



Bułki na parze/Pampuchy z Kujaw wpisane na LPT 1.02.2017 r. w kategorii *Gotowe dania i potrawy* Wnioskodawca: gospodyni z Koła Gospodyń Wiejskich w Szczebłotowie (gmina Dobrze, powiat radziejowski)

Tradycja wytwarzania bułek na parze zwanych pampuchami, buchtami, kluchami lub pyzami na parze wywodzi się z kuchni kujawsko-pomorskiej. Potrawa ta często gościła na stołach w domach mieszkańców Kujaw na co dzień jako danie obiadowe lub przekąska. Sposób ich wytwarzania był przekazywany z pokolenia na pokolenie. „Jak byłam w trzeciej klasie szkoły podstawowej taka to wtedy była nowość i takie to było dobre, że pamiętam do dzisiaj jak to smakowało. Ciotki (siostry rodzone mamy) przyjeżdżały do babci i gotowały” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Kujaw).

Zgodnie z zachowanym przepisem na bułki na parze należy najpierw rozkruszyć drożdże w naczyniu, zalać szklanką ciepłego mleka, wsypać łyżeczkę cukru, a następnie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – jak drożdże będą „kipieć” to znak, że są już dobre. Następnie przesiać mąkę ze szczyptą soli, dodać ubite z cukrem żółtka, rozpuszczony tłuszcz oraz wyrośnięty roztwór drożdżowy. Całość wygnieść ręką w misce, tak długo aż ciasto będzie gładkie i łatwo odchodziło od ręki. Przykryć serwetką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Po wyrośnięciu, z ciasta należy uformować bułeczki o średnicy około 6 cm, pozostawiając je pod przykryciem aż wyrosną. Następnie w garnku zagotować wodę, położyć na jego wierzchu ściereczkę lub płaskie sitko i nad gotującą się wodą ułożyć surowe bułeczki, przykrywając je metalową miseczką. Pampuchy gotować na parze przez około 5 minut. Najlepiej smakują podawane z kwaśną śmietaną i cukrem lub z owocami, sosem, a nawet z mięsem.

Opracowanie: Departament Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego, marzec 2017