

W kuchni rządzi proboszcz!

data aktualizacji: 2020.11.22 autor: Joanna Młynarczyk



Przeciery pomidorowe to jedna ze specjalności ks. Jana Rawy. (fot. Joanna Młynarczyk)

- Będzie zupa krem warzywna i pizza, ale potrafię przygotować wszystko, co ludzie w domach robią - o swoich zdolnościach kulinarnych mówi ks. Jan Rawa, proboszcz parafii Miłosierdzia Bożego na Zadębiu. - Niestety nie mam zbyt dużo czasu na gotowanie - zaznacza.

- Miałem pięć siostr i nie chwaląc się, najlepiej z nich gotuję - mówi duchowny z Zadębia. - Gdy spotykamy się na wsi, one idą do ogródka, ja zostaję w kuchni. Ze szwagrem robimy też świetną kielbasę, w beczce wędzoną. Wychowałem się na Podlasiu, a tam wiadomo, ludzie są pracowici i zaradni - śmieje się proboszcz.

Do gotowania ma smykałkę. Nie ma potrawy, której nie przygotowuje.

- Potrafię przygotować wszystko - rosół, kurczaka, różne zupy. Gdy byłem młodszy, robiłem też ciasta. Najlepiej wychodził mi domek z herbatników i sera oraz przekładane z kremem. Teraz nie jem ciast, więc ich nie piekę.

Gościmy w ogromnej, przestronnej kuchni na plebanii. Duchowny uwija się przy obiedzie. Do tego gar sparzonych pomidorów czeka na przeróbkę.

- Będzie przecier, znakomity do picia, albo na pomidorówkę, gdy skończy się sezon. A pomidorówkę robię z makaronem - zaznacza.

Ksiądz Rawa przyznaje, że chętnie korzysta w kuchni z nowinek techniki. Wielofunkcyjne urządzenie wykorzystuje do zrobienia m. in. przecieru z pomidorów.

- Jest szybciej, trzeba sobie ułatwiać życie, tym bardziej, że dziś mam do przerobienia 10 kilogramów pomidorów i czasu na to niewiele. Gdybym tylko miał go więcej, częściej eksperymentowałbym w kuchni - przyznaje.

Przyglądamy się, jak do sparzonych wcześniej, pokrojonych pomidorów dodaje przyprawy, przywiezione z pielgrzymek do różnych miejsc, własnoręcznie wyhodowaną bazylię i inne zioła, bowiem w ogromnym ogrodzie, okalającym kościół na Zadębiu znalazło się też miejsce na niewielki ogródek.

Proboszcz z Zadębia robi też domowe powidła, dżemy, konfitury.

- Niedawno zrobiłem dżem z borówki amerykańskiej i dżemik z jagody kamczackiej, który wykorzystam m. in. do polewania lodów, deserów, ale i bułkę do śniadania można połać - zachwala. - Święta, jak trzeba, też sam urządzę. Ostatnio zrobiłem sernik na zimno z serkiem, galaretką i owocami. Wszystkim smakował - zapewnia duchowny z Zadębia.

Czym jeszcze, poza kuchnią, proboszcz z Zadębia może zaskoczyć...

- Bywa, że sam kupuję kwiaty na giełdzie i potem sam je układam na ołtarzu - mówi.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37474-w-kuchni-rzadzi-proboszcz>