

Brukiew

Kategorie: Przedmioty

Niem. Killerübe, Kohlrübe, w getcie nazywana Wrucken. Uważana za warzywo pastewne, w okresie wojen zyskała niechlubną sławę, stanowiąc podstawę żywienia w czasach głodu. Należy do rodziny kapustowatych, powstała w wyniku skrzyżowania kapusty i rzepy. Częścią jadalną brukwi jest zgrubiały korzeń, przypominający kształtem korzeń buraka. Różni się od niego jednak smakiem i kolorem. Miąższ przybiera zwykle jasnożółty odcień, a skóra ma zabarwienie lekko fioletowe. Ostry smak brukwi przypomina nieco rzodkiewkę lub kalarepę. Brukiew stanowi cenne źródło substancji odżywczych, korzeń rośliny z jednej strony jest sycący, z drugiej zaś niskokaloryczny.

„Podstawowym środkiem spożywczym jest dziś brukiew, nazywana też «Killerübe». Ten bardzo poszukiwany artykuł, znany też pod nazwą «Wrucken», wpłynął pobudzająco nie tylko na żołądki, lecz także na pomysłowość ludności, która z żółtej lub białej, nieraz bardzo smacznej i słodkiej bulwy potrafi przyrządzać rozmaite smaczne potrawy. Brukiew musi zastąpić jabłko; używa się jej jako składnika do ciasta, po dodaniu odrobiny kwasu cytrynowego i cukru rzeczywiście imituje ona wówczas smak jabłka. Z brukwi gotuje się zupy, przyrządza jarzynę «à la szparagi» lub w zależności od upodobań «à la marchewka»; dodaje się ją do galaretki i marmolady. Przede wszystkim jednak spożywa się ją na surowo, gdyż jej słodkawy smak przypomina orzechy. Biała brukiew nieraz ma smak orzecha kokosowego. Z drugiej strony, ze względu na charakterystyczny wygląd jej żółtych lub białych okrągłych plastrów, nazywa się ją żartobliwie «namiastką sera»¹.

Izabela Terela

Przypisy

1. Kronika, t. 3, s. 40, 6.02.1943.

Źródła

Kronika, t. 1, s. 114, 3.03.1941; t. 2, s. 574, 1.11.1942; t. 3, s. 653, 12.12.1943; t. 4, s. 4, 2.01.1944.

Tagi

aprowizacja

Data aktualizacji: 16-03-2026

Data dodania: 15-08-2025