

TEMAT: Łazanki z kapustą i mięsem mielonym.

Przez jednych znienawidzone jako kulinarna zmała kojarząca się z przaśnym jedzeniem peerelowskich stołówek. Dla drugich są smakiem dzieciństwa: polskim comfort foodem, może niezbyt lekkim, ale nostalgicznym, sycącym i smacznym.

A najważniejsze, że przyrządzały je nasze mamy albo babcie.

Uważa się, że nazwa kwadratowego makaronu pochodzi od włoskiego lasagne. Frazeologiczne podobieństwo jest oczywiste. Podobno łazanki przywędrowały do Polski w XVI wieku za sprawą Bony Sforzy, włoskiej żony króla Zygmunta I Starego. Bona przywiozła do Polski wiele włoskich produktów, w szczególności warzywa i makaron.



“Właśnie w XVI w. zarysowuje się dwoistość polskiej kuchni... Bona nie zaakceptowała obfitej i tłustej kuchni polskiej, opartej głównie na mięsie, ubogiej – w porównaniu z jej rodzimą – w warzywa. Gotowaniem na dworze zajęli się kucharze włoscy, co nie spotkało się z powszechną aprobatą...”

Dzisiaj łazanki Polacy zjadają głównie z kapustą świeżą lub kiszoną, z dodatkiem leśnych grzybów lub pieczarek, boczku, kiełbasy, mięsa, niejednokrotnie okraszone słoniną. Prawdopodobnie przepisów na najlepsze domowe łazanki jest tyle, ile domowych kucharek. I choć fabryczne łazanki można kupić w każdym sklepie, to te zrobione z domowego ciasta, podsuszone na stolnicy, są lepsze. Sam makaron łąduje czasami, zwłaszcza w okresie Świąt Bożego Narodzenia, w wigilijnej zupie, na przykład grzybowej czy rybnej, albo na słodko – z makiem.

Jeszcze prawie dwieście lat temu łazanki przyrządzano nieco inaczej. Zamiast mieszania makaronu z dodatkami i jego zapiekania, łazanki układano warstwami naprzemiennie z farszem - tak jak lasagne właśnie. Tak też radziła na początku XX wieku sławna autorka Maria Ochorowicz – Monatowa, podając przepisy na łazanki bliższe współczesnym: czyli z grzybami, kapustą, czy twarogiem.

Z kolei np. lwowskie książki kucharskie z początku XIX wieku podają przepisy na łazanki zapiekane we francuskim cieście z szynką, masłem i śmietaną; takie danie nazywano „pasztetem z szynką”. W ówczesnej kuchni lwowskiej znano też łazanki na bazie ciasta ziemniaczanego. Kroiło się je i suszyło jak makaron pszenny, a gotowało w wodzie, rosole albo mleku. Omastę robiono z masła albo „sera parmezańskiego”, niekiedy dodawano również szafranu, po czym zapiekano w piecu. Jadano również łazanki z popularnym niegdyś sztokfiszem albo z bardziej wyrafinowanymi dodatkami: np. mięsem zająca, sarny, bażanta czy kuropatwy, a nawet z ostrygami czy truflami, z dodatkiem czerwonego wina i pieprzu kajeńskiego. Inne wykwintne łazanki podawano z rakami: makaron zapiekano z masłem rakowym, posiekanymi szynkami rakowymi i śmietaną. Łazankami z szynką nadziewano też np. prosię przed pieczeniem go na ruszcie. Używano „sera parmezańskiego” lub też domowego, startego krowiego sera, a także twarogu, często przykrywając zapiekaną płacami makaronu lub kruchym ciastem.

Ja przyznam się, że u nas, czyli u mojej babci i mamy w domu, nie pamiętam, żeby łazanki podawane były do stołu. Nawet będą już dorosłą osobą o nich nie słyszałam. Ale... gdy zaczęłam pracować w szkole w Gębicach i chodziłam z dziećmi do sióstr na obiady, tam właśnie pierwszy raz zobaczyłam tą potrawę. No i powiem szczerze, że bardzo mi ona zasmakowała. Choć później nieco to zmodyfikowałam. Dlatego dziś przedstawię Wam jak ja to robię. Potrawa sama w sobie nie jest jakaś wykwintna, szalowa, czy pięknie wyglądająca, ale jeżeli ktoś z Was lubi bigos, jeżeli lubicie makaron, to z pewnością pokochacie łazanki, tak jak ja pokochałam. Uwielbia też je moja córka i rodzice. Przez cały dzień można do garnka dochodzić i konsumować hihi.

Przed wszystkim należy zacząć od kapusty kiszonej. Bez niej danie byłoby mdłe. Kapustę inni najpierw osączają i przepłukują zanim włożą do garnka. Ja tego nie robię, ja uwielbiam kwaskowe smaki, więc pozostawiam ją taką, jaką kupiłam. Nawet jej nie kroję, bo lubię jak się potem ciągnie. Także kapusta ląduje w garnku, zalewam ją wodą, tak żeby ją dobrze przykryć, dorzucam parę kulek ziela angielskiego, 3 liście laurowe i zamykam garnek i gotuję tak gdzieś z małą godzinkę. Ja przeważnie gotuję w szybkowarze, ale i tak lubię mimo wszystko długo gotować.

W międzyczasie kroję w kosteczkę 2 cebule, pieczarki, wyciskam 3 ząbki czosnku.



Na patelni na rozgrzany smalec wykładam pokrojoną cebulę, by ją zeszklić, następnie warzywa. Smażę je do miękkości.



W międzyczasie jak na patelni się dzieje, przyszykuję sobie mięso mielone i kielbasę.



Kielbasę kroję w półksiężycy. Można ją nieco podsmażyć, ale ja od razu wrzuciłam do ugotowanej kapusty.



Następnie do tego dorzucam usmażone pieczarki. Na tej samej patelni smażyć będę mielone.



Mielone można też już od razu przyprawić, może być przyprawa gotowa do mielonego. Jeżeli stwierdzicie, że mięsko już jest dobre, można je śmiało przerzucić do garnka z kapustą. Wszystko dokładnie mieszamy.



Ja na koniec jeszcze dodałam dwa śmietankowe serki topione Hochland. Zmniejszamy ogień i mieszając czekamy, aż serki się ładnie i równo rozpuszczą. Uwierzcie mi, już mi ślinka cieknie. Dalej pozostaje nam ugotować makaron łazanki, chociaż jak takowego nie macie, nic nie szkodzi. Może być też inny.



Ja nieraz już od razu mieszałam w garnku makaron z potrawą, ale potem makaron za bardzo wciągał soczystość z potrawy i dlatego teraz wykładam na talerz odpowiednią ilość makaronu i na to nakładam potrawę i danie gotowe. Życzę wszystkim smacznego !!!

