

Czym chata bogata

Czasem nawet najlepiej poukładane życie wywraca się do góry nogami. Można wtedy usiąść z założonymi rękoma albo zakasać rękawy i wziąć się do roboty. Zacząć od początku, choćby nikt nie wierzył, że się uda. Tak zrobili Jadwiga i Marian Dudysowie. Wymyślili, otworzyli i z powodzeniem prowadzą Chlebową Chatę.



1 Świętecznie: Jadwiga i Marian w cieszyńskich strojach regionalnych, jakie nadal zakłada się tu z okazji ważnych świąt. **2 Urządzenia,** choć wiekowe, są sprawne. Każdy z gości chce obejrzeć narzędzia, jakich dziś próżno szukać po wsiach, spróbować własnych sił w ich obsłudze. **3 Zapraszamy, tędy!** Już z drogi widać dużą tablicę, wskazującą drogę do gościnnej chaty. **4 Każdy bochen,** zanim trafi do klienta, jest ważony. Ale nie na zwykłej nowoczesnej wadze: ta, której używają gospodarze, jak wszystko w obejściu, ma swoje lata i historię. **5 Od ziarenka** do bochenka. Takie ziarna są mielone na mąkę.



Stary drewniany dom, nieco wysunięty do przodu, widać już z drogi. Tak samo jak szyld „Chlebowa Chata”. To tu codziennie, według kilkusetletniej receptury, państwo Dudysowie przygotowują pachnące bochny chleba. Zaledwie kilka, czasem, przy specjalnych okazjach, kilkanaście. Tu opowiadają o tradycji i pokazują gościom, ile pracy trzeba włożyć, by ziarna zboża zamieniły się w bochenek.

Prosty pomysł na dobry początek

Jadwiga i Marian nie są piekarzami. Chlebowa Chata to ich pomysł na życie, które kilka lat temu, chcąc nie chcąc, musieli zmienić. Przez ponad 20 lat małżeństwa żyli spokojnie tuż nad rzeką Brennicą we wsi Górki Małe. Marian dojeżdżał do pracy w kopalni, Jadwiga wychowywała trzech synów i dbała o obejście. Latem i zimą użyczali gościny kolonom i wycieczkom szkolnym, odwiedzającym Beskid Śląski. I pewnie żyliby sobie tak do dziś, gdyby czasy nie zaczęły się zmieniać. Kopalnię, w której pracował Marian, zamknięto, a i kolonii przyjeżdżało coraz

mniej, bo zakłady pracy mniej wydawały na fundusze socjalne dla pracowników. Oczywiście, państwo Dudysowie mogli usiąść z założonymi rękami i jak wielu ich sąsiadów nie robić nic. Ale nie chcieli. Zastanawiali się, kombinowali, aż wreszcie przyszedł im do głowy pomysł: pokażą turystom, jak robi się masło i chleb. Taki prawdziwy, tradycyjny, jak kiedyś. Niech wiedzą, że aby powstał ten najprostszy, codzienny pokarm, potrzeba mnóstwa wysiłku i starań. Najpierw na polu. Potem w młynie. A jeszcze później w kuchni. Pomysł wydawał się najprostszy z możliwych. Jednak jego realizacja okazała się znacznie trudniejsza, niż przypuszczali.

Do swojego pomysłu pan Marian usiłował przekonać sąsiadów. – Myślałem, że postawimy wiaty z piecem







3



4

4 Bochenki, wyjęte z koszyczków i odwrócone, rosną przez kolejne półtorej godziny. Dopiero tak przygotowane wkłada się do pieca.

5 Chlebowa Chata po sześciu latach stała się jedną z certyfikowanych atrakcji turystycznych regionu. Na pokaz pieczenia chleba trzeba zapisywać się z kilkutygodniowym wyprzedzeniem. Kto raz namęczył się, robiąc masło w starej maselnicy, z pewnością doceni smak tego prostego produktu.

1 W chacie każdy sprzęt i każde narzędzie otoczone jest szacunkiem. Przecież są świadectwem minionych czasów.

2 Jak chleb, to z masłem. Ale żeby z mleka zrobić masło, trzeba podzielić je na śmietankę i maślanek. Jak? Za pomocą specjalnych wirówek, których obsługę można poznać pod czujnym okiem gospodyni.

