



Za kościółkiem, na zboczach twierdzy można było szaleć na sankach do zmroku. Wracaliśmy do naszej wielkiej kuchni przemoczeni do majtek, przemarznięci, rozwrzeszczani radością smarkaczy w śnieżne, mroźne popołudnie. Na kuchennym piecu stał garnek z gorącą zupą. Gęstą, pachnącą, z podsmażaną kielbasą i rozgotowanymi ziemniakami. Płaski groch, znowu były Niemki.

Urszula nie lubiła dzieci. Dzieci nie lubiły Urszuli. Była wysoka i surowa. Urodziła się, gdy jeszcze Kłodzko nosiło nazwę Glatz. Po wojnie została z matką i babką, nie wyobrażały sobie życia w innym miejscu. Często przychodziły do mojej mamy na pogaduchy w wielkiej kuchni z potężnym, zawsze ciepłym, kaflowym piecem. Babcia Urszuli, pogodna, mała staruszka słabo mówiła po polsku, ale zawsze coś pichciła z babcią Procnerową. Przynosiła soczewicę. Nie znałyśmy tych pięknych zielonych albo pomarańczowych płaskich ziarenek. Taki dziwny, płaski groch, odległy i egzotyczny jak przypowieść o pasterzu owiec. Pysznościowy, zwłaszcza w zimowej zupie.

Nad parującym garnkiem z soczewicą wspominam Urszulę. Mama uważała ją za miłą i sympatyczną dziewczynę. Nie wytrzymała, wyjechała „za swoimi”. Zniknęła z mojego życia, zanim zaczęłam pytać o nasz wspólny kawałek świata.

PŁASKI GROCH czyli zupa z soczewicy

2 marchewki

4 ziemniaki (ok. 1/2 kg)

kawałek selera + 2 łodygi naciowego selera

5 łyżek soczewicy

kawałek wędzonego boczku

liść laurowy, lubczyk, sól, pieprz

3 naleśniki

kielbasa np. podwawelska albo zwyczajna

Ziemniaki i seler pokroić w kostkę, marchewkę i seler naciowy w półtalarki. Kilka listków z selera posiekać.

Do 3 l wrzącej wody wrzucić marchewkę, seler i 3-4 listki laurowe. Gdy zacznie wrzeć dorzucić ziemniaki. Lekko osolić, gotować przez 5 minut. Dodać soczewicę, seler naciowy i lubczyk.

Gotować jeszcze 20 – 25 minut. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć. Wytopiony tłuszcz zostawić na patelni, wrzucić pokrojoną w półplasterki kielbasę. Gotować jeszcze krótką chwilę.

Naleśniki pokroić w paseczki jak krajanekę makaronową. Dorzucić do zupy. Doprawić solą i pieprzem, posypać posiekaną natką selerową.

Porcja jest ogromna, ale znakomicie nadaje się do odgrzewania, zwłaszcza w lutowe popołudnia.