

# Irena Jaroszyńska

---

## Tymbyły : Wielkanocne prząśniki

---

Awazymyz : pismo historyczno-społeczno-kulturalne Karaimów nr 2(9), 14-15

---

2004

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## TYMBYŁY. WIELKANOCNE PRZAŚNIKI

Urok świąt karaïmskich— to nie tylko modlitwa, ale też przygotowywanie tradycyjnych potraw związanych z danymi świątami. Szczególny rytuał związany jest z *Piesach*, pierwszym świętem karaïmskiego roku— *Chydyz Tymbyłarnyn*. Zgodnie ze słowem Pana: „Tylko niekwaszony chleb można jeść w czasie tych siedmiu dni i nie będzie można ujrzeć u ciebie żadnego kwasu w twoich granicach”. Według tej tradycji przed nadejściem świąt przygotowuje się niekwaszony chleb— *tymbył*. W czasie kolacji *haggada* w wilię świąt *Piesach* na stole obok tymbyłu stawia się pieczone mięso baranie lub kozie, pieczone jajka i gorzkie zioła (rzodkiewkę, szczypior, chrzan i ziarna pieprzu).

Tradycja nakazuje w paschalną niedzielę *Omier* skosztować tymbyłów w 7 domach. Jako poczęstunek są one podawane z miodem, zgodnie z zapisanym w Piśmie prawem. „Oto i przyprawiony tymbył, a miód— to symbol słodczyz wolności i częstując się nim, my wspólnie łączymy się w radości z darowanego przez Boga wyzwolenia z niewoli” (Num. 28: 20)<sup>1</sup>.

Tradycja pieczenia i spożywania tymbyłów jest żywa do dziś i pomimo rozproszenia, kultywowana w karaïmskich domach w Polsce. Do przygotowania tymbyłu gospodynie karaïmskie używają: *talky*— przyrządu do urabiania ciasta, *skretulki*— specjalnego radełka do perfowania tymbyłu oraz drewnianych *wzorników* do zdobienia, stosowanych w Haliczu i na Krymie.

Piekło się tymbyły podczas przedświątecznego miesiąca, nigdy w sobotę. Pieczenie tymbyłów było okazją do spotkania całych rodzin, przyjaciół i młodzieży, tzw. *tłoki* (wspólnej pracy)— gospodynie przygotowywały ciasto (porcje do 20 kg, których zazwyczaj wystarczało dla rodziny na tydzień), a ich mężowie miesili wkładając w tę czynność sporo męskiej siły. Ciasto wyrabiane było na niskim, długim stole, a żeby ten się nie unosił wskutek operowania długim zębatym drągiem zahaczonym przy jego końcu— sadzano kogoś na nim— najczęściej dzieci, które lubiły to jak huśtawkę. Gotowość ciasta oceniano uderzając nim po stole— dźwięk musiał być „głuchy”. Potem panie robiły z tego ciasta małe bułeczki, wałkowały, a panowie skrytułowali. Jeśli panowie mieli przestój, bo panie nie na-

dążyły z wałkowaniem— stukali w stół, okazując zniecierpliwienie. Obok tradycyjnych okrągłych tymbyłów formowano takie w kształcie serca— dla ukochanej osoby oraz tzw. „cacka z dziurką” dla dzieci, a dziewczyny piekły chłopcom tymbyły z pieprzem. Najchętniej tymbyły pieczono w tradycyjnych „ruskich” piecach chlebowych. W Trokach powojennych piece takie znajdowały się jeszcze w Zazdrości (ogromny), na Zamościu, u Zarków i w paru innych domach przy ulicy Karaïmskiej, z których ostatni był u Dubińskich. Piec musiał być wygrzany, gorący węgiel (już bez ognia) zmiatało się do jednego rogu. Wymiatano klepisko miotełkami z jodłowych i sosnowych gałęzi. Układano tymbyły na długich łopatkach i zsuwano partiami na klepisko. Gotowe po 5-15 minutach wyciągano inną blaszaną łopatką. Tylko doświadczona piekarka potrafiła sobie z tym poradzić nie paląc tymbyłów. Przy piecu paliły się sosnowe draski *zaczniet*— ogień pomagał ocenić postęp wypieku. Żar w piecu był oddzielany cegłami, aby się dłużej utrzymał. Sposobem na rozpoznanie temperatury pieca było sypnięcie mąki i obserwacja jej spalania.

