

## Potrawy z Bebelna zagoszczą na świętokrzyskich stołach

Amoniaczki, pasztet z dziczyzny wzbogacony borowikami i skaplerze - lokalne przysmaki przygotowywane przez Koło Gospodyń Wiejskich w Bebelnie, trafią do wydawnictwa "Świętokrzyskie Smaki", które ukaże się pod koniec kwietnia i będzie prezentowane na jarmarku wiosennym w Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni. Sami zobaczcie, jakie pyszności serwują bebelanki.

---



Szanowni Państwo

Według źródeł historycznych Bebelno znajdowało się w granicach archidiecezji gnieźnieńskiej w roku 1000, w tym okresie na obszarze ówczesnej kasztelanii małopolskiej, a od połowy XII wieku prawdopodobnie było włączone do prowincji sandomierskiej. Historia miejscowości, która onegdaj według kroniki Jana Długosza, miała gródek obronny, jest niezwykle ciekawa i barwna. Ale przy okazji 100. lecia Niepodległości warto przypomnieć te karty w dziejach wsi, które nawiązują do jednej z wybitnych postaci literatury polskiej.

Z Bebelnem związani byli przodkowie znanego polskiego pisarza Stefana Żeromskiego. Rodzina autora „Przedwiośnia”, które w tym roku jest lekturą Narodowego Czytania, dzierżawiła tutejsze dobra w pierwszej połowie XIX wieku. A byli to Jackowscy, Katerlowie i Makólscy. Dworek w którym mieszkali pradiadowie pisarza Walenty i Tekla Jackowscy już nie istnieje. Z opisów wynika, że był niewielki, drewniany, otoczony świerkami i sosnami. Prababka Stefana Żeromskiego - Tekla ze swoimi córkami Franciszką i Agnieszką dbały o otoczenie dworskie, a zwłaszcza ogród, z którego piękne kwiaty zdobiły ołtarz pobliskiego kościoła. Tekla zajmowała się również haftowaniem serwet, bielizny ołtarzowej i obrusów kościelnych. Zaś Walenty, człowiek powszechnie szanowany był proszony przez okolicznych mieszkańców do asystowania lub trzymania do chrztu ich dzieci: u Jana Zaydy - leśniczego z Bebelna, Franciszka Zawadzkiego - ekonoma z Krasowa, Leona Pawłowskiego - strażnika lasów z Konieczna czy Jana Gawrońskiego - komornika z Bebelna. Tekla Jackowska zmarła w Bebelnie 9 czerwca 1830 roku i spoczęła na tutejszym cmentarzu. Walenty przeżył żonę o cztery lata. Został pochowany w nieodległym Dzierzgowie.

Pierwsza córka Jackowskich – Franciszka, wyszła za mąż za Franciszka Makólskiego, późniejszego dzierżawcę Bebelna. Franciszek Makólski, człowiek obyty w świecie (władał kilkoma językami) był profesorem Szkoły Wojewódzkiej w Kielcach, autorem pracy doktorskiej napisanej na Uniwersytecie Jagiellońskim pt. „Rosprawa o aerolitach, czyli deszczu kamiennym”. Ślub Franciszki i Franciszka odbył się na świętego Walentego 14 lutego 1821 roku w Bebelnie. Ślubu udzielił miejscowy proboszcz i zarazem przyjaciel domu Jackowskich ks. Józef Donaciński. Druga córka Jackowskich - Agnieszka, babka Stefana Żeromskiego, wyszła za mąż za Józefa Katerłę. Para pobrała się 22 listopada 1824 r. również w Bebelnie. Młodzi zamieszkali w pobliskich Boczkowicach. Po śmierci męża, Agnieszka wydała za mąż cztery córki - Mariannę za Józefa Kalasantego Antoniego Jana Kozłowskiego, Teklę za Adolfa Nikodema Erazma

---

Trepkę, Franciszkę za Ignacego Schmidta i Józefę której mężem został Wincenty Jan Żeromski. Józefa i Wincenty doczekali się syna Stefana Żeromskiego.

