

Kulasza II ‘gęsta potrawa z mąki pszennej, żytniej lub gryczanej, rzucanej na wrzącą wodę, z dodatkiem ugotowanych ziemniaków’

Kulasza to potrawa z mąki (Potok Górny). Kulasza to była tako, że brało sie troche wody, mąki i to sie mięszalo, mięszalo na ogniu, aż sie zgęstło, to moje matka to dobrze to umieli, bo oni to rubili. No i jak sie zgęstło, to potem dołek sie zrubilo i w tyn dołek tak okrase sie wlało, co chto miol, śmitane abo skwarki, słunine, bo skwarki byli ze słuniny, to skwarki kładli, i to łyżko sie brało to ciasto gutuwane i sie moczalo w tym okroszeniu. I downo to jeszcze wszystkie jedli z jedny miski (Żrebce). Kulasza to z mąki gryczany tak na gęsto kuciana z gotowano wodo. Była ona robiona z mąki, woda była w blaszaku, trzeba było zagotować i tam sypała kobita mąke i do tego stopnia to tłukła, aż było takie gęste, no takie że nie mogła tego już utrzyć tam, i to sie jadło (Borowiec). Kulasza to woda sie gutowała i brali mąke i mocno mięszali, mięszali, aż taka gęsta była, no i potem kładli na miske ji taki dołek zrubili ji w tyn dołek lieli tłuszcz, i maczali w tym tłuszczu te kulasze i jedli. U nas z kartoflami to ni było, sama mąka (Krasnobród). Kulasza to woda z mąko. Wode sie gutuje, łusioli mąki, wsypie, mięsze, zrobi sie gęste i późni dupiro wyklada i tam czym pumaści, a ni to mleko wleje i to jedli, o kulasza to była (Skryhiczyn). Mliło sie w zarnach, recke sie mliło, susyło sie, i trocha psynicy, trocha zyta i to takie były corne, takie corne to ciasto i z tego sie rubilo tako kulasza sie nazywała. [...]. Jak sie tak rubilo w dumu kulase na co dzień to sie loło w dołku, zrubilo sie dołek i loło sie masło, a jak w czasie Wigilii, to sie nalywało lulyju w tyn dołek (Kocudza). Kulaszy ni ma tera, bo to za dużo ruboty, za dużo tego kuciania, żeby sie ni przypalilo (Czernięcin Główny). Kulasza to putrawa z kartofli i mąki, ale mąki było więcy. Tłukli kartofle i dodawali podpalonyj mąki albo mąke sypali na wode i beltali aż sie uprażyła. Potem nakrywało sie garnek krążkiem, aż sie jeszcze lepi uprażyła (Sokołówka). No z wody, kartofli troche i mąki i tak jak sie zagotowało to, no tu mięszalo sie, mięszalo i wyszła kulasza. I potem troszke tam skwarków w dołek taki, robilo sie na miseczce dołek i wszyscy jedli z jednej miski i popijali zsiadłym mlekiem i tak sie jadło. Bo dzisiaj jak ktoś robi kulasze no to już chociaż na talerzyku i dołek sobie zrobi, i w garnuszek mleka, inaczej jest dzisiaj. Bo ja nawet bardzo lubiałam te kulasze i od czasu do czasu nawet dzisiaj bym zjadła lepiej tej kulaszy jak nawet mięsa jakiego (Bukowina). Te kulasze to tak na kartoflach w baniaku piekli, kartofle wałkiem mieni, ale tak ni dużo jich, więcy mąki, mąke sypali i to tak na gęsto piekli, późni na takie