Po wypieczeniu tymbyłów w rozpalonym piecu

tradycyjnie na koniec pieczono bułeczki (na okres przedświąteczny), a spożywanym tego dnia posiłkiem były pieczone ziemniaki ze śledziem. Zasobniejsi zaś spożywali mięsivo i częstowali nim gospodarzy, którzy na co dzień mięsa nie jadal. W trakcie pracy śpiewano i weselono się.

Przy wyjmowaniu tymbyłu z pieca należało zachować szczególną ostrożność— nieudacznicy, którym tymbyły spadały z żelaznej łopatkki byli wyrzucani z tłoki

(sponiewierany na podłodze tymbył, tzw. *chamiet*, nie nadawał się na świąteczny stół).

### TYMBYŁOWE WARIACJE

**Najpopularniejsze:** na bazie masła.

Na 2 kg mąki krupczatki zużyjemy ½ kg masła + ½ kg śmietanki wg zasady: na 1 kg mąki ½ kg tłuszczu. Ciasto należy wygniatać dopóty, aż po rozcięciu ma gładką strukturę. Tradycyjnie każdy tymbyłek formuje się oddzielnie, a obecnie śpieszące się gospodynie często wałkują duży placek, skrytułują i wykrawają tymbyłki przy pomocy szklanki. W trakcie wyrabiania ciasta przeznaczone do wypieku składniki dodajemy jednorazowo. Należy pamiętać, że przy wałkowaniu i skrytułowaniu tymbył ma być zwrócony do góry zawsze tą samą stroną. Odwrócenie dozwolone jest tylko przy skrytułowaniu „rewersu”. Wypiekać na jasnozłoty kolor. Tymbyły poszczególnych gospodyń różnią się wielkością, grubością, a i kruchością.

Współczesne proporcje tymbyłów „niskotłuszczowych”: na 1 kg mąki dodajemy ½ kostki masła, ½ l śmietanki 18%, 1 żółtko.



<sup>1</sup> A. Babadżan. O wzajemnym powiązaniu karaïmskiej historii i kultury z religią. W: *Karaj kiwłari*. Pod red. M. Abkowicz i H. Jankowskiego. Wrocław: Bitik, 2004, s. 164

**Dietetyczne:** na bazie jaj.

Na 1 kg mąki przygotować 20 żółtek i trochę śmietanki. Ciasto przygotowywać stopniowo, do części mąki dodając 2-3 żółtka, odrobinę śmietanki i kolejno: trochę mąki, 3 żółtka, śmietanka...

Jajeczne tymbyły są wałkowane cieniej, jako że ciasto po wypieczeniu jest twardsze. Mają one charakterystyczne podniesione brzegi.

**Krymskie:** z mąki zamieszanej z wodą lub jajami (nigdy razem) formowane są tymbyły cienkie— *kabyrtyk* lub grube— *bajram etmiak*. Pieczone w wilię Paschy oraz 3-go i 7-go dnia świąt w kształcie okrągłych placków o średnicy 10— 15 cm, skrytułowane. Powierzchnię przed wstawieniem do pieca smaruje się jajkiem. Tradycja zabrania dosypywania do ciasta soli. Wypiek należy zawinąć w lnianą ściereczkę, żeby zapobiec stwardnieniu.



**Halickie:** wielkości talerza, z mąki z dodatkiem śmietany i twarogu. Pierwszy placek wałkowany na cienko po wypieczeniu był spalany— to dla anioła.

