



Mały Holender

Marek i Jacek – ojciec i syn, gospodarzą w podcieniowej chacie. Jeśli ich odwiedzicie podadzą wam jabłkowe masło, raki, jałowcówkę, i pięknie opowiedzą o smakach Żuław.

TEKST JOANNA ZAGUŁA
ZDJĘCIA GUTEK ZEGIER (WSPÓŁPRACA FEKO ROUPPERT)



Ale tu płasko! Zielone łąki aż po horyzont, pola poprzecinane kanałami i wierzyby chylą się ku rzece. Żyzna ziemia Żuław dawała tak dobre plony, że tutejsi chłopcy żyli jak prawdziwe paniska i budowali wielkie chaty, jakich nie ma nigdzie indziej w Polsce. W XVI wieku sprowadzili się tu oszczędni i pracowici Mennonici. W delcie Wisły potrzeba było takich speców od melioracji. Ale woda i tak zalewała domy, więc zboże przechowywano na stryszku, nad wejściem. Spichlerz podtrzymywały drewniane słupy, stąd charakterystyczne podcienie żuławskich domów. – Przed wojną było ich w okolicy prawie dwieście, dzisiaj tylko pięć czy sześć nadaje się do zamieszkania – mówi Marek Opitz, właściciel jednego z nich. Swoją XVIII-wieczną chatę kupił po cenie drewna na opał i przeniósł z niedalekich Jelonek do Żelichowa. Stała obok krzyżackiego kościółka, zaraz za wałem rzeki Tugi.

Ser lubi spokój. Ten stary dom nie mógł trafić w lepsze ręce. Marek, wielki miłośnik Żuław swoją pasją zaraził syna, Jacka, który został historykiem. Studiując dzieje regionu, czytał nie raz o Werderkäsie – serze, z którego Żuławy słynęły już od średniowiecza i zamarzył, żeby go spróbować. Udał się więc do... biblioteki. Przekopał góry starych druków i znalazł trzy receptury. Przez pra-

Każda potrawa to historia. Mennonici smażyli dżem jabłkowy gładki jak masło, zupę cebulową przywiózł Napoleon, a pierogi z kaszą Polacy.





wie dwa lata wypróbował różne przepisy i skrupulatnie zapisywał rezultaty. – Ser, przynajmniej na początku, codziennie należy obracać i czyścić ze śladów pleśni, a dojrzewa kilka miesięcy. – tłumaczy. Potrzeba na to spokoju, cierpliwości i czasu. Może dlatego sery dobrze wychodziły pacyfistycznie usposobionym przybyszom z Niderlandów. Dziś prawie wszyscy wyjechali z Żulaw, ale czasem je odwiedzają. – Jeden z dawnych mieszkańców, pan Andres pokazał nam metodę odciskania sera w chuście. – wspomina Jacek. I wreszcie udało się! wyszedł tak dobry, że zachwylił nawet Mennonitów.

Mały Holender. Marek nazwał swój dom, na pamiątkę starej karczmy z okolicy. Dziś na ścianach wiszą tu 300-letnie malowane talerze odkopane w ogrodzie, w kącie stoi beczka, w której schowane były przez wojnę tajne dokumenty dyplomatyczne. Jest i retroodkurzacz, i foremki do masła. Marek z Jackiem pokazują je dzieciom zwiedzającym Małego Holendra. Ojciec uczy je rozpoznawać dzikie rośliny, a syn piecze drożdżowe podpłomyki w piecu chlebowym. Dla dorosłych zaś organizują degustacje lokalnych piw, które poleca im zaprzyjaźniony piwowar, Artur Wasilewski, i kozich serów od Krzysztofa Kowalskiego. Podają gościom wędzone raki, mennonickie masło jabłkowe, pieczoną gęś z kaszą,





Twarożek ze świrzepą i ziołami

WEŻ: • miskę twarożku (najlepiej takiego prosto od krowy) • kilka łyżek śmietany • sól • grubo mielony pieprz • łodygi, kwiaty i liście świrzepy

Świrzepę (czyli dziką rzodkiew) łatwo pomylić z dziką gorczycą, która jest bardziej pikantna. Wiosną ma zazwyczaj chrupiące łodygi, ale jeśli trafi się grubsza, obierz ją z włókien. Latem liście są bardziej pikantne a łodyga dobra tylko w górnej części. Łodygi, kilka liści i pączki kwiatowe pokrój na półcentymetrowe kawałki. Dodaj do twarożku ze śmietaną. Dopraw i udekoruj kwiatem świrzepy.

