



11 LISTOPADA PORADNIK ŚWIĘTOWANIA

Poradnik został opracowany i wydany w ramach akcji
„Kujawsko-pomorska gęšina na św. Marcina”
organizowanej przez Województwo Kujawsko-Pomorskie

Toruń 2014



www.czasnagesine.pl

Wydawca:
SOS MUSIC Remigiusz Trawiński i Wojciech Zaguła sp.j.

Autorzy:
Halina Bielińska
Mariusz Czepczyński
Jarosław Dumanowski
Kinga Kłosińska
Artur Moroz
Grażyna Szelągowska
Michał Targowski
Beata Zaguła
Wojciech Zaguła

Koncepcja poradnika:
Mariusz Czepczyński

Opracowanie:
Beata Zaguła

Redakcja i korekta:
Ewa Popielarz

Opracowanie graficzne:
Łukasz Wiese

Zdjęcie na okładce:
Renata Dąbrowska

Zdjęcia:

Renata Dąbrowska
Filip Kowalkowski
Piotr Mołęcki
Daniel Pach
Robert Senkowski
Waldemar Klorek
Jens Wolf/PAP

Narodowe Archiwum Cyfrowe

Copyright© SOS MUSIC Remigiusz Trawiński i Wojciech Zaguła sp.j.

Druk:
Labcreation s.c.

Spis treści

<i>Świętowanie</i>	8
<i>Narodowe Święto Niepodległości</i>	11
<i>Świętomarcińskie tradycje</i>	28
<i>Tradycje hodowli gęsi w Polsce</i>	32
<i>Gęsi i gęsina na Kujawach i Pomorzu</i>	48
<i>Polska tradycja: 11 listopada podzielmy się gęsiną</i>	56
<i>Krótką historia akcji „Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”</i>	61
<i>Gęsina dawniej</i>	70
<i>Gęsina dla każdego</i>	88
<i>Gęsina dla zaawansowanych</i>	112

Zachęcam do lektury wydawnictwa *11 listopada. Poradnik świętowania*. Opisuje ono nie tylko, jak można uroczystie obchodzić Święto Niepodległości w naszych gminach i rodzinach.

W poradniku można znaleźć wiadomości na temat tradycji związanych z dniem świętego Marcina, m.in. spożywania potraw z gęsiny. W Polsce od dawna mamy wiele sprawdzonych przepisów kulinarnych, do których coraz chętniej sięgamy. Dzień świętego Marcina, 11 listopada, jest jedną z najlepszych okazji, by w wyjątkowej atmosferze smakować gęsinę przygotowaną według różnych receptur i przywoływać zwyczaj spożywania tego mięsa. Obecność na polskich stołach gęsiny, która ma wyjątkowe walory zdrowotne i smakowe, świadczy o tym, że dania z niej przygotowane na dobre goszczą już w naszych domach.

Cieszę się, że Samorząd Województwa Kujawsko-Pomorskiego łączy harmonijnie wartości patriotyczne i niepodległościowe z atmosferą rodzinnego święta, zabawy i pielęgnowania regionalnych tradycji tak, jak starają się to również czynić inne województwa oraz organizacje i stowarzyszenia w całej Polsce.

Wszystkim Państwu, którzy skorzystają z tego poradnika, życzę, by stał się swoistym przewodnikiem, jak w pełni świętować i cieszyć się, zwłaszcza w roku, kiedy obchodzimy 25-lecie naszej wolności.



Anna Komorowska
Małżonka Prezydenta RP



Wyspa na jeziorze Bachotek, województwo kujawsko-pomorskie



Przygotowany specjalnie na przypadające 11 listopada Narodowe Święto Niepodległości *Poradnik świętowania* to nasza propozycja dla wszystkich, którym drogie są polskie dziedzictwo narodowe i dobra polska kuchnia. Pragniemy przekonać tych, którzy jeszcze tego nie czynią, że warto celebrować najważniejsze polskie święto – zarówno publicznie, jak i w wymiarze prywatnym – a także trwale przywrócić we wszystkich polskich domach tradycję jedenastolistopadowych rodzinnych obiadów z gęsiną w roli głównej.



Powody? Najważniejszy jest ten, że na to zasługujemy. Zasługujemy na to, by godnie obchodzić Narodowe Święto Niepodległości, czuć dumę z bycia Polakiem i móc w naturalny sposób kultywować i przekazywać patriotyzm i związany z nim system wartości w rodzinach i lokalnych społecznościach. No i kulinaria – gęsina w kuchni i na stole, kiedy chłód na dworze, na świętego Marcina i później, także zimą – to przecież nasza tradycja, a więc część tożsamości. Jeśli dołączyć do tego smakowe i dietetyczne walory gęsięgo mięsa... Cóż, wypada tylko życzyć smacznego!

Samorząd Województwa Kujawsko-Pomorskiego już po raz szósty z powodzeniem organizuje kampanię promocyjną „Kujawsko-pomorska gęsina na świętego Marcina”. Mamy do tego tytuł nie tylko w postaci kulinarnych obyczajów Kujaw i Pomorza. To u nas, w Kołudzie Wielkiej w powiecie inowrocławskim, działa Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki, zaopatrujący w gęsi materiał hodowlany rolników w całej Polsce. Możemy się też pochwalić licznymi hodowcami, którzy z sukcesem wprowadzają ten rodzaj drobiu na krajowe i zagraniczne rynki. To dla nas zaszczyt, że honorową patronką związanych z kampanią wydarzeń jest w tym roku, już po raz drugi, małżonka prezydenta RP pani Anna Komorowska.

Publikacja *11 listopada. Poradnik świętowania* to rodzaj „instrukcji obsługi” Narodowego Święta Niepodległości. Jest w nim coś dla ducha (krótki rys historyczny i płyta z pieśniami patriotycznymi) i coś dla ciała (porady i przepisy na potrawy z gęsiny). I zaproszenie, by poczuć się w tym dniu częścią zbiorowości, prawdziwej wspólnoty. Może nawet uda się wspólnie zaśpiewać. Spróbujmy.

Piotr Całbecki

Marszałek Województwa
Kujawsko-Pomorskiego



Świętowanie

Podział czasu na codzienny i święty – specjalny, niezwykły, towarzyszy ludziom od początku cywilizacji i jest jej bardzo ważnym składnikiem. Czas święty, religijny opiera się na reaktywowaniu czasu mistycznego. To czas, który daje się bez końca odzyskiwać, nie płynie, nie zmienia się oraz nie wyczerpuje. Pozwala włączać się za pośrednictwem rytuałów w minione wydarzenia, utrwalając je i umacniając. Każdy z nas żyje w czasie codziennym, a jedynie okresowo, podczas świąt i festiwali, wchodzi w sferę czasu odświętnego.

Święto, czyli festiwal (od łacińskiego *festum* – święto), to czas radosnych uroczystości. Wiąże się także ze słowem *festivus*, czyli żywy, radosny, wesoły, przyjemny. Świąta i festiwale tworzą przestrzeń, w obrębie której *sacrum* splata się z *profanum*, zabawa z podniosłością. Nie obowiązują wówczas tradycyjne podziały i hierarchie, zanika dystans między ludźmi, którzy stają się w tych dniach bardziej otwarci na nowe kontakty, na swobodne współistnienie. Każde święto ma określony czas i miejsce, temat i rytuały, spajające żyjących obok siebie na co dzień ludzi. Czas świętowania to moment celebracji życia społecznego oraz religijnego, „swobodnej aktywności”, w którą jednak wpisuje się pewien porządek i reguły. Festiwale od zawsze łączyły ludzi, pomagały w kultywowaniu tradycji i obrzędów religijnych, budowały więzy oraz pozwalały odróżniać się jednej grupie społecznej od innych. Celebrowały życie społeczne, stając się swego rodzaju odskocznią od dnia codziennego.



Gaude, mater Polonia,
prole fecunda nobili.
Summi Regis magnalia
laude frequenta vigili.



Kultura współczesna coraz częściej ma charakter rozrywkowy, zwraca się ku zabawie i ucieście, czerpaniu radości. Coraz powszechniejszą formą spędzania wolnego czasu jest zabawa, czyli – jak określał ją Huizinga – dobrowolna czynność, ustalona w czasie i przestrzeni według określonych zasad. Zabawa jest zatem celem samym w sobie, ma charakter odmienny od codziennego, towarzyszy jej uczucie radości. Zabawa to pewnego rodzaju forma rozrywki, dająca poczucie uwolnienia się od codzienności, którego potrzebę każdy przecież odczuwa. Czas wolny jest nośnikiem kultury i pełni funkcję kulturotwórczą, zaś festiwale stwarzają okazję do współkreowania kultury i współuczestniczenia w niej. Festiwale stają się miejscem spotkań i interakcji społecznych, pozwalają na nawiązanie kontaktów międzyludzkich.

Święty Marcin z Tours jest patronem dzieci, hotelarzy, jeźdźców, kawalerii, kapeluszników, kowali, krawców, młynarzy, tkaczy, podróżników, więźniów, właścicieli winnic, żebraków i żołnierzy. Jego święto jest obchodzone 11 listopada w wielu krajach Europy. Ze względu na to, że tego dnia w 1918 roku ogłoszono rozejm po czterech latach działań wojennych, tradycje obchodów religijnych splotły się z obchodami upamiętniającymi poległych w walkach o pokój w Europie. Radosne świętowanie łączy się z zadumą i pamięcią historyczną. Wbrew pozorom wcale się to nie wyklucza, a raczej stwarza wyjątkową atmosferę wdzięczności, afirmacji życia i pokoju i nie pozwala zapomnieć, jak cenne są to dla nas wartości.

W świecie coraz bardziej wirtualnym możliwość wspólnego przeżywania czegoś w przestrzeni „rzeczywistej” staje się niezwykle ważnym aspektem spędzania wolnego czasu. Większa swoboda i radosna atmosfera pozwalają na bardziej bezpośrednie kontakty międzyludzkie i budowanie więzi. Wbrew temu, co twierdziło wielu badaczy społeczeństw i kultur pod koniec ubiegłego wieku, współcześnie nie zamykamy się coraz bardziej w naszych mieszkaniach i biurach, nie spędzamy całego życia przy monitorach komputerów. Jesteśmy o wiele bardziej społeczni, niż zakładano w latach 90. ubiegłego wieku. Potrzebujemy kontaktów z innym człowiekiem, i to nie tylko z gronem przyjaciół czy rodziny, ale również z „obcym”, nieznanym. Na tym właśnie polega kwintesencja kultury: na tworzeniu relacji z innymi, dzieleniu się doświadczeniem i przeżyciem, które to dzielenie się w czasie wspólnego święta jest szczególnie intensywne i może budować trwałe relacje kulturowe. Jest to dzielenie się czasem i miejscem, historią i jej interpretacją, ale także muzyką i jedzeniem. Wspólne oglądanie i wspólne przeżywanie tworzą z nas grupy – nawet jeśli jesteśmy sobie mniej lub bardziej obcy, to budujemy dzięki temu wspólnotę.

Narodowe Święto Niepodległości



Odrodzenie się niepodległej Polski w 1918 roku, po 123 latach niewoli, było spełnieniem marzeń kilku pokoleń Polaków, rozdzielonych wcześniej granicami trzech państw zaborczych – Prus, Austro-Węgier i Rosji. Możliwość stworzenia własnego państwa była wynikiem wytrwałych dążeń polskich polityków i korzystnej sytuacji geopolitycznej, jaka zaistniała w Europie w końcowym okresie I wojny światowej. Administrujące wówczas terenem ziem polskich państwa centralne, tj. Niemcy i Austro-Węgry, poniosły druzgocącą klęskę na froncie zachodnim i pogrążyły się w wewnętrznym kryzysie, pogłębianym przez wybuch rewolucji w Niemczech i rozpad monarchii Habsburgów.



Rozkwitały pąki białych róż,

Wróć, Jasieńku, z tej wojenki już,

Wróć, ucałuj, jak za dawnych lat,

Dam ci za to róży najpiękniejszy kwiat.

W tych warunkach już w październiku 1918 roku Polacy zaczęli proces przejmowania władzy z rąk administracji państw zaborczych. Najszybciej, bo 30 października, udało się to na Śląsku Cieszyńskim, który znalazł się pod kontrolą Rady Narodowej Księstwa Cieszyńskiego. Dzień później polscy żołnierze – członkowie Powszechnej Organizacji Wojskowej i dawni legioniści Józefa Piłsudskiego – usunęli austriackie oddziały z Krakowa. Władzę nad miastem przejęła powołana już 27 października Polska Komisja Likwidacyjna, która szybko podporządkowała sobie całą Małopolskę Zachodnią. W dniu 7 listopada 1918 roku w Lublinie powstał Tymczasowy Rząd Ludowy Republiki Polskiej, który sprawował władzę nad terenami byłego Królestwa Polskiego okupowanymi dotąd przez Austrię. Gdy 9 listopada w Berlinie zdetronizowano cesarza Niemiec Wilhelma II, Polacy wyszli na ulice Warszawy oraz innych miast i zaczęli spontanicznie rozbrajać niemieckich żołnierzy. Dzień później, 10 listopada, porannym pociągiem przybył na warszawski dworzec Józef Piłsudski, zwolniony z więzienia niemieckiego w Magdeburgu, w którym przebywał od lata 1917 roku. Przyjazd komendanta Legionów Polskich wzbu-

dził w Polakach wielki entuzjazm. Następnego dnia – 11 listopada 1918 roku – Rada Regencyjna, sprawująca rządy w Królestwie w imieniu państw zaborczych, przekazała Piłsudskiemu władzę wojskową. Jednocześnie zakończono wyzwalamie Warszawy od Niemców. W wolnej stolicy nikt nie miał już wątpliwości, że odzyskanie niepodległości przez Polskę stało się faktem.



Przybyli ułani pod okienko,
Pukają, wołają: „Puść panienko!”

„O Jezu, a cóż to za wojacy?”
„Otwieraj! Nie bój się, to czwartacy!”

„Przyszliliśmy napoić nasze konie,
Za nami piechoty pełne błonie.”

„O Jezu! A dokąd Bóg prowadzi?”
„Warszawę odwiedzić byśmy radzi.”

Tego samego dnia w położonym około 60 km od Paryża lesie Compiègne został zawarty rozejm między Niemcami a siłami sprzymierzonymi. Podpisano go nad ranem w wagonie francuskiego pociągu należącego do dowódcy sprzymierzonych – marszałka Ferdynanda Focha. Strona niemiecka, reprezentowana przez delegację rządową, zmuszona została do przyjęcia twardych warunków: wycofania wojsk z terytoriów zajętych po 1914 roku oraz z Alzacji, Lotaryngii i lewego brzegu Renu, zrzeczenia się kolonii w Afryce, internowania floty, wydania sprzymierzonym sprzętu wojskowego i wstrzymania wszelkich działań wojennych natychmiast po wejściu rozejmu w życie, czyli o godzinie 11.00 jedenastego dnia jedenastego miesiąca 1918 roku. Oznaczało to faktyczny koniec I wojny światowej, ale formalny nastąpił dopiero po podpisaniu układów pokojowych z wszystkimi pokonanymi państwami. Ich brzmienie ustalono na trwającej ponad rok konferencji pokojowej w Paryżu (18 I 1919 – 21 I 1920). Najważniejszy z nich – a przy tym dotyczący ziem polskich – traktat wersalski wszedł w życie dopiero 10 stycznia 1920 roku.



Ta ziemia taka czysta, jakby umieciona skrzydłem aniołów.

Cicha i równinna, tyle już wycierpiała, a zawsze dziecinna.

Ufa, że dobroć jest tylko dobrocią,

a prawo tak jest prawem, jak pola się złocą,

kiedy żyto dojrzewa, jak zimą śnieg pada (...)

W dalekich ziemiach za to umierali moi ojcowie.

Za gniazdo bociana, za chleb, za tę równinę, co niepokalana.

Za to powietrze ze wszystkich mądrości najzdrowsze,

za ludzi zgodnych, mądrych i cierpliwych,

za najwierniejszych z wiernych, uczciwych z uczciwych.

Za mą Ojczyznę – Polszczyznę, Mazowsze.

W dalekich ziemiach za to umierali.

Proces budowy niepodległej Rzeczypospolitej również nie zakończył się 11 listopada. Trzy dni później Rada Regencyjna przekazała Piłsudskiemu władzę cywilną, podporządkował mu się także tymczasowy rząd lubelski, ale nadal poza zasięgiem polskiej administracji znajdowały się obszary byłego zaboru pruskiego (Pomorze, Wielkopolska, Górny Śląsk), a także opanowana przez Zachodnioukraińską Republikę Ludową Galicja Wschodnia (z wyjątkiem Lwowa, bronionego od 1 listopada przez ludność polską). W dniu 16 listopada Piłsudski wysłał do światowych przywódców depeszę informującą o powstaniu niepodległej Polski. W kolejnych dniach powołano pierwszy rząd Rzeczypospolitej oraz przyznano Józefowi Piłsudskiemu stanowisko Tymczasowego Naczelnika Państwa, ruszono też na odsiecz Lwowa, z którego wyparto Ukraińców.



Nie noszą lampasów, lecz szary ich strój,

Nie noszą ni srebra, ni złota,

Lecz w pierwszym szeregu podąża na bój

Piechota, ta szara piechota.

Maszerują strzelcy, maszerują,

Karabiny błyszczą, szary strój,

A przed nimi drzewce salutują,

Bo za naszą Polskę idą w bój!

Odrodzone państwo polskie musiało od początku stawiać czoła skomplikowanym problemom związanym z dyplomatyczną i zbroijną walką o własne granice (ostateczny kształt uzyskały one dopiero w 1922 roku), a także z integracją ziem należących wcześniej do trzech państw zaborczych. Różnice, zwłaszcza między zaborem pruskim a rosyjskim, były olbrzymie. Wystarczy tylko wspomnieć o odmiennej niż w Prusach i Austrii szerokości torów kolejowych w dawnej Rosji, lewostronnym ruchu pojazdów w zaborze austriackim, różnych procedurach zawierania małżeństw oraz odrębnych systemach prawnych obowiązujących w poszczególnych częściach kraju. Dochodziły do tego bardzo zauważalne różnice w rozwoju gospodarczo-społecznym i infrastrukturze, a także wzajemne uprzedzenia wobec sąsiadów zza dawnej granicy. Jednoczeniu państwa i jego społeczeństwa służyło budowanie wspólnej, ogólnonarodowej pamięci historycznej, którą próbowano kształtować między innymi poprzez państwowe święta, w tym obchody odzyskania przez Polskę niepodległości.

Pierwsza rocznica odzyskania niepodległości, obchodzona w listopadzie 1919 roku, przypadła na trudny dla Polski moment. Trwały wciąż walki z Rosją sowiecką o kształt wschodniej granicy Rzeczypospolitej. Nie było jeszcze wiadomo, czy ostatecznie na naszym obszarze znajdą się tereny Górnego Śląska, Warmii, Powiśla i Mazur oraz terytoriów spornych z polsko-czechosłowackiego pogranicza. Na ostateczne włączenie do niepodległego państwa czekało też Pomorze i wyzwolona przez powstańców Wielkopolska. W wewnętrznej polityce toczyły się gorące spory wokół działalności rządu Ignacego Paderewskiego i prac nad trudną do przeprowadzenia reformą rolną. Mimo tych niepomyślnych warunków nie zabrakło starań o odpowiednie uhonorowanie rocznicy 11 listopada. Główne obchody, które odbyły się w Warszawie, przyspieszono na niedzielę 9 listopada. Organizujący je Komitet Wykonawczy zwrócił się kilka dni wcześniej z apelem do mieszkańców stolicy o przyozdobienie domów narodowymi flagami, zwłaszcza na trasie planowanego pochodu, który miał przejść przez Aleje Ujazdowskie i Krakowskie Przedmieście. Przygotowywaną scenografię uatrakcyjnił dodatkowo padający przez kilka dni śnieg.



Wielu Polaków nie wie dokładnie, jak przebiegały granice pomiędzy zaborami. Na rysunku powyżej granice te wpisane są w aktualną mapę naszego kraju.





Józef Piłsudski przed pomnikiem księcia Józefa Poniatowskiego przy palacu Prezydium Rady Ministrów przyjmuje defiladę oddziałów 36 pułku piechoty Legii Akademickiej.

Obchody pierwszej rocznicy odrodzenia Polski rozpoczęto w stolicy od mszy świętej na Polu Mokotowskim, celebrowanej przez biskupa polowego Stanisława Galla. Uczestniczyli w niej między innymi ministrowie rządu i przedstawiciele zagranicznych misji dyplomatycznych oraz dowódcy wojskowi, zabrakło jednak premiera Paderewskiego i Naczelnika Państwa Józefa Piłsudskiego, których zmoęła choroba. Po mszy zebrani odebrali defiladę wojskową, a następnie udali się pochodem ze sztandarami w stronę Belwederu, pełniącego wówczas funkcję siedziby Naczelnika Państwa, skąd przeszli przez Aleje Ujazdowskie, Nowy Świat i Krakowskie Przedmieście do pomnika Mickiewicza. W godzinach wieczornych tego dnia odbyła się jeszcze uroczysta akademія w sali warszawskiej Rady Miejskiej.





O, mój rozmarynie, rozwijaj się,
O, mój rozmarynie rozwijaj się,
Pójdę do dziewczyny, pójdę do jedynej,
Zapytam się.

A jak mi odpowie: nie kocham cię,
A jak mi odpowie nie kocham cię,
Ułani werbują, strzelcy maszerują,
Zaciągnę się.

Dadzą mi konika cisawego,
Dadzą mi konika cisawego
I ostrą szabelkę, i ostrą szabelkę
Do boku mego.

W 1920 roku uroczystości rocznicowe odbyły się 14 listopada. Poprzedziły je wieczorne odczyty zorganizowane dzień wcześniej, na których podkreślano znaczenie rocznicy. O godzinie 12:00 na Placu Zamkowym w Warszawie odprawiona została uroczysta msza święta pod przewodnictwem biskupa polowego Stanisława Galla. Marszałek Piłsudski przybył na nią z Belwederu, a na całej trasie jego przejazdu rozstawiony był szpaler żołnierzy. Po mszy nastąpiła uroczystość wręczenia Józefowi Piłsudskiemu buławy marszałkowskiej, wykonanej według projektu Mieczysława Kotarbińskiego. Rozpoczęto od poświęcenia buławy, którego dokonał kardynał Aleksander Kakowski. Następnie wysłuchano przemówienia najstarszego z generałów, Karola Trzaski-Durskiego (1849-1935), po czym najmłodszy kawaler Orderu Virtuti Militari szeregowiec Jan Żywek przy salwach z armat wręczył Marszałkowi buławę. Uroczystość zakończyła się wojskową defiladą na Krakowskim Przedmieściu oraz galowym przedstawieniem w Teatrze Wielkim, w którym wziął udział Marszałek. Po nim Naczelnik Państwa udał się jeszcze do wojskowej gospody w Alejach Jerozolimskich, gdzie spotkał się z żołnierzami.



Marszałek Józef Piłsudski na koniu przed pałacem Prezydium Rady Ministrów przyjmuje defiladę wojska.

Mimo kultywowanej od 1919 roku tradycji uroczystego obchodzenia rocznicy odrodzenia Polski dopiero ustawa z 23 kwietnia 1937 roku ustanowiła dzień 11 listopada narodowym Świętem Niepodległości. W zapisie ustawy podkreślono, że święto to ma być obchodzone „jako rocznica odzyskania przez Naród Polski niepodległego bytu państwowego i jako dzień po wsze czasy związany z wielkim imieniem Józefa Piłsudskiego”. Jednocześnie postanowiono, że Święto Niepodległości będzie dniem wolnym od pracy.

Przez cały okres międzywojenny uroczystości z okazji 11 listopada przebiegały podobnie, naśladując scenariusz przedstawionych powyżej wydarzeń organizowanych w związku z tą datą w 1919 i 1920 roku. Centralne obchody zawsze organizowano w Warszawie z udziałem najwyższych władz państwowych i wojskowych. Trwały one przynajmniej dwa dni. Już w wigilię rocznicy (bądź dnia, na który przesunięto uroczystości) organizowano capstrzyki oddziałów i orkiestr wojskowych. Wieczorem, w świetle pochodni i zapalonych zniczy, odbywały się apele, w czasie których uroczyście wspomniano żołnierzy poległych w walkach o niepodległość II Rzeczypospolitej i jej granice. Następnie składano wieńce i wiązanki pod Grobem Nieznanego Żołnierza, skąd ruszano pochodem do Belwederu, gdzie w latach 1918-1922 i 1926-1935 rezydował główny bohater obchodów – Józef Piłsudski. Od 1926 roku w dniu 10 listopada ogrody belwederskie odwiedzane były przez oficerów warszawskiego garnizonu, najważniejszych polityków i przyjaciół Marszałka, którzy składali mu życzenia i razem wspominali wydarzenia z listopada 1918 roku. Również przed Belwederem przy okazji obchodów listopadowej rocznicy oddawano hołd Piłsudskiemu po jego śmierci – pochód ku jego czci zorganizowany 10 listopada 1935 roku liczył aż kilkadziesiąt tysięcy uczestników.



Józef Piłsudski przed pomnikiem księcia Józefa Poniatowskiego przy pałacu Prezydium Rady Ministrów przechodzi przed frontem Szkoły Podchorążych. 