**Cienkie:** skrytułowane ciasto z mąki i wody, bez dodatków. Służyły jako surowiec do przygotowania wielu potraw świątecznych na bazie mąki tymbyłowej— tj. zmielonych drobno tymbyłów. ( 1 kg mąki i ½ l wody.)

Dla osłody świątecznej atmosfery wielkanocnej z mąki tymbyłowej piecze się **biszkopty**. (*Biszkopt*— *słowo poch. łac., ciasto z jaj, mąki, cukru.*) Takich biszkoptów nie przekładano kremami, chyba ze maślanym. Może to być zwyczaj zapożyczony, ale do dziś istniejący.

Z mąki tymbyłowej przygotowuje się **galki** gotowane, wielkości pyz lub pieczone, wielkości orzecha włoskiego. Można je nadziewać różnymi farszami. Obok tymbyłów tradycyjną potrawą paschalną są **jaja**. W Trokach jaja wielkanocne są pieczone w piecu. Na Krymie— długo gotowane z dodatkiem soli (białko zyskuje barwę brązową). Na stół troczanie podają jaja w całości, krymczanie— połówki z linią pieprzu. Krymczanie pieką **babki** świąteczne *kajhana*, tradycyjnie na bazie końskiego szczawiu (dziś z mrożonego szpinaku), z mielonym mięsem lub z gotowanych ziemniaków i jajek.

Koronnym daniem świątecznym na Krymie było pieczone w całości **jagnię** o słodkawym smaku mięsa. W Trokach niektóre rodziny piekły na święta kozłą. W Ha-

liczu pieczono z mąki tymbyłowej **pieróg** na kształt *kubt'enia* nazywając go *kibinem*. Przyrządzano też **biok**— babkę ziemniaczaną, danie jadane nie tylko w święta.

Po zakończeniu świątecznego tygodnia, tydzień po haggada, po zachodzie słońca w gronie rodzinnym zjada się symboliczny chleb z miodem.

*Opracowano na podstawie wspomnień Karaimów trockich podczas Chyży Tymbyllarnyn 2002 r.*

Irena Jaroszyńska

## Kalendarium

- Międzynarodowy Festiwal Kultury— Eupatoria, sierpień—wrzesień 2005 r.
- II Pomorskie Dni Kultury Etniczne w Sopocie—18 czerwca 2005 r.
- Wielokulturowy Festiwal Galicja—16-18 czerwca 2005 r.
- Uroczystości z okazji 80-lecia urodzin b.p. hazzana Michała Firkowicza—Wilno, 17 listopada 2004 r.
- Tydzień Kultury Karaimskiej organizowany przez Natoliński Ośrodek Kultury— Warszawa, 4-9 października 2004 r.
- Zjazd Kaszubów 2004 - Rola grup etnicznych w Zjednoczonej Europie—Sycowa Huta koło Kościerzyny, 17-19 września 2004 r.
- 100. rocznica urodzin poety Szełumiela Łopatto— Poniewież, 11 września 2004 r.

Awazymyz—Nasz Głos

Redaktor Naczelny

Mariola Abkowicz—Wrocław

Komitet Redakcyjny

Adam Pilecki—Gdańsk; Adam Dubiński—Warszawa; Anna Sulimowicz—Warszawa; Hanna Pilecka—Gdańsk; Marek Firkowicz—Warszawa; Irena Jaroszyńska—Warszawa

Adres Redakcji

ul. Powstańców Śląskich 116 m. 54, 53-333 Wrocław  
e-mail: awazymyz@karaimi.org; www.karaimi.org/awazymyz

© Copyright by Bitik 2004—Oficyna Wydawnicza Związku Karaimów Polskich

Zrealizowano przy pomocy finansowej  
Ministerstwa Kultury

Na okładce: Kienesa w Poniewiezu, lata 1920-te