Masło jabłkowe

WEŻ: • 2 kg jabłek

Jabłka pokrój na ćwiartki. Wytnij pestki, ale nie gniazda nasienne i odłam ogonki. Nie obieraj owoców. Pokrój je w kostkę i gotuj na małym ogniu przez 45 minut, co chwilę mieszając. Przetrzyj je przez sito, żeby pozbyć się skórek i gniazd i gotuj bez pokrywy na bardzo małym ogniu i nie będą spadać z przechylonej łyżki. Masło jabłkowe można również przygotować na ognisku z gałęzi drzew liściastych. Wtedy nabierze dymnego aromatu. Tak przygotowane będzie wzbogacone o aromat dymu. Trzeba często je mieszać i uważać, żeby płomień nie był za duży.



Marek jest fotografem. Wydał album z krajobrazami regionu i kolekcjonuje stare aparaty:

„ślepa” zupę rybną (z selerem zamiast ryby) i częstują Machandlem, czyli jałowcówką, którą pije się ze śliwką suszoną w ognisku. Trzeba ją zjeść, popić alkohol i szybko złamać wykalczkę, na której był owoc. Kto ostatni, ten stawia nową kolejkę. Dawniej wodniacy, łamiąc ją życzyli połamania masztów – na szczęście.

Życie w depresji. Najniższy punkt w Polsce (ponad 2 metry pod poziomem morza) jest ok. 2 kilometry stąd. Dzisiaj jednak powodzie zdarzają się rzadko. Czasem tylko bobry zatamują bieg jakiejś rzeczki i rolnicy narzekają, że zalewa im pola. – Ale nie warto się na nie obrażać, to pozytywne stworzenia. Tam, gdzie zamieszkuje woda robi się czystsza o jedną klasę. – mówi Marek. A woda jest tu wszędzie. W smaku sera czuć morską nutę, zaś rzekami smozna go transportować. Kiedyś zakładano tu „ulicówki wodne” – wsie, gdzie domy stały wzdłuż rzeki, frottem do niej. Teraz można wynająć barcę i obserwować ptaki, a Jacek przyznaje, że czasem pływał do znajomych kajakiem, bo tak jest szybciej niż zosą. ■



Nowodworska „ślepa” zupa rybną

WEŻ: • 10 ziemniaków • marchewkę • średniej wielkości seler • 2 pory • szklankę mleka • 2 małe cebule • sporą łyżkę masła • szczyptę cukru • świeżo zmielony pieprz • majeranek • sól

Nazywa się ją „ślepa”, bo czuć w niej rybę, mimo że wcale jej tam nie widać. Ten smak daje seler i mleko. To sztandarowe danie, którym szczyli się Nowy Dwór Gdański.

Marchew i seler pokrój w kostkę, a białe części porów potnij na plasterki. Wrzuc warzywa do garnka, zalej dwoma litrami zimnej wody. Gotuj aż jarzyny delikatnie zmiękną. Ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do wywaru i gotuj do miękkości. Żeby zagęścić zupę, wyjmij z niej niewielką część warzyw (o objętości jednej szklanki). Rozgnieć je na papkę i dodaj do zupy. Posól do smaku. Cebule pokrój w drobną kostkę i zeszklij na maśle. Zalej ją mlekiem i dodaj do zupy. Dopraw pieprzem i majerankiem. Gotuj kilka minut na małym ogniu.

KONTAKT DO WŁAŚCICIELI
OPITZ.TURYSTYKA.PL (ŻUŁAWSKIE DEGUSTACJE,
WARSZTATY DLA DZIECI I NOCLEGI W DOMU
PODCIENIOWYM)

