

Pierogi ruskie Radka Lewandowskiego

Dzień dobry mili Czytelnicy!

Dzisiaj przedstawiamy Wam wyjątkowego gościa. Nie bójcie się. On tylko tak groźnie z tym mieczem wygląda ☐

W rzeczywistości nie zrobi Wam krzywdy za to z przyjemnością zrobi ruskie pierogi. Oczywiście w ramach przerwy od pisania książek 😊

Pozwólcie, że nasz dzisiejszy gość przedstawi Wam się osobiście:

Radosław Lewandowski urodzony 26 maja 1968 roku w Płocku.

Absolwent Wydziału Zarządzania i Wydziału Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warszawskiego.

Wieloletni pracownik administracji samorządowej i państwowej.

Miłośnik literatury i filmu z gatunku fantasy, science fiction, space opera, post. apo, oraz barwnych i nieco krwawych opowieści historycznych.

Jeden (wcale nie najważniejszy) z założycieli Płockiego Klubu Fantastyki „Elgalh'ai”

Historyk-amator, interesujący się kulturą wczesnosłowiańską i skandynawską, w tym głównie trzema ‘złotymi wiekami wikingów”.

Autor powieści:

– „Yggdrasil Struny Czasu” – traktującej o podróżach w czasie i między wymiarami

– „Yggdrasil Exodus” – space opery, opisującej ludzkość w obliczu kosmicznej zagłady

- „Wikingowie. Wilcze dziedzictwo” – opowieści o walce o władzę i podróży do nowego świata.
- Wikingowie. Najeźdźcy z Północy” – historii opisującej losy wikinga wśród Indian z Ameryki Północnej.
- „Wikingowie Topory i sejmitary” – opowieści o podróży grupy wikingów i Indian, przez rzeki Rusi do Bizancjum.
- „Wikingowie Kraina Proroka” – zamykającej cykl „Wikingowie”. Opisano w niej pełną przygodną drogę wikingów przez kalifat Kordoby i Sycylię. Data premiery koniec roku 2017 lub pierwszy kwartał 2018 (decyzja wydawcy).

Autor opowiadań:

- „Tygrys szablozęby” – o podróży w czasie.
- „Pieczęć na niebie” – o wyprawie do sąsiedniej galaktyki – uzupełnienie cyklu Yggdrasil.
- „Skarb Haralda Sinozębego” – opowiadanie w realiach skandynawskich, będące odpowiednikiem greckiego mitu.
- „Pieśń księżycy” – opowiadanie erotyczne, które ukazało się w antologii „Bierz mnie”

Linki do fanpejdży:

<https://web.facebook.com/WikingowieWilczeDziedzictwo/>

<https://web.facebook.com/yggdrasilstrunyczasu/>

Linki do książek:

<http://www.empik.com/wikingowie-wilcze-dziedzictwo-lewandowski-radoslaw,p1119755773,ksiazka-p>

<http://www.empik.com/wikingowie-tom-2-najezdzczy-z-polnocy-lewandowski-radoslaw,p1128169774,ksiazka-p>

<http://www.empik.com/wikingowie-tom-3-topory-i-sejmitary-lewan>

dowski-radoslaw,p1136192777,ksiazka-p

<http://www.empik.com/yggdrasil-tom-1-struny-czasu-lewandowski-radoslaw,p1108637365,ksiazka-p>

<https://bonito.pl/k-90611645-yggdrasil-exodus>



A teraz obiecany przepis na pierogi 😊

Pierogi ruskie Oddeigo Asgotssona, marnotrawnego syna Asgota z Czerwoną Tarczą, które kochałby ponad życie gdyby w X wieku w Skandynawowie znali ziemniaki.

Taki oto napis, wyryto na jednym z kamieni runicznych odkrytych w Uppsali, podczas zakrojonych na szeroką skalę prac archeologicznych. Spisano go w futharku młodszy, czyli składającym się z szesnastu znaków alfabetu runicznym. Zważywszy, iż w grobie tego znacznego wojownika – (kości należały do postawnego mężczyzny, którego pochowano w długim na 40 m langskipie) – znaleziono tylko jeden głaz z rytami, wiadomość którą chciał przekazać potomnym musiała mieć dla tego hevdinga ogromne znaczenie. Przedłożył ją ponad własną sławę, co było rzadkością wśród dziesięciowiecznych wikingów.

„Godną podniebienia samego Odyna dziwną potrawę, sporządził nam podczas wyprawy przez Ruś do Miklagardu zwanego też Konstantynopolem, przewodnik o imieniu Oleg. Niech pamięć o niej przetrwa do Gimlei – pozbawionego zła świata, jaki nastanie po Ragnaröku”



Składniki:

farsz:

1 kg ziemniaków

0,7 kg tłustego białego sera

1 duża cebula + 1 cebula do omasty.

przyprawy: sól, pieprz, tymianek, rozmaryn

olej

ciasto:

0,6 kg mąki

250-350 ml wrzącej wody

3 łyżki oleju

Sporządzanie farszu do pierogów:

Jedną cebulę pokroić we kostkę i przesmażyć na klarowanym maśle lub oleju.

Ugotowane dzień wcześniej ziemniaki, zmielić w maszynce do mielenia mięsa razem z białym serem i podsmażoną cebulą. Farsz przyprawić do smaku solą, pieprzem, szczyptą tymianku i rozmarynu.

Przygotowywanie ciasta na pierogi:

Mąkę przesypać do dużej miski. Zagotowaną (prawie wrzącą) wodę, zmieszać metalową łyżką z mąką. Nie wkładać dłoni!

Gdy masa nieco przestygnie (ok 1-2 minuty) ostrożnie wyrobić rękami ciasto, dodając wody lub mąki, w zależności od potrzeb. Pod koniec dodać dwie łyżki oleju. Gotową masę włożyć na 0,5 godziny do torby foliowej. Po tym czasie można rozpocząć wałkowanie placków ciasta i formowanie pierogów.

Wrzucać do wrzącej i posolonej wody i gotować ok. 3-4 minuty.

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju – polejemy tym pierogi. Można zamiast oleju, wykorzystać boczek lub pokrojoną w kostkę słoninę.

Na brodę Jednookiego, nie jedliście nigdy nic lepszego!

Rys historyczny

Pierogi zwane w dzisiejszej Polsce ruskimi, a na terenie Ukrainy polskimi, powstały na Rusi Czerwonej, która obejmowała południowo-zachodnią część Rusi Kijowskiej. W jej skład wchodziły też Lechickie Grody Czerwieńskie, teren o który w X i XI w. toczyły się zacięte boje pomiędzy władcami Rusi i Polski. W 981 roku zdobył je wraz z Przemyślem kijowski książę Włodzimierz Wielki z rodu Rurykowiczów (władców w których żyłach płynęła skandynawska krew Ruryka). W 1018 odzyskał je w wyniku wyprawy kijowskiej Bolesław Chrobry. W roku 1031 znowu przeszły w ręce Rusinów (nazwa prawdopodobnie pochodzi od skandynawskiego słowa „roa” – wiosłowanie). Jeśli jednak chodzi o farsz, jest on znacznie późniejszy. Nie zmożem się jednak, by proponować czytelnikowi islandzki hakarl przyrządzany ze zgniłego mięsa rekina, czy choćby kiszzonego śledzia.

Etymologia nazwy pierogi nie jest jednoznaczna. Przypuszczalnie wywodzi się od prasłowiańskiego słowa „piera”, którym nazywano rodzaj nadziewanego ciasta.



swiezonapisane.pl