Uroczystości przypadające na właściwy dzień rocznicy odrodzenia Polski (11 listopada bądź najbliższa niedziela) rozpoczynały się zwykle przed południem od polowej mszy świętej z udziałem wojska i władz państwowych, po której następowała defilada sił zbrojnych. W godzinach popołudniowych organizowano w wielu miejscach akademie i koncerty z uroczystymi przemówieniami, a całe obchody kończyły się najczęściej galowym przedstawieniem w Teatrze Wielkim. Wydarzenia te były transmitowane przez radio i uważnie śledzone przez prasę.

Marcelinki z Płocka. W Płocku w dniu 11 listopada rozdawane są ciasteczka w kształcie kapelusza Marceliny Rościszewskiej, działaczki społecznej i pedagoga. Za obronę Płocka przed bolszewikami została ona odznaczona przez Marszałka Józefa Piłsudskiego.

Do rocznicowych obchodów należały również uroczystości wręczenia i poświęcenia sztandarów oddziałów wojskowych. W dniu 11 listopada lub jego okolicach odbywały się także organizowane w Belwederze dekoracje osób odznaczonych Orderem Orła Białego i Orderem Virtuti Militari. Od 1933 roku na mocy ustawy z 25 marca tego roku dzień 11 listopada obchodzony był również jako Święto orderu wojennego Virtuti Militari.

W mniejszej skali, ale naśladując centralne uroczystości, święto odzyskania niepodległości obchodzono w miastach na terenie całego kraju. Większość przygotowań brały na siebie garnizony wojskowe, organizacje kombatanckie i szkolna młodzież, która od 1932 roku zwolniona była z zajęć lekcyjnych przypadających na dzień 11 listopada. Dbano przy tym o odpowiednie udekorowanie domów i ulic barwami narodowymi oraz portretami dostojników państwowych. Szczególnie uroczystość świętowano okrągłe rocznice, przypadające na lata 1928, 1933 i 1938. Zwłaszcza ostatnie obchody, w czasie których celebrowano 20 lat istnienia niepodległej II Rzeczypospolitej, były okazją do zademonstrowania rozwoju gospodarczego, rozbudowywanych sił zbrojnych i uczczenia sukcesu, za który powszechnie uznawano przyłączenie Zaolzia do Polski (2 października 1938). Władze dokładały wielu starań, aby uroczystości podkreślały jedność całego społeczeństwa, które zachęcano do integracji wokół kultu postaci Józefa Piłsudskiego i legionowej legendy.



Deszcz, jesienny deszcz

Smutne pieśni gra,
Mokną na nim karabiny,
Hełmy kryje rdza.

Nieś po błocie w dal,
W zapłakany świat,
Przemoczone pod plecakiem
Osiemnaście lat.

Wybuch II wojny światowej zakończył istnienie II Rzeczypospolitej i przerwał tradycję państwowych obchodów Święta Niepodległości w kraju, który teraz znalazł się pod hitlerowskim i sowieckim jarzmem. Bez większych przeszkód dzień 11 listopada świętowały uroczystości przez cały okres wojenny polskie władze emigracyjne i żołnierze Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie. Jednak w okupowanej Polsce za obchodzenie tego święta groziła śmierć. Mimo to młodzi Polacy należący do konspiracyjnych organizacji z narażeniem życia zdobywali się na pokrzepiające polskie serca akcje dekorowania w dniu 11 listopada biało-czerwonymi wstęgami i kwiatami Grobu Nieznanego Żołnierza oraz innych miejsc związanych tradycyjnie z przedwojennymi obchodami Święta Niepodległości. Na ulicach polskich miast pojawiały się wówczas masowo rozlepiane plakaty i napisy przywołujące datę 11 listopada 1918 roku, kolportowano podziemną prasę z odezwami przypominającymi wagę rocznicy, tłumnie uczestniczono w organizowanych tego dnia kościelnych nabożeństwach, licząc na ponowne odrodzenie niepodległej Rzeczypospolitej po II wojnie światowej.

Pomnik poległych stoczniovców w Gdańsku





Gdy zapłonął nagle świat,

Bezdrożami szli

Przez śpiący las.

Równym rytmem młodych serc

Niespokojne dni

Odmierzał czas.

Gdzieś pozostał ognisk dym,

Dróg przebytych kurz,

Cień siwej mgły...

Tylko w polu biały krzyż

Nie pamięta już,

Kto pod nim śpi...

W powojennej komunistycznej Polsce nie było jednak miejsca dla obchodów rocznicy 11 listopada. Już w 1945 roku działająca pod dyktando Stalina Krajowa Rada Narodowa postanowiła znieść dotychczasowe Święto Niepodległości i zastąpić je Narodowym Świętem Odrodzenia Polski obchodzonym 22 lipca, w rocznicę ogłoszenia Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego (22 lipca 1944). W oficjalnym państwowym kalendarzu pojawiły się też nowe, obce dla większości Polaków obchody rocznicy rosyjskiej rewolucji październikowej, które celebrowano 7 listopada. Dwukrotnie, w 1968 i 1978 roku, władze Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej uczestniczyły w uroczystościach z okazji 50- i 60-lecia odzyskania niepodległości, ale nie miały one wiele wspólnego z przedwojenną tradycją. Celowo nie przywoływano w nich wydarzeń z 11 listopada 1918 roku i związanej z nimi osoby Józefa Piłsudskiego, za to zwracano się wyłącznie ku dacie 7 listopada 1918 roku, kiedy to w Lublinie powołano Tymczasowy Rząd Ludowej Republiki Polskiej na czele z Ignacym Daszyńskim.

Pamięć o 11 listopada 1918 roku była jednak podtrzymywana w PRL przez środowiska patriotyczne. Początkowo ograniczano się do uczestnictwa w rocznicowych nabożeństwach organizowanych przez niektórych duchownych oraz do wspomniania dawnych wydarzeń w rodzinnym zaciszu. Dopiero w latach 70. działacze antykomunistycznej opozycji podjęli udane próby organizacji niezależnych uroczystości z okazji zniesionego Dnia Niepodległości.



Gdy los cię rzuci gdzieś w daleki świat,
Gdy zgubisz szczęście swe i poznasz życia smak,
Zatęsknisz do rodzinnych stron
I wrócisz tu, wrócisz, gdzie twój dom.

W 1978 roku, po raz pierwszy od wielu lat, w Warszawie, Krakowie, Gdańsku i Łodzi po mszach rocznicowych uformowały się tłumne pochody, które podążyły w kierunku miejscowych Grobów Nieznanego Żołnierza. Częścią obchodów, uważnie śledzonych przez służby porządkowe, były uroczystości odsłaniania tablic pamiątkowych poświęconych dowódcom i żołnierzom Armii Krajowej oraz wspólne śpiewanie przedwojennych pieśni patriotycznych. Organizatorem tych wydarzeń byli głównie działacze Ruchu Obrony Praw Człowieka i Obywatela. Rok później niezależne obchody 11 listopada przybrały jeszcze bardziej na sile, podobnie jak reakcje Milicji Obywatelskiej i Służby Bezpieczeństwa, których funkcjonariusze nie wahali się aresztować i bić uczestników uroczystości.

W 1980 i 1981 roku sytuacja uległa polepszeniu. Korzystając z trwającego „karnawału Solidarności”, środowiska opozycyjne zorganizowały w większości miast msze rocznicowe, marsze, akademie i wiece, które cieszyły się dużą popularnością i nie spotykały się z użyciem siły ze strony służb porządkowych. W uroczystościach w samej tylko Warszawie i Gdańsku w 1981 roku wzięło udział łącznie około 100 tys. osób.



Z głębi dziejów, z krain mrocznych,
Puszcz odwiecznych, pól i stepów,
Nasz rodowód, nasz początek,
Hen od Piasta, Kraka, Lecha.
Długi łańcuch ludzkich istnień
Połączonych myślą prostą:

Żeby Polska, żeby Polska!
Żeby Polska była Polską!

Od czasu wprowadzenia stanu wojennego niezależne obchody 11 listopada cechowały się we wszystkich miastach podobnym przebiegiem. Po patriotycznych mszach wychodzący z kościołów tłum zwykle zbierał się i skandował hasła niepodległościowe, domagając się uwolnienia politycznych więźniów i legalizacji „Solidarności”. Uczestnicy wiecu formowali pochód, którego celem było złożenie kwiatów w lokalnych miejscach pamięci. Oddziały ZOMO skutecznie to uniemożliwiali, blokując ulice, a nawet wyciągając z tłumy pojedynkowe osoby, które okładano milicyjnymi pałkami lub zatrzymywano.



Oblawa! Oblawa! Na młode wilki oblawa!

Te dzikie zapalczywe

W gęstym lesie wychowane!

Krąg śniegu wydeptany! W tym kręgu plama krwawa!

Ciała wilcze kłami gończych psów szarpane!

Zapowiedzią nadchodzących zmian były wydarzenia z 11 listopada 1988 roku. Większość zorganizowanych tego dnia manifestacji – w tym nawet w Warszawie i Krakowie – przebiegła po raz pierwszy od 1982 roku bez interwencji ze strony milicji. Było to rezultatem postępującej stopniowo liberalizacji polityki komunistycznych władz, które zdecydowały się również oficjalnie uczcić 70 rocznicę odzyskania niepodległości. Państwowe obchody odbyły się 10 listopada w Krakowie przed sarkofagiem Marszałka Piłsudskiego oraz dzień później w Warszawie, gdzie oddziały wojskowe przemaszerowały spod Belwederu pod Grób Nieznanego Żołnierza, na którym zwierzchnik sił zbrojnych PRL gen. Wojciech Jaruzelski złożył kwiaty. Niestety, nowa polityka wobec rocznicy 11 listopada nie miała zastosowania we wszystkich regionach kraju. Tego samego dnia w Katowicach, Poznaniu i Gdańsku siły Milicji Obywatelskiej po raz ostatni w historii dokonały brutalnych pacyfikacji niezależnych rocznicowych pochodów, używając do tego pałek i armatek wodnych.

W niecałe trzy miesiące po obchodach 70 rocznicy odzyskania niepodległości, 6 lutego 1989 roku, rozpoczęły się przełomowe dla historii Polski obrady „okrągłego stołu”. Kilka dni później, 15 lutego, sejm PRL podjął uchwałę, na mocy której przywrócono Narodowe Święto Niepodległości w dniu 11 listopada, czyniąc je dniem wolnym od pracy. Dziś należy ono do najważniejszych świąt państwowych. Tak jak przed wielu laty, jest okazją do zmanifestowania naszego patriotyzmu, przywiązania do tradycji i wolności oraz wdzięczności wobec tych, dzięki którym Narodowe Święto Niepodległości możemy obchodzić w niepodległej Polsce.

Dzień Służby Cywilnej jest obchodzony od 2000 roku w Narodowe Święto Niepodległości w celu podkreślenia znaczenia służby cywilnej i administracji państwowej. Zwyczaj obchodzenia tego święta nie był poprzedzony specjalnym aktem prawnym. Dobór terminu obchodów wynikał z uznania przez ówczesne kierownictwo Urzędu Służby Cywilnej, że „praca wykonywana przez członków korpusu służby cywilnej ma charakter służby niepodległemu, demokratycznemu Państwu Polskiemu”. Data nie jest przypadkowa: 11 listopada to symboliczna data odzyskania niepodległości w 1918 roku. Rzeczpospolita zaczęła wówczas odbudowę niepodległej struktury państwowości od administracji właśnie, a rozpoczęcie działalności przez służbę cywilną było pierwszym sygnałem, że „Polska to jeden organizm, którego sercem jest prężnie działająca administracja rządowa”.

Dzień 11 listopada jest obchodzony jako święto związane z wydarzeniami z 1918 roku nie tylko w Polsce. Rocznica zakończenia I wojny światowej stała się bowiem w wielu państwach oficjalnym dniem wspominania żołnierzy poległych w latach 1914-1918.

Z największym rozmachem data ta jest celebrowana w Wielkiej Brytanii. Tego dnia, zwanego Dniem Pamięci, symbolem hołdu dla poległych podczas I wojny światowej stają się czerwone maki. Nawiązują one do wiersza kanadyjskiego lekarza wojskowego Johna McCrae *Na polach Flandrii*, który powstał po bitwie pod Ypres: „Na polach Flandrii maki kołysz się na wietrze / między krzyżami, rząd przy rządzie, / które znaczą nasze groby”. Tego dnia wielu obywateli brytyjskich przypina do sukienek, w kłapy płaszców i marynarek symboliczne czerwone maki. Podobne obchody odbywają się tego dnia w pozostałych krajach Wspólnoty Brytyjskiej, między innymi w Kanadzie, RPA i Australii. W wielu z nich 11 listopada jest świętem państwowym. Początkowo 11 listopada nazywano Dniem Zawieszenia Broni (Armistice Day). Po II wojnie światowej stał się Dniem Pamięci, poświęconym poległym w obu wojnach światowych i późniejszych, aż po współczesne. Tradycja obchodzenia tego dnia sięga 1919 roku, kiedy król Jerzy V wystosował odezwę do obywateli imperium brytyjskiego o coroczne składanie hołdu poległym poprzez zachowanie dwóch minut ciszy każdego 11 listopada o godzinie 11.00.

Na 11 listopada przypada także amerykański Dzień Weteranów, czyli święto mające na celu uhonorowanie weteranów służących w siłach zbrojnych Stanów Zjednoczonych. Mimo że uroczystość ta poświęcona jest pamięci wszystkich weteranów, żywych i zmarłych, jego celem jest uczczenie głównie żyjących żołnierzy i wyrażenie podziękowania za ich służbę krajowi. W Dniu Weteranów zamknięte są urzędy federalne, banki oraz większość urzędów stanowych i szkół. Święto 11 listopada zostało ustanowione w 1919 roku przez prezydenta Woodrowa Wilsona pod nazwą Armistice Day (Dzień Zawieszenia Broni), aby uczcić rocznicę zakończenia działań wojennych podczas I wojny światowej. Prezydent Dwight Eisenhower ogłosił ten dzień świętem narodowym pod nazwą Dzień Weteranów proklamacją w 1954 roku.

We Francji 11 listopada jest upamiętnieniem rocznicy rozejmu z Compiègne. W Paryżu uroczystości odbywają się corocznie przy Grobie Nieznanego Żołnierza pod Łukiem Triumfalnym. Dzień 11 listopada jako święto państwowe wolne od pracy zostało ustanowione w 1922 roku. Tak jak w Wielkiej Brytanii mak, tak we Francji symbolem krwawej ofiary, ale też pamięci i solidarności, stał się chaber, zwany tu francuskim chabrem (*bleuet de France*). Jest to kwiat często obecny na polach bitew, a kolorem przypomina francuskie niebiesko-szare mundury. Od lat 60. XX wieku chaber coraz rzadziej pojawia się w świątecznej przestrzeni, ale pozostał głównym elementem oficjalnego znaku organizacji kombatanckiej Office National des Anciens Combattants (ONAC).

Belgia, która w 1918 roku także uzyskała niepodległość, do dziś uroczystości obchodzi dzień 11 listopada jako swoje święto narodowe – Święto Wyzwolenia. Święto to ma również współcześnie bardzo silną tradycję i oficjalne uroczystości z nim związane odbywają się w każdej gminie. W Brukseli członkowie rodziny królewskiej składają kwiaty pod Pomnikiem Nieznanego Żołnierza. Jest to także dzień, w którym odbywa się tradycyjna procesja – Procession de St. Martin w mieście Eupen. Biorą w niej udział dzieci niosące świece oraz aktorzy w strojach rzymskich legionistów. To radosne święto historyczno-religijne kończy zabawa przy ognisku.



Świętomarcińskie tradycje

Najbardziej znanym i najstarszym świętem, nierozdzielnie związanym i kojarzonym z gęsią, są obchody dnia św. Marcina przypadające na 11 listopada. Ich korzenie sięgają czasów przedchrześcijańskich. Pierwotnie było to święto pogańskie, obchodzone jesienią, zwłaszcza przez ludy germańskie. O tej porze roku dokonywano uboju zwierząt hodowlanych, aby z ich mięsa i tłuszczu przygotować zapasy na okres zimowy. Składano także ofiary duchom i bóstwom domowym, by podziękować im za opiekę i zapewnić sobie ich przychylność w nadchodzącym roku. Czas uboju zwierząt i składania darów wiązał się również ze wspólnym ucztowaniem. Wraz z rozprzestrzenianiem się chrześcijaństwa część tych zwyczajów została przejęta przez Kościół i połączono je z obchodami dnia św. Marcina, patrona między innymi zwierząt hodowlanych (zwłaszcza gęsi), pasterzy, urodzaju i właścicieli winnic. Uroczystości kościelne poświęcone pamięci tego świętego ustanowione zostały w VII wieku.



Na św. Marcina najlepsza gęsina.



Zwyczaje związane z celebracją dnia św. Marcina lub wigilii tego dnia najbardziej były rozpowszechnione w krajach zachodnioeuropejskich, gdzie w czasach średniowiecznych popularne stały się uczty świętomarcińskie, na których cieszący się jesiennymi zbiorami i dziękowano patronowi gospodarstw, św. Marcinowi, za urodzaj. Głównym daniem jedzonym w czasie tych biesiad było pieczyście z gęsi.

Spożywanie gęsi w dniu św. Marcina związane jest z legendami dotyczącymi samej postaci tego świętego. Jedną z nich podaje, że gdy był biskupem Tours, aby uchronić wiernych przed głodem, kazał zabijać i piec wszystkie hodowane w mieście gęsi. Inną legendą, bardziej popularną, opowia-

da, że św. Marcin, który był człowiekiem niezwykle skromnym, schował się w gęsiarni, ponieważ nie chciał przyjąć godności biskupiej. Jednak gęsi zdradziły jego kryjówkę gęganiem i dlatego za karę należy je zarzynać i piec. Mówią o tym chociażby słowa starej niemieckiej piosenki śpiewanej dawniej w dniu św. Marcina:

Jakąż to szkodę wyrządziły gęsi,
Że teraz musi ich ginąć tak wiele?
Gęsi swoim gęganiem...
Zdradziły św. Marcina...
Dlatego teraz się je piecze.

Podczas uczt podawane było również młode, świętomarcińskie wino, którym wznoszono toasty na cześć świętego i za zdrowie gęsi. Wierzono, że wino pite w dzień św. Marcina daje siłę i urodę, dlatego najczęściej tego trunku spożywały dziewczęta. Śpiewano:

Bracie Urbanie, daj nam wino,
żebyśmy je butelkowali, żebyśmy je pili,
gęś zostanie oblana,
będzie pływać i się kąpać, tak, kąpać się,
dobrze nam się uda
to picie pamięci gęsi!

Lub:

Ano w tych czasach
Wszyscy powinniśmy być radośni.
Gęsi gotowe,
Na co pijemy dobre wino,
śpiewamy i bawimy się
ku czci Marcina!



Obchody dnia św. Marcina z czasem dotarły do Polski i upowszechniły się przede wszystkim na Pomorzu i Śląsku oraz w Wielkopolsce. Popularny stał się głównie zwyczaj jedzenia w tym dniu tłustej, pieczonej gęsi.

W związku z tym powstały przysłowia: „Dzień św. Marcina dużo gęsi zarzyna”, „Na św. Marcina gęś do komina” lub „Na św. Marcina najlepsza gęsiną”.

Dawniej, na polskich wsiach 11 listopada stanowił ważną datę w kalendarzu gospodarskim. Ostatni raz wypędzano wtedy na pastwiska bydło, kończono prace polowe. Rozli-


Dzień św. Marcina dużo gęsi zarzyna.


czano się ze służbą, przedłużano lub zawierano umowy o pracę na następny rok. W wielu gospodarstwach dokonywano także uboju zwierząt i przygotowywano zapasy mięsa, zwłaszcza gęsiny.

Z dniem św. Marcina wiązały się też liczne przysłowia i wróżby, zwłaszcza te dotyczące nadchodzącej zimy. Mawiano na przykład: „Gdy wiatr od południa w wigilię Marcina, będzie na pewno lekka zima” lub „Gdy Marcinowa gęś po wodzie, będzie Boże Narodzenie po lodzie”. Do przepowiadania pogody wykorzystywano też resztki, a ściślej kości piersiowe pozostałe po zjedzeniu pieczonej, świętomarcińskiej gęsi. Dotyczy tego chociażby jedno z najbardziej znanych przysłów, w których pojawia się temat gęsi: „Na św. Marcina najlepsza gęsiną. Patrz na piersi i na kości, jaka zima nam zagości”.



Od św. Marcina zaczyna się zima.



Z wyglądu kości wyciągano następujące wnioski: jeżeli kość piersiowa była biała, rokowało to zimę suchą i stałą, jeżeli była sinawa i czerwona – zimę słotną, jeżeli w cętki – wróżyło to zimę burzliwą i śnieżną. Dzień św. Marcina uważany był również za początek zimy.

Obchody poświęcone św. Marcinowi z biegiem lat stawały się coraz mniej popularne. Praktykowane dawniej na wsiach zwyczaje świętomarcińskie powoli zanikały. Pewne elementy tego święta zachowały się jeszcze w Wielkopolsce, gdzie w dniu jemu poświęconym wypieka się charakterystyczne rogale świętomarcińskie z białym makiem.

Bardzo rzadko natomiast w dniu św. Marcina gości dziś na stołach pieczona gęś – do niedawna najważniejszy symbol tego święta. Jednak zalety smakowe gęsiny, tak popularnej w kuchni polskiej od pokoleń, zaczynają być na powrót coraz bardziej doceniane.



Jak Marcin na białym koniu przyjedzie, to ostrą zimę przywiedzie.



W kilku regionach naszego kraju, zwłaszcza na Pomorzu i w Wielkopolsce, wraca się także do szerszej tradycji świętowania w dzień św. Marcina. Organizowane są różnorodne imprezy, związane przede wszystkim z popularyzacją potraw i produktów z gęsięgo mięsa, głównie tych tradycyjnych i często już zapomnianych.

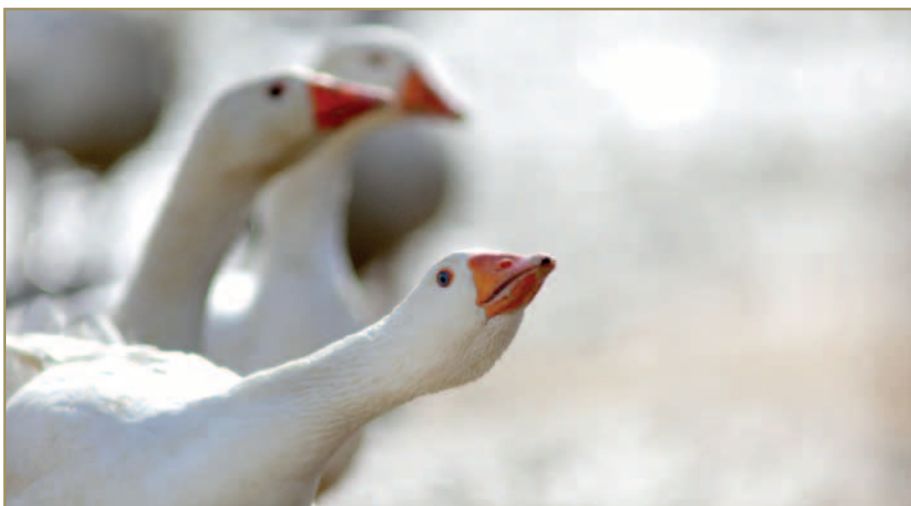
Postać biskupa Tours, przedstawianego zwykle w znanej scenie, gdy święty ofiarowuje żebrakowi połowę swego płaszcza, zachęcała i wręcz zobowiązywała wiernych do dzielenia się. Stąd świętomarcińska gęś to właśnie symbol dzielenia się z biedniejszymi i słabszymi.



Panie domu w bogatszych domach czy gospodynie w rodzinach chłopskich częstowały kawałeczkami z wielkiej gęsiej pieczeni nie tylko członków rodziny, ale także służbę, czeladź, parobków czy sąsiadów. W uczcie przygotowywanej na św. Marcina najważniejsze było właśnie dzielenie się, czyli wspominanie świętego patrona, który nie zawahał się odciąć mieczem połowy swojego płaszcza, by ofiarować ją potrzebującemu.

Jeśli na Marcina sucho, to Gody z pluchą.

Dzień 11 listopada był też od zarania dniem tradycyjnie wolnym od pracy. Szczególnie przestrzegano tego zwyczaju u młynarzy, gdyż, jak wierzono, tego dnia „diabeł może połamać młyńskie koła”. Był to czas na drobne, acz uciążliwe prace domowe (na przykład łuskanie fasoli) oraz przygotowywanie uczty złożonej z pieczonej gęsi.



Tradycje hodowli gęsi w Polsce

Gęsi zaliczane były w przeszłości do najważniejszych gatunków spośród ptactwa domowego. Cenione były głównie ze względu na mięso i smalec. Dostarczały też wysokiej jakości pierza. Ich pióra, uważane za najlepsze, przez wieki służyły do pisania.

Hodowla gęsi ma charakter sezonowy. Od wiosny do jesieni gęsi wypasane były na wykoszonych łąkach i pastwiskach, a po żniwach na ścierniskach.



