

Temperaturę pomieszczenia, godzinę dokarmienia zakwasu i zmianę objętości ciasta. Taki zapis przy następnym pieczeniu pomaga bardziej niż sama ocena „udało się — nie udało się”.

Przy wspólnym stole możemy uzupełnić słowniczek o nazwy używane w naszej miejscowości. Dopiszmy, gdzie się nimi posługujemy. Jedno słowo stanie się w ten sposób małym śladem w krajobrazie kultury.

ŹRÓDŁA I KONTEKST

Przypisy i źródła

1. ARRANZ-OTAEGUI, Amaia i in. Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *PNAS*, 2018, 115(31), s. 7925–7930.
[doi:10.1073/pnas.1801071115](https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115).
2. BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Wyd. 3, rozszerzone. Praha: Academia, 2015, s. 66, 75. Mielenie i podtrzymywanie fermentacji resztkami ciasta.
3. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (przyp. 2), s. 78. Ciemny chleb i przetwarzanie mąki.
4. The Metropolitan Museum of Art. *Model Bakery and Brewery from the Tomb of Meketre*. Obiekt 20.3.12, około 1981–1975 p.n.e. [metmuseum.org](https://www.metmuseum.org/record/544258) • rekord 544258.
5. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (przyp. 2), s. 72. Znaleźisko z Devína i identyfikacja potraw zbożowych.
6. SCHOLLIERS, Peter. *A History of Bread: Consumers, Bakers and Public Authorities since the 18th Century*. London: Bloomsbury Academic, 2024, s. 9–19. Białe pieczywo i pozycja społeczna.
7. MYHRVOLD, Nathan – MIGOYA, Francisco. *Modernist Bread*. Vol. 1: History and Fundamentals. Bellevue: The Cooking Lab, 2017, s. 62. Angielska regulacja ceny i masy chleba.
8. BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (przyp. 2), s. 79. Przepis o przydzielach chleba z 1258 roku.
9. TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. The History of Bread and Cakes. In: *A History of Food*. Blackwell Publishing, 2009, rozdz. 8, s. 206–207. Chlebowe podkładki pod potrawy.
10. STOLIČNÁ, Rastislava. *Pečenie chleba*. Centrum pre tradičnú ľudovú kultúru, encyklopedia elektroniczna. ludovakultura.sk • [Pečenie chleba](#).
11. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. *Chleb razowy łańcucki na liściu kapusty*. Lista Produktów Tradycyjnych, województwo podkarpackie; wpis 19. 1. 2007. gov.pl • opis produktu.
12. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. *Proziaki*. Lista Produktów Tradycyjnych, województwo podkarpackie; wpis 10. 3. 2006. gov.pl • [Proziaki](#).
13. MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (przyp. 7), s. 112. Bajgle i emigracja.

ŹRÓDŁA I KONTEKST

Przypisy i źródła

- 14.** BERANOVÁ, *Jídlo a pití* (przyp. 2), s. 74; SCHOLLIERS, *A History of Bread* (przyp. 6), s. 30–31. Wspólne korzystanie z pieców.
- 15.** MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (przyp. 7), s. 33. Znakowanie chleba.
- 16.** MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (przyp. 7), s. 129. Ciabatta i znak towarowy z 1982 roku.
- 17.** MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (przyp. 7), s. 181–187. Drożdże, bakterie i fermentacja.
- 18.** LANDIS, Elizabeth A. i in. The diversity and function of sourdough starter microbiomes. *eLife*, 2021, 10:e61644. [doi:10.7554/eLife.61644](https://doi.org/10.7554/eLife.61644).
- 19.** Colorado State University Extension. *Sourdough Starter Best Practices*. Aktualizacja 2025. Higiena i obserwowanie kultury. [extension.colostate.edu • Best Practices](https://extension.colostate.edu/best-practices).
- 20.** King Arthur Baking. *Sourdough Starter*. Zakładanie kultury; w książce zmieniono gramaturę, zachowując proporcje masy przy dokarmianiu. [kingarthurbaking.com • Sourdough Starter](https://kingarthurbaking.com/sourdough-starter).
- 21.** Colorado State University Extension. *Sourdough Basics: Caring for Your Starter and Making Bread*. Aktualizacja 2025. Przechowywanie i odświeżanie kultury. [extension.colostate.edu • Sourdough Basics](https://extension.colostate.edu/sourdough-basics).
- 22.** SEMAN, Martin. Ilości składników i sposoby przygotowania do tej publikacji, 2026. Współczesne domowe warianty; nie są dosłownym przepisaniem historycznych receptur. Regionalny kontekst proziaków: przyp. 12.
- 23.** King Arthur Baking. *Sourdough Baking FAQ*. Pleśń oraz różowe lub pomarańczowe zabarwienie kultury. [kingarthurbaking.com • Sourdough FAQ](https://kingarthurbaking.com/sourdough-faq).
- 24.** USDA, Food Safety and Inspection Service. *Molds on Food: Are They Dangerous?* Część o chlebie i pieczywie. [fsis.usda.gov • Molds on Food](https://fsis.usda.gov/molds-on-food).
- 25.** MYHRVOLD – MIGOYA, *Modernist Bread* (przyp. 7), s. 110. Kanapka z grzanką w książce kucharskiej z 1861 roku.
- 26.** Interreg Polska – Słowacja 2021–2027. [Poradnik beneficjenta w zakresie komunikacji, wersja 4.4](#), część 3.10, s. 24; [Dizajn manual wizualnej identity](#). Oficjalne materiały: plsk.eu.