3 Jadwiga z pasją opowiada o wyrobie ciasta. Tradycyjny, kilkusetletni przepis przywozła jej kuzynka. Nauczyła ją robić zaczyn i przygotowywać chleb: na zakwasie, w 80 procentach z żytniej mąki, bez drożdży i chemicznych polepszaczy.



5

chlebowym, będziemy przyjmować wycieczki, pokazywać krok po kroku, jak powstaje chleb. U sąsiadki goście zobaczą krowę, to, jak robi się masło, pojedą też do pasieki...

Najtrudniej jest dotrzeć do innych

Sąsiedzi tylko pukali się w głowę. Po którejś z kolei rozmowie pan Marian zdecydował, że skoro inni nie chcą, sam stworzy takie miejsce. Ale na to trzeba było pieniędzy. Skąd je wziąć? Pan Marian napisał kosztorys i pokazał żonie: pani Jadwiga złapała się za głowę. To nie było parę groszy. Musieliby

wziąć pożyczkę z banku. – Długo nie chciałam się zgodzić, ale mąż tak wytrwale przekonywał, że w końcu uległam – śmieje się. Dziś zgodnie mówią, że gdyby wówczas poprawnie oszacowali koszty, na pewno nie byłoby Chlebowej Chaty. Ale pomylili się (blisko dwukrotnie zaniżając planowane wydatki) i... stało się.

Dostali kredyt pod hipotekę i mogli działać. Zamierzali kupić starą drewnianą chałupę, rozebrać ją i przenieść na swoją posesję. Zbudować piec, odtworzyć dawne obejście ze wszystkimi używanymi niegdyś przedmiotami codziennego użytku. Dom pan Marian znalazł koło Łańcuta. Spory, drewniany,



1, 2 Pod czujnym okiem

Mariana można też poznać tajniki robienia podpłomyków. Są z takiego samego ciasta jak chleb, ale piecze się je znacznie krócej. Zaledwie minutę. Po uformowaniu placuszka można posypać go makiem albo szczyptą soli.

3 Najsmaczniejsze są podpłomyki prosto z pieca. Najlepiej pałaszować je z odrobiną masła albo miodu.



4 Naturalne, proste, własnoręcznie przygotowane jedzenie to dziś prawdziwy rarytas. Może dlatego podawana przez Jadwigę świeża maślanka, samodzielnie ubite masło czy biały ser smakują tu wszystkim jak nigdzie indziej.

5 Tradycyjne wzory. Masło można wkładać w specjalne drewniane foremki wyrzeźbione we wzorki. Po wyjęciu wygląda zupełnie inaczej niż kupowana w sklepie banalna kostka. **6, 7 Jak to z serem było.** Świeżo wyciśnięty twaróg układany jest w lnianych ściereczkach, dzięki czemu ma odpowiednią wilgotność i nie obsycha.



z 1919 roku. Zapłacił i cieszył się jak dziecko. Niestety, krótko. Już w trakcie rozmontowywania chałupy okazało się, że drewno, z którego ją zbudowano przed niemal stu laty, jest w dużej części spróchniałe. – Nie wiedziałem, co robić – wspomina. – Na naszym podwórku stał już fundament. Jak dopasować do niego to, co zostało? – zastanawiał się. Spróchniałe belki zastąpiono nowymi i dom stanął. Oczywiście nie obeszło się bez dodatkowych kosztów. Pożyczali od rodziny i znajomych. – Ryzykowaliśmy, ale skoro powiedziało się A, trzeba było powiedzieć B. Gdybyśmy się wycofali w tamtym momencie, nic byśmy nie zyskali, a wszystko stracili – tłumaczy pan Marian.

Były sobie cztery kąty, a piec piąty

Nawet wśród najbliższych niewielu wierzyło, że im się uda. Trudno się dziwić. Ich też nieraz dopadało zwątpienie. Koszty rosły

i zdawały się nie mieć końca. – Bywały dni, kiedy zastanawiałam się, za co kupić jedzenie, jak zapłacić za prąd, ale zawsze jakoś się udawało – opowiada pani Jadwiga. – Kiedy już chciałam się poddać, trafiał się ktoś na