*Gdy liście przed Marcinem nie opadają,
to mroźną zimę zapowiadają.*



Jako zwierzęta mało wymagające pod względem pomieszczeń od wczesnego lata do późnej jesieni mogły przebywać nocą na dworze, w specjalnych kojcach. Dużą wagę przywiązywano do tego, aby hodowane ptaki były jak najlepszej jakości. Dlatego też, po zakończeniu sezonu, do wysiadywania jaj zostawiano te najbardziej dorodne. Ptaki, które pozostawiano w celach hodowlanych, trzymane były w specjalnych pomieszczeniach – gęsiarniach lub, jak to było powszechne w gospodarstwach chłopskich, w zamykanych kojcach skrzyniowych („skojcach”). Umieszczano je w kuchni albo sieni, rzadziej w zabudowaniach gospodarczych.

Jesienią część gęsi przeznaczana była na sprzedaż, a część do tuczenia, aby potem można je było wykorzystać na własne, domowe potrzeby. Najstarsze, najbardziej dorodne i niosące dużo jaj zachowywano do odnowienia hodowli w następnym roku.



*Jeśli na Marcina wiatr z południa wieje,
lekkiej zimy daje nadzieję.*



Wykorzystując fakt, iż u gęsi występuje wrodzona skłonność do gromadzenia tłuszczu na jesieni, najczęściej tuczenie gęsi zaczynało się od św. Michała (29 września) i trwało ono kilka tygodni. Ptaki umieszczane były w zagrodach lub szopach. Obficie je karmiono i pojono. Przestrzegano, żeby w ich pobliżu nie hałasować, ponieważ, jak sądzono, wpływało to na osadzanie się mięsa i tłuszczu. Gęsi codziennie wieczorem były wypuszczane na podwórkę. Zasady prawidłowego tuczenia drobiu podawały poradniki hodowlane, ale niektórzy mieli swoje własne sposoby tuczenia gęsi, przekazywane w rodzinie jako „sekrety gospodarskie” z pokolenia na pokolenie. Książki na temat hodowli gęsi zalecały uzależnienie sposobów tuczenia gęsi od ich późniejszego przeznaczenia – na soczyste pieczenie, „na mięso” czy na tłuszcz. Za najlepsze składniki pasz uważano ziemniaki, plewy, marchew, cykorię, żytnią mąkę i kukurydzę, od której mięso miało podobno najlepszy smak. Polecany był również owies, dzięki któremu, jak pisano, tuczona gęś „daje wyborne mięso”, a „tłuszcz staje się gęsty i smaczniejszy”. Do picia zalecano podawać gęsiom wodę z piaskiem, żwirkiem i węglem drzewnym, co miało ptakom pomagać w trawieniu.

Ubój gęsi dokonywany był późną jesienią, przeważnie w listopadzie.

Znane było również, ale mniej u nas powszechne, „sztuczne” tuczenie gęsi, polegające na przymusowym podawaniu ptakom dużej ilości karmy, aby uzyskać potem przerośnięte wątróbki, uważane przez smakoszy za raritytas.

*Pierś z Marcinowej gęsi jeśli biała,
to zima dobrze będzie statkowała.*

W przeszłości gęsiną bardzo często pojawiała się na polskich stołach. Zgodnie z przysłowiem: „Nie masz lepszej zwierzyny jako nasza gąska: dobre pierze, dobry mech, nie gań mi i miąska”, mięso gęsi traktowane było jako przysmak. Gęś jedzono głównie w postaci pieczystego, potrawki lub na zimno. Za smakołyk uchodził pasztet z gęsich wątróbek z dodatkiem tłustego wieprzowego mięsa, przede wszystkim boczku.

Uznaniem cieszyły się smażona gęsia krew i wątróbka, zwłaszcza pochodzące od gęsi pojonych w czasie tuczenia mlekiem z miodem. Krew gęsi wykorzystywana była także do sporządzania popularnej czerniny („czarnej polewki”).

*Jeśli mglisto na Marcina, będzie lekka zima,
Marcinowa zaś pogoda mrozów zimie doda.*

Hodowanie gęsi w Polsce ma bardzo długą tradycję. Prawie w każdej wiejskiej zagrodzie czy folwarku, tam, gdzie były sprzyjające ku temu warunki (potoki, stawy, błonia, pastwiska, ugory), trzymano gęsi – ptaki mało wymagające i samowystarczalne, bo pasące się na trawie. Gęsi, co również uważne było za ich wielką zaletę, jako jedyne ptaki hodowlane mogły wędrować na odległe rynki i targowiska. Aby lepiej znosiły te wyprawy, „podkuwano” je. Odbywało się to w ten sposób, że stada tych ptaków przepędzano kilkakrotnie przez piasek i ciepłą smołę, aż ich łapki pokryła warstwa chroniąca przed uszkodzeniami. Zabezpieczone w ten sposób mogły bez większego uszczerbku na zdrowiu przebyć dłuższą drogę.

Od wczesnego średniowiecza aż do czasów współczesnych chów drobiu miał szczególne znaczenie dla gospodarstw chłopskich. Wykorzystywany był na potrzeby własne i na sprzedaż oraz do regulowania części świadczeń w naturze (daniny, czynsze), nakładanych na chłopów przez klasztory, dwory i plebanie.

Początkowo hodowano zwykle gęsi domowe, „swojskie” (białe i szare) oraz uszlachetnione gęsi domowe (białe, szare lub siodłate), które łatwo dostosowywały się do lokalnych warunków klimatycznych i środowiskowych. Z czasem w efekcie prowadzonych prac hodowlanych wytworzono wiele ras i odmian gęsi, które zaczęły się upowszechniać również w gospodarstwach chłopskich.

Na Marcina gęś do komina.

W XIX wieku znane były u nas takie rasy jak gęś tuluska, edeńska oraz rodzima gęś pomorska, która była podstawą do wyhodowania wiele lat później takich typów gęsi jak: poznańska, kujawska, rypińska czy kartuska. Do odmian gęsi charakterystycznych dla różnych regionów Polski należały w XX wieku na przykład: gęś suwalska, podkarpacka, kielecko-lubelska. W latach 50. XX wieku powstała w Polsce rasa gęsi zatorskich, a w latach 60. XX wieku rozpoczęto prace nad rasą gęsi kołudzkich.

Na przełomie XIX i XX wieku hodowanie gęsi na ziemiach polskich, propagowane przez poradniki gospodarcze, prasę rolniczą i wiejskie organizacje kobiece, rozwijało się i upowszechniało coraz bardziej. W poradniku dla gospodyń z końca XIX wieku pisano: „Gęś jest najszyteczniejszym z ptaków domowych. Z niej wszystko na użytek człowieka jest przydatnem. Puch, pierze, mięso, tłuszcz, podróby – wszystko to nam korzyść lub wygodę przynosi. Szczególną uwagę na hodowanie tego ptastwa zwracać trzeba, tem bardziej, że żaden inny drób prócz kaczek tak mało trudu i kosztu w hodowaniu i utrzymaniu nie wymaga”.

Powstawały gospodarstwa specjalizujące się w chowie gęsi rasowych, które dostarczały je zarówno na rynki polskie, jak i zagraniczne. Źródła podają, że w 1912 roku hodowano w Polsce 2,2 mln gęsi, a w latach 20. XX wieku ich hodowla osiągnęła 12 mln sztuk.

*Nie masz lepszej zwierzyny jako nasza gęska:
dobre pierze, dobry mech, nie gań mi i mięska.*

W okresie międzywojennym Polska była również liczącym się w Europie eksporterem gęsi. W 1929 roku eksportowano ponad 14 tys. żywych gęsi. Największymi naszymi odbiorcami tego gatunku drobiu były Niemcy i Austria. Do krajów europejskich i USA sprzedawano również pierze, znane z dobrej jakości.

Bardzo ważną rolę w hodowli i eksporcie gęsi odgrywało w tym czasie Pomorze, główny dostawca gęsi rasy pomorskiej na rynek niemiecki. „Czem w innych okolicach świnia, tem jest w Pomorzu gęś, a każde gospodarstwo ma na cały rok z tego ptaka cały swój zapas mięsa wędzonego i tłuszczu” – pisał autor jednego z ówczesnych podręczników z zakresu hodowli gęsi. Spośród uznanych hodowców gęsi tej rasy Pomorska Izba Rolnicza wymieniała w 1930 roku między innymi: W. Gołębiewską z Kowalewa Pomorskiego, ks. proboszcza Z. Ziętarskiego z Bierzgłowa, Średnią Państwową Szkołę Hodowlano-Rolniczą w Dębowej Łące i majątek Uść w powiecie Chełmno.

Gdy Marcinowa gęś po łodzie, będzie Boże Narodzenie po wodzie.

W okresie międzywojennym skupem większych ilości gęsi w różnych regionach Polski zajmowali się zagonnicy, którzy przepędzali stada liczące nieraz 3-4 tys. sztuk, wędrując z tym ptactwem czasem i po kilkaset kilometrów. Gęsi przeznaczone do sprzedaży przeganiano pieszo z Galicji do Torunia albo z Wileńszczyzny do Warszawy. Podczas kilkutygodniowej wędrówki zatrzymywano się na specjalnych przystankach, lokowanych przeważnie w pobliżu zbiorników wodnych, gdzie ptaki były karmione i pojone, mogły odpocząć i popływać. Do takich stacji w pobliżu dawnej granicy Prus należało na przykład miasteczko Szreńsk (obecnie woj. mazowieckie), przez które pędzono niezliczone stada, „tak wielkie, że woda w rzeczkach otaczających Szreńsk pokrywała się zwartą masą zmęczonego ptactwa”. Gęsi transportowane były również drogami wodnymi, na statkach i barkach. Ptaki docierały na stacje kolejowe, skąd przewożono je w specjalnych wagonach do tuczarni, bezpośrednio na lokalne rynki i targowiska albo za granicę.

Handlem gęsi w międzywojniu zajmowali się głównie Żydzi, uważani również za największych znawców tuczenia tych ptaków. W Warszawie znajdowała się „gielda gęsia”, na której rocznie, między wrześniem a listopadem sprzedawano około 3 mln sztuk tego drobiu. Skupione gęsi trafiały do „pasiarni”, na przykład na Targówku (w latach 30. XX wieku tuczono tu na raz po 10 tys. sztuk), Pelcowiźnie czy Szmulowiźnie, gdzie były tuczone. Bardzo duża, podwarszawska pasiarnia braci Gothelf tuczyła gęsi sprowadzane własnymi, piętrowymi wagonami z całej Polski, głównie z Pomorza i Kresów. Właściciele pasiarni zajmowali się również dostarczaniem za granicę gęsi z Rosji. Ptaki sprzedawano żywe, bicie i sprawianie odbywało się w specjalnych rzeźniach. Niewielkie ilości gęsi gospodynie wiejskie sprzedawały na lokalnych targach i jarmarkach.

*Na świętego Marcina najlepsza gęsina: patrz na piersi,
patrz na kości, jaka zima nam zagości.*

Po II wojnie światowej hodowanie gęsi upowszechniały i wspierały na wsiach Koła Gospodyń Wiejskich. Pośredniczyły one w sprzedaży piskląt z lokalnych wylęgarni, zachęcały do brania udziału w konkursach hodowli gęsi. Zakłady Jajczarsko-Drobiarskie przeznaczały nagrody dla tych Kół Gospodyń Wiejskich, które dostarczały największej ilości gęsi, najlepiej utuczonych. Z upływem czasu zainteresowanie chowem gęsi na wsiach znacznie spadło. Obecnie w niektórych regionach Polski czynione są starania, aby to zmienić.

Przepisy na potrawy z gęsiny można znaleźć w pierwszej polskiej książce kucharskiej – Stanisława Czernieckiego *Compendium ferculorum albo zebranie potraw z 1682 roku*. Czytamy w niej, dla przykładu, receptury na gęś gotowaną z juszycą (krwią), potrawkę z kaszą, gęś z jabłkami i cynamonem podsmażanymi w cukrze, gęś na zimno.

Jędrzej Kitowicz, autor książki *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, w rozdziale poświęconym dworskiemu życiu w czasach saskich wymienia natomiast popularne w tym okresie „staroświeckie” dania przyrządzane z gęsi: „gęś gotowana z śmietaną, i z grzybkiem suszonym w kostkę drobno pokrajanym, kaszą perłową zasypana, gęś czarna, którą u pomniejszych panów zaprawiano tak: kucharz upalił wiecheć słomy na węgiel, w niedostatku czystej z bota [buta] czasem naprędce wyjętej, przydał do tego łyżkę lub więcej miodu praśnego, przylał podług potrzeby jakiego octu mocnego, zmieszał z ową słomą spaloną, zasypał pieprzem i imbirem, a zatem stała się gęś czarna, potrawa dobrze wzięta owych czasów i podczas największych bankietów używana”.

Na św. Marcin gęsi tuczone dobrze smakują, gdy upieczone.

Książki kucharskie z XIX i XX wieku zawierają wiele przepisów na potrawy z gęsiny. Stają się one coraz bardziej urozmaicone, a niekiedy bardzo oryginalne i wyszukane. Pojawiają się w nich przepisy na gęsi pieczone z różnymi nadzieniami, gęsi lub podróbki gęsi w rozmaitych sosach, gęsi duszone na wiele sposobów, faszerowane gęsie szyjki oraz budynie, galarety i pasztety z gęsiny, w tym pasztety z gęsich wątróbek („strasburskie”). Ich autorzy podają również wyszukane przepisy na dania z mięsa gęsiego, jak chociażby gęś pieczona, nadziewana kasztanami lub truflami czy też gęsie nóżki z wątróbką zawijane w opłatki i smażone, następnie podawane z żółtym serem.

Od dawna znane są też przetwory z mięsa gęsiego, takie jak gęsina marynowana czy peklowana oraz „gęsie kielbasy”. Polecano też jaja gęsie, które uważano za dobre „do zażywania, osobliwie twardo ugotowane i z różnemi młodemmi ziółkami posiekawszy przysmażone”.

Za najlepsze przyprawy stosowane do gęsiny uchodziły popularne do dzisiaj zioła: byllica pospolita („gęsie ziele”), doskonały dodatek do duszonych i pieczonych tłustych mięs, która zubożętnia szkodliwe działanie tłuszczów; szałwia do aromatyzowania pieczonej gęsi; majeranek stosowany do nacierania tłustego drobiu przed pieczeniem; czy tymianek używany zwłaszcza do farszu. Ceniony również był tłuszcz z gęsi, niezwykle popularny, podobnie zresztą jak gęsie mięso, w kuchni żydowskiej. Smalec gęsi przesmażony z przyprawami używany był również do smarowania pieczywa. „Smalec z gęsi zebrany, przepieczony, chowany, wielorako przydaie się w gospodarstwie: może być zażyty do potraw i ciast, przynajmniej podlejszych, zamiast masła” – pisał ks. Jan Krzysztof Kluk w swoim dziele na temat hodowli zwierząt z końca XVIII wieku.



Chalupa z Męcikału, Kaszuby, początek XIX wieku, Park Etnograficzny w Toruniu.

Park Etnograficzny przy Muzeum Etnograficznym im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu powstał na przełomie lat 60. i 70. XX wieku. Usytuowany jest w centrum miasta, kilka kroków od toruńskiej starówki. Obejmuje powierzchnię około 2 hektarów. Na terenie parku znajdują się między innymi: trzy zagrody, młyn wodny, wiatrak, kuźnia, remiza strażacka, piec chlebowy, smolarnia i barka rybacka. Obiekty architektoniczne pochodzą z okresu od końca wieku XVIII do początku XX, z takich regionów etnograficznych jak: Bory Tucholskie, Kaszuby, Kociewie, Kujawy, ziemia chełmińska i ziemia dobrzyńska.

Chociaż ceniono dawniej walory smakowe mięsa gęsiego, to jednak niektórzy byli zdania, że nie wszyscy mogą je spożywać. Wspomniany już ks. Kluk, opisując pożytki, jakie można czerpać z hodowli gęsi, dodawał jednocześnie: „Mięso jest smaczne do iedzenia, nie wszystkim przecież zdrowe: owi, którzy jakkolwiek ruchawą pracą się bawią, bezpiecznie go zażyć mogą; owi zaś, którzy są bez pracy, albo wiele zażywają siedzenia, zażywać go nie powinni”. Autorka książki kucharskiej pt. *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska* twierdziła natomiast, iż „gęś nie nadaje się na wykwintniejsze obiady”.

Gęsina ma swoją długą i bogatą historię, która nie ogranicza się tylko do dziejów hodowli czy handlu, ale dotyczy też sposobów przyrządzania potraw, ich smaku oraz oryginalnej wiedzy kulinarnej i dietetycznej. Pierwsze polskie przepisy na potrawy z gęsi pojawiają się już we wspomnianej najstarszej polskiej książce kucharskiej z 1682 roku. W wydany w Krakowie, a niedawno opracowanym i przypomnianym dzisiejszym czytelnikom przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie *Compendium ferculorum albo zebraniu potraw* zamieszczono cały szereg przepisów na potrawy z gęsi. Opisano w tym dziele receptury na „Gęsi albo kaczki dzikie na zimno” oraz „Gęsi albo kaczki dzikie w winie na zimno”. W obu przypadkach mamy do czynienia z potrawami podawanymi na zimno – autor umieścił je w tzw. „Additamencie albo przystawce”, czyli dodatku następującym po zasadniczym rozdziale dotyczącym mięs. W przepisie na gęsi lub kaczki gotowane w winie ojciec kuchni staropolskiej proponuje wykorzystać kruche, aromatyczne plastry z gęsiny, które dziś doskonale nadawałyby się zarówno na przystawkę, jak i samodzielne danie. Natomiast pierwsza receptura, w której autor zaleca macerować i gotować mięso w occie, mogłaby już dzisiaj nie znaleźć zrozumienia.



Gdy Marcin w śniegu przybieżał, całą zimę będzie w nim leżał.



Ważną gęsinową recepturą z pierwszej polskiej książki kucharskiej jest przepis na czerminę, zwaną tu „Potrawą czarno gotowaną z juszcą” (tzn. z krwią). W jej opisie z jednej strony zwraca uwagę podobieństwo do dzisiejszej receptury (ocet i słodycz dla jego zrównoważenia), a z drugiej strony typowy dla kuchni staropolskiej wyrazisty, ostry smak, uzyskany tu przez imbir, pieprz, cynamon i goździki. Tak jak i dzisiaj, zdania co do czerminy były jednak wśród Polaków podzielone. Dla tych, którzy nie mogli się przemóc, by przełknąć choćby łyżkę zupy z krwi, autor proponował też wersję najzupełniej bezkrwawą, w której krew zastąpiono powidłami i sokiem wiśniowym, starannie jednak naśladowając tak wygląd, jak i smak prawdziwej czerminy. Ta właśnie receptura niby-czerninowa, oparta na gęsinie, przetrwała w kuchni żydowskiej.





Jak pierś z Marcinowej gęsi sina, to będzie sroga zima, a jak biała – to nie będzie statkowała.



Gęś jest obecna w tym dziele także w szeregu innych przepisów, w których autor opisuje różne dania przyrządzane z kapłona albo właśnie ze smacowej gęsi. Najbardziej chyba charakterystyczną, typową dla kuchni staropolskiej potrawą jest przepis zatytułowany „Kapłon smaczny”, czyli potrawka z kapłona albo gęsi („weźmij kapłona albo gęś...”) doprawiona octem, limonkami, pieprzem i imbirem. Potrawę tę na podstawie staropolskiego przepisu starannie zrekonstruował Piotr Lenart (dwukrotny laureat konkursu województwa kujawsko-pomorskiego na najlepszy produkt z gęsiny).

Sformułowanie „po staropolsku”, czyli w oparciu o wzory z epoki staropolskiej, w dziedzinie kulinarnej, a więc także i gęsinowej, oznacza przede wszystkim ostry, wyrazisty smak, często łączony w zaskakujący dziś dla nas sposób w skomplikowane, kontrastowe konstrukcje. Gęś w imbirze, jednej z ulubionych i typowych staropolskich przypraw, to nie tylko sposób na odświeżenie nieco już dzisiaj ograniczonych i złagodzonych doznań smakowych, ale także pomysł na przypomnienie historii. W typowy dla dawnej kuchni sposób z gęsiną łączono także np. cukier czy cynamon (przepis Czernieckiego na „Potrawę z jabłkami”).

Istotę staropolskiego smaku opisano w przepisie na „sapor” (tzn. sos) do gęsiny lub innego drobiu. Na bazie warzywnego „gąszczu” (przecieru, purée) z dodatkiem octu, limonek lub cytryn, oliwek, konfitur lub słodkiego soku, rodzynek oraz pieprzu, imbiru, cynamonu i soli przygotowano sos o skomplikowanym, piętrowym smaku. Tak naprawdę nie był on sumą słodczy, kwasu i ostrości, ale tworzył mieszaninę doznań, które bardzo utrudniały zidentyfikowanie użytych składników. W każdym razie staropolska, barokowa gęś raczej nie smakowała gęsią: dla dawnych kuchmistrzów byłoby to zbyt proste i banalne.



Wesela Marcina – gęś i dzban wina.



Dominująca dziś idea kulinarna, że gęś ma smakować gęsią, cielęcina cielęciną, a marchew ma mieć smak marchwi, pojawiła się dopiero w XVII wieku, a w Polsce rozpowszechniła się w XVIII stuleciu, choć ostatecznie zwyciężyła jeszcze później. Prosty, jednolity, naturalny i delikatny smak, który dla dzisiejszych kucharzy jest kanonem ich sztuki, w dawnej Polsce uznania by raczej nie znalazł.

Ciekawym przykładem łączenia różnych składników w sposób dziś nie tylko zaskakujący, ale także inspirujący jest przepis na gęś z książki kucharskiej powstałej w XVII wieku na dworze Radziwiłłów. Ten tekst został opracowany i wydany w wilanowskiej serii „Mo-

numenta Poloniae Culinaria”, zaś sam przepis na gęś, a raczej na sos do niej, doczekał się ciekawej realizacji (i przy okazji ekranizacji) dzięki Karolowi Okrasie. Radziwiłłowska receptura jest bardzo lapidarna, a jednocześnie uniwersalna. Zawiera się ona w trzech zaledwie słowach: „Upiecz gęś dobrze”. O smaku dobrze upieczonej gęsi i jej kulinarnej wartości rozstrzyga skomplikowany, niezwykle sos, przyrządzany z czosnku, migdałów, jabłek, octu winnego i cukru z dodatkiem tłuszczu z gęsi. Zamiast migdałów można użyć też orzechów.



Wina do pieczonej gęsi



Potrawom z gęsiny mogą towarzyszyć rozmaite wina. Gęś i wino to bardzo dobrze dobrana para. W tradycji ucztowania świętomarcińskiego pojawiała się młode wino.

Nie tylko dlatego, że dobrze komponuje się z potrawami z gęsiny, ale również dlatego, iż listopad był tradycyjnym miesiącem próbowania nowego, młodego wina.

Do gęsi pieczonej można podawać zarówno czerwone, wytrawne pinot noir, którego ojczyzną jest Burgundia, ale warto spróbować także odmiany tego wina z Włoch, gdzie nazywa się pino nero, lub z Niemiec – Spätburgunder. Na pewno nikt nie poczuje się zawiedziony, jeśli połączy pieczoną gęś z barolo czy barbaresco lub – na przykład – z hiszpańskim cabernet sauvignon przełamanym merol.



Przepisy i dania, które znamy z różnych przekazów z XVIII wieku, pokazują zmianę, jaką przeżyła gęsina, a wraz z nią cała kuchnia polska, na drodze ku współczesności. Pojawiły się wtedy dania, smaki i techniki kulinarne, które dzisiaj już nas tak nie zaskakują, jak potrawka z gęsi w imbirze, gęś na słodko z cynamonem czy opisana wyżej gęś po radziwiłłowsku.

Wzorem dla nowej, delikatnej i prostej kuchni, w której nie używano już ogromnych ilości imbiru, szafranu, cynamonu, pieprzu, cukru, octu i cytryny, była kuchnia francuska, która w tym czasie podbijała Europę. W Polsce przykładem tej nowej mody jest *Kucharz doskonały*, dzieło Wojciecha Wielądki, będące przeróbką popularnej francuskiej książki kucharskiej z połowy XVIII wieku. Autor opisał w niej gęś nadziewaną kasztanami, danie długo jeszcze popularne w Polsce w XIX wieku, oraz gęś nadziewaną podawaną z sosem z musztardą i gęś duszoną w winie z ziołami.



Jak Marcin z chmurami, niestateczna zima przed nami.



Te znacznie łagodniejsze w smaku, pozbawione ostrych, egzotycznych dodatków, przyrządzane z lokalnymi europejskimi ziołami i przyprawami potrawy były prostą kopią przepisów i dań francuskich. Wielądko, którego książka kucharska stała się prawdziwym bestsellerem, początkowo wcale nie był znawcą kuchni i ograniczył się do skrótowego i nie zawsze dokładnego przetłumaczenia francuskiego wzorca. Jednak już w trzecim wydaniu *Kucharza doskonałego*, z 1800 roku, autor przerobił nieco te francuskie przepisy na swojską, polską modłę. I tak kasztany zastąpił farsz z jabłek z majerankiem i anyżkiem, a do nadzienia gęsi dodawano tartej bułki. Autor radził też podawać gęs z „jabłecznikiem z cukrem i cynamonem”, co przypomina jeszcze staropolski sposób łączenia słodczy z cynamonu z mięsem. Z kolei gęś duszona z 1800 roku przydana była z „zaprawą” (gęstym sosem) z wątróbki oraz bardzo kiedyś popularnej w polskiej kuchni grasicy cielőcej i smardzów. Potrawkę z gęsi zalecał natomiast Wielądko podawać z ugotowaną na gęsto i roztartą kaszą perłową (jęczmienną).

To „oswojenie” francuskiej gęsi w polskiej książce kucharskiej poprzez zastąpienie niektórych składników potraw swojskimi, polskimi dodatkami (jabłka, smardze, kasza) i pewną komplikację klasycznego, prostego smaku w nawiązaniu do staropolskich tradycji łączenia kontrastowych doznań – nie było czymś przypadkowym. Podobne tendencje możemy zauważyć choćby w słynnym zbiorze przepisów Paula Tremy, kucharza Stanisława Augusta. Królewski kuchmistrz dokładnie opisał sposób przygotowania „marmulady z jabłek”, która „służyć może do gęsi”. Tę „marmuladę” przyrządzano z kwaśnych jabłek, kawałków cukru otartego o cytrynę i z dodatkiem cynamonu, a w efekcie otrzymywano słodki, pachnący i lekko przyprawiony mus, który z pewnością dodawał królewskiej gęsi skrzydeł... Tremo uważał, że gęś jest z jabłkiem związana na wieki: opisał także wyrób tzw. „pościły”, czyli bloku jabłkowego, z którego w razie potrzeby można było przyrządzić pasujący do gęsi sos.



Wina do duszonej gęsiny, do smażonych piersi i sałatek



Duszona gęsina, podawana z warzywami, z dodatkiem śliwek, owoców leśnych czy też słynna czernina doskonale będą się komponować z węgierskimi winami czerwonymi z Eger lub Villány, najlepiej niezbyt tanicznymi.

Różowa, krótko smażona pierś z gęsi, potrawy z gęsiny o słodkawym smaku, ale przyprawione pikantnie, a także sałatki na zimno z piersi gęsi z owocami marynowanymi smakować będą z białym winem z Alzacji – Gewürztraminer, z tokajami i pochodzącym z Francji pinot gris lub z tym samym szczepem, ale z Włoch, gdzie nazywa się pinot grigio i pochodzi z późnego zbioru.



W dziele nadwornego kucharza królują porządek, stałość i przewidywalność. Na tym fundamencie zbudował on swoją kuchnię: z prostych, powtarzalnych połączeń, w których egzotyczne składniki zastąpił swojskimi jabłkami. Stworzył tym samym podstawy polskiej klasycznej sztuki kulinarnej.

W odniesieniu do najdawniejszych czasów dysponujemy informacjami przede wszystkim o podawaniu gęsiny na stoły królów, szlachty i bogatych mieszczan. Nie ma w tym nic dziwnego, gdyż gęsiną i w ogóle mięso przez wieki były przywilejem bogatych.

Spośród produktów z gęsiny w najróżniejszych jej postaciach najbardziej demokratycznym i popularnym był gęsi smalec. W wydanym w 1613 roku zielniku Szymon Syreniusz wspominał o nim w przepisie na polewkę z bardzo popularnej niegdyś rzepy, która stanowiła jeden z podstawowych składników pożywienia chłopów i biednych mieszczan. Z gęsim smalcem dobrze miała się według niego komponować także smażona dynia. W XVIII wieku zalecano smażenie na gęsim tłuszczu powszechnie spożywanego kiedyś pasternaku (rzepa i pasternak odgrywały wtedy taką rolę, jak od połowy XIX wieku ziemniaki). Smalec gęsi uważano za lżejszy i zdrowszy od wieprzowego, więc często znajdował się on w recepturach na potrawy dietetyczne, wzmacniające lub przeznaczone dla dzieci i matek karmiących. Smalec pojawia się wtedy głównie jako omasta do kasz i dodatek do polewek z warzyw. Według lekarzy z XVIII wieku tłuszcz gęsi należał, obok tłuszczów z ryb, do najzdrowszych. Dla wielu ludzi gęsi smalec był głównym, a często i jednym szerzej dostępnym produktem zwierzęcym.



Na dzień św. Marcina lepsza gęś niżli zwierzyna.



Gęsiną, choć na chłopskich, a nawet mieszczańskich stołach pojawiała się znacznie rzadziej niż u szlachty i magnatów, przynajmniej od święta była jednak dostępna dla większego grona ludzi. Podawanie gęsi świętomarcińskiej wiązało się właśnie ze świętowaniem, z wyjątkową okazją popróbowania smakołyku normalnie będącego poza zasięgiem wielu. Ponieważ dzień św. Marcina był ostatnim większym świętem przed Adwentem, to próbowanie gęsiny miało w sobie coś z karnawału, ucztování przed okresem postu i wyrzeczeń. Jesienią, w momencie, gdy przygotowywano zapasy na zimę, dokonywano uboju zwierząt, a pozyskane mięso całymi dniami wędzono, peklowano, podsuszano i wyrabiano z niego najróżniejsze kielbasy, pasztety czy salcesony. Dostępność tych produktów była wtedy największa, a dzięki tej sezonowej obfitości ze skrawków gęsiny mogli uszczknąć i biedacy.

Tym, co naprawdę różniło konsumpcję biednych i bogatych, była jakość gęsi oraz rodzaj mięsa, produktów i samych potraw, które spożywali jedni i drudzy. Ponieważ większość ludzi przez wieki borykała się raczej z niedoborem pożywienia niż z jego nadmiarem, a dotyczyło to zwłaszcza gęsi, to najbardziej ceniono ptaki tłuste, przede wszystkim specjalnie utuczone. Dotyczyło to także bogatych konsumentów, którzy ze względu na długi i często bardzo surowy post po takiej przymusowej diecie szczególnie chętnie sięgali po mięso i tłuszcz. Dawne poradniki gospodarcze zamieszczały dokładne opisy spo-

sobów tuczenia gęsi i stosowanej wtedy bardzo wymyślnej karmy (Szymon Syreniusz w 1613 roku radził np. tuczyć gęsi mąką żytnią ugniecioną z miodem).

Gęsi tuczone, tłuste były więc przeznaczone na pańskie stoły, a największym uznaniem cieszyła się traktowana jako szczególnie wyrafinowany przysmak otłuszczona wątróbka z tuczonych gęsi. Stanisław Herka, autor uczonego poradnika dietetycznego z połowy XVII wieku, pisał, że „wątróbka gęsi utuczonej zdrowy pokarm daje, do strawienia łacna i posilająca”. Z kolei autor bestsellerowych poradników z drugiej połowy XVIII wieku Krzysztof Kluk, pisząc o tuczu gęsi, podkreślał, że „na dwie rzeczy się tu oglądają: na obfitość tłustości i wielkość wątroby, która za osobliwszy przysmaczek jest poczytana”. Sposoby tuczu omawiano bez końca w najróżniejszych poradnikach drukowanych oraz w rękopiśmiennych sylwach i notatkach, zwracając szczególną uwagę na czas tuczenia, rodzaj paszy i sposoby unieruchamiania gęsi.

Ze schyłku XVIII wieku mamy z kolei informacje o tak dzisiaj cenionych półgęskach. Kluk pisał, iż mięso przed wędzeniem nacierano solą, saletrą, pieprzem, zielem angielskim, rozmarynem i jagodami (właściwie tzw. szyszkojagodami) jałowca. Autor znał tak półgęski suszone, jak i wędzone, wyraźnie jednak preferował te ostatnie. Opisywał także tzw. „kiszki angielskie”, czyli półgęski rozgniatane na szerokie placki, a następnie zawijane w formę kielbas czy tytułowych kiszek.



Inne trunki do gęsiny



Warto również eksperymentować przy gęsinie z cydrem, co nie powinno dziwić, bo smaki jabłek i gęsiny przenikają się w wielu polskich przepisach. Kto lubi gęsię wątróbki, powinien z kolei spróbować podać je z miodem pitnym.



Co ciekawe, na początku XIX wieku przepisy na gęsinę pojawiały się nawet w poradnikach przeznaczonych dla chłopów. W wydany w 1806 roku *Katechizmie ekonomicznym* dla włościan opisano całe wędzone gęsi, o wiele bardziej cenione półgęski oraz gęsinę konfitowaną w tłuszczu. Jak widać, w tym wypadku chodziło głównie o skuteczne, praktyczne zakonserwowanie gęsiny tak, by mogła być jak najdłużej przechowywana.

Gęś, która przez wieki była uznawana za mięso niezwykle i godne najbardziej elegancznych stołów, z czasem stała się symbolem kuchni swojskiej i wiejskiej. Wiemy, że gęsinę z apetytem jadał król Jan III Sobieski. W zachowanym menu króla z lat 1695-1696 gęś pojawia się na stole królewskim nawet w dni postne! Uważano, że osłabiony i schorowany władca musi się przede wszystkim pokrzepić i wzmocnić, a do tego właśnie

najlepiej nadawała się gęś. Na stół króla podawano zwykle jedną lub dwie gęsi, ale 12 września, w uroczystości obchodzoną rocznicę zwycięstwa pod Wiedniem, na królewskiej uczcie znalazły się już cztery tłusciutkie gęsi. Co ciekawe, od jesieni zwykle podkreślano dodatkowo, że są to gęsi „karmne” (tuczone).

Z czasem gęsina, uważana za część kuchni wystawnej, zaczęła się kojarzyć raczej z kuchnią domową. W końcu XIX wieku autor wydanego w Inowrocławiu dzieła *Ilustrowany kucharz polski*, sprzedawanego jako dodatek do poczytnego „Dziennika Kujawskiego”, pisał, że „Gęś nigdy nie podaje się na wykwintniejszych i paradniejszych obiadach. Na przyjęciach gospodarskich i domowych obiadach aranżować ją należy”.

Dzisiaj, gdy nie robią już na nas wrażenia egzotyczne nowości, gdy w epoce masowych podróży i globalizacji przestała nam imponować nie tylko pizza, ale i sushi czy nawet foie gras (historycznie tak samo zresztą polska, jak i francuska), chętnie znowu „aranżujemy” gęś właśnie jako danie świąteczne, na które, oprócz smacznego mięsa, składają się także tradycja, swojskość i dający nam poczucie wspólnoty rytuał.

Polska jest obecnie największym w Europie producentem i eksporterem gęsiny. Niestety, z łącznej rocznej produkcji 22 mln ton mięsa na nasze stoły trafia zaledwie 700 tys. ton. Największymi odbiorcami mięsa z polskich gęsi są Niemcy, którzy w przeciwieństwie do Polaków Dzień św. Marcina celebrują do dzisiaj. Warto wziąć przykład z naszych zachodnich sąsiadów i ponownie zaprosić gęsinę na nasze stoły. Biesiada z tłustą pieczoną gęsią, zjedzoną wspólnie z rodziną lub przyjaciółmi, to chyba najlepszy sposób na spędzenie Dnia Niepodległości.



10 PRZYKAZAŃ PRZED ZAKUPEM I PRZYRZĄDZENIEM GĘSI



1

Gęś świeża

Jakość świeżej gęsi łatwo sprawdzić. Pierś gęsia lekko sprężynuje po naciśnięciu placem. Ponadto świeżą gęś możemy podzielić na elementy: uda – do konfitowania (duszenia w tłuszczu) lub duszenia w kiszzonej kapuście, piersi – do smażenia na różowo, skrzydła i korpus z szyją na galaretę lub wywar. Można również przystąpić do marynowania i przygotować gęś do pieczenia w całości.

2

Gęś mrożona

Proces mrożenia nie wpływa negatywnie na jakość mięsa gęsi; pamiętajmy tylko o tym, żeby rozmrażać ją w lodówce (przełożyć z zamrażarki do lodówki) i nie zamrażać ponownie surowego mięsa, na przykład po porcjowaniu tuszki.

Potrzeba około 2 dni na rozmrożenie całej gęsi w lodówce.

3

Marynowanie gęsi

Gęś przed pieczeniem powinna być zamarynowana, najlepiej, jak zrobimy to dzień wcześniej. Do marynaty używamy najczęściej takich składników jak: majeranek, jałowiec, czosnek, czerwone wino, rozmaryn. Nie należy gęsi nacierać ziołami z wierzchu, ponieważ w czasie pieczenia zioła spalą się i nadadzą jej goryczkowy posmak. Dla najlepszego aromatu i smaku gęś nacieramy ziołami od środka.

4

Pieczenie gęsi

Gęś pieczemy w piekarniku domowym w temperaturze 160°C. Czas określamy, korzystając z prostego przelicznika: każdy kilogram tuszki gęsiej to około 45 min. pieczenia. Nie należy otwierać piekarnika przed upływem 2 godzin. Do pieczenia wykorzystujemy gęsiarkę, czyli idealne naczynie do pieczenia gęsi. Gęś możemy przed pieczeniem faszerować: cielęciną, jabłkami, kaszą gryczaną lub jęczmienną.

5

Dodatki

Podczas pieczenia gęsi mamy dużo czasu na przygotowanie dodatków. Do gęsi pasują następujące dodatki: modra kapusta, pieczone jabłka, jabłka z żurawiną, risotto z pęczaku z dynią, ziemniaki pieczone z rozmarynem i wiele innych – zależnie od inwencji kucharza.

6

Kontrola pieczenia i podlewanie

Po upływie około 2 godzin od rozpoczęcia pieczenia zaglądamy do naszej gęsi i podlewamy ją tłuszczem, który nam się wytopił; możemy także odwrócić gęsiarkę o 180 st., gdyż domowe piekarniki czasami pieką nierówno.

7

Nakłuwać czy nie nakłuwać?

Gęsi podczas pieczenia nie nakłuwamy, nie sprawdzamy w ten sposób, czy jest upieczona. Nakłuwanie mięsa podczas pieczenia powoduje wyciekanie soków z tuszki. Gęś może w ten sposób utracić swoją soczystość. Nie otwieramy również zbyt często piekarnika, bo para zacznie się ulatniać, a wilgotność w piekarniku obniży się niekorzystnie.

8

Sprawdzanie, czy gęś jest gotowa

Oto najprostszy sposób na sprawdzenie, czy gęś jest gotowa: należy chwycić skrzydełko i poruszyć nim, jeżeli jest luźne i lekko się porusza, możemy mieć pewność, że gęś jest dobrze upieczona.

9

Tłuszcz

Podczas pieczenia wytapia się duża ilość tłuszczu. Jest to najsmaczniejszy i najbardziej szlachetny tłuszcz, używany w kuchni domowej. Ma on wiele zastosowań: możemy na nim smażyć, konfitować (dusić w tłuszczu) dodać do zasmażanej kiszzonej kapusty, świetnie smakuje również jako smalec, na przykład z jabłkami, doprawiony majerankiem. Tłuszcz gęsi można długo przechowywać w słoiku, w lodówce.

10

Nie odgrzewamy pieczonej gęsi

Nie powinno się odgrzewać gęsi po upieczeniu, gdyż staje się twarda i sucha. Jeżeli zostanie nam trochę upieczonego mięsa gęsiego, najlepiej zrobić z niego sałatkę, np. z marynowaną gruszką i rukolą.

Gęsi i gęsina na Kujawach i Pomorzu

Dawniej najwyżej ceniono gęś pomorską, która długo była uważana za najbardziej wartościową rasę krajową, najlepiej dostosowaną do naszych warunków.

Powstała na Pomorzu pod koniec XIX wieku. Uważa się, że duży udział w powstaniu tej rasy mieli pomorscy chłopci – chałupnicy i robotnicy rolni, którzy zajmowali się tu produkcją półgęsków na sprzedaż. Do tego celu potrzebne były duże sztuki, z dobrze rozwiniętą piersią o drobnowłóknistym mięsie. Dlatego też hodowali sezonowo małe stada gęsi, a do ich reprodukcji wypożyczali z dworów dorodne gęsiory. Do wyrobu półgęsków wybierano gęsi dobrze wyrośnięte, obficie umięśnione, łatwo tuczące się i wytwarzające dużo tłuszczu.



*Pieniek do siekania okrasy, Męcikał, Kaszuby, okres międzywojenny,
zbiory Muzeum Etnograficznego w Toruniu.*



Gęś pomorska dobrze nadawała się do chowu gospodarskiego w małych stadach, mniej chorowała i potrafiła dostosować się do różnych warunków środowiskowych i żywieniowych – jednym słowem była mało wybredna. Z terenów Pomorza zawędrowała i rozpowszechniła się w całej Europie, wykorzystywano ją do uszlachetniania innych gęsi.

Pomorze znane było w przeszłości z hodowli gęsi, ale również z tego, że gęszyna była popularna w tutejszej kuchni, a pomorskie przetwory z gęsiego mięsa uchodziły – jak byśmy je dzisiaj określili – za lokalne przysmaki.

Pisano: „Z krwi i podrobiu robią osobliwą potrawę, tak zwaną jusznik (Schwarzenauer), ze szlachetniejszych części dodawszy pieprzu, octu itd. zagotowawszy tę mieszaninę robią gatunek bulionu (Weisauer). Piersi i owe słynne «pół gęski» przyrządzają różnie, nawet jako wędlinę, które we wszystkie strony rozsyłają”.

Do tych lokalnych, tradycyjnych już dzisiaj przysmaków z regionu Pomorza należały bez wątpienia wędzone półgęski i wędzone mięso z piersi, które „bez wszelkiej innej przyprawy i surowo jadać się mogą” i które, co potwierdzają różnorodne źródła, należały do europejskich przysmaków. Ich wyrobem na sprzedaż trudniły się nie tylko dwory, ale także małorolni chłopcy i służba folwarczna, którzy pozostałe części gęsi (pałki, podroby i tłuszcz) przeznaczali na własny użytek domowy.

Dla tych, których nie stać było na hodowanie świń, gęszyna była podstawowym gatunkiem mięsa wykorzystywanym w kuchni. Twierdzono, że wyroby z mięsa gęsiego przygotowane w staranny sposób można przechowywać nawet dwa do trzech lat.



Pieniek do siekania okras, Sucha, Bory Tucholskie, okres międzywojenny, zbiory Muzeum Etnograficznego w Toruniu.

Charakterystycznym przetworem uzyskiwanym z gęsiny była też znana zwłaszcza na Kaszubach gęsia okrasa (obona). W przeszłości był to pospolity i podstawowy tłuszcz przygotowywany przez kaszubskie gospodarstwa na cały rok. Wykorzystywano go przede wszystkim do kraszenia potraw, gotowanych ziemniaków, dań z kapusty, zup (zwłaszcza z brukwi) oraz sosów. Okrasa poprawiała ich smak i podnosiła wartości odżywcze. Przetopioną okrasę wykorzystywano również do smarowania pieczywa.

Sposób przygotowania takiej okrasy był następujący: całą gęś razem z kośćmi, wyjąwszy łapki i dziób, siekało się siekierą na drobno. Do siekania służył tzw. „skrzynówek” – niecki podobne do „kaponek”, w których wyrabiało się ciasto, tylko że bardziej płaskie, płytko wyżłobione, o grubym dnie (spotkać je można w każdej chałupie kaszubskiej). W trakcie rozdrabniania siekanki zasalało się mocno. Następnie zaś wkładało do „kufla” – dużego kamionkowego garnka, silnie ubijając jak kapustę.

Z upływem czasu sposób robienia okrasy uległ zmianie. Zaczęto do tego celu wykorzystywać maszynki do mięsa, w których miało się gęsinę bez kości. Urozmaicano też jej smak, dodając cebuli, czosnku i majeranku. Zarówno okrasa (oczywiście już nie ta siekana tradycyjnym sposobem), jak i półgęski przygotowywane są na Kujawach i Pomorzu także współcześnie.

Z tłuszczu gęsiego z dodatkiem przypraw przyrządzano również smalec, uważany za przysmak i dobrą przekąskę w czasie podróży, zwłaszcza odbywanych zimą.

Pieczona gęś była dawniej często podawana na wiejskich weselach. Na weselnych ucztach jadano też czerninę z gęsi, a do tego kluski, biały groch (fasolę) lub jagły.



*Pieniek do siekania okrasy, Męcikał, Kaszuby, okres międzywojenny,
zbiory Muzeum Etnograficznego w Toruniu.*



Pieczyste z gęsi, do czasu, kiedy pojawił się w Europie indyk (XVI wiek), było głównym daniem świątecznym na Boże Narodzenie. Tradycja podawania pieczonej gęsi podczas tego święta wywodzi się z obyczajów germańskich.

W XIX wieku gęś była już wyraźnie potrawą regionalną. Choć obecna w warszawskiej książce kucharskiej Lucyny Ćwierczakiewiczowej, to w pełni doceniona została głównie w przepisach z dawnego zaboru pruskiego. Szczególnie liczne i zróżnicowane receptury z wykorzystaniem gęsiny odnajdujemy w tym czasie w książkach kucharskich z Poznania, Grudziądza, Torunia, Żnina czy Inowrocławia. Sympatyczny czy – jak pisał Kluk – „czuły” ptak stał się obywatelem zaboru pruskiego i zadomowił się na stołach mieszkańców Kujaw, Pomorza i Wielkopolski.

Gęś odgrywała szczególną rolę w kuchni żydowskiej, choć jej niechęć do wieprzowiny i zastosowanie systemu koszernego odcisnęły swe piętno także na kuchni staropolskiej. Z prawdziwym gęsim bogactwem zetkniemy się, gdy zajrzemy np. do *Kuchni koszernej* Rebekki Wolf. Autorka zaczyna od opisu gęsi pieczonej, która jako żywo przywodzi na myśl staropolską gęś z czosnkiem. Z kolei koszerna „gęś prasowana” przypomina wręcz do złudzenia „kiszki angielskie” opisane w XVIII wieku przez Krzysztofa Kluka. W żydowskiej książce kucharskiej natrafiamy nawet na „gęś na czarno”, czyli, здаwać by się mogło, czerninę. Potrawa z krwi nie miała oczywiście racji bytu w kuchni koszernej, niemniej jednak i ten przepis przypomina receptury staropolskie. Wysilek żydowskiej kucharki, chcącej przyrządzić „czerninę” bez krwi, jest tylko powtórzeniem konceptów barokowego kuchmistrza, starającego się stworzyć potrawę o tak zmienionym smaku i wyglądzie, by biesiadnik nie mógł jej rozpoznać i by zagubił się w barokowo-smakowej iluzji.

By przekonać się, jak różne potrawy można wyczarować z gęsi i jak bardzo historia gęsiny spłotła się z dziejami Kujaw i Pomorza, trzeba sięgnąć wprost do przeszłości. Oprócz klasycznej gęsi pieczonej z jabłkami nasi przodkowie potrafili przyrządzić ją także na szereg innych sposobów. Dziś lektura zapomnianych, staroświeckich przepisów kulinarnych przypomina o utraconym bogactwie, zapomnianych smakach i ważnej części naszej kultury, związanej ściśle z regionem, jego zasobami i rytmem przyrody.



Kojec dla gęsi, szkojce, Szembekowo, ziemia chełmińska, okres międzywojenny, zbiory Muzeum Etnograficznego w Toruniu.

Pomorska i kujawska gęś nic sobie nie robiła z podziałów narodowych i z taką samą chęcią, z jaką paradowała w polskich książkach kucharskich, występowała także np. w niemieckim zbiorze przepisów kulinarnych, wydawanym w XIX wieku w Grudziądzu i w Toruniu. Cała seria takich przepisów pojawia się w najstarszej wydanej w regionie kujawsko-pomorskim książce kucharskiej z 1866 roku. Było nią napisane po niemiecku i opublikowane w Grudziądzu dzieło *Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft* (Martha. Godna zaufania doradczyni w sztuce kucharskiej i w wielu innych dziedzinach gospodarstwa domowego), które potem ukazywało się także w Toruniu i Lipsku, stając się wielkim bestsellerem w Niemczech. Autorka książki, nauczycielka prac domowych z sierocińca w Grudziądzu, opisała między innymi czerninę i rosół z gęsi, pieczoną gęś nadziewaną ziemniakami lub jabłkami, piersi gęsie w śmietanie, kwaśną zupę z gęsiny z owsianką, kielbaski z gęsiny z dodatkiem cielęciny i wieprzowiny, pasztet z gęsich wątróbek, pasztet z wątróbek otluszczonych z grasicą cielęcą oraz szereg pasujących do gęsiny sosów i dodatków.



Jeśli śnieg spadnie na świętego Marcina, to będzie wielka zima.



Potrawy z gęsiny zajmują ważne miejsce w najstarszej toruńskiej książce kucharskiej, opublikowanej w 1885 roku przez znanego wydawcę Ernsta Lambecka (w 1859 roku wydał *Pana Tadeusza*). W tym ciekawym zbiorze przepisów, które zebrać miał podobno kaszubski poeta i toruński dziennikarz Hieronim Derdowski, znalazła się między innymi „czarnina” (tak mówiono na Pomorzu) z gęsi, nadziewana gęś w galarecie i intrygujący „Sposób zamienienia mięsa gęsiego na sarnie”. Opisano także rosół z gęsi oraz najlepiej chyba dziś pamiętaną gęś pieczoną z jabłkami. Ukoronowaniem tego gęsiego zbioru był słynny półgęsek, czyli marynowana i wędzona pierś z gęsi.

