

# Szalej na Święta wg Jana Kuronia

**Świąteczne potrawy, biskup Krasicki i dawna, warmińska kuchnia. To tematy przedświątecznej rozmowy z Janem Kuroniem, cenionym i lubianym kucharzem.**

## **- Szalej, czy to się da zjeść?**

- Oczywiście, ale pod warunkiem, że wiemy, że szalej to bób. A taką właśnie nazwę nosiła potrawa przygotowywana 250 lat temu, w wersji wytrawnej i dobrze przyprawionej. O niej też wspominał Wojciech Wielądka, autor bardzo popularnej w tamtych czasach książki kucharskiej pod tytułem „Kucharz doskonały”. To druga wydana drukiem polska książka kucharska, wspomiana choćby przez samego Adama Mickiewicza w „Panu Tadeuszu”. Ponoć Wojski, odpowiedzialny za przygotowanie uczyty w Soplicowie, nie rozstawał się z książką w czasie pracy.

## **- Skąd właściwie wziął się pomysł na szalej po warmińsku?**

- Pomysł narodził się po tym, jak pan Andrzej Abako, starosta olsztyński, zaproponował mi prowadzenie pokazu gotowania podczas imprezy pod nazwą „Imieniny biskupa Krasickiego”. Okazało się bowiem, że książkę poetów polskich korzystał latem z pałacyku biskupów warmińskich w Smolajnach koło Dobrego Miasta. Tu pisał swoje dzieła, ale tu też podejmował gości. Postanowiliśmy więc poszukać przepisów z czasów Krasickiego. W kuchni staropolskiej bób był często wykorzystywany, podobnie zresztą jak inne warzywa strączkowe. We wspomnianej książce Wielądka pod nazwą „szalej” widnieje spis produktów potrzebnych do jego przygotowania. Nie ma natomiast sposobu wykonania. Opracowałem więc autorską wersję przepisu, który przetestowaliśmy podczas lipcowej imprezy w Smolajnach. Przy garnkach stanęli też arcybiskup warmiński, wojewoda warmińsko-mazurski, starosta olsztyński i burmistrz Dobrego Miasta. Potrawa wyszła bardzo smaczna. W końcu 500 osób, a tylu było testerów w postaci uczestników degustujących potrawę, nie może się mylić.

## **- Szalej na Wigilię?**

- Myślę, że odpowiednio przyrządzony bób może być ciekawą alternatywą do potraw tradycyjnie serwowanych podczas świąt. Skoro podczas Wigilii można jeść groch z kapustą, to czemu nie jeść bobu? Zwłaszcza, że to bardzo zdrowe i smaczne warzywo. Mrożony bób zachowuje swoje cenne właściwości, więc czemu nie zaszaleć?

## **- Czyli warto szaleć w kuchni?**

- Mój ojciec powtarzał, że kuchnia to nie apteka. I to prawda. Warto próbować, sprawdzać nowe dodatki i połączenia. Szaleństwo w kuchni to dobry rodzaj szaleństwa, do którego serdecznie zachęcam.

*zdj. u góry: Starosta Andrzej Abako gotujący szalej pod okiem Jana Kuronia.*



## *Szalej po warmińsku wg Jana Kuronia*

### Składniki:

6 małych cebul  
40 dag świętego lub mrożonego bobu  
400 ml wywaru warzywnego  
100 ml białego wytrawego wina  
8 żółtek ugotowanych na twardo  
10 dag cukru i tyle samo masła  
5 dag maki, 3 dag kaparów, 5 gałdików  
parę listków cząbrka, sól, pieprz, olej

### Wykonanie:

Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę pokrojoną w kostkę. Dodaj cząbrak oraz gałdiki i zalej całość białym winem, w tym czasie żółtka zmiksuj lub pokrząj. Kiedy wino odparuje, dodaj ugotowany wcześniej i obrany bób, cukier, masło oraz masło. Smaż dwie - trzy minuty. Wlej bulion, dodaj żółtka oraz kapary. Gotuj mieszając kilka minut. Dopraw solą oraz pieprzem.

Drukuj