

Czy ludzie na wysokich stanowiskach mogą zajmować się tak niepoważnymi zajęciami jak robienie przetworów?

VIP-y i dzieci lubią konfitury

Słoiki z własnymi przetworami stoją na półkach w spiżarniach wielu prominentnych pań (i panów) z całego Mazowsza

ANNA KAMIŃSKA

Kiszenie ogórków, robienie dżemów, konfitur i marynat – takie hobby ma wiele znanych postaci z naszego regionu. Mimo nawału zawodowych obowiązków znajdują jeszcze czas na kiszenie i wekowanie, bo wiedzą, że przetwory własnej roboty są najzdrowsze i najsmaczniejsze.

Co najmniej 10 kg ogórków zakisiła w tym roku Maria Grabowska, wiceburmistrz Grodziska Mazowieckiego. – W sobotę znów pójdę na targ i dokupię jeszcze parę kilo – zapowia-

da. Bo robienie przetworów to dla niej element rodzinnej tradycji i sposób na odreagowanie związanych z pracą stresów.

Przetwory z ogórków należą do jej ulubionych. Robi je każdego roku. Zajada się potem nimi cała rodzina pani wiceburmistrz. – Bardzo je lubi zwłasz-

chrzan, koper, dużo czosnku i liście bobkowe.

Zapas stu słoików gruszek w occie i dżemów morelowego oraz truskawkowego ma już Wanda Kowalewska, zastępca dyrektora Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Sochaczewie. Słodkie przetwory przygo-

Wiceburmistrz Grodziska Mazowieckiego zakisiła 10 kg ogórków. Wicedyrektor MOSiR-u w Sochaczewie ma już 100 słoików z własnymi przetworami

cza mój 5-letni wnuk, dodaje mu ogórka do każdej kanapki – mówi Maria Grabowska.

Jak wieść gminna niesie, o niepowtarzalnym smaku jej przetworów decydują dodatki. Do słoików, oprócz ogórków, wkłada także ziele angielskie,

towuje zawsze wraz ze swoją mamą. – Robimy tradycyjną konfiturę z wiśni. Do dżemów najchętniej używamy truskawek i moreli. Robimy także przetwory ze śliwek. Są one później znakomitym dodatkiem do ciast i mięs, na przy-



Pani wiceburmistrz w życiu prywatnym jest babcią, która dba o wnuka

kład schabu – mówi Wanda Kowalewska.

Oprócz tego w jej domu muszą być zawsze własnego wyrobu: przecier pomidorowy, przetwory z ogórków oraz gruszki w occie.

Barbara Rzczycka, dyrektor Muzeum Mazowsza Zachodniego w Żyrardowie, marzy, że gdyby była właścicielką staropolskiego dworu i miała dużą spiżarnię, robiłaby mnóstwo przetworów. Na razie musi jej wystarczyć kilkanaście słoików. Przygotowuje konfitury ze śliwek, wiśni i czarnych porzeczek, które dodaje do ciasta, tzw. pleśniaka.

Pani Barbara chętnie marynuje też grzyby i zakwasza ogórki, czego nauczyła ją babcia, bo – jak mówi – tylko takie własnego wyrobu mają niepowtarzalny smak.

ANNA KAMIŃSKA