Z innego zakątka chlubiącego się wspaniałą gęsią tradycją województwa kujawsko-pomorskiego pochodzi wydana w ogromnym nakładzie w Żninie książka Danuty Wirybrowskiej z 1934 roku. W jej poszerzonej wersji z 1937 roku możemy znaleźć między innymi opisy przyrządzania gęsich wątróbek w bekonie, potrawki z pieczonej gęsi, kielbasek z udek gęsich czy potrawki z gęsiny z brukwią i sosem grzybowym.

Gęsinę opisano również w przypomnianej niedawno grudziądzkiej książce kucharskiej *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*, wydanej po raz pierwszy w 1915 roku jako dodatek do poczytnej „Gazety Grudziądzkiej”. Wśród niezwykłych receptur nadesłanych przez



okoliczne gospodynie na ogłoszony przez gazetę konkurs możemy znaleźć klasyczną gęś pieczoną, czerninę z gęsi i wiele innych lokalnych smakotyków.

Od kiedy udomowiono gęś, a było to ponad 5 tys. lat temu, ptaki te towarzyszą człowiekowi nieustannie. W 390 roku p.n.e. uratowały Rzym przed najazdem Gallów, ostrzegając głośnym gęganiem, a raczej krzykiem, że wróg jest blisko. Celtowie uważali, że to święte zwierzęta i nie należy ich spożywać. W starożytnym Egipcie gęś uznawano za ptaka słońca, natomiast w Europie we wczesnym okresie chrześcijaństwa gęś gościła na stołach głównie podczas uroczystości religijnych.

W naszym kraju tradycja chowu gęsi sięga XVI wieku. Spożywano ją w domach zamożnych, zaś biedniejsi jadali ją tylko od wielkiego święta. W XIX wieku nastąpił wyraźny rozkwit produkcji. Na działającej w tym czasie Warszawskiej Gieldzie Towarowej, zwanej również „gęsią giełdą”, skupowano ponad 3 mln gęsi, które wędrowały po bezdrożach naszej ojczyzny, docierając prosto do Prus.

Obecnie chów gęsi uznawany jest za jedną ze specjalności polskiego rolnictwa. Jesteśmy oprócz Węgrów największymi producentami i eksporterami gęsiny do Unii Europejskiej, głównie na rynek niemiecki. Produkujemy rocznie od 5 do 7 mln piskląt gęsich, których chów prowadzi się w wielu gospodarstwach na terenie Polski. Najwięcej stad jest w Wielkopolsce, w regionie kujawsko-pomorskim oraz na Kaszubach.



 Siedziba Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej.

W województwie kujawsko-pomorskim, w Kołudzie Wielkiej, znajduje się Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki – PIB. Praca naukowo-badawcza w Kołudzie Wielkiej rozpoczęła się w 1962 roku, kiedy to nabyto w duńskiej hodowli gąsienicy rasy białej włoskiej, które umieszczono w IZ ZZD Kołuda Wielka i na fermie w Małym Klinczu koło Kościerzyny. Import, jak się okazuje, był trafny. Po zaniechaniu pracy hodowlanej w Małym Klinczu Zakład w Kołudzie Wielkiej został jedyną w Polsce i na świecie fermą zarodową gęsi Białej Kołudzkiej, przejmując całkowicie odpowiedzialność za hodowlę oraz produkcję zdrowej polskiej gęsiny. Organizatorem hodowli gęsi w Kołudzie Wielkiej był ówczesny dyrektor Zootechnicznego Zakładu Doświadczalnego – doc. dr Kazimierz Bieliński, który wraz z małżonką doc. dr Krystyną Bielińską był w Polsce prekursorem badań naukowych i prac hodowlanych związanych z gęsią białą włoską. Gęś owsianna Biała Kołudzka określana jest jako fenomen polskiej myśli hodowlanej i nasze dobro narodowe. To prawdziwa arystokratka w krajobrazie polskiej wsi, na którą wreszcie powraca. Z okazji jubileuszu 50-lecia pracy hodowlanej i badawczej w 2012 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi uznał gęś Białą Kołudzką* za odrębną rasę gęsi w Polsce.

Produkcja gęsi w naszym kraju oparta jest o rasę Białą Kołudzką, która stanowi ok. 95% wszystkich utrzymywanych gęsi, pozostałe 5% to gęsi ras i odmian regionalnych, takich jak: Pomorska, Rypińska, Kartuska, Podkarpacka, Kielecka i inne.

Po wielu latach pracy hodowlanej prowadzonej w Kołudzie Wielkiej udało się wyodrębnić dwa rasy, a mianowicie nieśny i mięsny. Pierwszy z nich charakteryzuje się wysoką nieśnością i wydajnością gąsiąt, a drugi ma bardzo dobre przyrosty, daje dużo smacznego i wartościowego mięsa i tłuszczu. Niezaprzeczalnym osiągnięciem zespołu naukowego instytutu było odkrycie możliwości skrzyżowania gęsiora i gęsi tych dwóch ras, w rezultacie czego powstał mieszaniec, który odpowiednio żywiony (naturalne polskie zboża, owies, wypasanie na łąkach i pastwiskach) stał się „hitem” polskiego drobiarstwa. To właśnie gęś owsiana Biała Kołudzka.

Gęś z Kołudy jest doskonale przystosowana do naszych rodzimych warunków środowiska, stąd jej duża odporność na wiele chorób, przed którymi muszą być zabezpieczane inne gatunki drobiu hodowanego w Polsce, a przywożonego z innych krajów i to nie tylko z Europy.

*Zazwyczaj tak bywało, że św. Marcin okrywa
swego płaszcza połą oziminę gołą.*

Produkcją gęsi owsianych zajmują się rolnicy, utrzymując stada o różnej liczebności w zależności od tego, jakim dysponują arealem łąk, pastwisk i ile zbierają zboża z własnych pól. Tradycja chowu przydomowego, przyzagrodowego powraca poprzez między innymi ścisłą współpracę Kół Gospodyń, Zrzeszeń Kobiet Wiejskich bezpośrednio z Zakładem Doświadczalnym w Kołudzie Wielkiej. Dzięki spotkaniom, szkoleniom, konferencjom, warsztatom kulinarnym, które organizowane są w tym zakładzie, udaje się niejako „oswoić” gospodynie z chowem gęsi i zachęcić do przygotowywania potraw z tego mięsa i ich spożywania w gronie rodziny i przyjaciół.

Owsiana gęś Biała Kołudzka ma swoją markę. Utrzymywana w proekologicznych warunkach, żywiona naturalnymi paszami, spacerując swobodnie, sama dokonuje wyboru pożywienia zgodnie z własnym smakiem. Do tego zjada dużo ziarna owsa, co daje gwarancję doskonałej wartości odżywczej mięsa i tłuszczu. W żywieniu gęsi owsianych nie stosuje się antybiotyków ani innych chemicznych specyfików dla polepszenia wykorzystania paszy, zwiększenia przyrostów czy wzmocnienia kondycji zdrowotnej.

Pasze zielone (trawy), marchew, kapusta, buraki pastewne, resztki z warzywników i sadów są chętnie zjadane przez gęsi i dobrze trawione, co w konsekwencji przekłada się na wyjątkową wartość odżywczą i dietetyczną mięsa i tłuszczu.

Gęś jest ptakiem inteligentnym, kontaktowym i tak naprawdę nie do końca udomowionym. Ma w sobie wiele cech dzikości związanych z jej pochodzeniem od gęsi gęgawy (Anser anser). Zachowanie gęsi, szczególnie w okresie nieśności (rozrodu), napa-

wa zdumieniem, zadziwia i uczy pokory. Samiec otacza opieką swoją rodzinę i choć nie jest do końca monogamistą, uczucia dzieli sprawiedliwie. Mową ciała i głosem wyrażnie ostrzega ciekawskich, a często intruzów wkraczających w intymną sferę życia rodzinnego.

Gęsi są ciekawe świata, towarzyskie i usilnie poszukują matki w okresie gęsiego dzieciństwa. Przyzwyczajają się do głosu gospodyni i chętnie za nią podążają. Gęś to ptak wolny, nie toleruje zamknięcia, szczególnie w klatkach, lubi przestrzeń, aby z krasą objawiać swoją urodę i obyczaje. Wędrowki po łąkach, „biesiadowanie” w sadach i warzywnikach, a przy okazji kąpiel w stawie czy strumieniu to ich sposób na bytowanie w naturalnych warunkach określonych też jako dobrostan.

Gęsi doskonale wyczuwają nastawienie człowieka i żywo reagują na gesty sympatii, ale też potrafią odwzajemnić wrogie czy agresywne zachowania. Znane były „patrole” stadka gęsi przy magazynach whisky w Szkocji, które zdecydowanym i głośnym krzykiem ostrzegały przed złodziejami trunku. Ptaki te potrafią być także przyjacielskie i opiekuńcze. Parka gęsi codziennie towarzyszyła dzieciom pewnych hodowców w drodze na przystanek autobusowy, po czym, gdy autobus odjeżdżał, wracały do gospodarstwa.

Gęś to ptak niezwykle, dostarcza człowiekowi nie tylko tego, co smaczne i zdrowe dla ciała, ale i dla duszy, bo obcowanie z nimi i bezpośredni kontakt to coś więcej niż przelotna znajomość.

Gęś owsiana nie jest tłusta, zapasowego tłuszczu zwanego sadelkowym zawiera od 3% do 5% w tuszce. Gęsią jest bogata w białko i zawiera od 18,1% do 23% tego dobrze przyswajalnego składnika naszego pożywienia. Nie można też pominąć ważnych dla zdrowia składników mineralnych (potasu, fosforu, magnezu, wapnia), jak również witamin (A, B1, B2, D), których znaczne ilości znajdują się w mięsie gęsi owsianych. Smalec, czyli tłuszcz gęsi, posiada, tak jak oliwa z oliwek, kwas oleinowy, który zmniejsza poziom złego cholesterolu, oraz kwas linoowy określany jako silny środek przeciwnowotworowy. W gęsinie stwierdzono wysoką zawartość kwasów tłuszczowych, szczególnie wielo- i jednonienasyconych, które mają zbawienny wpływ na nasze zdrowie. Pierze i puch od naszych gęsi są uznawane za produkty najwyższej jakości. Poszukiwane są przez Japończyków i Niemców, którzy wyrabiają z nich wspaniałe kołdry, kombinezony, kurtki i inną ekskluzywną galanterię.





Polska tradycja: 11 listopada podzielmy się gęsiną

Świętowanie, czyli nadawanie specjalnego charakteru wydarzeniom w określonym miejscu i czasie, ma często dwa wymiary: publiczne, przeżywane razem ze wspólnotą, oraz prywatne, w gronie najbliższych – rodziny i przyjaciół. Wspólne obchodzenie świąt, w tym Święta Niepodległości, bazuje na dzieleniu się emocjami, wspomnieniami i przeżyciami w miejscach publicznych. Te powszechne obchody budują więzi społeczne i czynią z nas jedną, choć zróżnicowaną, grupę kulturową.

Tradycja publicznego upamiętnia odzyskania niepodległości sięga, jak już wspomniano, roku 1919 i pierwszej jego rocznicy. We współczesnej Polsce możemy wyróżnić siedem zasadniczych form publicznego upamiętniania i świętowania 11 listopada. W wielu miastach poszczególne formy, spletając się ze sobą, tworzą wielkie uroczyste wydarzenie, ważne dla mieszkańców i zwracające uwagę na wszystkie wymiary ich życia: przeszłość, teraźniejszość i przyszłość.



Jak uśmiech dziewczyny kochanej,

Jak wiosny budzącej się wiew,

Jak świergot jaskółek nad ranem,

Młodzińcze uczucia nieznane,

Jak rosa błyszcząca na trawie,

Miłości rodzącej się zew,

Tak serce raduje piosenki tej śpiew,

Piosenki o mojej Warszawie.

Msze i nabożeństwa są często bardzo istotnym składnikiem świętowania. Zazwyczaj przybierają postać uroczystej mszy świętej odprawianej za Ojczyznę w najważniejszej świątyni miasta. Najczęściej uroczystość religijna otwiera oficjalny program obchodów.



Kościół pw. św. Marcina w Grzawach.
Najcenniejszym zabytkiem tej świątyni jest obraz
Matki Bożej z Dzieciątkiem z XVII wieku.
Obraz ten od XIX wieku przysłonięty jest przez
wizerunek św. Marcina. Prawdziwą ciekawostką jest
to, że św. Marcin przedstawiony jest na nim
w towarzystwie gęsi.

Wiece, apele, odczyty, w tym składanie kwiatów w miejscach pamięci czy historyczne przedstawienia, sesje naukowe i przemówienia w wielu miastach, to nieodłączny element obchodów Narodowego Święta Niepodległości. W Warszawie polegają zazwyczaj na porannym składaniu kwiatów przez Prezydenta RP przed pomnikiem Marszałka Józefa Piłsudskiego. Co roku uczestnicy obchodów na czele z Prezydentem udają się także przed Grób Nieznanego Żołnierza, gdzie odbywa się uroczysta odprawa wart. Pan Prezydent oficjalnie składa także kwiaty pod pomnikami zasłużonych rodaków: Kardynała Stefana Wyszyńskiego, Wincentego Witosa, Stefana Roweckiego, Ignacego Jana Paderewskiego i Romana Dmowskiego.

Marsze, parady i inscenizacje stanowiły zasadniczy element obchodów święta już od 1919 roku. Parady niepodległości, często połączone z inscenizacją w wykonaniu coraz liczniejszych grup przygotowujących rekonstrukcje wydarzeń historycznych, stają się nierozłączną częścią obchodów 11 listopada. Jest to także ich najbardziej spektakularna, widowiskowa i masowa forma. W Warszawie, z inicjatywy Prezydenta Bronisława Komorowskiego, zapoczątkowano tradycję marszu prezydenckiego pod hasłem „Razem dla Niepodległej”, przechodzącego ulicami stolicy. Podobne marsze mają miejsce w wielu innych miastach. We Wrocławiu na przykład w samo południe wyrusza radosna parada niepodległości, w której udział biorą przedstawiciele władz województwa i miasta, kombataneci, uczniowie i mieszkańcy. W 2013 roku parady towarzyszył sprzęt ratowniczy WOPR, samochody marki Volkswagen Garbus i motocykle Harley-Davidson. Ogromną popularnością cieszą się parady i defilady wojskowe. Często nasze wojsko w tym dniu przygotowuje pokazy sprzętu wojskowego, co wzbudza niesłabnące zainteresowanie dużych i małych miłośników militariów.

Dekorowanie przestrzeni publicznej podnosi jakość obchodów i stanowi o wyjątkowości dnia. Do podstawowych aktywności należy przede wszystkim patriotyczny obowiązek wywieszania białoczerwonych flag na budynkach publicznych, ulicach i domach. Coraz popularniejsze jest noszenie kotylionów w barwach narodowych. Przyczynili się do tego Prezydent Bronisław Komorowski z Małżonką poprzez coroczne przygotowywanie kotylionów w Pałacu Prezydenckim.

Koncerty i imprezy muzyczne organizowane są przede wszystkim w oparciu o patriotyczne pieśni i utwory muzyczne, odwołujące się do walki o niepodległość. Imprezy te przybierają zarówno publiczny, otwarty charakter, jak np. „Tramwaj Patriotyczny” jeżdżący po Krakowie, w którym można było posłuchać pieśni patriotycznych, lub organizowana na Rynku Głównym Lekcja Śpiewania „Radosna Niepodległość”. Nieodłącznym elementem muzycznym w tym dniu są koncerty i parady orkiestr dętych oraz występy chórów czy grup folklorystycznych. Jest to doskonała okazja do zaprezentowania osiągnięć wielu zespołów amatorskich, które w taki sposób realizują swoje pasje i talenty. Niebagatelną sprawą jest także propagowanie naszych pieśni patriotycznych, szczególnie wśród dzieci i młodzieży. Wspólny śpiew zawsze daje poczucie integracji – w tym przypadku, ze względu na repertuar, integracji narodowej.

Wydarzenia sportowe, w tym biegi niepodległości, stają się coraz to częstszą aktywną formą obchodów Dnia Niepodległości. Biegi organizowane są od kilku lat np. w Bydgoszczy, Gdyni czy Wrocławiu. Polacy coraz powszechniej przekonują się do tego sportu i dlatego takie biegi gromadzą z roku na rok większą liczbę uczestników. Ostatnio we Wrocławiu Bieg Niepodległości na dystansie 3,5 tys. m uczestnicy pokonali w „wąsie Marszałka Piłsudskiego”, a w Bydgoszczy na mecie biegu na 1,5 tys. m na zawodników czekały słodkie bydgoskie rogaliki.

Festiwale i publiczne zabawy odbywają się w całej Polsce. Coraz częściej – obok oficjalnych uroczystości – pojawiają się wydarzenia, które mają charakter festynów rodzinnych. Radosne świętowanie przy muzyce, wspólnym śpiewie piosenek patriotycznych, grach i zabawach dla dzieci gromadzi prawdziwe tłumy – nawet mimo nie zawsze sprzyjającej, bo listopadowej aury. Festyny te najczęściej są połączone z kiermaszami, na których oferowane są produkty regionalne – także (coraz częściej) gęsina. Popularne są także pokazy i konkursy kulinarne, które często prowadzą znane postacie z mediów. Z roku na rok pojawiają się coraz to nowsze i ciekawsze pomysły stworzenia wyjątkowego klimatu radości i wspólnoty w tym tak ważnym dla nas dniu. Jest to czas wolny od pracy i ważne jest, aby miał on swój wyjątkowy charakter. Tak, jak na przykład w Poznaniu, gdzie 11 listopada na ulicy Święty Marcin już od 1993 roku odbywa się festyn pod nazwą „Imieniny ulicy”, który tradycją nawiązuje do średniowiecznych obchodów tego święta. W tym dniu odbywa się pochód na czele ze św. Marcinem, który przed poznańskim zamkiem z rąk prezydenta miasta odbiera klucze. Tradycyjnie w dniu św. Marcina w Poznaniu jada się słynne rogalce świętomarcińskie.

Powieszenie flagi na budynku mieszkalnym czy w innym miejscu jest najczęściej spotykaną formą uczczenia świątecznego dnia. Trzeba pamiętać o tym, że naszym barwom narodowym należy się szacunek i dlatego ważne są podstawowe zasady eksponowania flagi:

- ◆ Flaga zawieszona poziomo ma zawsze biały pas na górze.
- ◆ Flaga zawieszona pionowo ma zawsze biały pas z lewej strony. Jeśli jest na maszcie przymocowana do ruchomego pręta poprzecznego, pas biały będzie zawsze przy maszcie.
- ◆ Jeśli flaga jest zawieszona nad jezdnią ulicy, biały pas powinien być po lewej stronie dla osób patrzących w kierunku rosnącej numeracji domów.
- ◆ Flaga musi być poszanowana, zatem nie może również dotykać podłogi, ziemi czy wody.
- ◆ Należy pamiętać, że flaga Polski ma pierwszeństwo nad innymi. Jest to główna i najważniejsza zasada. Polską flagę wieszamy zawsze przed flagą innego kraju, przed flagą kościelną, Unii Europejskiej, samorządowej czy flagą firmową.
- ◆ Flaga musi być czysta, mieć mocne, niewyblakłe kolory i nie może być postrzępiona.
- ◆ Na fładze państwowej lub narodowej nie wolno umieszczać żadnych napisów i rysunków.
- ◆ Jeśli flaga się podrze lub zużyje, należy ją niepublicznie spalić.

Oprócz flagi biało-czerwonej istnieje także flaga z godłem Polski na białym prostokącie nazywana „flagą państwową z godłem”. Flagę tę po raz pierwszy ustanowiono 1 sierpnia 1919 roku i początkowo przeznaczono dla polskich poselstw (przedstawicielstw dyplomatycznych) i konsulatów oraz statków handlowych. W latach 1928-1938 była tylko banderą handlową. Godło na fładze znalazło się po to, aby odróżnić ją od biało-czerwonej flagi stosowanej w ramach Międzynarodowego Kodu Sygnałowego używanego do sygnalizacji na morzu. Od 1938 roku flagi z godłem używają polskie instytucje państwowe za granicą. Od 1955 roku zakres używania flagi rozszerzono na lotniska cywilne, porty lotnicze oraz polskie samoloty komunikacyjne za granicą, a w roku 1980 także na kapitanaty i bosmanaty portów. Aktualnie flagę państwową z godłem Rzeczypospolitej Polskiej mogą stosować:

- ◆ przedstawicielstwa dyplomatyczne, urzędy konsularne oraz inne oficjalne przedstawicielstwa i misje za granicą na budynkach lub przed budynkami ich siedzib urzędowych, a także kierownicy tych przedstawicielstw, urzędów i misji na swych rezydencjach i środkach komunikacji – w wypadkach przewidzianych w prawie i zwyczajach międzynarodowych;
- ◆ cywilne lotniska i lądowiska;
- ◆ cywilne samoloty komunikacyjne podczas lotów za granicą;
- ◆ kapitanaty (bosmanaty) portów – na budynkach lub przed budynkami stanowiącymi ich siedziby urzędowe;
- ◆ polskie statki morskie jako banderę.



Krótką historia akcji „Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”

Pierwszą próbą połączenia świętowania odzyskania w 1918 roku niepodległości przez Polskę z tradycjami świętomarcińskimi były zorganizowane w 2009 roku przez samorząd województwa kujawsko-pomorskiego festyny. Już na początku festynu na Jordankach w Toruniu miał miejsce bardzo interesujący incydent, który można odczytać symbolicznie.

Na teren imprezy wmaszerowała wojskowa orkiestra dęta, która grała pieśni patriotyczne. Na trasie jej przemarszu znajdował się kojec ze stadkiem gęsi, przywiezionych z zakładu badawczo-hodowlanego w Kołudzie Wielkiej, niedaleko Inowrocławia. Gdy orkiestra przechodziła obok kojca, nie wiadomo jak gęsi wydostały się z ogrodzonego terenu i... pomaszerowały za orkiestrą. Trudno powiedzieć, czy ten fakt stał się dodatkowym argumentem dla władz województwa, aby w następnych latach kontynuować akcję promującą powrót gęsiny na polskie stoły, szczególnie w dniu Narodowego Święta Niepodległości, ale akcja z roku na roku zataczała coraz większe kręgi, zyskując wydźwięk ogólnopolski.

Krótkie i trafne podsumowanie obchodów 11 listopada zamieściła toruńska „Gazeta Wyborcza”. Już sam tytuł relacji był kwintesencją połączenia dwóch tradycji w jedno świętowanie: *Biało-czerwony Toruń: pieśni i gęsina w Święto Niepodległości*. W tekście czytamy: „Podczas przemarszu ulicami Torunia harcerze nieśli ogromną narodową flagę. (...) Przebojem festynu był pasztet z gęsi” („Gazeta Wyborcza”, Toruń, 12 XII 2009).

Wracając do listopada 2009 roku, warto odnotować, że podobne festyny zorganizowano wówczas również w Ostrońce pod Bydgoszczą oraz we Włocławku, czyli w okolicach największych miast województwa kujawsko-pomorskiego. Wszędzie frekwencja przerosła przewidywania organizatorów, co świadczyło z jednej strony o tym, że pomysł jest „trafiony w dziesiątkę”, z drugiej, że połączenie tradycji świętomarcińskiej z radosnym świętowaniem odzyskania niepodległości może być zjawiskiem wręcz archetypicznym.

KOTYLION

wykonanie – krok po kroku

Potrzebne akcesoria:

- wstążka biała
o szerokości ok. 2 cm
i długości 155 cm
- wstążka czerwona
o szerokości ok. 2 cm
i długości 95 cm
- okrąg z tektury
o szerokości 2,5 cm
i średnicy 9 cm
- okrąg z tektury
o szerokości 2 cm
i średnicy 6 cm
- kółko z tektury czerwonej
o średnicy 2,5 cm
- mocny klej, nożyczki,
zszywacz i agrałka lub
inna zapinka

Białą wstążkę przewlekamy na okrętkę, ale równo przez duży okrąg.

Czerwoną wstążkę przewlekamy przez mały okrąg.

Czerwony okrąg mocujemy (naklejamy) na biały.

Pośrodku naklejamy kółko z czerwonej tektury.

Pozostałe kawałki wstążeczki mocujemy na dole kotylionu.

Na końcu przyczepiamy agrałkę lub inną zapinkę.





„Gazeta Pomorska”, włączając się w promowanie festynów, wydrukowała nawet kupon z pytaniem: „Z czego – poza walorami kulinarnymi – słynie jeszcze gęś?”. Każdy, kto przyniósł na festyn wypełniony kupon, miał szansę wylosowania smakowitej nagrody – porcji degustacyjnej z gęsiny. Zapowiadając wydarzenia 11 listopada 2009 roku, „Rzeczpospolita” opublikowała tekst pod tytułem *Gąski, gąski, do Polski*. „Polacy – jak można było przeczytać w artykule – powinni jeść gęś w Święto Niepodległości. Nasza gęsiną jest znana w Europie, a w kraju zapomniana” (*„Rzeczpospolita”, 6 XI 2009*).

