
Kalendarium

Awazymyz : pismo historyczno-społeczno-kulturalne Karaimów nr 2(9), 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, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

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 **gałki** 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— półówki 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 *kub-t'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 Szelumiela Łopatto—Poniewież, 11 września 2004 r.

Awazymyz—Nasz Głos

Redaktor Naczelny

Mariola Abkowicz—Wrocław

Komitiet 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 Poniewieżu, lata 1920-te