

Prasłity chlebem i serami słyną

Pamiętacie smak babcięcego chleba sprzed lat? Taki wstążeczek w Prasłitach, w zagrodzie Chłopów Bosych.

Cofnijmy się w czasie. Było to wówczas, kiedy przez tereny ziem pruskich przebiegał szlak bursztynowy, z licznymi odcnogami, a w lauksach, najwęższych, autonomicznych pruskich jednostkach osadniczych podejmowano gościnnie kupców rzymskich, którzy skupowali zboże Betyliu i futra, w zamian oferując broń, ozdoby i przedmioty domowego użytku. Taki lauks zwiększał się w miejscu, gdzie leżą obecnie Prasłity. Kupcy zaopatrzali tu rzadko, bowiem uakoko leżały grzebaniska, gdzie bez przemotulika łatwo było zabłądzić. Kiedyś dotarł tu ze swoimi towarzyszanami i przewodnikiem jeden z rzymskich handlarzy. Zaraz został otoczony miejscowymi, którzy przynieśli futra i suszone ryby, aby wymienić je na siekierki i miecze, a kobiety na ozdoby.

- Zaraz, zaraz, zwycięzcy jesteście! - powstrzymał ich kupiec, dla którego była to pierwsza w życiu wyprawa. - Eadzi byłszy się posilić. Dajcie nam źródłanej wody i mięsina. - Obok mięsa i wody starszy lauksu zaczął przyrządzać placek pszenicy sważony na węglach. Przetłamał go w pęk i poczęstował umi, po czym jedli posiłek w milczeniu.

- Skąd zwiacie zwyciężaj dzielenia się chlebem? - zapytał po chwili kupiec. - Nszak chrześcijański on jest.

- Zawsze tak robimy! - uszczek. - Placek jest kroczy. A dzielny się umi na zvek, że nie mamy złych zamiarów.

- Kiedyś będzie to powszczek! - odpowiedział kupiec.

Minęły wieki, w miejscu gdzie to się wydarzyło, powstała wioska. Współczesne Prasłity słyną z wyrobów, jakie wytwarzają miejscowe gospodarstwa ekologiczne, rozwijając swoją ofertę w duchu kulturowania dziedzictwa kulinarnego, na co dzień stosując tradycję i cenne metody wytwarzania żywności. Miazym produktom są wstążeczek, bogate smakowo, których podstawą są pszenica, samopisz, orkisz, pszkortka i żyto uprawiane metodami ekologicznymi. Chleb w zagrodzie Chłopów Bosych, gdzie, uiczym przed wiekami kulturowie się tradycje chodzenia bosu, mupiekamy jest z pokolenia na pokolenie. W gospodarstwie pszkortki Symonowiczów można uabysć słynę, dojrzewającą przez 3-4 miesiące serą pszkortkę. Mieszkańcy Prasłit sami wyrabiają nie tylko chleb i serę ale również masło i dżemy z wstążeczek uprany, a jaję gęsie przyprawyne ziołami z przędzonych zieluików. I są gościnni jak kiedyś Prusowie.