dunice kładli, jak to kiedyś takie dunice gliniane, miski byli, dunice, w te miski kładli i takie robili dołki w ty misce na środku, kładli tam masło, te gorące kulasze i to masło sie roztopilo, i tak łyżkami jedli, kolo tego dołka te kolaszki zbierali i maczali w tem dołku, w tym maśle i tak jedli (Bukowa). Ugotowała mu kulaszy, a un nie chciał jeść, bo ni wiedziol, co to (Latyczyn). Kulasza to mąka, kartofle, woda, troszke soli, i to sie prażyło na małym ogniu, gnieli te kartofle, mąki dosypali i daly gnieli, a potem to taki wieniec sie z tego zrubilo i w środek tego wianuszku wlałi tłuszczu, tam skwarków czy śmitany, i to sie jadło, dawno to z jedny miski (Siennica Różana). Gotowali kulasze, ale pewno nie wi co to kulasza, a to putrawa tako, takie kuciane to, bo kulasza to była tako, że brało sie troche wody, mąki i to sie mięszalo, mięszalo, jaż sie zgęstło, a potem dołek sie zrubilo i w tyn dołek okroszenie (Szperówka). Prodzi to sie zawsze gutowało kulasze, tero nicht nie chce jeść (Sól). Kulasze gotowali, no to brało sie mąke, kartofle i na wode sie kuciało jaż sie zgęstła, tak sie utarło, potem sie krosilo tam słunino czy śmitano, jak tam tu kogo, co było, a i co chto lubiał, ale to dawne, ni nasze czasy, a dziś nicht by kulaszy nie jad (Bodaczów). Kulasze rubili, to na nio bierze sie mąke i wode, i tak sie kucia aż to sie zgęstnie, i tak sie na ogniu to praży (Koloniasułów). To sie gotowało mąke, postawilo sie wode, łosolilo sie tam w blaszoku, i późni ta woda sie gotowała, i mąke sie sypało, i dobrze sie mieszało. I to sie usmażyło. Późni trza było dobrze, żeby sie usmażyło. I to sie różnie ludzie, i z mlekiem gotowanem, i tam z masłem, i ze smalcem, i jak chto tam chciol z czem, i ze śmietamu z przysmażonu. I nakladało sie tam na miske, i robilo sie dołek, nalolo sie tłuszczu, każdy moczol, i jod. Jo to lubiałam, a teraz dzieś mało robie (Komodzianka). Ale dobro kulasza dzieś dzieś sie ługutuwała, jeszcze bym jo troche zjod (Ostrzyca). Alem sie najod kulaszy, aż mi brzuch zdyno (Kielczewice). Bedzimy gutować kulasze z mąki i łukrasimy jo potem śmitano (Gardzienice). Daj mi kulaszy zy słunino, bo bardzo żem głodno (Malewsczyzna). Gutowali kiedyś kulasze, prażyli mąke i kasze z wodo, jak sie wyprażyło to loli tłuszcz i jedzenie było pierszorządne (Konopnica). Kiedyś kulaszy nagutuwali, wsie sie najedli i było dobrze, każdy był zdrowy (Kawęczyn). Kiedyś to nicht nie jod jakichś tam rarytasów, najod sie kartofli, kulaszy, piroga, kaszy i był zdrowy i mocny jak kuń, nicht ni churowoł (Tarnawka). Kiedyś to często te kulasze żem rubila z mąki i troche wody, to sie wysmażyło, potem sie łukrosilo i jadło (Rożki). Kiedyś to nagutuwali ty kulaszy, najedli sie i zdrowe wszystko było, nicht tam pu duchtorach