ŹRÓDŁA I KONTEKST

Źródła ilustracji

F1 · Kłosy zboża (s. 2, 37). Hanna Bergblau. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=62107877](https://commons.wikimedia.org/?curid=62107877).

F2 · Dojrzałe kłosy zboża (s. 4, 39). Hans. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=33976260](https://commons.wikimedia.org/?curid=33976260).

F3 · Żarna ręczne (s. 5, 40). Sarazyn. [CC BY-SA 2.5. commons.wikimedia.org/?curid=728755](https://commons.wikimedia.org/?curid=728755).

F4 · Egipska piekarnia (s. 6, 41). The Metropolitan Museum of Art. [CC0 1.0. metmuseum.org/art/collection/search/544258](https://www.metmuseum.org/art/collection/search/544258).

F5 · Bochenek z Herkulanum (s. 7, 42). Tyler Bell. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=133588334](https://commons.wikimedia.org/?curid=133588334).

F6 · Bochenek chleba na zakwasie (s. 8, 43). Agelaia. [CC BY 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=143052198](https://commons.wikimedia.org/?curid=143052198).

F7 · Murowany piec (s. 9, 44). Vinny Burgoon. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=4392526](https://commons.wikimedia.org/?curid=4392526).

F8 · Obwarzanki krakowskie (s. 10, 45). Chris Brown. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=52811210](https://commons.wikimedia.org/?curid=52811210).

F9 · Piec w skansenie w Sanoku (s. 14, 49). przykuta. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=3165000](https://commons.wikimedia.org/?curid=3165000).

F10 · Zakwas w słoiku (s. 19, 54). PilotChicago. [CC BY-SA 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=113393467](https://commons.wikimedia.org/?curid=113393467).

F11 · Pokrojony chleb (s. 21, 56). Nutrition, Food Safety & Health / Colorado State University Extension. [CC0 1.0. Wikimedia Commons: Sliced loaf of sourdough bread.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sliced_loaf_of_sourdough_bread.jpg).

F12 · Chleb żytni (s. 23, 58). Al Silonov. [CC BY-SA 3.0. commons.wikimedia.org/?curid=5012282](https://commons.wikimedia.org/?curid=5012282).

F13 · Świeże bułki (s. 24, 59). Kerstin Riemer. [CC0. commons.wikimedia.org/?curid=94437486](https://commons.wikimedia.org/?curid=94437486).

F14 · Proziaki (s. 25, 60). Silar. [CC BY-SA 4.0. commons.wikimedia.org/?curid=74491852](https://commons.wikimedia.org/?curid=74491852).

F15 · Grzanki z chleba (s. 26, 61). Rick McCharles. [CC BY 2.0. commons.wikimedia.org/?curid=35250947](https://commons.wikimedia.org/?curid=35250947).

F16 · Wyrabianie ciasta (s. 30, 65). Anonimowy przyjaciel ElinorD. Public domain. commons.wikimedia.org/?curid=2248294.

Fotografie dostosowano do układu stron; wybrane zdjęcia wykadrowano. Licencje CC BY-SA obejmują odpowiednie fotografie i ich opracowania. Kolory fotografii wyrabiania ciasta skorygował WikiPedant, zgodnie z opisem w Commons. Źródła sprawdzono 1.10.2026.

Okładka, trzy sceny bajkowe i kuchenna martwa natura powstały przy wsparciu OpenAI imagegen (2026); miejsca i postacie są fikcyjne. Krój pisma: Open Sans. Logotypy: oficjalne materiały programu Interreg Polska – Słowacja.²⁶

KSIĄŻKA O CHLEBIE

Przy jednym stole

Chleb nie musi znać granic, żeby znać swój dom. Wystarczy, że znajdziemy przy nim czas na rozmowę, na pytanie i na miejsce dla kolejnej osoby.

Z rozprávky do rúry**Z bajki do pieca**

Opowieści, tradycje i zapach chleba

Autor: **Mgr. Martin Seman**

Słowo wstępne: Mgr. Florián Giňa

Wydawca: **MAS Bachureň**

Rok wydania: **2026**

Języki: słowacki i polski

Objętość: 70 stron · format B5

Teksty, tłumaczenie i opracowanie plastyczne przygotowano przy wsparciu narzędzi sztucznej inteligencji. Źródła tekstów i ilustracji podano na końcu obu części językowych.

Bezpłatny egzemplarz

Wyłącznie odpowiedzialność za treść niniejszej publikacji ponoszą autorzy i nie można jej utożsamiać z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej oraz Samorządowego Kraju Preszowskiego.

Interreg

Współfinansowany przez
UNIĘ EUROPEJSKĄ

Polska – Słowacja