1 Cztery podstawowe ziarna zbóż: pszenica, żyto, jęczmień, owies. Dziś niewiele osób wie, co można z nich zrobić, a jeszcze mniej potrafi je odróżnić od siebie. **2, 3 Pieczenie chleba** to sztuka, której Janina i Marian uczyli się długo, metodą prób i błędów. Teraz osiągnęli doskonałość. Wiedzą, że by skórka pięknie błyszcząca, w trakcie pieczenia chleby trzeba wyjąć na chwilę i każdy z osobna „pomalować” wodą. **4 Drewniany dom** z 1919 roku pan Marian znalazł koło Łańcuta. W trakcie rozmontowywania chałupy okazało się, że drewno, z którego ją zbudowano, jest w dużej części spróchniałe. Belki zastąpiono nowymi i tak dom stanął w Górkach Małych.



nocleg i ratował nasz nadwątłony budżet. Jakby czuwała nad nami jakaś siła – wspomina. W końcu, cudem, wszystko udało się doprowadzić do szczęśliwego finału. Stanął dom, w domu piec. Teraz pozostawało tylko nauczyć się piec chleb.

Smak prawdziwego, domowego chleba

Tradycyjny, kilkusetletni przepis przywiozła kuzynka pani Jadwigi. Nauczyła ich robić zaczyn i przygotowywać chleb: na zakwasie, w 80 procentach z żytniej mąki, bez drożdży i chemicznych polepszczy. Odrobina ugotowanych ziemniaków dodanych do ciasta pozwala pieczywu dłużej zachować świeżość. Nie kruszy się, nie pleśnieje, można go jeść nawet przez trzy tygodnie. Nieoceniona kuzynka pokazała również, jak piec podpłomyki – placki z ciasta chlebowego – które każdy gość przygotowuje teraz dla siebie samodzielnie. Z pozoru wszystko wydawało się proste, ale pierwsze





1 Wszystko tworzy klimat tego miejsca. Kłosa zbóż ułożone w bukiety i ustawione w wazonach oraz stare maszyny rolnicze, które pan Marian skupuje w całej Polsce. Dla jednych są ciekawym zabytkiem, dla innych wspomnieniem dzieciństwa czy młodości. **2, 3** Każdej maszyny, każdego narzędzia można dotknąć, o wszystko zapytać, a nawet spróbować swoich sił w młóceniu cepami czy mieleniu na żarnach. To prawdziwy raj dla dzieci odwiedzających Chlebową Chatę.



4 Na pamiątkę. Marian pozostawił tabliczkę z nazwą miejscowości, w której dom został wybudowany niemal sto lat temu. **5 Mądre sentencje,** ręcznie pisane, oprawiane w ramki, zdobiły kiedyś domy. **6 W prawdziwym gospodarstwie** nie może zabraknąć różnych zwierząt. Króliczki są atrakcją dla miejskich dzieci.

próby zakończyły się sromotną klęską. A to bochenki rozlewały się i wychodziły zbyt płaskie, a to spód się przypalał i był czarny jak węgiel, podczas gdy wierzch pozostawał niedopieczony. Doskonałość osiągnęli metodą prób i błędów. Najtrudniejszy egzamin ciągle był jednak przed nimi. Jak ocenią ich zwiedzający? Nocy przed wizytą pierwszej wycieczki nie przespał spokojnie.

Sukces od razu dodaje skrzydeł

Przyjechała gimnazjalna młodzież: uważnie się przyglądała, słuchała, piekła podpłomyki i chleb. Wyjechała. Następnego dnia zadzwoniły kolejne nauczycielki z tej samej szkoły. Udało się! Ktoś o Chacie napisał w lokalnej prasie, zawitała telewizja. Wtedy wreszcie mogli odetchnąć trochę spokojniej. Dziś, po sześciu latach, na pokaz pieczenia chleba trzeba zapisywać się z kilkutygodniowym wyprzedzeniem. Chlebowa Chata stała się jedną



z certyfikowanych atrakcji turystycznych regionu. Każdy chce obejrzeć narzędzia, jakich dziś próżno szukać po wsiach, spróbować własnych sił w młóceniu cepami, mieleniu na żarnach, odsiewaniu mąki, wypiekanu podpłomyków oraz ubijaniu masła. I, oczywiście, poznać smak prawdziwego chleba. ■

Aldona Bejnarowicz

Adres i informacja

Chlebowa Chata, Jadwiga i Marian Dydysowie, Górki Małe, ul. Breńska 113, tel. (33) 853 96 30. Chatę można odwiedzać codziennie, prezentacje należy uzgadniać telefonicznie lub e-mailem. www.chlebowachata.pl

ZDJĘCIA PIOTR GEŚICKI