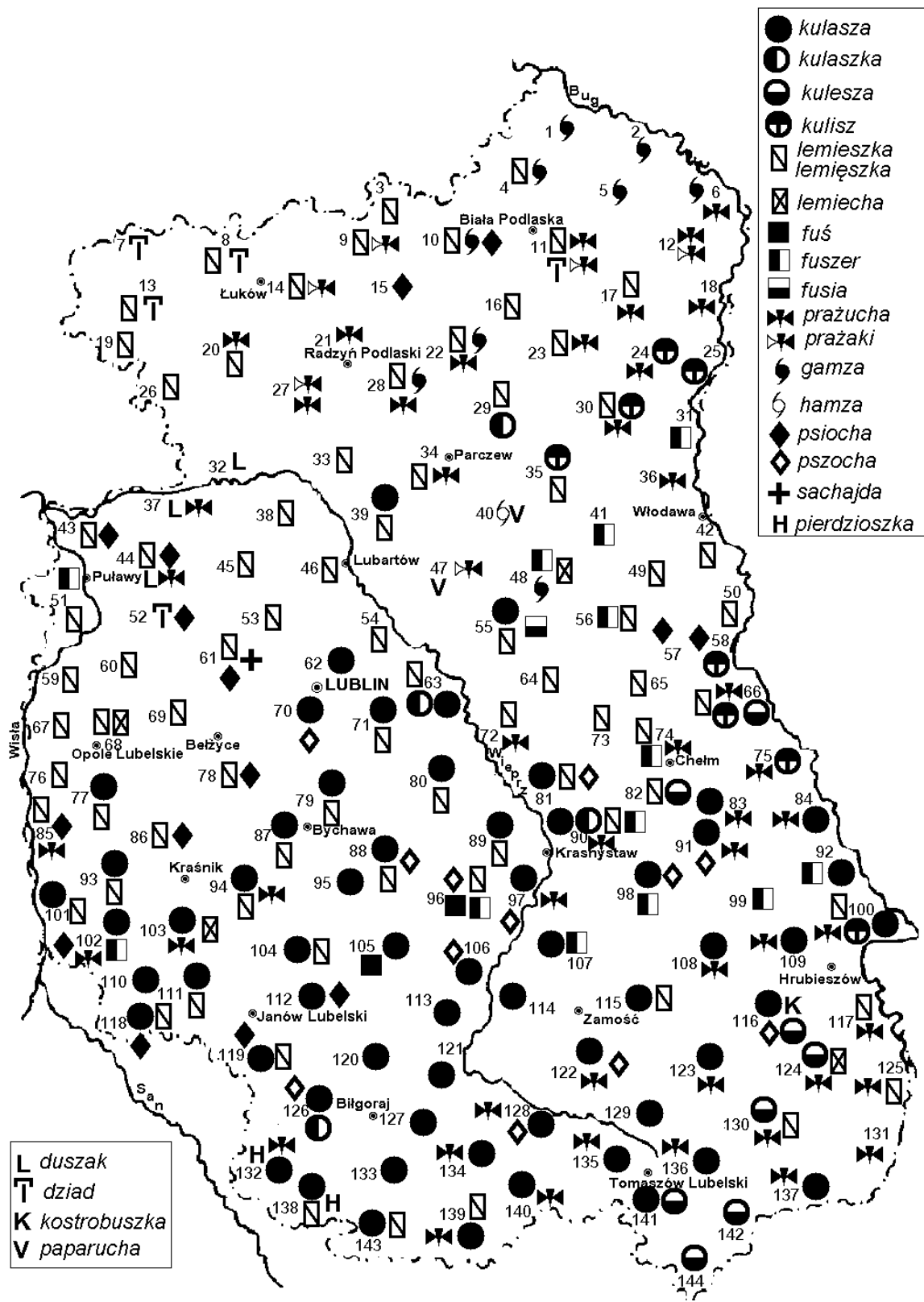
ni chodził (Zawada). Kiedyś to nagutowała baba kulaszy, pokrosiła słunino czy śmitano i każdy sie najod tego du syta (Udrylicze). Kulase rubili to z mąki psynny, hrycany i prazyli z wodu lub mlekiem (Trzydnik Duży). Kulassa była. Namışsała baba mąki recany i psenny razem z wodo i to była kulassa (Stojeszyn). Kulassa to były kartofle albo krupy i mąka, i to sie gutuwało, potem w środku dołek sie rubiło, masło sie z boku brało, macało i jadło (Wierchowiska). Kulasy, taki wody z mąko i kaszo nagotował, słunino naloł i najod sie i był zdrowy (Krzczonów). Kulasza to było sytne jedzynie, bo to było tak i mąka, i śmitana, i kartofli pare, i tak to razem to dobre było (Antoniówka). Kulasza to ciastuwata potrawa ze zmilunego żyta albo hreczki mocno pudgrzana, pudprażona i zalana wodo (Alojzów). Kulasza to dobre było i ja sama lubiałam prażyć i jeść (Zubowice). Kulasza z mąki, wody i kartofli jak ciasto to było (Łopiennik Górny). Kulase gotuwało sie jo kiedyś, rubiło sie z mąki i krup, i takie gęste na wodzie sie gotuwało, a potem krosiło sie i jadło (Bychawka). Kulase sie kiedyś gutuwało, ta kulasza to było nawet sytne, bo to lumaścić to śmitano czy słunino, to to je naprawdę bardzo dobre i sytne (Hedwiżyn). Kulase sie tako gęsto rubiło, mocno krosiło i to było dobre do jedzenia (Białowola). Kulase take sie z mąki gutuwało, potem sie lumaści lo śmitano czy masłem, czy słunino, i sie jadło zy smakiem, bo to dobre było (Zielone). Kulase to sie kiedyś gutuwało w każdy chatupie. To sie brało mąke z wodo, to sie tak prażyło, potem sie w taki dołek tłuszcz, pokrusiło lo śmitano czy słunino, i sie jadło (Sąsiadka). Kulaszo to nagutowała baba mąki z wodu, nakrusiła to słunino, i taki kulaszy nagutowała i wsie to jedli, bo to dobre było (Kluczkowice). Kulasza to nakuciało sie mąki z wodo, lugotuwało to na gęsto, lukrosiło śmitano czy słunino i tak sie jadło, ale to było dobre, bardzo dobre (Staw Noakowski). Naprażyli mąki z wodo, pokrosili to słunino albo śmitano i tako to była kulasza, tak to jedli downo (Tarnawa Duża). Kulasza to potrawa z mąki pszennej i żytniej gotowanej na wodzie, podaje sie jo zy śmietano lub ze słonino (Wólka Abramowska). Kulasza to potrawa z samy mąki (Wola Idzikowska). Taka ciastuwata putrawa z mąki hryczany i jęczminny razem luprażony to je kulasza (Bończa). Kulasza to była tako gęsta potrawa z gryczany albo pszynny mąki (Wola Różaniecka). Kulassa i lemiąska to je to samo. Kulassa z mąki psennej lub z tatarski rzucanej na wrząco wode (Lipa). Kulasza była z gryki, żytni mąki