

Parowańce ‘buleczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze, przełożone owocami lub bez nadzienia’



Parowańce to kuleczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze (Siemień). Parowańce to so z ciasta drożdżowego gotowanego na parze (Czosnówka). Parowańce to takie jak pączki, takie buleczki małe z ciasta drożdżowego gotowane na parze (Lubenska). Parowańce z serem, parowańce z kaszo jaglano (Janów pow. Lublin). Gotowano kluski z makiem, makowce, zupe makowo, parowańce (Bezwola). Parowańce to ciepłe mleko, mąka, jajko, troszke cukru i soli. To razem wymieszać, dać drożdże i niech rośnie. Potem kuleczki takie robi sie i paruje nad wodo gotujaco sie (Brzeznica Bychawska). Parowańce to takie pączki na parze [...]. Pączki so dobrze uparowane, jeśli majo szklisty, świecący połysk (Branica Radzyńska). Parowańce to jak takie kluski duże na parze, a rozczyniane na drożdżach, czymś tam nadziane (Paszki Duże). Przyrządzamy ciasto, to drożdże i niech rośnie, a potem wysypujemy mąkę, dajemy jajka, masło i cukier. Jak ciasto zacznie odchodzić od garka, to odstawiamy w ciepłe miejsce i jak ono znów wyrośnie, to sie robi kluski takie wielkości małych pączków. Do garka dużego trza teraz wlać wode, przykryć garnek szmatko i jak sie ta woda zagotuje, kłaść na szmatce te kluski i parować małym ogniu. Można dodać jeszcze w środek powidła (Borzechów). Z mąki robiono parowańce, gotowane na parze, które nazywano także parowanymi pączkami. Przygotowywano je na gałganku, szmatce na garnku na niedziele lub święta (Czemierniki). Stawilo sie w garnek, w którym woda sie gotowała, a para wychodziła, to sie nakrywało misko i tak sie gotowało te parowańce (Wola Osowińska). Parowańce mówili na to, bo to na parze. On urośnie taki ładny. To sie ciasto robi na drożdżach i najwyżej szklanka czy półtorej mleka, to zależy ile kto tam tego ciasta zamięsi, zagniecie, też tak jak na pączki, tylko żeby nie dodawać tłuszczu (Helenów). Parowańce były jeszcze, to takie jakby pączki na parze. Woda sie gotowała, był taki pieluchu łokrecuny

garnek w głębinie i tam wkładała po kilka tych pęczków i to na ty parze jakby sie gotowało, ale to bardzo rzadko lu nos sie robiło (Annopol). Przeważnie to jagody, najczęściej, albo truskawki, ale truskawki mniej, najbardziej jagody. No teraz to można se zamrozić, ale kiedyś tego sie w zimie nie robiło. Albo puste w zimie do śmietany. Niektórzy to do kraszenia, mój tato to jadł ze skwarkami. Ciasto drożdżowe, zwykle drożdżowe ciasto. No to parowańce. To były albo na słodko, albo nawet do omasty, okrasy. To przeważnie latem i to najlepiej z jagodami. Albo puste przeważnie też, bo później można przekroić, przesmażyć na patelni, eleganckie, fajne. Tak, pierwszorzędne te puste. Do śmietany (Milanów). Parowańce to sie jich parowało na wodzie, brało gotowało sie wode w garnku, ciasto sie robiło jak na pączki i wiązało sie u góry szmatke lniano, no i sie nadziwało czymś tam, owocami jakimis (Dąbrowa Olbięcka). Parowańce to moja mama robiła na parze, tak na garnku i tako ściereczke lniano sie kładło, pod spodem pamiętam taki druzlak kładła z dużymi dziurkami, na to jeszcze tako lniano ściereczke. To robiła tak, na zasadzie chyba ciasta drożdżowego. Kładła to na to pare, przykrywała, potem odkrywała jak na drugo strone przerzucała, no to one już odkryte były parowańce (Księżomierz). Parowańce to sie jich gotowało na parze. To takie jak pączki, z ciasta sie rubiło, tylko że na parze to było i stąd parowańce te bułeczki, takie kulki niduże (Pawłów). O drożdży troche i wody tam tyle, tam jajków [...]. I na drożdżach porośnie, robie takich tych parowańców i potem no biore sagan i mam teraz to takie blaszane okrągłe, pierw to sie obwiązywało sznurkiem, to ciężko oblecić, a teraz to takie kupowałam jakieś. Parowańce parujesz, wysyłało sie, idź tam aż sie pare uparuje, żeby było z talirz, zaraz ci zjedzo. Wyciągniesz i już nie ma. Takie bułki drożdżowe, tylko kładło sie na garnku na gazie i na parze sie robiło. Misko tako dużo sie przykryło i to takie o parowańce. A to sie robiło z czym albo puste. To wiśnia jak była czy coś wsadzić. Jak były truskawki, to tak dwie (Tulniki). No parowańce to ciasto zagniatane na drożdżach, takie musi być gęste i to ciasto robi sie wielkości jak na pierogi i zawija sie czy truskawke, czy porzeczeki czerwone, zlepia sie i to musi troszke podrosnąć i paruje sie po prostu na parze. Garnek z wodo, garnek, ta woda ma sie gotować i szmatko jakąś, szmatka musi być na garnku, i sie wkłada tam po sześć czy po pięć, ile sie zmieści, przykrywa sie czymś, jakąś misko dużo czy pokrywko, i to ma sie uparować, kilka minut sie paruje. [...]. O tak jak pączki sie smaży na tłuszczu, to, to sie paruje na tej wodzie i to takie białe. Surowe bułeczki jak to dzieci mówio, białe bułeczki (Rogoźnica-Kolonia). Mąkie miolla i robiła z gryczany mąki te parowańce (Krasew). Z gryczany mąki parowańce sie robiło. Tak na drożdżach, tak jak i pszenne. Tak i troche jeszcze takiej dosypywali pszennej. Takie były duże, duże pączki sie robiło, jak o ta przykrywka czerwona (Oszczepalin). Jajko sie w to biło i mąkie, i mleko. I to postalo, urosło cało noc. Potem robili te kulki, te parowańce, i potem te kulki musiały urosnąć, a potem na pare. Garnek obwiązywali szmatko, kładli to na tym, to sie przykrywało i parowało. I byli parowańce. [...]. Z jagodami, z truskawkami (Ciężkie). Parowańce, parowane takie pierogi. Z mąki normalnie, tylko lekko słonawe, na wodzie, ni ma mleku, na wodzie, troche drożdży, i sie na szmatce parowało. Z serem mogło być, z serem, z soczewico, z jagudami [...] nawet grzybami [...]. I to sie kładło, wody dołało, gałganek sie taki lniany [...], obwiązało sznurkiem i jak sie woda, tutaj gotowała w tym tego, kładło się, misko sie nakryło, i ile, pare minut, pięć, sześć minut, i sie wyjmało. I piękne parowańce (Wojcieszków).

Źródła: PM, ML, TK, TM, TS, TG, AMWL, AZKP.

Geografia: Lubelszczyzna północna i zachodnia.

D. lp. *parowańca*; D. lm. *parowańców*; wymowa: *parowańce*, *poruwańce*.

Por. *buchty*, *pampuchy*, *parowniki*, *paruny*, *pączki*.