

Krężalki ‘potrawa z małych, młodych kapustek’



Krężalki to z małych kapustów z czoskiem i ulejem, zakwaszone i brane do kartoflów. To takie krężalki byli (Telatyn). Główki kapusty krajane so na ćwiartki i sie jich gotuje w osolony wodzie. Kiedy kapusta już miętka, trza odlać wodę i żyby ostygła zostawić. Potem sie te kapuste jeszcze raz zaleje przegotowano wodę, tako chłodno, ji w to daje sie koper, czosnek, no ji sól, odstawi dzieś na pare dni, ji krężalki gotowe (Jeziernia). Z pola zbiera sie niewyrośnięte główki kapusty wielkości pięści, obgotowuje w osolonyj wodzie i kisi z dodatkiem kminku, kopru tych nasionków, i czosku, i to te krężalki (Markowicze). Tak kiszone w całości kapustki majo taki dziwny troche smak, bo to bierze sie takich kilka główek malutkich kapustek, czosnyk, koper i te kapustki sie gutuje w wodzie, potem studzi i kwasia. Krężalki gotowe so do jedzynia po kilku dniach (Dereźnia). Krężalki to nasza spycjalność, z dawien dawna to gotowali, małe kapusty abo więszo przekroić i troche pogotować, ale nie za miętko, wystudzić i zakwasić w osolony wodzie, i odczekać pare dni (Dąbrowica). Kapuste osolić, obgotować z koprem i czoskiem, a potem dać do kiszenia. Po kilku dniach krężalki można jeść (Gromada). Krężalki to tak, biało kapuste, właśnie takie małe, niewydarzone główki pokrajać trza na ćwiartki, ugotować w letko osolonyj wodzie. Wystudzić i potem

ulożyć warstwami w kamiennym garnku, można posypać koprem czy kminkiem, dać parę plasterki buraka ćwikłowego na kolor, potem zalać zimno wodę i ono tak pokiśnie parę dni, i gotowe jeść (Łaszcówka). Krężalki to jest tradycja. Robiła je moja mama. Skąd się wzięły krężalki, nie wiem, wiem, że zawsze były u nas w domu robione przed świętami Bożego Narodzenia. Małe główki kapusty, która nie urosła, chowało się na zimno. Obgotowało się kapustę na połówki lub ćwiartki skrojono w osolonej wodzie. Jak są małe główeczki, to w całości idą i takie najlepsze. Jak się ugotowały, to odcedzam, studzę. Zagotowuję sobie znowu wodę, lekko zasalam. Jak mi ostygnie daje ziarnko kopru i w garnku układam gęsto jedną przy drugiej te kapustki. Czosnek do tego na drobniutko i na koniec zalewam soloną wodę. To się kwasi kilka dni, a potem można jeść z kartoflami, z chlebem, albo i same (Korchów). Krężalki, no kapusta udgotowana była, przekrojona na pół i potem tak jeszcze kawaleczkiem tylko ta połówka na ćwiartkę, obsypana koprem, solo i zalana przygotowano wodę też usulono, i to tam pustało kilka dni, lukisło (Zynie).

Źródła: PM, CWP.

Geografia: okolice Biłgoraja i Tomaszowa Lubelskiego.

D. lm. krężalków; wymowa: krężauk'i, kryńżauk'i.

Por. krężanki, szacholki, szulaki.