

Sójka mazowiecka



Znaną potrawą wyrabianą we wschodniej części Mazowsza są pierogi wykonane z ciasta, cienko rozwałkowanego i wypełnionego kapustą, boczkiem lub słoninką, kaszą jaglaną i grzybami, następnie zapiekanego, zwane powszechnie „sójkami mazowieckimi”. Jak wynika z rozmów z mieszkańcami potrawę tę nazywano po prostu pierogami, dopiero w latach 50-tych XX wieku zaczęto określać je mianem „sójki” i od tego czasu nazwa weszła do powszechnego użytku. Na różnego rodzaju festynach gminnych, konkursach kulinarnych promujących region można posmakować sójki mazowieckiej, głównej potrawy podawanej podczas imprez. Tradycja wypieku tego smacznego produktu nie ginie i jest pieczołowicie kultywowana. Kiedyś pierogi przygotowywano wyłącznie z okazji świąt – w zależności od rodzaju święta w odpowiednim kształcie i z odpowiednim nadzieniem. Sójkę mazowiecką można było zjeść mniej więcej co dwa tygodnie, kiedy wypiekało się chleb. Nie była to więc potrawa odświętna, ale była na pewno niecodziennym daniem, smakowitą odmiennością w dość monotonnej wiejskiej diecie.

Dla lepszego efektu wizualnego przed włożeniem sójek mazowieckich do pieca niektórzy smarują je rozbełtanym jajkiem, wtedy nabierają połysku, ale nie jest to konieczne. Pierogi przygotowuje się od początku do końca ręcznie według tradycyjnych przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dla poszczególnych części Polski były regionalne odmiany pierogów o charakterystycznych nazwach jak: hreczuski, sanieszki socznie, a jak pisał pan Janusz Bohdanowicz w komentarzu do Polskiego Atlasu Etnograficznego, t. III: „W Polsce wschodniej, na obszarze międzyrzecza Wisły, Narwi i Bugu dużą popularnością cieszą się tak zwane „pierogi pieczone”, „sujki” czy też od nazw nadzienia określane terminami „kasioki”, „kapuścioki” itp.”.

Sójka mazowiecka należy do potraw tanich, łatwych do przyrządzania, pożywnych i bardzo smacznych, powstaje na bazie surowców często pochodzących z własnego gospodarstwa. Przepisy przyrządzania tego wyjątkowego produktu mają ponad stuletnią tradycję.

Adres:

Anna Kotuniak

Podciernie 66

05-319 Ceglów

Nr tel. (025) 757 88 75

Teresa Nejman

ul. Polna 62

05-311 Olesin

Nr tel. (+48) 512 614 618

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Administrator

Opublikował w BIP: [Iwona Dybowska](#)

Data opublikowania: 24.11.2009 14:55

Ostatnio zaktualizował: [Iwona Dybowska](#)

Data ostatniej aktualizacji: 04.04.2017 14:56

Liczba wyświetleń: 131

Rejestr zmian

UWAGA

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