Piękna historia wpisała się w dzieje wsi. Jest znana i wspominana. Mieszkańcy chlubią się swoją przeszłością. Do niej właśnie nawiązują tradycyjne wiejskie potrawy, które wraz z Kołem Gospodyń Wiejskich polecam Państwu i zapraszam w te gościnne strony. Kiedy Stefan Żeromski wydawał w 1924 roku „Przedwiośnie”, wówczas wielkie dzieło Adama Mickiewicza, nasza narodowa epopeja - „Pan Tadeusz”, obchodziło dziewięćdziesiątą rocznicę wydania. Mimo tej różnicy czasu Żeromski nawiązał do motywu ucztowania. Zarówno w Soplicowie, jak i w Nawłoci (sceny do ekranizacji powieści kręcono w Ludyni, w powiecie włoszczowskim) przywiązywano dużą wagę do ucztowania. Dbano o jakość i różnorodność podawanych specjałów. Mickiewicz, a także Żeromski opisuje ucztę jako kult, tradycję, coś wyjątkowego. Sięgajmy więc po dobrodziejstwa regionalnego stołu przy narodowej lekturze piewcy ziemi świętokrzyskiej.

Burmistrz Gminy Włoszczowa

Grzegorz Dziubek

### **Amoniaczki**

według Koła Gospodyń Wiejskich Bebelno

Składniki :

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki amoniaku
- 5 żółtek
- 1 margaryna
- 1 cukier waniliowy
- sól

Sposób przygotowania :

Do miski wsypać wszystkie składniki, wymieszać i pozostawić na 6 godzin. Po tym czasie wbijamy 5 żółtek, dodajemy 1 margarynę, 1 cukier waniliowy, szczyptę soli i mąki tyle, ile zabierze ciasto. Wyrabiamy. Gotowe ciasto wałkujemy i wykrawamy foremką. Rozgrzewamy piec do 160° i pieczemy od 10 do 15 minut.  
Smacznego

### **Pasztet z dziczyzny z borowikami według Koła Gospodyń Wiejskich Bebelno**

Składniki :

- 1.5 kg mięsa (dzik, zając)
- 0.6 kg podgardla wieprzowego
- 2 marchewki
- 2 średnie cebule
- 1 seler
- 2 bułki
- kilka suszonych borowików
- 3 jajka
- Liść laurowy, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz, sól

Sposób przygotowania :

Mięso, podgardle, warzywa i grzyby gotujemy, a następnie ostudzone mielimy trzykrotnie w maszynce. Bułki

moczmy w wodzie po mięsie, odciskamy i dodajemy do reszty. Do mięsa dodajemy również 3 jajka i doprawiamy gałką muskatołową, solą i pieprzem. Wszystko razem łączymy, a następnie wykładamy na formę wcześniej posmarowaną masłem lub olejem. Pieczemy od 1 do 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Podawać można z żurawiną. Smacznego

### **Skaplerze**

Według Koła Gospodyń Wiejskich Bebelno

Składniki :

1 kg ziemniaków  
0.5 kg mąki  
2 jajka  
Cebula  
Pieprz sól woda

Tarcina :

Ziemniaki obieramy i trzemy na tarce. Odciskamy ziemniaki przez gazę, aby zminimalizować ilość wody. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy również cebulę, którą możemy wcześniej podsmażyć oraz jajko. Wszystko razem łączymy.

Ciasto:

Na stolnicę wysypujemy mąkę. Dodajemy jajko, wodę, szczyptę soli i wyrabiamy ciasto. Gładkie ciasto rozwałkowujemy. Na połowę placka nakładamy równo tarcinę i przykrywamy ją drugą połową. Następnie kroimy w równe kwadraty. Tak przygotowane wrzucamy na wrzącą, osoloną wodę. Od wypłynięcia skaplerzy odczekujemy chwilę i wyjmujemy. Możemy dowolnie okroić na przykład boczkiem. Smacznego

*Przygot. Iwona Boratyn, rzecznik prasowy UG Włoszczowa*