



Winko z chabru, wpisane na LPT w dniu 1.02.2017 r. w kategorii: *Napoje*. Wnioskodawca: gospodyni z Koła Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu (gmina Dobrze, powiat radziejowski).

Chaber bławatek to pospolity chwast występujący w uprawach zbożowych, charakterystyczny dla kujawskich pól – w parze z makiem stanowi typowy dla Kujaw krajobraz. Odzwierciedleniem tego jest dominujący, w różnych odcieniach, kolor chabrowy w kujawskim stroju ludowym. W czasach, gdy nieznane były sztuczne barwniki, z płatków bławatka wytwarzano farbę, która doskonale barwiła na niebiesko wełnę, papier i przetwory spożywcze. Również z uwagi na swoje walory smakowe i zdrowotne chaber był często wykorzystywany do leczenia różnych dolegliwości, a także do wyrobu gaszącego pragnienie napoju – winka z chabru. Winko z chabru to orzeźwiający, słodko-kwaśny napój przygotowywany na bazie płatków chabra bławatka. Płyn klarowny o pięknej, różowej barwie, która może ulec zmianie pod wpływem światła słonecznego w bursztynową.

Obecnie przetrwał tylko we wspomnieniach z dzieciństwa, kiedyś ze względu na swoje walory smakowe nazywany napojem żniwiarzy i dzieci. „Pamiętam z dzieciństwa, jak babcia częstowała nim w upalne dni, bo dobrze gasiło pragnienie” (Wywiad przeprowadzony z mieszkanką miejscowości Bronisław, gmina Dobrze). „W każdym domu stały na parapecie te butelki” (Wywiad przeprowadzony z mieszkanką okolic Osiecin). Opis przyrządzania winka z chabru możemy znaleźć również w książkach kucharskich: „Dla dzieci sporządzano winko z modraków, czyli chabrow. (...) Zebrać do butelki lub słoika „rozpuszczone”, czyli rozwinięte główki modraków (chabrow) – pospolitego chwastu rosnącego w zbożu. Kwiaty zalać przegotowaną ostudzoną wodą. Pozostawić na parapecie okiennym w słońcu na kilka dni. Gdy kwiaty „puszczą” kolor, płyn precedzić. Posłodzić” (Z. Przybylak, „Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska”). Przepis na wino chabrowe znajdujemy również u Doroty Kalinowskiej w książce pt.: „Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej”: „Składniki: 3 garście płatków z kwiatu chabru, 3 szklanki cukru, 3 l wody. Wykonanie: wodę zagotować, rozpuścić w niej cukier. Do szklanego słoja włożyć płatki i zalać wodą z cukrem. Pozostawić na 14 dni w miejscu z dostępem słońca. Po sfermentowaniu całość precedzić i wlać do szklanych butelek, zakorkować”.

Opracowanie: Departament Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego, marzec 2017