

Autor: Monika Kucia
dziennikarka, promotorka
regionalnych produktów,
projektantka kulinarnych
wizyt studyjnych



HYĆKA

KWITNIE W MAJU NA WSIACH, W MIASTACH,
PRZY DROGACH, WZDŁUŻ LASU, W ZAROŚLACH.
ZAPACH KWIATÓW ŚWIEŻEGO CZARNEGO BZU
(*SAMBUCUS NIGRA*) JEST INTENSYWNY
I DUSZĄCY. ZBIORY ZWYKLE ROZPOCZYNA SIĘ
OKOŁO 20 MAJA I KOŃCZY 24 CZERWCA,
NA ŚW. JANA, W RÓWNONOC.

zdrowe korzenie". Owoce czarnego bzu zawierają dużo witaminy C i B oraz kwasy organiczne. Udowodnione jest działanie napotne, przeciwgorączkowe, wykrztuśne. Czarny bez zalecany jest na gripę, przeziębienie, suchy kaszel, wspomagająco w chorobach reumatycznych, bólach głowy, bezsenności.

SPOSÓB ZBIORU.....

Ścina się całe baldachy w początkowej fazie kwitnienia, część kwiatów musi być nierozwinięta. Suszy się kwiaty rozłożone cienką warstwą lub rozwieszone w przewiewnym miejscu. Po wysuszeniu strząsa się same kwiaty, a szypułki wyrzuca, można ich użyć do ognia przeznaczonych do wędzenia.

Owoce muszą być ciemnofioletowe, by nadawały się do spożycia. Nie wolno ich jeść na surowo, a jedynie po przetworzeniu termicznym. Przy przerabianiu owoców czarnego bzu konieczny jest widelec do ich oddzielania i kilka par rękawiczek gumowych na dłoniach, bo sok bardzo brudzi skórę.

SPOSÓB UŻYCIA.....

Kwiaty bzu wykorzystywane są na nalewki i syropy. Baldachy można smażyć w cieście gryczanym lub naleśnikowym o gęstości śmietany. Z suszonych kwiatów czarnego bzu powstaje perfumowany napar. Pić można także napar z suszonych owoców, z których robi się także tradycyjne soki, syropy oraz nalewki. Szefowie kuchni, cukiernicy i wytwórcy produktów tradycyjnych coraz chętniej eksperymentują z czarnym bzem. W Wielkopolsce na czarny bez mówi się „hyćka”. Tak nazwali swój napój właściciele Folwarku Wąsowo, położonego w odległości 50 km na zachód od Poznania. W skład Folwarku wchodzi 15 zabytkowych budynków i ekologiczne gospodarstwo ogrodnicze.

CO Z CZARNEGO BZU

ADRIAN KLONOWSKI,
SZEFEKUCHNI RESTAURACJI METAMORFOZA W GDAŃSKU:

Czarny bez pakujemy w słoiki, robimy ocet, dżem, zaprawę cukrową. Mamy też susze, także z kwiatów czarnego bzu, bo nie chcemy mieć herbat, które nie są polskim produktem. Robiłem kapary z niedojrzałych owoców czarnego bzu, podwędzałem kiełbasy na gałęziach czarnego bzu – dawały dymno-słodki aromat. Używam miodu na biezie i octu wytwarzanego z owoców. Na terenie Trójmiasta jest dużo opuszczonych działek leśnych, mamy stamtąd czarny bez, papierówki, mirabelki. Niedługo postawimy ule na dachu stoczni.

Jeśli namoczy się kwiaty, to pyłek opadnie na dno. My ciskaliśmy je też o ścianę, a pyłek opadał na gazety. Ucieraliśmy owoce z cukrem, mieszałyśmy to rękami, bo najwięcej na skórce jest dzikich drożdży. Robiliśmy w ten sposób moszcz, którego dodajemy np. do demiglasu – jest cierpki, nie słodki. Nie używamy win w kuchni, a jedynie zacierów owocowych o niskiej zawartości alkoholu. Kiedyś podaliśmy kwiaty czarnego bzu uciurane z cukrem i mrożone (zachowały strukturę, staramy się nie pozabawiać produktów tekstur i naturalnych smaków) z mrówkami i sorbetami z zielonych i czerwonych truskawek. Nie używamy cytryn, więc zbieraliśmy mrówki i je mroziliśmy – mają kwas jak cytrusy. Robiłem też risotto ze słonecznika z owocami czarnego bzu, cieliącym demiglasem i przepiórkami. Prażony słonecznik był zaciągnięty masłem, potem demiglasem, do tego dawaliśmy przesmażone owoce. Nasze menu powstaje z zachcianek. Teraz mamy ochotę na kaszę manę z czarnym bzem i będziemy ją robić.

TOMASZ DEKER,
MISTRZ CUKIERNICTWA TD. PATISSERIE W WARSZAWIE:

Kwiaty wykorzystuję znacznie rzadziej niż owoce. Owoce za to chętnie i szeroko. Zbieramy je sami, robimy nadzienia, galaretki, ganasz, praliny, żelki, sorbety. Wszystkie owoce zbieramy sami, mrozimy, często używamy purée. Soki wyciśnięte na tzw. wolnoobrotówkach nie tracą koloru, sok wyciskany w zwykłej sokowirówce się rozwarstwi, a wolnoobrotówka nie napowietrza, nie utlenia soków, tylko na wolnych obrotach wgniata owoce i tworzy gęstą zawiesinę, z którą dobrze się pracuje. Wygraliśmy Łódzkie Mistrzostwa Polski Expo Sweet w 2014 sorbetem z czarnego bzu z morwą. Wyszedł nam świetny ganasz na białej czekoladzie w połączeniu z majerankiem i czarnym bzem.

