

Marchwiaki z makiem

Na Liście Produktów Tradycyjnych figurują od 21 listopada 2005 r. Produkt został zarejestrowany w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Marchwiaki z makiem, to tradycyjny wyrób pochodzący z północno-wschodniej części województwa lubelskiego. Wyglądają podobnie jak zwinięta w rulon rolada, mają kształt walca, w przekroju poprzecznym spiralny układ warstw ciasta i nadzienia.

Długość gotowego wyrobu wynosi około 30 cm (w zależności od wielkości blachy piecowej), natomiast średnica zewnętrzna – około 10 cm. Po upieczeniu ma na zewnątrz barwę pociemniałego złota, wewnątrz – na przemian kremową i pomarańczową. Marchew użyta do nadzienia jest nakrapiana makiem. Smak tych tradycyjnych wypieków jest lekko słodki, charakteryzujący się intensywnym zapachem marchwi. Do wyrobu gotowego produktu używa się ciasta składającego się z mąki pszennej, mleka, jaj pochodzących od kur wiejskich, cukru, smalcu oraz soli. Na nadzienie używa się marchwi surowej, maku wyłuskanego z makówek oraz cukru do smaku. W ciągu lat niewielkim zmianom uległa receptura, dodawano więcej żółtek, a mniej całych jajek, w miejsce tłuszczów wprowadzano margaryny, zaczęto dodawać zapachy do ciast. Obecnie przed upieczeniem surowy rulon okręcany jest luźno w specjalny papier do pieczenia. Zamiast w piecach chlebowych, jest pieczony w piekarnikach.

Miejscowość Kąkolewnica od dawnych czasów, co najmniej od początku XX wieku, była znana z wyrobu pierogów. Na tym terenie gleby były dobrej jakości, co umożliwiało zasiewanie dużej ilości pszenicy. Uważana była przez sąsiednie miejscowości za bogatą wieś, a gospodarze byli zamożni. Dobre zbiory pszenicy umożliwiały powszechne stosowanie mąki pszennej do przygotowywania posiłków. Bardzo często zarówno z dobrej jakościowo mąki, jak i tej nieco gorszej przygotowywano w różnej postaci pierogi. Ta popularność spowodowała, że mieszkańców Kąkolewnicy od dawna nazywano „Pieróżnikami”, jeszcze obecnie mieszkańcy sąsiednich miejscowości tak ich nazywają.

Jednym z rodzajów pierogów, które dawniej i obecnie są tu popularne, są właśnie marchwiaki z makiem. Były one często przygotowywane przez gospodynie, a niemal obowiązkowo pieczono je w okresie świąt Wszystkich Świętych. Tradycja nakazywała, aby w tym okresie obdarowywać ubogich gromadzących się przy cmentarzach i kościołach pieczonymi marchwiakami z makiem przez kąkolewnickie gospodynie.