

Sójka głowaczowska



Autor: fot. arch. UMWM

Pierogi pieczone, nadziewane: marchwią i kaszą jaglaną zwano na Ziemi Kozienickiej: sójkami, markwianymi, marfianymi pierogami. Sójki pieczono zazwyczaj w piecach chlebowych, przy okazji pieczenia chleba lub same, w ilości od 40 do 80 sztuk, z biegiem czasu w piekarnikach. Dla lepszego efektu wizualnego przed włożeniem sójek do pieca gospodynie smarowały je rozbełtanym jajkiem, lub wodą z cukrem, aby nabrały połysku.

Sójki na Ziemi Kozienickiej były potrawą codzienną. Często zastępowały nawet chleb. Były również traktowane jako danie postne oraz przysmak jesienny. Jedzono je na ciepło i zimno. Czasami z mlekiem, herbatą, kawą lub kompotem. Niekiedy maczano je w śmietanie. Gotowe sójki można było przechowywać przez okres ok. 2 tygodni. Przed zjedzeniem można było je odświeżyć poprzez zawinięcie w wilgotną, lnianą ściereczkę i podgrzanie na płycie kuchennej lub w tzw. duchówce.

Nazwa „sójka głowaczowska” wywodzi się od nazwy gminy Głowaczów, w której potrawa wytwarzana jest od wielu pokoleń. Sójka głowaczowska, to lokalna odmiana sójki mazowieckiej. Sójki głowaczowskie stanowią wizytówkę regionu i cieszą się dużą popularnością. To produkt wyjątkowy i ściśle związanym z obszarem, z którego pochodzi. Jej receptura przekazywana była ustnie z pokolenia na pokolenie. Tradycja wypieku tego smacznego produktu nie ginie i jest pieczołowicie kultywowana przez gospodynie domowe. Potrawa prezentowana jest na niemal wszystkich lokalnych imprezach takich jak dożynki, targi, festyny, festiwale, a także regionalne targi krajowe i zagraniczne. Trudno jest sobie wyobrazić prezentację Ziemi Kozienickiej bez tej potrawy.

Przepis na sójkę głowaczowską jest prosty. Przygotowanie sójki głowaczowskiej rozpoczyna się od przygotowania farszu. Marchewki odbiera się ze skórki i dokładnie myje. Następnie zalewa się je wodą, z odrobiną soli i gotuje do miękkości. Ugotowaną, ostudzoną marchewkę sieka się na drobną kostkę. Kolejno przechodzi się do przygotowania kaszy jaglanej, którą umieszcza się na sicie i przelewa wrzątkiem. Tak przygotowaną kaszę przekłada się do garnka, zalewa wodą i gotuje do miękkości. Posiekaną marchew oraz ugotowaną kaszę jaglaną łączy się w jednym naczyniu i doprawia solą oraz odrobiną cukru. W jednym naczyniu łączy się mąkę pszenną, ciepłą wodę, olej, cukier i sól. Ciasto wyrabia się do momentu, aż będzie elastyczne. Gotowe ciasto dzieli się na równe części. Z każdej formuje kulkę a następnie rozwałkowuje na placek średnicy ok. 12 cm. Na środek nakłada się porcję nadzienia, w takiej ilości, aby można było ciasto złożyć na pół, zlepiać brzeg, tworząc falbankę. Pierogi układa się na blasze (falbanką do góry) wyłożonej papierem do pieczenia. Przy pomocy pędzelka smaruje się je dokładnie roztrzepanym jajkiem lub wodą z cukrem. Sójki głowaczowskie powinno się piec ok. 35 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C (grzanie góra/dół).

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (RW)

Data wytworzenia: 07.11.2023

Opublikował w BIP: [Tomasz Targoński](#)

Data opublikowania: 07.11.2023 15:43

Ostatnio zaktualizował: [Tomasz Targoński](#)

Data ostatniej aktualizacji: 07.11.2023 15:43

Liczba wyświetleń: 74

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl

