

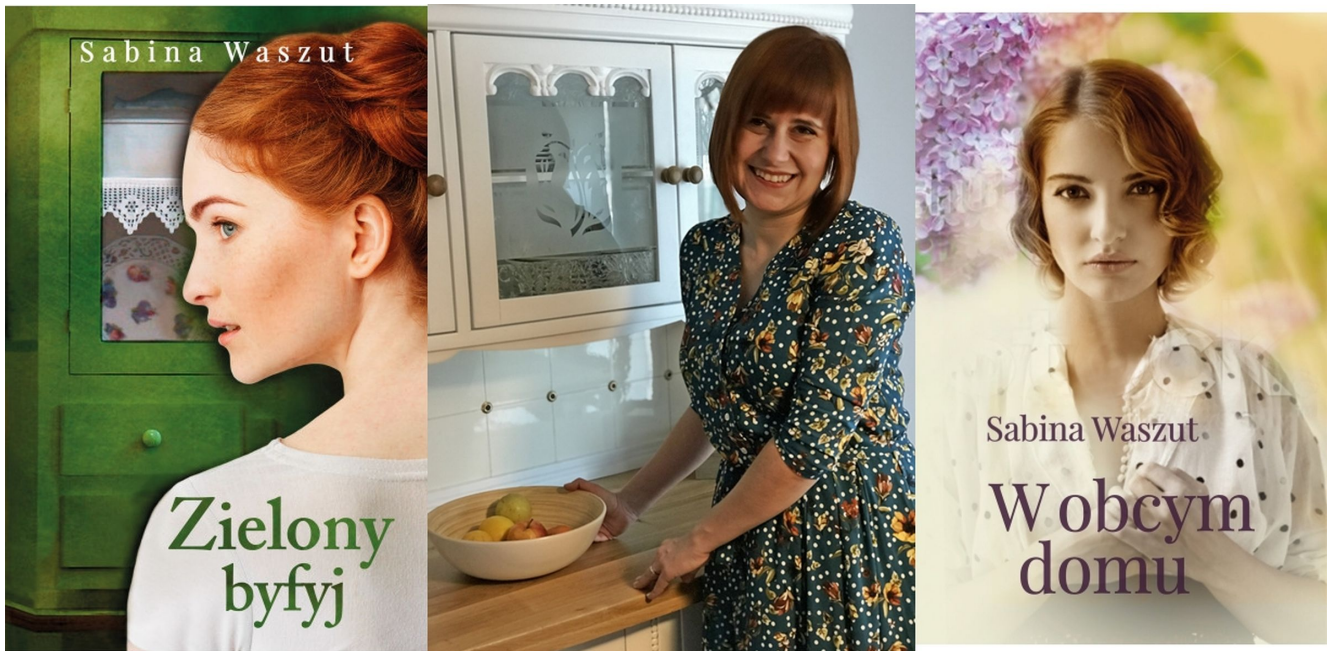
Hekele Sabiny Waszut



Witajcie kochani!

Dzisiaj zapraszamy Was na Górny Śląsk. Wpadniemy z wizytą do Sabiny Waszut, która zdradzi nam przepis na swoje ulubione danie z dzieciństwa. Oddajemy głos Sabinie 😊

Dzień dobry, zapraszam Was dziś na Górny Śląsk, do mojej małej ojczyzny, z którą jestem mocno związana. Mieszkam tu wraz z rodziną, pracuję w muzeum etnograficznym i piszę. Mam ogromne szczęście, bo moja praca i pasja świetnie ze sobą współgrają i uzupełniają się wzajemnie. W pracy w muzeum opowiadam o Śląsku i prowadzę zajęcia z regionalizmu. Moje powieści również związane są z tym regionem. „Rozdroża”, „W obcym domu” i „Zielony Byfyj”, to saga, opisująca burzliwą historię Śląska, „Bar na starym osiedlu”, to opowieść o powrotach do korzeni. [Zapraszam na moją stronę autorską.](#)



Dziś chcę pokazać Wam Śląsk od kuchni. Zaprosić Was w kulinarną podróż.

Liczyście na rolada i modro kapusta? Może na żur albo krupnioki? Te wszystkie potrawy są znane i trochę już oklepane. Śląska kuchnia kryje w sobie wiele innych, równie smacznych niespodzianek, oto jedna z nich.

Danie o tajemniczej nazwie **hekele** jest moim wspomnieniem z dzieciństwa. Babcia przygotowywała je, gdy przychodziłam do niej w odwiedziny. **Hekele**, zawsze będzie kojarzyło mi się z babcinymi fartuchami w kwiatki i jej siwymi lokami. Nazwa potrawy pochodzi od niemieckiego słowa *hacken*, co oznacza siekać. Jest to prosta do przyrządzenia pasta, którą można jeść z ziemniakami na obiad lub z chlebem na kolację (ja wolę wersję drugą). Choć my jadaliśmy **hekele** przez cały rok, w śląskiej tradycji jest to danie postne, jedzone np. w Środę Popielcową lub Wielki Piątek.



Oto lista składników potrzebnych do zrobienia pasty:

Trzy jajka

Trzy śladzie matias

Trzy ogórki kiszane

Czerwona lub biała cebula

Łyżka majonezu

Pieprz

Natka pietruszki



Jajka gotujemy na twardo. Płuczemy płaty śledziowe (gdy są bardzo słone, możemy pozostawić je w wodzie na dłuższy czas). Kroimy śledzie w drobną kosteczkę, kroimy również ogórki, cebulkę

i ugotowane jajka. Całość mieszamy z dodatkiem majonezu. Przyprawiamy do smaku pieprzem (sól jest już niepotrzebna). Moja babcia rozgniatała całość widelcem, aż do uzyskania w miarę jednolitej masy (czasem jajka i śledzie przepuszczała przez maszynkę do mielenia), ja wolę większe kawałki. Gotową pastę nakładamy na kromkę świeżego chleba, posypujemy natką pietruszki.

Smacznego



swiezonapisane.pl