troszki, mączki z kaszy ty lupany na pół, mączka sie rozlatywała, jedna miarka, druga troszeczke i to sie. Zrobiły te kulasze to było takie gęste i kładło sie na miske, ciepłe tako, w środku sie robiło dołek z ty kulaszy, słonine sie usmażyło i tu sie wlało ty słoniny z tłuszczem ze skwarkami (Wólka Ratajska). Tam kulasza kiedyś była (Branew). Kulasza, a to to samo co lemieszka (Helenów). Ugotowane kartofle trza było rozetrzeć, potem na to sypać mąke, wykuciać to ji zaparzyć, ji jeść ze słonino (Goraj). Kulasza to potrawa z mąki i troszka kartoflów (Turobin). Ja rubiłam te kulasze. Kartofli skrubalam, usoliłam, kartofle sie ugotowały, mąko sie zasypało. W kartoflach jest woda, ja pół tyj wody odlalam, dałam część mąki, no i przykryłam pokryweczko na wolnym ogniu i tak sie ona praczyła. Zajrzałam, już przez te mąke wychodzo te bulki, mąka sie już wybiła, tera trzeba jo tłuc, tłuczek sie wzieno, tłukło sie, trocha miszała sie tym tłuczkiem. No troche za wolna [...] to sie dosypało troche mąki [...]. Dołek sie zrubilo, skwarki sie uskwarzyło, pulało sie. Kartofle sie gutuwało, usuliło sie, ruzgutowały sie, ruztłukły sie i zasypywało sie mąko, i wygniatało sie mąko [...] naokoło ucierało sie na gorącym. I jak sie wytarło, kładło sie na talyrz, dołek sie rubiło w tym, w tyj kulaszy, i kładło sie smalec czy skwarki, czy kto lubiał śmitane czy masło (Łukowa). Kulase rubili. Kulasza była z gryczany mąki, ni pszennej tak jak rubili, tylko z gryczany mąki [...] i była taka ciemna. I to jak sie kładło na jakeś miseczke, rubiło sie dołek i w ten dołek były skwarki kładzione albo znowu jak było w poście to wiem, że mama smażyła śmitane i troszki mąki i cybuli, i też du kulaszy [...]. Jak robio z pszennej mąki to na kartoflach (Zynie). Kulasza to potrawa gotowana z mąki żytnij i gryczanyj, jydzona z kartoflami (Wólka Łabuńska). Kulasza to gotowane kartofle posypuje sie mąko pszenno, ubija i piecze w piecu (Maziły). Kulasza to gęste danie z mąki gryczanej, z ugotowanych ziemniaków i mąki pszennej. Gęste takie jak ciasto kładło sie na talerzu i robiło sie w tym dołek, a do tego dolka wkładało sie masło albo skwarki, mogła być i śmitana (Łysaków).

Źródła: PM, PS, TG, KAGL, KAGP.

Geografia: Lubelszczyzna południowa i środkowa (zob. mapa 4).

D. lp. kulaszy; D. lm. kulaszów; wymowa: kulaśa, kulasa, kolaśa, kulaśśa, kulassa.

Por. duszak, dziad, fusia, fuszer, fuś, gamza, hamza, kostrobuszka, kulaszka, kulesza, kulisz, lemiecha, lemieszka / lemięszka, paparucha, pierdzioszka, prażaki, prażucha, psiocha, pszocho, sachajda, zaprażka.



Mapa 4. Kulasza