TOMASZ STRUBIŃSKI,
GOSPODARSTWO KASZUBSKA KOZA W ROBACZKOWIE:

Mamy własne kwiaty czarnego bzu, używamy pyłku do produkcji sera Cosa Nostra, który wygrał Słowfoodowy Ogólnopolski Festiwal Sera. Pyłek pozyskiwany jest sezonowo, nie przechowujemy go. Cosa Nostra to ser kwasowo-podpuszczkowy, krótko dojrzewający, robiony francuską metodą z delikatnego koziego mleka. Ser układamy na okres dojrzewania kwiatami czarnego bzu, wkładamy do szczelnych drewnianych pojemniczków, w których przez kilka tygodni dojrzewa. Ma niepowtarzalny aromat pyłku. Na wierzchu kładziemy kwiaty bławatka, więc jest także wyjątkowo ładny.

MARIA HIROWSKA,
OPIEKUN UPRAW EKOLOGICZNYCH
I PRZETWORÓW W FOLWARKU WĄSOWO:

Czarny bez to roślina, która zyskuje na popularności. Sok z jej owoców wykorzystywany od lat w przemyśle spożywczym jako dodatek lub barwnik jest bohaterem drugiego planu. W Polsce znany jest głównie z zastosowania w syropach na odporność. Kulinarnie doceniane są głównie kwiaty, o specyficznym niepowtarzalnym zapachu. Roślina ta nie jest zbyt wymagająca, lubi miejsca dość wilgotne, dlatego często spotykana jest przy rowach lub w otulinach śródpolnych. Mamy dużo terenów zróżnicowanych, ogromne połacie łąk. Graniczymy z zabytkowym parkiem. Mamy łąkę w dzikim stanie, gdzie jest miejsce lęgowe ptaków. Wzdłuż tej łąki rośnie aleja krzewów czarnego bzu. Zwany „hyćką” jest produktem charakterystycznym dla Wielkopolski. Wytwarzamy napój z kwiatów czarnego bzu z miodem lipowym. Do Wąsowa prowadzi jedna z najdłuższych alei lipowych w Polsce, drzewa mają ponad 150 lat. Pszczelarze wstawiają tu ule, mamy więc własny miód do przetworów. Nasz napój to nasz miód i nasza hyćka.

Kwiaty zbieramy codziennie w maju i czerwcu i nie przechowujemy ich. Najcenniejsza część to pyłek, dlatego zbieramy kwiaty od rana, kiedy są zwinięte, a rosa trzyma pyłek w kwiecie. Tego samego dnia przygotowujemy napój. Nie ścinamy wszystkich kwiatów, bo używamy też owoców, które z nich powstają, m.in. do napoju, który nazywamy „czarną hyćką”. Zostawiamy w tym celu na krzewie nierozwinięte kwiaty – nie zbieramy też od pierwszych dni kwitnienia do ostatnich, a jedynie przez kilka dni. Kwiaty najlepiej zrywać nożykiem, obcinać same baldachy, nie łamać, pilnować, by linia cięcia była mała, aby nie wprowadzić choroby czy zakażenia do gałęzi. Wyłamując, możemy uszkodzić część łodygi. Baldachy są czyste, nie mają zanieczyszczeń. Lepiej ich nie płukać, bo się wypłucze pyłek. Można przemyć łodygi. Mamy szczęście, że nasz bez nie rośnie przy drodze. Cukier zabezpiecza i tak przed rozwojem bakterii.

Owoc ma inną barwę smakową niż kwiat, który zdecydowanie ma silniejszy aromat. Owoc wymaga poza tym obróbki termicznej. Kwiaty możemy moczyć w ciepłej wodzie, owoce trzeba przegotować lub parować.

Kwiaty najlepiej moczyć w wodzie z cukrem i miodem, żeby różnica osmotyczna między kwiatem a płynem sprawiła, że pyłki opadną. Można też zostawić namoczone kwiaty na noc. Większość syropów na rynku jest bardzo gęsta – z cukrem na poziomie 8-10 proc., trzeba je więc rozcieńczać, a walory zapachowe przy rozcieńczaniu znikają. My robimy napoje dość rzadkie, dodajemy stosunkowo mało cukru i miodu, więc zostaje intensywny smak i aromat kwiatów. Taki napój można dodać do herbaty, do wody, dużo restauracji kupuje od nas napój i robi lemoniady, wody zapachowe.

Wszystkie części krzewu mają działanie lecznicze, dlatego był on nazywany „apteką biednych ludzi”. Krzewy dorastają do 10 m wysokości. Kwiaty są białe, drobne, zebrane w spłaszczone baldachy na szczytach pędów. Roślina uznawana już w czasach antycznych za środek wykrztuśny i odprowadzający żółć. Germanie uznawali krzew bzu za „drzewo życia”. W średniowieczu był uniwersalnym lekarstwem z klasztornych zaszobów. Zielarki zalecały zbieranie kwiatów w południe w dzień św. Jana, smażenie i zjadanie, aby wyleczyć gorączkę czy katar żołądka. Na Wschodzie zachował się zwyczaj kłaniania się krzewowi i wypowiedzienia magicznych słów: „Święty biezie, weź moje bolenie pod twoje