Festyn w Ostromecku, odbywający się w pięknych ogrodach pałacu ostromeckiego, podobnie jak ten w Toruniu, przyciągnął całe rzesze bydgoszczan i mieszkańców okolic. „Urząd Marszałkowski starał się ożywić ginący obyczaj spożywania w narodowe święto polskiej gęsiny” – pisał „Express Bydgoski” (12 XI 2009). Tytuł notatki prasowej zamieszczonej w bydgoskim dodatku do „Gazety Wyborczej” mówi sam za siebie: *Specjały z gęsi okazały się kulinarnym hitem*. W tekście opatrzonym tym entuzjastycznym tytułem można było dowiedzieć się między innymi, jakie potrawy serwowano podczas festynu: „Przepyszna pieczeń w soli, paszteciki i czernina ściągnęły wczoraj do Ostromecka tłumy bydgoszczan” (*„Gazeta Wyborcza”, Bydgoszcz, 12 XI 2009*). Tygodnik „Wprost”, odnosząc się do tej pierwszej próby wskrzeszania tradycji, w swym wydaniu internetowym pytał retorycznie: „Czy Polacy znów polubią gęsinę?”.

Następne lata pokazały, że konsekwentne działania promocyjne przynoszą rezultaty. Już rok później do Bydgoszczy, Torunia i Włocławka dołączył Rypin, organizując festyn, w którym przypomniano sobie o znakomitych walorach smakowych gęsi rypińskiej. Festyn rodzinny, łączący tradycje patriotyczne ze świętomarcińskimi, zorganizowano w Inowrocławiu. Święto gęsi na Krajnie organizuje się w Minikowie, oczywiście 11 listopada.

Prawdziwym przełomem było przeniesienie toruńskiego festynu do Przysieka pod Toruniem. Tu, na terenie Ośrodka Doradztwa Rolniczego, od 2011 roku, odbywa się dwudniowy (10-11 listopada) Kujawsko-Pomorski Festiwal Gęsiny. Jest to nie tylko zwieńczenie akcji „Kujawsko-pomorska gęsiną na św. Marcina”, ale również największy w Polsce jarmark gęsi i produktów mięsnych z gęsiny. Tu się również świętuje odzyskanie niepodległości. Tu marszałek województwa kujawsko-pomorskiego podejmuje uroczystym obiadem kombatanów i osoby zasłużone dla odzyskania niepodległości i rozwoju Polski. W menu należne pierwsze miejsce zajmuje polska gęsiną.





Three red stars

Czas na gęsinę w polskich restauracjach

Od 11 listopada do połowy grudnia (albo dłużej) coraz więcej restauracji w całej Polsce w ramach akcji „Czas na gęsinę” serwuje potrawy z tego najszlachetniejszego drobiu. Aby wszyscy zainteresowani mogli się zorientować, który lokal w ich sąsiedztwie ma w swojej ofercie gęsinę, na stronie czasnagesine.pl dostępna jest lista restauracji, które uczestniczą w tym projekcie. Z roku na rok miejsc takich przybywa, a w Kujawsko-Pomorskiem powstał nawet gęsinowy szlak kulinarny.



**Uroczysty obiad wydany przez
Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego
z okazji Narodowego Święta Niepodległości
11 listopada 2012 roku**

Zimna przekąska:

Gęś nadziewana w galarecie, serwowana na sałacie ze świeżych ziół,
na podstawie przepisu z 1885 roku



Gorąca przekąska:

Wątróbka gęsia z bekonem, serwowana na ciastku ziemniaczanym,
na podstawie przepisu z 1937 roku



Zupa:

Czernina z suszonymi owocami i kluskami szarymi,
na podstawie przepisu z 1885 roku



Danie główne:

Dróbki gęsie z brukwią i sosem grzybowym,
na podstawie przepisu z 1937 roku



Deser:

Zupa śliwkowa z grzanką z piernika, odprawiona miodem pitnym,
na podstawie przepisu z 1937 roku

Do obiadu będą serwowane węgierskie wina z regionu Eger, z winnicy Bormester, autorstwa Józsefa Hagymási,
wybranego w Eger winiarzem roku 2011.

Historyczne przepisy, pochodzące z naszego regionu, zaczerpnięto z następujących książek kucharskich:
*Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach
gospodarstwa domowego, Toruń 1885*

Praktyczna kuchnia domowa, D. Wyrzybkowska, Żnin 1937/8

Akcja sięga oczywiście poza województwo. Restauracje z całej Polski serwują, przyjmując zaproszenie i wsparcie z województwa kujawsko-pomorskiego, potrawy z gęsiny, które goszczą w ich sezonowym menu. Na gęsinę otworzył się polski Sejm, w którym zorganizowano promocję i degustację. Nawet Prezydent RP, zainspirowany i namówiony przez województwo kujawsko-pomorskie, postanowił, że podczas przyjęcia dla korpusu dyplomatycznego z okazji Narodowego Święta Niepodległości w pałacu prezydenckim będzie się serwować gęsinę. W 2012 i 2013 roku przyrządzili i podawali ją oczywiście kucharze zaangażowani w akcję organizowaną przez województwo kujawsko-pomorskie.

Ruszyła lawina. Kucharze i celebryci przebrani za kucharzy zaczęli prześcigać się w prezentowaniu przepisów na gęsinę. Nie sposób już wyobrazić sobie listopada bez gęsiny w mediach. Gęś pojawiła się nawet w serialu *Ojciec Mateusz*.

Cierpliwie czekano, jak zareaguje rynek. Bo dotąd gęsina była jak szynka za czasów PRL – prawie niemożliwa do kupienia. Rok 2013 okazał się przełomowy. Wreszcie polscy producenci gęsiny mogli dostarczyć do sieci handlowych dobrą, polską gęsinę w przystępnej cenie. Jak grzyby po deszczu na przełomie października i listopada zaczęły pojawiać się promocje na gęsinę w sklepach. Jeszcze kilka lat temu organizatorzy akcji musieli podejmować się takich działań jak „gęś na telefon”, czyli telefoniczne centrum przyjmowania zamówień na gęsie tuszki, które w określonych dniach i miastach można było potem odebrać. Od 2013 roku gęsina jest już ogólnie dostępna.

Polacy zaczynają rozsmakowywać się w gęsinie, a województwo kujawsko-pomorskie może śmiało stwierdzić, że ma w tym wielki udział.





„Złote Półgęski”

Najlepsi z najlepszych

„Złote półgęski” to nagrody przyznawane pod patronatem Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego dla najlepszych polskich produktów z gęsiny i najciekawszych przepisów nadesłanych przez restauracje biorące udział w akcji promującej kujawsko-pomorską gęsinę.

Zwycięzców wybiera Kapituła Nagrody, złożona z przedstawicieli hodowców, producentów, restauratorów oraz konsumentów.

W 2012 roku laureatami zostali:

Najlepszy przepis na potrawę z gęsiny:
restauracja Kogel-Mogel z Krakowa

Najlepszy produkt z gęsiny:
Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „Lenart”
za półgęsek (mały producent)
oraz *Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB*
za szynkę z gęsi (duży producent)

W 2013 roku nagrody zdobyli:

Najlepszy przepis na potrawę z gęsiny:
Marcin Kosiński i restauracja Jan Olbracht
Browar Staromiejski w Toruniu

Najlepszy produkt z gęsiny:
Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „Lenart”
za świąteczną strawę z gęsich wątróbek (mały producent)
oraz *Zakłady Mięsne Olewnik-Bis*
za suchą krakowską z gęsiną
ze Starej Wędzarni (duży producent)



Statuetka „Złotego Półgęska”.



Życzenia w tym wyjątkowym dniu mogą być na przykład takie:

Radosnego świętowania!

Wspaniałych chwil w gronie rodziny i przyjaciół!

Wybornej gęsiny!





Gęsina *dawniej*

S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski,
M. Spychaj, Warszawa 2009, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 1:

Potrawa czarno gotowana z juszycą

Gąskę młodą albo zajączką, albo cokolwiek młodego bijesz, spuść juszycę tak: weźmiej octu dobrego, zgrzej, juszycę albo krew tę, co żywego bijesz, spuść na ten ocet, a mieszaj, tę zaś materyją mięsną, porąbawszy albo rozebrawszy, dowarz i odbierz, wlej tę krew z octem, którą juszycą zowiesz, a warz, usmaż cebulę w maśle, a przebij przez sito chleba żytnego trochę. Przydaj octu, słodkości, pieprzu, imbiru, cynamonu, goździków, soku wiśniowego. Przywarz, soli nie przepominając, daj lubo gorąco, lubo na zimno.



Kapłon smaczny

Weźmij kapłona albo gęś, albo co chcesz, odpiecz, rozbierz, wkraj cebule w kostkę i pietruszki, włóż w kociołek albo rynkę, wlej rosołu, masła, przywarz. Wlej octu dobrego, limonią, oliwek, pieprzu, imbiru. Przywarz, a daj na stół.





Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne, oprac. J. Dumąnowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 2:

Gęś z czosnkiem

Upiecz gęś dobrze, polewaj ją masłem, weź migdałów garść, obłup je. Czosnku weź niemało, obłup go pięknie, uwarż go w wodzie i uwierć go, tylko osobno, nie z migdałami. Migdały uwierć, jabłek też kwaśnych obłup i pokraj cienko, uwarz je, polewkę odcedź i uwierć je. Chleba białego ośrodek uwierć z jabłkami i migdałami, do tego włóż czosnek uwiercony, octu winnego wlej kwartę albo pół, coby było jako śmietana. Wleż to w garnieszek, przywarz to, wsyp cukru co potrzeba; tłuste owe z gęsi, co wyciecze, opuszczonej wlej w tę zaprawę.

Gęś rozebrać i tą zaprawą połąć, i dać do stołu.



W. Wielądko, *Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*,
oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012,
„Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 3:

Gęś nadziewana i pieczona. Na wielkie danie

Weź kasztanów, ile chcesz, obierz z pierwszej skórki, włóż w tygiel nakrawane lub w piecyk, obracaj, aż się upieką, z których drugą zdejmiesz skórkę; albolii też włóż w wodę gorącą, obgotuj, odłóż jedną część na zaprawę, drugą zaś usiekaj, włóż w rondel z mięsem z kielbas krajany, wątróbkę z gęsi siekaną, dwie łyżki sadła topionego, spory kawałek masła, szarlotki, mały kawałek czosnku, pietruszki, cebuli, usiekaj wszystko razem. Przystaw do ognia na kwadrans, przestudź; weź gęś, opaliwszy i wyprawiwszy, włóż w śródek to nadzienie, zaszyj, ażeby nie wypadło, upiecz na rożnie, daj z zaprawą z kasztanów, jako masz w artykule o zaprawach.



Gęś z musztardą. Na danie

Weź młodą gęś miękką, oparz, oczyść i wypraw, wątróbkę usiekaj z szarlotką, półodnóżkiem czosnku, pietruszką, cebulą, wszystko usiekaj, przydaj bobkowego liścia, bazyliki, tymianku, kawałek masła, soli i pieprzu, nadziej gęś i zaszyj, upiecz na rożnie, polewając masłem; gdy się gęś upiecze, włóż łyżkę musztardy w masło, którym polewałeś, polej nią gęś i posyp dobrze chlebem tartym, przyrumień jeszcze. Nareszcie dasz z następującym sosem: włóż w rondel jak pół jaja masła utratowanego z mąką, wlej łyżkę musztardy, pełną łyżkę octu, małą szklankę soku albo bulionu, osól, opieprz, przygrzej i podlej gęś.





Paul Tremo, kucharz Stanisława Augusta Poniatowskiego, druga połowa XVIII wieku:

Ptaszki drobne z marmuladą z jabłek

Marmulada służyć może do gęsi, kaczek,
a oraz do dania ją na stół w salaterce zamiast kremu

Obierz jabłek kwaskowatych i włóż je w rondel. Dodasz do nich cukru kawałek otartego o cytrynę, cynamonu kawałek, podlejesz to wodą lub winem, przykryj i niech się tak dusi. Gdy już jabłka są uduszone, cynamon wyjąć, jabłka przez sitko przetrzeć; rodzenków drobnych oczyszczonych i trochę w wodzie zagotowanych w te włożysz jabłka. Potym, wymieszawszy rodzenki, trochę na wolnym ogniu zagrzejesz, na półmisku wyłożysz i ptaszkami, tak sporządzonemi jak wyżej, obłożysz. Jeżeli ją masz dać zamiast kremu, to gdy ją wyłożysz na salaterkę, cukrem miało utłuczonym bardzo ją grubo posyp i rozpaloną jak można tylko żelazną łopatką zgłaseruj cukier i wydaj.



W. Wielądko, *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*,

Warszawa 1800:

Gęś pieczona

Oczyść pięknie gęś karmną, wypraw jak się należy, obmyj czysto w wodzie, nasól dobrze, włóż w szrodek gęsi jabłek winnych obranych i pokrajanych na cztery części, przesypanych majeranem i anyżkiem, zaszyj, żeby nie wypadły, upiecz na rożnie, zrób sos do niej z cebulą, masłem lub smalcem z tejże topionym, osól, opieprz, zakrusz chlebem tartym lub też możesz dać jablecznik z cukrem i z cynamonem duszony. Z reszty gęsi na wieczór zrobić możesz potrawkę z zrazami wołowemi siekanemi.



*Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich
oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego, Toruń 1885:*

Czarnina

Kiedy się zarzyna gęś lub kaczkę, spuszcza się krew na trochę octu. Rzadko bierze się do czarniny całą gęś, zwykle używa się tylko szyję, skrzydła i podroby, które się wstawia jakby na rosół, szumuje, soli, dodaje kubaby, cynamonu, pieprzu zwykłego i angielskiego, cebuli i gotuje, dopóki mięso nie zmięknie. Chcąc mieć więcej mięsa w czarninie, gotuje się wraz z podrobami parę funtów mięsa wieprzowego i wołowego. (Gęś samą nadziewa się i bierze na pieczeń). Po sklarowaniu rosołu i ponownem nastawieniu go na ogień, dodaje się suszonego owocu, jeżeli zaś w lecie, to świeżego, a skoro owoc się ugotował, włożyć do stojącej osobno krwi z octem kawałek rozmoczonego miodownika (czarnego piernika), dobrze rozbić i tem rosół zaprawić, posmakować, czy zupa dość kwaśna, i w razie potrzeby dolać więcej octu, nieco cukru i to razem zagotować, mieszając, by krew nie skrzepła lub zupa się nie przypaliła.

Krwi nie trzeba brać za wiele, gdyż od tego zupa nabiera nieprzyjemnego, cierpkiego smaku.

Do wazy zwykle jeszcze się kładzie osobno ugotowane w wodzie kluseczki, krajane jak do rosołu, a przy wydaniu na stół podaje się miałki cukier, gdyż nie każdy lubi jeść zupę na słodko.



Sposób zamienienia mięsa gęsiego na sarnie

Wyrznąć z gęsi piersi, odrzec ze skóry, włożyć w ocet, niech się moczy parę tygodni; kiedy się ocet odmienia, to krócej. Potem naszpikować słoniną i upiec na rożnie, pokrajać w zrazy i na stół podać.





Gęś nadziewana w galarecie

Wziąć gęś karmną wyprawioną, rozciąć ją na plecach, wyjąć z niej wszystkie kości, tylko w pałkach zostawić, potem wyrznąć chude mięso z piersi, lecz trochę go zostawić, aby skóra była gruba, żeby w gotowaniu nie pękła. Trzeba potem wziąć to wyrzniete mięso, usiekać na masę, przydać do tego trzy jaja, białego chleba, utartego na tarce, nieco pieprzu (można i rodzyneków drobnych, cukru i cynamonu), to wszystko dobrze zmieszać, wyłożyć tem gęś, aby nigdzie dziury nie było, dobrze zaszyć, aby wody w gęś nie nasiąkło. Raz powinno się gotować trzy godziny, lecz zawsze na wolnym ogniu, zbierając tłuszcz i szumując. Gdy się gęś ugotuje, wyjąć ją, wlać rosół w mniejszy statek i znowu gotować i szumować często. Potem wziąć tego rosółu na filizankę i ostudzić; jeżeli się zgęstnieje, to już trzeba wystawić i poczekać, aż się ustoi, sklarować i gęś tym oblać.





Gęś lub kaczka pieczona

Sprawić gęś od kilku dni zabita i oskubaną, poobcinać szyję, skrzydła, nogi, wyjąć wątróbkę i żołądek, to wszystko schować do innego użycia, jako to do zupy albo na potrawkę, którą się zwykle daje z śmietaną i kaszą perłową. Sam tylko tułubek z gęsi wyczyścić, wymyć, osolic, napchać w niego jabłek kwaskowatych, obranych i w ćwiartki pokrajanych, posypawszy bardzo mało majerankiem i angielskim korzeniem; włożyć na brytfanę, podlać wodą i piec przez półtorej godziny w piecu, podlewając masłem lub własnym jej smalcem, nie obsypując bułką; a gdy już ma dosyć, wyjąć, rozebrać, ułożyć na półmisku, jabłka dać na spód, gęś na wierzch, polać masłem ściekłym z niej i wydać. Można ją także nadziać kasztanami albo kartoflami, z którymi tak samo postąpić, jak z jabłkami. Tym samym sposobem piecze się także kaczka.



A. Saint-Paul, *Ilustrowany kucharz polski*, Inowrocław 1898:

Gęś pieczona

Dobrze oczyszczoną gęś soli się, nadziewa całą krajanami w ćwiartki, obieranymi jabłkami lub całymi średniej wielkości kartoflami, albo sparzoną ukropem kaszą tatarską; przed nadzianiem należy ją sparzyć gorącym octem. Do nadzienia dodać można trochę majeranki.

Gęś piecze się na brytfannie, polewając z początku rosołem, a potem smalcem, jaki z siebie puści; niektórzy lubią gęś szpikowaną trochę czosnkiem. Upieczoną gęś w ładne pokrajane kawałki obkłada się jabłkami lub kartoflami z nadzienia; do niej podaje się kapusta na occie lub winie gotowana, lub sałata z czerwonej surowej kapusty.





Wątróbka gęsia

Wątróbka z tuczonych gęsi bywa duża i jest dla wielu przysmakiem. Robi się tak: wątróbkę z tuczonych gęsi moczy się w słodkim mleku; gdy dobrze napęcznieje, wyjąć, opłukać i położyć na patelnię, na której jest rozpuszczony gęsi smalec i cebula w talarki krajana; osolić i smażyć. Gdy gotowa, podawać gorącą. Jest smaczną, ale dużo jej jeść nie każdy może, bo trudno strawić.



Potrawka z gęsich podróbek

Oczyszczone podróbki z dodaniem włośczyzny i korzeni i kilku opłukanych suszonych grzybów gotować ciasno w osobnym garneczku, nastawić kaszy perłowej w wodzie, dodając masła, niech się ugotuje zupełnie gęsto. Gdy już miękka, wymieszać ją z siekanymi, obgotowanymi w podróbkach grzybami, rozproszając rosołem z podróbek i śmietaną, osolić do smaku i połączyć tak zaprawioną kaszą ułożone na głębokim półmisku podróbki.





D. Wyrbkowska, *Praktyczna kuchnia domowa*, Żnin 1937:

Wątróbki gęsie w bekonie

Trzy wątróbki gęsie namoczyć na noc w słodkim mleku. Podzielić każdą na cztery równe części. Ukrajać dwanaście jak najcieńszych plastrów bekonu; każdy kawałek wątróbki zawinąć dokładnie takim kawałkiem. Spiąć cienkim drewnikiem. Ułożyć na patelni, podlać dwoma łyżkami rosołu lub wody, aby się nie przypaliło, zanim się bekon roztopi. Wstawić na dwadzieścia minut w średnio gorący piec. Po wyjęciu z pieca wyjąć patyczki, a wątróbki ze słoninką ułożyć na ryżu, ugotowanym na sypko lub na delikatnym purée ziemniaczanym. Solić wątróbkę nie należy, będą miały dość soli z bekonu.



Dróbki gęsie z brukwią i sosem grzybowym

Kilo brukwi pokrajanej w grubą kostkę najpierw obgotować, następnie dusić do miękkości, podlewając pożąłtą z rosołu. Gdy miękka, obłożyć na półmisku porąbanymi na nieduże kawałki dróbkami. Szyjkę pokrajać na plastry. Na sos, który się podaje oddzielnie w sosierce, ugotować 2 dkg młodych, suszonych grzybków, pokrajać w drobne paski. Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić ostudzonym rosołem i smakiem z grzybków, zagotować, zaprawić łyżką śmietany.





Kiełbasa z gęsi i udek gęsich

Proporcja:

piersi z jednej gęsi, łyżka stołowa soli, saletry grudkę wielkości orzecha laskowego, żdźbło czosnku, 12 ziarn białego pieprzu, 10 ziarn ziela angielskiego, tłuszcz spod zdjętych skórek gęsi.

Wyżyłować mięso zdjęte z piersi i pałek, pokrajać na niewielkie kawałki, tłuszcz zdjęty ze spodów skór drobno posiekać, zioła utłuc miałko, wszystko to razem doskonale wyrobić, nadziać gęsiną zwykłą kiełbaśnicę, wędzić 24 godziny.





Przepisy zrekonstruowane na podstawie:

*Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich
oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego. Toruń 1885;*

D. Wyrbkowska, Praktyczna kuchnia domowa, Żnin 1937:

Gęś nadziewana w galarecie

przepis z 1885 roku

- 1 średniej wielkości
młoda gęś

- 3 jaja

- 2 butki pszenne

- 200 ml mleka

- 2 pęczki włoszczyzny

- sól, pieprz

- 100 g rodzynek

- 15 g żelatyny na litr rosółu

Gęś sprawić i umyć. Ostрым nożem rozciąć z tyłu skórę równym, podłużnym nacięciem i złuzować (wyjąć kości i mięso), zaczynając od kręgosłupa. Uważać przy tym, żeby nie uszkodzić skóry. Mięso z piersi i z uda wyciąć w ten sposób, by zostało go trochę na skórze, a powstałą płachtę (ze skóry) rozciąć na pół, posolić, pieprzyć i odłożyć do lodówki na ok. 2 godz. Wycięte z piersi i uda mięso zmielić razem z namoczoną bułką, dodać jajka, rodzynek oraz do smaku pieprz i sól. Powstały farsz podzielić na pół i otrzymane porcje ułożyć na każdą płachtę. Zawinąć i dokładnie zszyć. Tak przygotowane rolady włożyć do sporządzonego wcześniej wywaru warzywnego, gotować na wolnym ogniu przez ok. 2,5 godz.

Po upływie tego czasu rolady wyciągnąć, odłożyć do wystygnięcia, a wywar przelać przez gazę, dodać żelatynę i zalać nim pokrojoną na plastry roladę.

Jedną roladę można podać na ciepło z żurawiną lub sosem śliwkowym, natomiast drugą w galarecie.





Wątróbki gęsie z boczkiem

przepis z 1937 roku

- 750 g wątróbek gęsich
- 200 g boczku w plastrach
- 100 ml słodkiego porto lub wiśniówki rozrobionej w 1/3 z wodą lub sokiem jabłkowym
- 0,5 l mleka
- sól, pieprz do smaku

Wątróbki oczyścić z błon i żył, pokroić na równe części i pozostawić na noc namoczone w mleku w lodówce. Następnego dnia wątróbki owinąć boczkiem i spiąć wykałaczką tak, żeby boczek się nie rozwinął. Tak przygotowane wątróbki obsmażyć na patelni, podlać porto (lub rozrobioną wiśniówką) i włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 160°C na ok. 10 min. Sok z pieczeni wykorzystać jako sos do wątróbek. Serwować na purée ziemniaczanym.





Dróbki (podroby) gęsie z brukwią z sosem grzybowym

przepis z 1937 roku

- 0,3 kg serc gęsich
- 0,3 kg żołądków gęsich
- 0,3 kg wątróbki gęsiej
- 2 gęsie szyje
- 1 pęczek włośczyzny
- 1 kg brukwi (możemy ją zastąpić rzepą, selerem lub pietruszką)
- 20 g grzybów suszonych
- ziele angielskie, liść laurowy
- 100 ml śmietany 30%
- sól, pieprz

Gęsie szyje i obraną włośczyznę włożyć do garnka, zalać 1,5 l wody, doprawić liściem laurowym i ziele angielskim. Gotować przez ok. 1,5 godz., przecedzić i odlać 250 ml wywaru do sosu grzybowego. Podroby oczyścić i pokroić na równe kawałki. Żołądki i serca podgotować, dodać pokrojoną w kostkę brukiew i gotować, aż zmięknie. Na końcu dodać wątróbkę i obrane mięso z szyi gęsiej.

Serwować z sosem grzybowym zabielonym śmietaną.





Kilka praktycznych rad przed przygotowaniem przyjęcia

Aby prawidłowo nakryć stół i odpowiednio się przy nim poruszać, wystarczy znać kilka podstawowych zasad.

Nakrycie stołu

Na czystym, uprząsanym obrusie należy ustawić talerze duże, a na nich talerzyki przekąskowe. Po przekąsce mniejsze talerzyki zabiera się ze stołu, aby zrobić miejsce na talerze głębokie. Powyżej talerzy, po lewej stronie można ewentualnie postawić niewielki talerzyk do chleba. Z lewej strony talerzy jest miejsce na widelce, a z prawej na noże – do dania głównego i do przekąsek oraz ewentualnie do ryb.

