



Małgorzata Buttitta

W dawnej kuchni
pogranicza
polsko-litewskiego

przepisy
kulinarne

Węgrów 2022



Copyright by © Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem”

Wydawca:

Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem”

07-100 Węgrów, ul. Piłsudskiego 23

tel. 22 300 14 55

www.lgdbadzmyrazem.pl

Nakład 1000 egz.

Egzemplarz bezpłatny

Wszelkie prawa zastrzeżone

ISBN 978-83-955597-4-7

MD
machinadruku

Korekta:

Sylwia Sass

Opracowanie graficzne:

Beata Króliczak-Zajko

Skład:

Karol Cyranowicz

Druk:

Machina Druku

ul. Kociowska 26F

87-100 Toruń

www.machinadruku.pl

Węgrów 2022



● Wstęp

Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem” realizuje swoje cele statutowe na terenie powiatu węgrowskiego oraz gminy Bielany należącej do powiatu sokołowskiego województwa mazowieckiego.

Stowarzyszenie współpracuje z innymi Lokalnymi Grupami Działania oraz krajowymi i zagranicznymi organizacjami społecznymi i kulturalnymi. Jednym z wytyczonych od kilku lat celów jest promocja dziedzictwa, kultury i lokalnych tradycji regionu. W podejmowanych działaniach ważką rolę odgrywa popularyzacja turystyki historycznej i kulinarnej. Ten cel jest realizowany poprzez wspólny międzynarodowy projekt współpracy Lokalnej Grupy Działania „Bądźmy Razem” w partnerstwie z LGD „Tygiel Doliny Bugu” i VVG Nemunas z Litwy pn. „Kuchnia nas łączy”, poprzez organizację szkoleń, prelekcji, pokazów i warsztatów kulinarnych dla mieszkańców powiatu oraz Kół Gospodyń Wiejskich, przez aktywne uczestnictwo w konkursach kulinarnych i innych inicjatywach lokalnych samorządów, muzeów, bibliotek oraz organizacji społecznych.

Dużym zainteresowaniem ich uczestników cieszy się udostępniana wiedza o kuchni historycznej, więc o tradycyjnych przepisach kulinarnych oraz zawierających je książkach kucharskich. I z tego właśnie powodu Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania



„Bądźmy Razem” z Węgrowa postanowiło przygotować i wydać dla Państwa niniejszą minipublikację, zawierającą zbiór przepisów kulinarnych.

Rękopis Marcjanny z Jawornickich Oborskiej, pani na dworze w Proszewie (woj. siedleckie, pow. Węgrów, ziemia liwska), to rozpoczęty w roku 1825 zbiór różnorodnych przepisów kulinarnych, typowych dla domowej kuchni dworskiej sprzed dwustu lat.

Składają się na nią receptury na dania mączne, zupy, mięsa, nalewki oraz tradycyjnie, jak na owe czasy, rozmaite octy.

Mamy do czynienia z notatkami, spisywanymi okazjonalnie, więc rękopis nie ma podziału na rodzaj dań. Pośród przepisów kulinarnych znajdujemy także około 10 porad domowych.

Ogólnie można powiedzieć, iż kuchnia Marcjanny Oborskiej jest kuchnią domową, już nie staropolską, bo nowocześniejszą, niemal nam współczesną, ale wciąż noszącą znak czasów. Pośród przepisów znajdziemy te noszące wyraźne piętno treści księżek krajana autorki, bardzo modnego wówczas Wojciecha Wielądki z Wielądek w ziemi liwskiej, autora bardzo wówczas modnego „Kucharza doskonałego” (1783).

Lwią część zbioru Marcjanny Oborskiej stanowią przepisy na ciasta, dania słodkie i desery, z obfitym użyciem owoców (ok. 200 przepisów) oraz na domowe przetwory owocowe (ok. 100 przepisów). Zjawisko to tłumaczyć można wspianiałymi, słynnymi w okolicy ogrodami i sadami owocowymi okalającymi dwór w Proszewie, a założonymi w odległych czasach z inspiracji ogrodniczą pasją



Jana III Sobieskiego, rozbudowanymi i pielęgnowanymi z sercem przez ojca Marcjanny Oborskiej, Jana Jawornickiego.

Każdy szanujący się dwór był przedsięwzięciem rolno-gorzelnianym. W archiwach odnalazły się księgi ekspens i intrat (dworskich przychodów i rozchodów) Proszewa, zarówno Jana Jawornickiego, jak i jego córki Marcjanny. Z dokumentów tych wynika m.in., ile zarabiał dworski kucharz, gdzie kupowano np. kawę, bakalie, cytryny, kasztany, grzyby, pieczywo.

Opracowanie dość wyjątkowe, jak na tamte czasy, zbioru przepisów z dworu w Proszewie jest pretekstem do spopularyzowania postaci autorki, jednej z kobiet, które w czasach powstań i niepokojów twardą ręką dzierżyły stery rodziny.

Za sprawą Lokalnej Grupy Działania „Bądźmy Razem” z Węgrowa, w ramach projektu „Kuchnia nas łączy”, Koła Gospodyń Wiejskich mierzyły się z przepisami Marcjanny Oborskiej na specjalnie poświęconych im warsztatach kulinarnych, pod czujnym okiem znanych kucharzy. Wspomnienie tych wydarzeń odnajdą Państwo na końcu książki.

Zapraszamy do przeczytania wybranych, prostych przepisów sprzed dwustu lat. A potem... do wypróbowania własnych umiejętności z rondlem i nożem w rękę. Funty i tuty są podane wedle dzisiejszego systemu miar i wag, zaś określenia niezrozumiałe zastąpiono współczesnymi. To wcale nie będzie takie trudne. Połamanie chochli!





