

Kujawska bania z zacirkami

W kujawskiej spiżarni nie mogło zabraknąć kapusty, ziemniaków, marchwi, czerwonych buraków i dyni, którą Kujawiacy nazywali banią. Było to warzywo powszechne, na którym opierała się w dużej części kujawska kuchnia.

Jesienią, gdy tylko bania pojawiła się w ogródku, wykorzystywano ją w kuchni kujawskiej na różne sposoby. Oprócz wersji marynowanej, popularna była w formie zupy. Uzupełnieniem warzyw, zwłaszcza potraw z ziemniaków, były różnego rodzaju kluski i kluseczki, dawniej z wykorzystaniem żytniej lub razowej mąki.

Zupę z bani jedzono najczęściej na kolację, z mlekiem i zasypaną zacirkami z żytniej mąki. Brano średniej wielkości dynię, krojono na pół, usuwano nasienia i krojono w kostkę. Zalewano wodą z odrobiną soli i gotowano do miękkości, następnie przecierano przez sito. Gotowano mleko, które łączono z przetartą banią, do smaku dodawano cukier. Jako uzupełnienie bani dodawano zacierki z żytniej mąki. Było to raczej danie postne, spożywane głównie w piątek. Obecnie, do bani z zacirkami można dodawać pestki dyni lub inne dodatki. Kiedyś bania była dostępna tylko jakiś czas jesienią, teraz zupę z bani można robić cały rok.

Lucyna Zacharek, Koło Gospodyń Wiejskich w Bonisławiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)