Pomiędzy nożami umieszcza się łyżkę do zupy. Nad talerzami miejsce zajmują sztuczce do deserów (łyżeczka rączką skierowana w prawo, widelczyk – w lewo). Nad nożami powinno być ustawione szkło do napojów (w kolejności od prawej strony): kieliszek do białego wina, kieliszek do wina czerwonego oraz ewentualnie do szampana i szklaneczka do wody.

Serwetkę układa się po lewej stronie nakrycia lub na talerzach. Można użyć serwetek papierowych lub uszytych z materiału. Papierowe pozostają na miejscu do czasu użycia, te z tkaniny należy przed rozpoczęciem posiłku rozłożyć na kolanach.







*Gęsina
dla
każdego* 



Duszone uda gęsie z grillowaną gruszką w sosie wiśniowym i z purée ziemniaczanym

- gęsie uda

- gruszka

- ziemniaki

- wino

- rozmaryn, czerwony pieprz, czosnek, oliwa z oliwek

- liść laurowy, ziele angielskie

- sól, masło, mleko, tymianek

Uda gęsi zamarynować w rozmarynie, czerwonym pieprzu, czosnku i oliwie z oliwek. Z gruszek usunąć pestki, pokroić ją na ćwiartki i zgrillować.

Po 4-5 godz. od zamarynowania ułożyć uda gęsi w naczyniu i zalać wodą, tak aby całe uda były przykryte. Dodać wino, liść laurowy, ziele angielskie i dusić mięso do miękkości.

Ziemniaki obrać i gotować do miękkości w osolonej wodzie, odcedzić, dodać 2 łyżki masła i odrobinę mleka, ugnieść na purée. Na koniec dodać posiekany tymianek.

Gęś podawać na purée ziemniaczanym z grillowaną gruszką, polewając sosem wiśniowym.



Autor: Restauracja PIZZERIA ANTICA, Warszawa





Gęś po staropolsku

- 1 cała gęś
- 300 g wątróbki drobiowej
- 2 średnie cebule
- jabłko
- sól morską, pieprz, majeranek
- wódka lub brandy

Gęś umyć, oczyścić, wytrzeć papierowym ręcznikiem. Posypać solą morską i pieprzem, zostawić na 24 godz.

Farsz:

Cebulkę przesmażyć na gęsim tłuszczu, dodać wątróbkę pokrojoną w kostkę oraz jabłko, zostawić do przestygnięcia. Następnie przyprawić majerankiem, szafranem, dodać sól morską oraz alkohol.

Farszem nadziać gęś i zostawić na 4-6 godz.

Po tym czasie gęś przełożyć do rękawa do pieczenia, a w nim do piekarnika nagrzanego do 160°C na ok. 2 godz. Następnie rękaw przeciąć i nadać gęsi glazurę, podlewać co jakiś czas wytopionym tłuszczem. Gęś piec jeszcze ok. 1 godz. w 170°C.

Podawać z surówką z modrej kapusty i zapiekaną kaszą.



Autor: Restauracja CHATA WALICHNOWSKA,
Sokolniki



Udo gęsi skropione sosem miodowo-żubrówkowo-orzechowym, podane z szandarem, buraczkami i modrą kapustą

- udo gęsi

- wino czerwone

- majeranek, rozmaryn, sól, pieprz

- masło klarowane

Sos:

- 20 g żubrówki
- 100 g miodu gryczanego
- 1 łyżka mielonych orzechów włoskich

Udo gęsi zluźować z górnej kości i marynować 2 dni w czerwonym winie. Po tym czasie osuszyć i natrzeć ziołami, solą i pieprzem. Lekko naszprycować masłem klarowanym i piec w 220°C przez 10 min., po czym dusić przez 1 godz. w 105°C.

Podawać z szandarem (kociewską babą ziemniaczaną z boczkiem i cebulą), sosem, buraczkami i modrą kapustą na ciepło.



Autor: Restauracja GOŚCINIEC KONOPIELKA,
Zblewo



Gęsia pierś na śliwownicy

- 2,5 kg piersi gęsi

- suszone śliwki
(ilość według uznania)

- ok. 50 g śliwownicy

- łyżka soli, pieprzu, jarzynki
i majeranku

- 2 łyżki tymianku i słodkiej
papryki

- 2 łyżki octu balsamicznego

- 6 łyżek oliwy

- niewielka ilość przegot-
wanej wody do zalewy

Wszystkie suche składniki razem wymieszać i doprawić nimi gęś. Osobno wymieszać oliwę z octem i wodą, połączyć nimi mięso i odstawić do lodówki na 24 godz. Trzeba pamiętać, aby po 12 godz. obrócić mięso.

Piec w 180°C, podlewając wodą. Na koniec pieczenia podlać śliwownicą i dodać śliwki.



Autor: Restauracja DWOREK KOPER,
Miasteczko Krajeńskie



Pieczona pierś gęsi w calvadosie z jabłkami

- pierś gęsi
- sok z ogórków kwaszonych
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
- słodka papryka, majeranek, tymianek
- włośczyzna
- jabłka
- masło
- calvados (lub wódka jabłkowa)

Pierś zamarynować w soku z ogórków przez 24 godz. Po wyjęciu i osuszeniu doprawić pieprzem i papryką. Obsmażyć na suchej patelni skórą do dołu, dołożyć warzywa i skropić alkoholem. Dodać resztę przypraw, podlać przygotowanym uprzednio wywarem z gęsich kości i dusić do miękkości.

Jabłka pokroić w formę julienne (długie cienkie słupki), podlać alkoholem i podpalić (flambiować), na koniec dodać majeranek. Na jabłkach ułożyć pokrojoną pierś gęsi. Podawać z kopytkami i glazuiowanymi burakami.



Autor: Restauracja GOŚCINIEC SUCHOLESKI,
Suchy Las





Staropolski rosół z gęsi

- 3,5 kg gęsi
- 1 kg wołowiny
- 2 kg włoszczyzny
- 300 g pieczonej cebuli
- 2 pieczone pomidory
- sól, pieprz ziarnisty, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk

Do dużego rondla włożyć wszystkie składniki. Zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu ok. 6 godz.



Autor: Restauracja GOŚCINIEC SUCHOLESKI,
Suchy Las



Gołąbki z gęsiny

- mięso z gęsi

- kapusta włoska

- kapusta czerwona

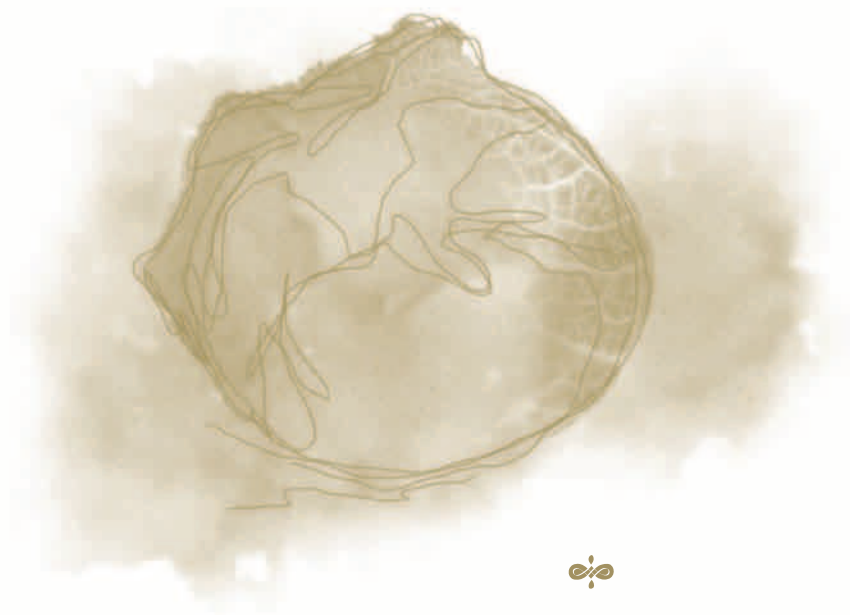
- czarny ryż dziki

- sól, pieprz, majeranek

- ziemniaki paryskie

Ugotować ryż na sypko, połączyć z mielonym mięsem z gęsi i dodać przyprawy. Następnie zawinąć farsz w uprzednio sparzoną kapustę (obu rodzajów). Dusić do miękkości.

Podawać z sosem pomidorowym oraz ziemniakami paryskimi.



Autor: Restauracja hotelu RAD, Grudziądz



Zupa rydzowa na gęsinie

(dla 5 osób)

- 250 g rydźów świeżych lub mrożonych
- 1 l bulionu z gęsiny
- 300 ml śmietanki 30% do zup i sosów
- 150 g włoszczyzny pokrojonej w paski
- 1 ząbek czosnku
- 30 g natki pietruszki
- 100 g cebuli pokrojonej w kostkę
- pasta truflowa lub oliwa truflowa
- sól, pieprz
- 100 g masła

Rydze oczyścić i opłukać. Pokroić w paski. Podsmżyć na maśle razem z cebulą i włoszczyzną, dodać pokrojony w drobną kostkę czosnek. Po chwili smażenia całość zalać bulionem i gotować przez ok. 10 min. Dodać śmietankę, posiekaną natkę z pietruszki i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przed podaniem dodać trochę pasty lub oliwy truflowej oraz pokrojone w paski mięso z gęsi.



Autor: Restauracja hotelu ARTIS & SPA,
Zamość





Krupnik na gęsinie

- korpus gęsi, skrzydła, podroby

- 2 pietruszki

- 2 selerzy korzeniowe

- 2 cebule dymki

- 2 marchewki

- 3 liście laurowe

- 20 g grzybów suszonych

- 0,5 kg kaszy jęczmiennej

- 2 ząbki czosnku

- lubczyk, sól i pieprz

Umyć korpus gęsi, skrzydła i podroby. Włożyć do garnka na zupę, zalać zimną wodą, dodać rozgnieciony czosnek, liście laurowe, sól i pieprz. Gotować ok. 3-4 godz. na wolnym ogniu.

Warzywa pokroić w drobną kostkę o boku ok. 1 cm. Gdy podroby będą już miękkie, a rosół esencjonalny – wyjąć korpus, skrzydła i podroby, a do wywaru dodać warzywa i gotować je w nim do miękkości. Kaszę i grzyby gotować osobno z dodatkiem soli i pieprzu. Następnie odcedzić i dodać do gotowego wywaru razem z pokrojonymi w mniejsze kawałki podrobami i kawałkami mięsa ze skrzydeł i korpusu. Na koniec doprawić lubczykiem. Serwować w miseczkach o pojemności 300 ml.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Żur kujawski na gęsinie z półgęskiem

- kości z pieczonej gęsi, pozostałe po uroczystej kolacji

- 1 l żuru kujawskiego w butelce lub domowego zakwasu na żur z mąki żytniej

- 50 g grzybów suszonych

- kwaśna śmietana do zabielenia żuru

- okrawki z półgęska

- 4 ząbki czosnku

- sól, pieprz, majeranek, liście laurowe, ziele angielskie

Kości pieczonej gęsi, które pozostały po uroczystej kolacji, włożyć do garnka z włoszczyzną, liściem laurowym i ziele angielskim. Gotować na małym ogniu przez ok. 3 godz. Po tym czasie powstanie bardzo aromatyczny i nie za tłusty wywar, gdyż większość tłuszczu wytopiła się podczas pieczenia. Następnie wywar przecedzić, dodać namoczone wcześniej w wodzie grzyby i pokrojone okrawki z półgęska.

Podgrzewać jeszcze jakiś czas, aby wywar zaabsorbował smak grzybów i wędzonego półgęska. Następnie wlać zakwas, mieszając, aby nie zrobiły się grudki; podczas dodawania zakwasu co jakiś czas próbować, aby żur był przyjemnie kwaśny, ale nie przekwaszony. Na samym końcu dodać do smaku chrzan, czosnek, majeranek i zabielić śmietaną.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Eskalopki z piersi gęsiej serwowane z gruszką, borówką i risotto z dynią

- 2 piersi gęsie
- 2 łyżki mąki
- 100 ml oliwy
- 100 g masła
- 200 g ryżu do risotto
(najlepiej arborio, vialone
lub bomba)
- 150 g dyni (doskonata
będzie dynia hokkaido)
- 400 ml bulionu drobiowego
- 4 gruszki
- żurawina
- sól i pieprz

Obie piersi pokroić na 8 eskalopków wzdłuż włókien, następnie lekko rozbić, posolić i popieprzyć, obtoczyć w mące. Smażyć na oliwie ok. 3-4 min. z każdej strony. Serwować z risotto z dynią, żurawiną i smażonymi na maśle gruszkami.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Gęś pieczona z sosem z powideł śliwkowych Doliny Dolnej Wisły



- 1 młoda gęś o wadze ok. 4,5-5 kg
- 1 stoik powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły (na przykład powideł ze Strzelec Dolnych)
- 100 ml wytrawnego wina czerwonego
- 100 g orzechów laskowych
- 1 pęczek włośczyzny
- 1 pęczek włośczyzny

Gęś umyć, odciąć lotki oraz kuper, następnie natrzeć solą i pieprzem na zewnątrz i od środka, a majerankiem tylko od środka (aby nie przypalić przypraw podczas pieczenia). Do środka włożyć również 2 całe główki czosnku z łupinami. Na dno gęsiarki włożyć pokrojoną włośczyznę, na niej wyłożyć gęś. Gęsiarkę, przykrytą pokrywką, wstawić na jeden dzień do lodówki.

Następnego dnia gęś upiec we wcześniej rozgrzanym piekarniku w temp. 140°C, przez ok. 3,5 godz. (45 min. na każdy kilogram gęsi). W czasie pieczenia przesmażyć na patelni orzechy laskowe, rozpuszczając uprzednio łyżkę masła.

Z soku pieczeniowego, którego powinno być całkiem sporo, przyrządzić sos, dodając stopniowo powidlą, a następnie dolewając wino.

Gęś kroić, dopóki jest gorąca. Najlepiej podawać z kopytkami, polewając obficie sosem z powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Carpaccio z piersi gęsiej

- 1 pierś gęsia
- 100 ml wina czerwonego
- jałowiec, sól, pieprz, rozmaryn

Pierś gęsią marynować w winie czerwonym przez ok. 3 dni. Następnie mięso osuszyć, natrzeć solą i przyprawami zmiażdżonymi w moździerzu. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażarki. Mocno schłodzoną pierś (prawie zamrożoną) pociąć na bardzo cienkie plastry, ułożyć na rukoli.

Serwować z żurawiną lub grzybkami, delikatnie skropionymi oliwą i świeżo mielonym pieprzem.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Pieczona gęś na włoszczyźnie



- 1 gęś
(najlepiej Biała Kotudzka)

- sól, pieprz, majeranek,
czosnek

- włoszczyzna (marchew,
pietruszka, cebula, por,
seler)

Gęś posolić i popieprzyć w środku i na zewnątrz. Pierś natrzeć ziołami tylko od środka, aby przyprawy się nie spaliły i nie pozostawiły gorzkawego posmaku. Włoszczyznę obrać i pokroić w plastry grubości ok. 0,5 cm, po czym wyłożyć je na dno gęsiarki. Dzięki włoszczyźnie gęś będzie miała wspaniały aromat, a skóra nie przywrze do gęsiarki.

Gęś piec w piekarniku nagrzanym do temp. 160°C (na 1 kg mięsa przypada ok. 40 min. pieczenia). Gęsiarka powinna przez cały czas pieczenia być zamknięta. Jedynie pod koniec pieczenia można ją otworzyć, dzięki czemu gęś się zarumieni.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Sałata z pieczonej gęsi z marynowaną gruszką i śliwką

- mięso z pieczonej gęsi
(może być pozostałość
po przyrządzonej wcześniej
pieczonej gęsi)

- marynowana gruszka

- marynowana śliwka

- marynowana dynia

- pestki słonecznika i dyni

- rukola

- krupnik (alkohol)

- olej, olej z pestek dyni

Wyjąć kości z mięsa, następnie pokroić gęś w kostkę 1 cm x 1 cm. Pestki dyni i słonecznika uprażyć na patelni na złoty kolor. Marynaty pokroić w kostkę 1 cm x 1 cm (śliwki pokroić na ćwiartki). Rozgrzać patelnię z odrobiną oleju, wrzucić gęś, lekko obsmażyć, na sam koniec podlać krupnikiem i podpalić (flambować). Ostudzoną gęś wymieszać z marynatami, rukolą i pestkami, doprawić olejem z dyni.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Duszona gęś z jabłkiem antonówką i calvadosem

- 4 uda gęsie
- 1,5 kg antonówki
- sól, pieprz, cukier, goździk, liść laurowy, pieprz ziarnisty
- 150 ml calvadosu

Uda gęsie posolić na godzinę przed obsmażeniem. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na ósemki. Zostawić 1/3 jabłek, a resztę wrzucić do rondla razem z udami, podlać delikatnie rosołem i calvadosem. Dodać przyprawy i dusić na małym ogniu, aż udo zmięknie. Resztę jabłek usmażyć na karmelu i maśle. Tak uduszone uda serwować z pieczonymi ziemniakami.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”





Rosół z gęsi serwowany z mięsnymi pulpecikami

- korpus gęsi, szyja, skrzydła
(w sumie ok. 1,5 kg)
- 1,5 kg włoszczyzny
- sól, pieprz ziarnisty, ziele
angielskie, liść laurowy,
natka pietruszki
- mięso z uda gęsiego
surowe

Do garnka włożyć obraną włoszczyznę z gęsiną, zalać wodą, posolić, dodać przyprawę. Rosół gotować przez cały dzień. Żeby rosół nie był tłusty, po ostygnięciu należy wstawić garnek do lodówki. Tłuszcz się zespoli i nadmiar będzie można w prosty sposób zebrać.

Pulpeciki:

Mięso z uda gęsi zmielić, dodać sól, pieprz, natkę pietruszki, wyrobić na jednolitą masę. Formować z niej pulpeciki o średnicy ok. 2 cm. Gotować je w rosole.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Pierś gęsia pieczona w soli

- 4 piersi gęsie
- 2 kg soli morskiej gruboziarnistej
- 2 pęczki natki pietruszki
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- czerwone wino

Piersi gęsie marynować w winie przez 3 dni.

Nagrząć piekarnik do 200°C, obłożyć piersi świeżymi ziołami i zasypać dokładnie solą morską. Piec ok. 15 min. Wyjąć z piekarnika i zostawić do ostygnięcia. Następnie otrząsnąć piersi z soli, pokroić w cienkie plasterki i podawać z marynowanymi grzybami.

Udo gęsie konfitowane

- 4 uda gęsie
- sól, pieprz, liść laurowy, czosnek
- sadetkowy tłuszcz lub smalec gęsi

Uda gęsie posolić, przyprawić ziołami i pozostawić na cały dzień w lodówce. Rozgrzać smalec lub stopić tłuszcz, następnie usunąć zioła z uda i wrzucić do tłuszczu. Konfitować uda na bardzo małym ogniu do miękkości.



Przepisy z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Duszone żołądki

- 1 kg żołądków gęsich

- 0,2 kg cebuli

- 1 marchew

- 1 mały seler

- 1 pietruszka

- sól, pieprz, liść laurowy,
musztarda, czosnek

- 3 łyżki koncentratu
pomidorowego

Żołądki gęsie dokładnie oczyścić i pokroić na pół, warzywa obrać i pokroić w słupki. Żołądki i warzywa obsmażyć. Następnie zalać rosołem, dodać przyprawy, musztardę i dusić, aż odrobinę zmiękną. Dodać koncentrat i warzywa. Tak duszone żołądki najlepiej podawać z kaszą pęczakiem lub kopytkami.



Przepisy z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Kilka praktycznych rad przed przygotowaniem przyjęcia

Dekoracja stołu na dzień 11 listopada

1. Miłym akcentem, który będzie świadczył o szacunku dla Święta Niepodległości, stają się biało-czerwone kotyliony. W pasmanteriach można kupić gotowe lub wykonać je samodzielnie. Panie mogą przypiąć do sukienek niewielkie biało-czerwone kwiatki.
2. Dekoracje powinny być dyskretne. Można więc przez środek białego obrusa ułożyć biało-czerwoną wstążkę.
3. Białych i czerwonych wąskich wstążeczek można również użyć do przewiązania serwetek uszytych z tkaniny.
4. Jeśli zależy nam na eleganckim zaznaczeniu symboliki tego dnia, stół można udekorować biało-czerwonymi kwiatami. Można je ustawić w wazonie na środku stołu, pamiętając, aby nie były zbyt wysokie i nie przeszkadzały gościom w rozmowie. Można także, zamiast jednego wazonu, w małych szklaneczkach ustawić pojedyncze kwiatki (np. białe i czerwone różyczki) przy każdym nakryciu.
5. Niezależnie od okazji przyjemny nastrój zawsze tworzą świece. Tego dnia można użyć świec w dwóch kolorach – białym i czerwonym.







Gęsina
dla
zaawansowanych





Gęsie udo z purée dyniowym i grillowanym jabłkiem w delikatnym sosie porzeczkowo-winnym

- 1 gęsie udo
- 0,5 l mleka 0,5%
- 2 kg dyni
- 100 g czerwonej porzeczki
- 100 ml czerwonego wina
- sól, pieprz, majeranek, słodka papryka
- olej, masło, cukier

Marynata:

- sól, pieprz, majeranek, słodka papryka, olej

Udo zamarynować i zostawić w lodówce na 24 godz. Po tym czasie piec je w piekarniku w temp. 160°C przez ok. 2,5 godz.

Purée dyniowe:

Dynię oczyścić ze skóry, pokroić w grubszą kostkę i ugotować w mleku z odrobiną soli (do miękkości). Gdy dynia będzie wystarczająco miękka, odcedzić ją i ubić na purée z 1 łyżką masła.

Sos porzeczkowy:

Porzeczki wsypać do rondelka, dodać wino, cukier, 2 łyżki cukru, zagotować, zredukować, dodać łyżkę masła.

Jabłka pokroić w cząstki i usunąć z nich gniazda nasienne, wrzucić na patelnię grillową i przesmażyć z dwiema łyżkami cukru. Zalać resztką czerwonego wina. Smażyć do miękkości.



Autor: Restauracja AKOLADA, Katowice





Pierś gęsi z redukcją cytrusową i grillowaną polentą



- pierś gęsi

- szklanka rosółu z gęsi

- polenta

- sól, świeże zioła

Sos:

- szklanka soku z pomarańczy, grejpfruta i cytryny

- szklanka brązowego cukru

- liście limonki, anyż, kora cynamonowa

Naciąć co najmniej 7 razy skórę gęsi, natrzeć solą, ziołami i odstawić na 15 min. Nagrząć patelnię i położyć na nią pierś skórą do dołu, musi się smażyć ok. 8 min. Kiedy skórka będzie brązowa, przewrócić gęs i smażyć kolejne 3 min.

Polentę wsypać do gorącego wywaru z gęsi i gotować ok. 15 min. Wlać do rynienki. Kiedy ostygnie, można ją będzie kroić, a później przed podaniem zgrillować na patelni.

Sos: Wlać do garnka sok, dodać cukier, liście limonki, korę i anyż. Gotować, aż wszystko zredukuje się do konsystencji sosu, przecedzić i ostudzić. Sos podawać na zimno.

Na środku talerza narysować sosem koło, w środku koła ułożyć polentę, na to gęs. Udekorować sałatką z rukoli i orzechów.



Autor: Restauracja DÉJÀ VU, Słupsk



Pierś gęsi po staropolsku

- 2 piersi gęsi

- rozmaryn, majeranek, tymianek, lubczyk, jałowiec, liść laurowy

- czosnek

- sól, pieprz

- olej

- 50 g kaszy jęczmiennej

- 50 g kaszy gryczanej

- filet z kurczaka

- cebula

- 2 łyżki żurawiny suszonej

- 1 małe jabłko

- 200 g masła

- 50 ml wiśniówki

Pierś zamarynować w rozmarynie, majeranku, czosnku, jałowcu, tymianku, lubczyku i liściu laurowym z dodatkiem soli i pieprzu oraz oleju, następnie odstawić w chłodne miejsce na ok. 6 godz.

Z ugotowanej kaszy jęczmiennej i gryczanej, pokrojonego w kostkę filetu z kurczaka oraz z cebuli, żurawiny suszonej i jabłek sporządzić farsz. Doprawić go solą, pieprzem i majerankiem.

Pierś naciąć, tworząc tzw. kieszeń, i nałożyć farsz. Nadziany filet spiąć wykałaczką. Piec w temp. 160°C przez ok. 30-40 min. Obficie polać ją roztopionym masłem z dodatkiem wiśniówki i czosnku.

Gotową pierś podawać z krokietami ziemniaczanymi na konfiturze z czerwonej cebuli i z sałatką z buraków.



Autor: Restauracja KOCHANÓW, Kochanów



Udo gęsie faszerowane grzybami i śliwką wędzoną



- 4 uda gęsie
- 12 śliwek wędzonych
- 100 g grzybów suszonych, ugotowanych
- 50 g orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu
- świeży tymianek
- sól, pieprz

Udo gęsie zluźować z kości. Rozbić delikatnie mięso tłuczkiem, doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowane mięso odłożyć do lodówki na kilka godzin.

Ugotowane grzyby pokroić w paseczki, śliwki wędzone również pokroić w grubsze paski, orzechy przebrać i posiekać. Wszystkie składniki wymieszać z dwiema łyżkami miodu i dodać posiekany tymianek (kilka gałązek). Farsz rozłożyć równo na cztery uda gęsie i zawinąć w folię aluminiową. Piec w temp. 150°C przez ok. 1,5 godz.

Serwować z modrą kapustą i kluskami śląskimi.



Autor: Restauracja KRASNODWÓR, Warszawa



Carpaccio z gęsi z sosem różanym i ciastkiem serowym

- 600 g piersi gęsi

- 50 g czosnku

- 30 g płatków róży

- 30 g miodu

Ciastko serowe:

- 150 g sera żółtego wędzonego

- 20 g mąki

- 3 g proszku do pieczenia

- 1 jajo

- 100 g śmietany 22%

- sól, pieprz do smaku

Sos różany:

- 100 ml wina czerwonego

- 30 g cukru kryształu

- 20 g świeżych śliwek

- 30 g rukoli

Gęś oczyścić z tłuszczu. Przygotować marynatę z róży – zblendować miód, czosnek, płatki róży, sól do smaku. Zamarynować w niej gęś. Zamarynowaną pierś zgrillować na patelni i dopiec w temp. 160°C, aż w środku będzie mieć temp. 52°C. Dać jej odpocząć.

Ciastko serowe:

Starty ser żółty, mąkę, proszek do pieczenia, jajko, śmietanę, sól i pieprz połączyć i zagnieść ciasto. Z przygotowanego ciasta wyciąć i wypiec dowolne kształty.

Sos różany:

Pozostałe płatki róży oczyścić z białych końcówek i skarmelizować na cukrze. Zalać czerwonym winem i zredukować, przecedzić przez sitko. Śliwki połączyć z rukolą.



Autor: Restauracja ESENCJA, hotel ARTIS, Zamość



Duszone gęsie żołądki z risotto



• 600 g żołądków gęsich

• 10 g tymianku

• 100 g cebuli

• 200 g marchwi

• 200 g selera

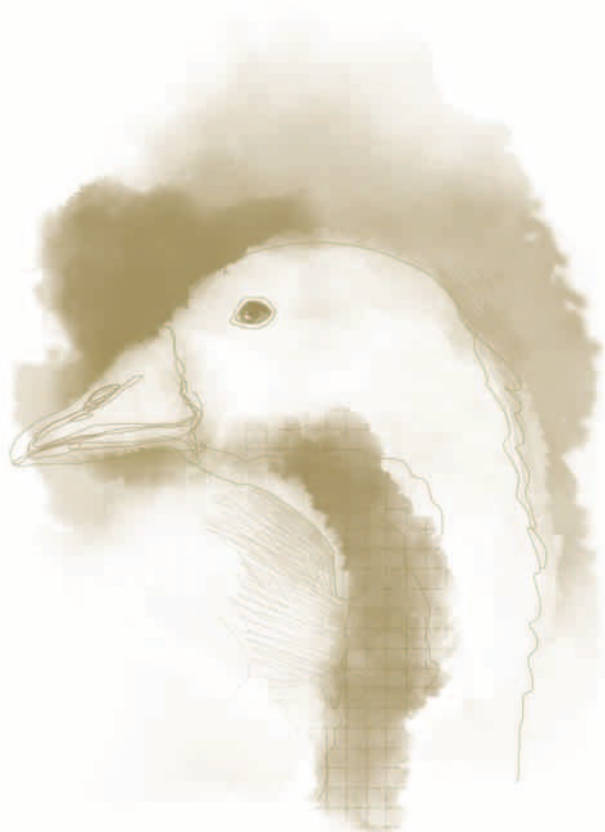
• 200 g pietruszki

• 2 liście laurowe

• 3 ziarna ziela angielskiego

• sól, pieprz

Żołądki starannie opłukać, osuszyć. Jeśli mają grubą błonę, ostrym nożem naciąć ją, zaczynając od węższej części kawałka mięsa, i zdjąć. Wyłożyć na sito, przelać wrzątkiem trzykrotnie i dokładnie oczyścić. Z warzyw przygotować wywar, dorzucić żołądki i dusić od 1,5 do 2 godz. na średnim ogniu. Żołądki pozostawić do wystygnięcia w wywarze.





Risotto: (dla 3-4 osób)

- 50 g suszonych borowików
- 1 l bulionu (wywar z grzybów lub z gęsi)
- 1/2 cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 200 g masła
- 150 g świeżych borowików
- 200 g ryżu do risotto (np. arborio)
- 80 ml białego wina
- 30 g posiekanej natki pietruszki
- sól morską, świeżo zmielony czarny pieprz
- 100 g startego parmezanu

Suszone grzyby zagotować, odsączyć i drobno posiekać. Świeże borowiki dokładnie oczyścić i pokroić na plasterki. Dodać do zeszkłonej cebuli, przykryć i dusić razem przez 1-2 min., aż borowiki zmiękną. Grzyby wyjąć na talerzyk, doprawić solą i pieprzem i odłożyć, ponieważ będą potrzebne w końcowej fazie przygotowywania dania.

Cebulę z czosnkiem posiekać drobno i dusić na maśle. Na patelnię z masłem i cebulą wysypać ryż, wymieszać i smażyć przez minutę na średnim ogniu, by pokrył się masłem. Wlać wino i gotować przez 2 min., aż całe wyparuje. Następnie wlać chochlę gorącego bulionu i dodać suszone, posiekane grzyby. Gotować risotto na małym ogniu, póki cały płyn nie zostanie wchłonięty przez ryż, od czasu do czasu zamieszać. Wlewać po jednej chochli bulionu, jak tylko poprzednia ilość całkowicie się zredukuje. Gotować tak przez ok. 17 min. Risotto jest gotowe, gdy ziarna ryżu są miękkie z zewnątrz i al dente w środku.

Żołądki gęsie porwać na drobne kawałki i dodać wraz z natką pietruszki i odłożonymi wcześniej świeżymi grzybami. Zdjąć z ognia. Dodać starty parmezan i pozostałą ilość masła. Wymieszać łyżką, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem.



Autor: Restauracja PESCATORE, Sopot



Pieczone uda w sosie z podgrzybków



- 10 ud gęsi

- sól, pieprz, majeranek

Sos:

- 500 g podgrzybków

- 700 ml śmietany 18%

- 100 g cebuli

- 30 g masła

- sól, pieprz

Uda gęsi przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 40 min. do 1 godz.

Sos:

Obraną cebulę pokroić w piórka, podsmażyć na maśle. Dodać pokrojone w kostkę podgrzybki i wszystko razem podsmażyć. Dodać śmietanę, sól, pieprz i chwilę gotować, do momentu zredukowania się śmietany.

Gotowe uda polać sosem grzybowym. Podać gorące.



Autor: GOSPODA POD KOGUTEM, Tychy



Uda gęsi pieczone w sosie jabłkowym

- 10 ud gęsi
- sól, pieprz, majeranek
- 350 g jabłek
- bulion mięsno-warzywny

Uda gęsi przyprawić solą, pieprzem i majerankiem, obłożyć pokrojonymi jabłkami bez gniazd nasiennych i wstawić do pieca nagrzanego do 180°C. Piec ok. 40 min. do 1 godz., podlewając uda i jabłka wytworzonym sosem.

Po upieczeniu powstały sos razem z jabłkami zlać do garnka, dodać bulion. Sos zmiksować, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem. Podawać razem z udami.



Autor: GOSPODA POD KOGUTEM, Tychy



Pieczony filet z gęsi macerowany guinnessem i ziołami, podany z ciepłą sałatką ziemniaczaną skrapianą dipem na bazie piwa typu lager

(na 10 osób)

- 3 kg piersi gęsi z kością
- 1 pęczek włoścзыzny
- 2 gałązki rozmarynu
- 6 gałązek tymianku
- sól, pieprz
- 1 l guinnessa

Dip:

- 250 ml jasnego lagera
- 1 łyżka musztardy stołowej
- 1 łyżka octu winnego jasnego
- 300 ml oleju z pestek winogron

Sałatka:

- 1,1 kg ziemniaków gotowanych w mundurkach
- 700 g ogórków kiszonych
- 2 cebule czerwone, 2 szalotki
- 2 pęczki szczypiorku

Piersi natrzeć solą, pieprzem, dodać oczyszczone i pokrojone warzywa, tymianek i rozmaryn, zalać guinnessem i zostawić w lodówce na 24 godz. Następnego dnia wyjąć gęsi, pozostawiając zalewę na później. Opiekać w piekarniku na złoty kolor, dodając warzywa z zalewy. Pod koniec pieczenia dodać piwo, przykryć i dusić do miękkości ok. 2 godz.

Dip:

Do wysokiego naczynia wlać jasne piwo, ocet, musztardę, sól, cukier puder. Zblendować całość i dodać olej.

Sałatka:

Obrane ciepłe ziemniaki pokroić w grubszą kostkę. Dodać pokrojone ogórki, cebulę, szalotkę i szczypiorek. Wlać dip i wymieszać.

Sałatkę wyłożyć na talerz, ułożyć oczyszczone z kości filety gęsie i polać je sosem z pieczenia. Udekorować tymiankiem i rozmarynem.



Autor: Restauracja PAPAVERO, Poznań



Udo gęsi duszone w czerwonym winie z sosem maślanym na marchewce z imbirem i ravioli z soczewicą



(4 porcje)

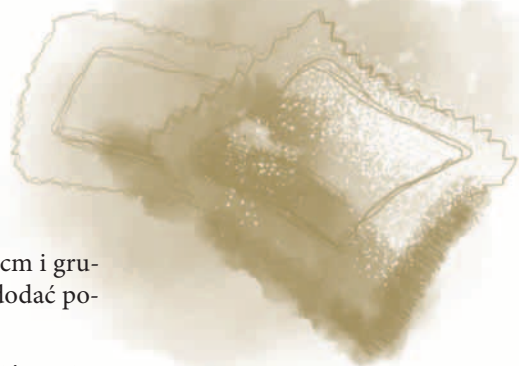
- 4 uda z gęsi
- majeranek
- 100 g śliwek suszonych
- 80 g moreli suszonych
- 200 ml czerwonego wina
- 20 ml sosu sojowego
- 3 cebule czerwone,
marchew
- 80 ml miodu lipowego
- sól, pieprz
- 50 g imbiru marynowanego
białego

Ciasto na ravioli:

- 300 g mąki (najlepiej maka-
ronowej)
- 2 jaja, 1 żółtko
- 1 łyżeczka soli
- 3-4 łyżki wody
- białko jaja
- żółtko jaja
- masło

Farsz do ravioli:

- 100 g boczku wędzonego
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 200 g soczewicy brązowej



Marchew pokroić w cienkie paski o długości 5 cm i grubości 5 mm, usmażyć na sklarowanym maśle, dodać pokrojone płatki imbiru, posolić i popieprzyć.

Wyciąć kość łączącą udo gęsi z tułowiem, posolić, popieprzyć, natrzeć majerankiem tylko od wewnętrznej strony. Naciąć mięso wokół kości, która pozostała, zsunąć mięso z kości i uformować w kulę. Obwiązać sznurkiem, smażyć na suchej patelni na złoto-brązowy kolor. Na tłuszcz, który pozostał po smażeniu gęsi, wrzucić cebulę czerwoną, śliwki i morele suszone, czerwone wino, sos sojowy, miód i dolać wodę. Zalać uda i dusić ok. 2 godz. na średnim ogniu.

Ciasto na ravioli:

Mąkę przesiać, posolić, zrobić wgłębienie i wbić w nie jajka i żółtko. Zagnieść ciasto, mocząc ręce w wodzie i ewentualnie dodając po łyżce wody, aby ułatwić połączenie się składników. Uformować kulę z ciasta, zawinąć w ściereczkę i odstawić na 1 godz. Po tym czasie rozwałkować ciasto na ravioli, wyciąć wykrojnikiem kształt, jaki chcemy uzyskać, obrzeża posmarować żółtkiem, nałożyć farsz, nakryć drugim takim samym kształtem ciasta, skleić. Przed podaniem ugotować w osolonej wodzie z odrobiną masła.

Farsz do ravioli:

Boczek pokroić w kostkę, przesmażyć, dodać cebulę, czosnek i soczewicę. Doprawić odrobiną soli i pieprzem, ostudzić.

Na talerz wyłożyć marchew, na nią udo gęsi, z boku ułożyć ravioli z soczewicą polane masłem ze smażenia marchwi z imbirem.



Autor: Robert Jarych,
Kawiarnia i Restauracja WERANDA, Bydgoszcz





Sałatka z gęsią marynowaną w calvadosie z sałaty lollo rosso, rukoli i szczawiku zajęczego, serwowana z cykorią, gruszką i purée z marakui

(4 porcje)

- 4 piersi z gęsi

Marynata:

- calvados, tymianek, sól, pieprz, miód wielokwiatowy
- 4 płaty ciasta filo
- majeranek
- 8 gruszek baby
- po 3 kulki winogron zielonych i czerwonych
- papryczka piri-piri
- 70 g świeżych malin
- po 4 liście sałaty lollo rosso zielonej i czerwonej
- 1 cykoria zielona
- pół główki sałaty lodowej
- 80 g rukoli
- marakuja

Skórę gęsi naciąć pod ukosem wzdłuż i w poprzek, by powstała kratka. Zamarynować w calvadosie, przyprawach i ziołach. Zamknąć próżniowo i umieścić w sous-vide w temperaturze 62°C. Alternatywnie po obsmażeniu z każdej strony włożyć gęś do piekarnika na 10 min. w temp. 80°C.

Arkusze ciasta filo posmarować sklarowanym masłem, posypać otartym majerankiem i solą. Złożyć jak wachlarz, umieścić w nagrzanym do 180°C piecu na ok. 2-3 min. do zarumienienia się ciasta.

Gruszkę i winogrona podsmażyć na sklarowanym maśle z odrobiną miodu, soli oraz papryczki piri-piri, na koniec dodać maliny.

Z sous-vide wyciągnąć pierś. Po wyjęciu z woreczka i oddzieleniu gałązek majeranku położyć pierś na rozgrzaną patelnię od strony skóry.

Obrać marakuję, miąższ owocu przetrzeć przez sito, doprawić do smaku.

Ułożyć sałaty i owoce na talerzu, na nie pierś gęsi pokrojoną w cienkie paski w poprzek włókien, całość polać sosem z marakui. Na obrzeżu umieścić chipsy z ciasta filo (ciepły).



Autor: Robert Jarych,
Kawiarnia i Restauracja WERANDA, Bydgoszcz



Gęś po staropolsku



- gęś w całości z podrobami

- sól, pieprz, majeranek

Farsz:

- 500 g cielęciny

- wątróbka z gęsi

- 1 bułka zwykła

- mleko

- 1 cebula

- grzyby suszone

- 2 jaja

- sól, pieprz,
gałka muszkatołowa

Z oczyszczonej gęsi usunąć kości oraz nadmiar tłuszczu. Gęś natrzeć solą, pieprzem i majerankiem, odstawić w chłodne miejsce na ok. 4 godz.

Farsz:

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Bułkę, cebulę, wątróbkę, cielęcinę i tłuszcz gęsi zmielić w maszynce. Grzyby ugotować na rosole (lub kostce rosółowej), ostudzić, drobno posiekać i dodać do zmielonej masy, a następnie wymieszać całość z jajkami. Przyprawić solą, pieprzem i gałką.

Gęś napełnić farszem, zaszyć i uformować. Włożyć do brytfanny, połączyć stopionym tłuszczem z gęsi. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C bez przykrycia. Gdy gęś się zarumieni, przykryć brytfannę i piec ok. 3 godz. Gęś od czasu do czasu polewać powstałym w brytfannie tłuszczem.

Upieczoną gęś wyjąć, pokroić na plastry, oblać sosem powstałym z pieczenia.



Autor: Restauracja hotelu SALVE, Głogówek



Galaretka z gęsiny

- 2 dwa gęsie uda ze skórą

- 1 pęczek włoszczyzny

- 1 cebula

- 2 posiekane ząbki czosnku

- pęczek natki

- sól i pieprz

Dodatkowo:

- 2 białka, 2 łyżeczki octu oraz gaza – do sklarowania galarety (opcjonalnie)

- 2 łyżeczki żelatyny

Odciąć uda od tuszki gęsiej. Włożyć je do garnka, dodać cebulę, czosnek, natkę. Zalać wodą, zagotować i wtedy doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 3 godz. Ostudzić. Wyjąć mięso, a wywar odstawić na bok. Zdjąć skórę z mięsa gęsi. Mięso oddzielić od kości i pokroić na małe kawałki.

Wywar przecedzić przez gęste sitko i sklarować, dodając ubite białka i odrobinę octu. Jeszcze raz przecedzić. Do gorącego, sklarowanego wywaru dodać żelatynę i dokładnie wymieszać. Pokrojone mięso włożyć do misek o pojemności 200 ml, udekorować, zalać wywarem. Serwować z marynowanymi grzybami i chrzanem.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Rolada z gęsi z piernikiem toruńskim



- 1 młoda gęś o wadze ok. 4,5-5 kg
- 0,5 kg pierników toruńskich bez czekolady i nadzienia (na przykład „Katarzynek”)
- 1 kg jabłek (najlepiej szara reneta)
- 2 cebule średniej wielkości
- 100 ml calvadosu
- ocet jabłkowy, sól, pieprz, świeży mały korzeń imbiru, 2 łyżki masła

Gęś trybować z kości, zaczynając od kręgosłupa. Dzięki tej czynności powstaje płachta mięsa bez kości; odciąć nadmiar mięsa z takich części jak uda i piersi, usunąć kuper. Delikatnie rozbić mięso, pilnując, aby skóra się nie uszkodziła. Następnie natrzeć z obu stron solą, pieprzem i lekko skropić octem jabłkowym.

Przysmażyć na patelni pokrojone cebule, roztopiając dwie łyżki masła. Odcięte kawałki mięsa zmielić, dodając przysmażoną cebulę oraz pokrojone w kostki pierniki. Tak powstały farsz doprawić tartym imbirem, solą, pieprzem oraz kilkoma kroplami octu jabłkowego.

Następnie smarować rozłożony płat mięsa przygotowanym farszem, całość zwinąć w roladę, sznurować i układać na blasze wyłożonej pokrojonymi w plastry jabłkami.

Roladę piec we wcześniej rozgrzanym piekarniku w temp. 140°C ok. 3 godz. (45 min. na każdy kilogram mięsa).

Z przetartych jabłek, które zmiękną w czasie pieczenia, zrobić mus, dolewając 100 ml calvadosu. Potrawę serwować z pieczonymi ziemniakami, posypanymi majerankiem i przygotowanym mussem jabłkowym.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”





Pierozki z gęsi

- 1 arkusz ciasta francuskiego
- 2 uda gęsi wcześniej upieczone
- pomarańcza
- orzechy ziemne
- anyżek, sól, pieprz
- śmietana

Uda posiekać, doprawić skórką pomarańczową i odrobiną anyżu. Ciasto francuskie rozwałkować i pociąć na kwadraty o boku ok. 6 cm. Na środek kłaść farsz z gęsi, składać na pół tak, aby utworzyły się trójkąty, smarować białkiem. Przygotowane pierożki piec w temp. 180°C przez ok. 15 min.

Sos do pierożków:

Uprażyć orzeszki na patelni, dodać śmietanę, odrobinę soku z pomarańczy i odparować sos, aż zgęstnieje.



Przepis z archiwum akcji
„Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”



Kilka praktycznych rad przed przygotowaniem przyjęcia

Podawanie do stołu

Ogólna zasada jest taka, że dania podaje się od strony lewej, a talerze zabiera od prawej. Napoje powinny być nalewane zawsze z prawej strony. Najpierw obsługiwane są kobiety, poczynając od najbardziej szanowanej (można przyjąć, że przy rodzinnym stole będzie to babcia). W tej samej kolejności zbiera się też naczynia. Prostym ułatwieniem całej procedury serwowania jest ustawienie na środku stołu półmisek z pokrojonymi już porcjami.

Sygnałem do zebrania talerzy ze stołu jest równoległe ułożenie sztućców na talerzach gości. Jeżeli sztućce stykają się szczytami, oznacza to, że posiłek jeszcze nie jest skończony.

Serwowanie deseru

Deser, kawę i herbatę podaje się dopiero po dokładnym uprzątnięciu stołu. Należy zebrać talerze, kieliszki, a ewentualne okruchy można zmieść specjalną miotłą.



Autorzy rozdziałów

Świętowanie: Mariusz Czepczyński

Narodowe Święto Niepodległości: Michał Targowski, Beata Zaguła

Świętomarcińskie tradycje: Grażyna Szelągowska, Jarosław Dumanowski

Tradycje hodowli gęsi w Polsce: Grażyna Szelągowska, Jarosław Dumanowski

Gęsi i gęsiną na Kujawach i Pomorzu: Halina Bielińska, Grażyna Szelągowska, Jarosław Dumanowski

Polska tradycja: 11 listopada podzielmy się gęsiną: Mariusz Czepczyński, Beata Zaguła

Krótką historia akcji „Kujawsko-pomorska gęsiną na św. Marcina”: Wojciech Zaguła

Opracowanie przepisów „Gęsiną dawniej”: Jarosław Dumanowski

Opracowanie pozostałych przepisów: Artur Moroz

Marginalia i porady praktyczne: Halina Bielińska, Kinga Kłosińska, Artur Moroz, Beata Zaguła, Wojciech Zaguła

Autorzy zdjęć

Renata Dąbrowska – strony: 9, 39, 64, 70, 79, 82, 87, 88, 97, 106, 111, 1112, 121, 126

Filip Kowalkowski – strona 64

Piotr Molęcki – strona 5

Daniel Pach – strony: 6, 31, 52, 64

Robert Senkowski – strony: 37, 48, 49, 50, 51, 57, 62, 63

Waldemar Kłorek – strona 53

Jens Wolf/PAP – strona 22

Narodowe Archiwum Cyfrowe – strony: 16, 17, 19, 20

Grafiki i rysunki: Łukasz Wiese

Bibliografia

11 listopada. Narodowe Święto Niepodległości, oprac. J. Tomczyk, W. J. Wysocki, Cz. A. Żak, Warszawa 2012.

Haur Jan Jakub, *Oekonomia ziemiańska*, Kraków 1675.

Kitowicz Jędrzej, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985.

Kluk Krzysztof, *Zwierząt domowych i dzikich osobliwie kraioowych, historyi naturalney początki i gospodarstwo: potrzebnych i pożytecznych domowych chowanie, rozmnażanie, chorób leczenie, dzikich łowienie i oswoienie*, t. 2: *O ptastwie*, Warszawa 1813.

Kolberg Oskar, *Kujawy*, cz. 2, Wrocław–Kraków 1962, „Dzieła wszystkie”, t. 4.

Kolberg Oskar, *Pomorze*, Wrocław–Kraków 1965, „Dzieła wszystkie”, t. 39.

Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego, Toruń 1885.

Kukier Ryszard, *Kaszubi bytowscy. Zarys monografii etnograficznej*, Gdynia 1969.

Malicki Longin, *Kaszubska okrasa z gęsiny*, „Kaszebe” 1961, nr 24.

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba, i inne sekreta gospodarskie i kuchenne,

wyd. i oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Warszawa 2011, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 2.

Neel Józef V, *Hodowla kaczek, gęsi łabędzi. Praktyczne wskazówki hodowli ptactwa wodnego domowego wraz z opisaniem i ilustracjami poszczególnych odmian kaczek, gęsi i łabędzi*, Lwów 1908.

Niepodległość. Spełnione marzenia pokoleń i wyzwanie na przyszłość, red. W. Polak, Toruń 2009.

Nowa księga przysłów i wyrazów przysłowiowych polskich, t. 1, Warszawa 1969.

Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*. Mały słownik, Warszawa 2000.

Pałaszewska Mirosława, *Święto Niepodległości. Katalog wystawy*, Warszawa 2004.

Saint-Paul Alfred, *Ilustrowany kucharz polski*, Inowrocław 1898.

Spitalia Józef, *O chowie ptactwa domowego*, Lwów 1864.

Święto Niepodległości – tradycja a współczesność, red. A. Stawarz, Warszawa 2003.

Wielądsko Wojciech, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, Warszawa 2012, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 3.

Wielądsko Wojciech, *Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny*, Warszawa 1800.

Wyrybkowska Danuta, *Praktyczna kuchnia domowa*, Żnin 1937.

Zaleski Wincenty, *Święci na każdy dzień*, Warszawa 1998.

„Przyjaciółka” 1950, 1968.

„Rolnik” 1930, 1931.



Tegoroczną akcję „Kujawsko-pomorska gęsina na św. Marcina”
honorowym patronatem objęła Małżonka Prezydenta RP Pani Anna Komorowska

Organizator akcji:



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Partnerzy akcji:

Współpraca
naukowo-badawcza



PROGRAM REGIONALNY
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

www.mojregion.eu



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Mój region w Europie



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu
Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego
Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013
oraz ze środków budżetu Województwa Kujawsko-Pomorskiego.