50

prostych przepisów
z r. 1825

Marcjanny Oborskiej
z Proszewa







• 1. Ciasto kruche do wyłożenia pasztetu lub na placki sliwkowe

Mąki 60 dag, masła 25 dag, jaj całych 2, żółtek 10, wina kieliszek.
Zrobiwszy z mąki górkę, poskubać masło, jaja wszystkie wbić,
wino wlać i lekko zagnieść, aby tylko było wyrobione.
Potem je wałkować. Jeżeli zaraz nie jest potrzebne,
obwinąwszy w serwetę, można nazajutrz zachować.

• 2. Legumina z szynki

60 dag bułki tartej w 1 l mleka gęsto zagotować.
40 dag masła utrzeć na śmietaną,
pojedynczo wbić 8 żółtek i 8 całych jaj, a gdy się już utrze,
dokładać po trochu bułkę zupełnie już zimną.
Dodać 40 dag chudej, ugotowanej i posiekanej drobno szynki.
Na koniec 8 białek ubić na tęgi śnieg, pianę dodać i wymieszać.
Masę włożyć do formy i piec półtorej godziny w piecu.

• 3. Zupa mleczna na zimno

W rondlu, do 1,5 l mleka wbić 10 żółtek i wsypać cukru.
Postawić z rondel na małym ogniu i mieszając gotować,
póki nie zgęstnieje.



• 4. Zupa cytrynowa

Z 2 cytryn otrzeć skórkę i z cukrem do upodobania dodać do 1 l mleka połączonego z ½ l słodkiej śmietanki.

Gdy się dobrze rozbije, wziąć sok z 2 cytryn i ubijać nieustannie pełną godzinę.

Dać na stół.

• 5. Cielęcina rumiano

Mostek cielęcy pokrajać w kawałki (lub całą cielęcą łopatkę), opłukawszy całkiem czysto w serwecie z wody osączyć.

Masła dobrą łyżkę w rondlu zrumienić, potem cielęcinę ułożywszy, przykryć i rumienić przewracając.

Mąki łyżki 2 wsypać i obracając cielęcinę wraz z mąką rumienić, póki się mąka w krupki nie obróci.

Oskrobawszy potem rumianą mąkę od rondla, która się wraz cielęciną przypiecze, wlać dobrą szklanekę wina,

rosółu lub kiedy nie masz, to ukropu czystego dolać, aby przykryło cielęcinę. Cebule 2 włożyć, goździków,

pieprzu i parę liści bobkowych, przykryć to wszystko i z wolna dusić,

póki sos nie będzie zawiesisty.



• 6. Pieczenia, czyli czałamaga tatarska

Do 3 kg pieczeni wziąć czosnku 1 główkę,
1 kubek tłuczonej kolendry, stoniną i tym czosnkiem
naszpikować mięso i kolendrem posypać.
Osolić i w donicę [do kamionkowego naczynia] włożyć,
nakryć i na zimnie 3 dni niechaj stoi,
4. dnia w rynkę włożyć, przykryć i dusić,
aby sok z siebie puściła i zrumieniła się.
Po tym nalać butelkę piwa dubeltowego, octu winnego filiżankę,
pieprzu, angielskiego ziela do proporcji, przykryć i dusić.
Sos precedzić, jak będzie miętka, wydać.

• 7. Frykas z kurcząt z pieczarkami

Kurczęta oczyszczone w ćwiartki pokroić
i w wodzie raz zagotować i wyjąć.
Szmapiniony [pieczarki] oczyszczone
w zasmażce z masła i mąki poddusić.
Kurczęta, w parę cebul wbić goździki i też dotożyć.
Gdy się kurczęta w tym rozgrzeją,
zalać dobrym rosółem, przykryć i dusić.
Gdy kurczęta już miękkie, cytrynę wcisnąć
i sos żółtkami zabielić.
Do tego frykasa mleczo cielęce [grasicę] można dodać.



• 8. Gołąbki (lub inne ptactwo) w sosie

Gołąbki sprawione na połówki rozkroić, masło w rondlu zrumienić, gołąbki włożyć, rosółem podlać i dusić.

Gdy do połowy uduszone, winem zalać, szampinionów [pieczarek] w rondlu uduszonych włożyć, osłodzić, cytrynę w plasterki pokrajać. Dodusić i dać na stół.

• 9. Zając w potrawie

Zajęca porządnie oprawić, sparzyć, na części pokrajać. Kawal masła z cebulą w rondlu zrumienić, zająca ułożyć, w to parę szklanek wina, cytryny w plasterki krajanej, skórki cytrynowej, pieprzu, goździków i dusić pod przykryciem. Potem dodać sardeli albo śledzia siekanego włożyć, cytrynę wcisnąć, cukru do proporcji i jeszcze poddusić. Gdy zając uduszony, sos precedzić i dać na stół.

• 10. Budyń ze szczupaka

80 dag ważącego szczupaka oczyścić, na dzwonka pokroić i osolić.

Potem go włożyć w rondel, wodą zalać, aby go tylko okryć,



octu 1 filiżankę, wina 1 filiżankę, 2 cebule i liści bobkowych dodać i z tym go gotować. Osobno z pół kopy [30] raków zrobić masło rakowe. Wziąć tegoż masta łyżkę i w nim 2 cebule drobno siekane zmacerować. Z 5 jaj zrobioną jajecznicę przyłączyć, resztę masta rakowego i 4 żółtka. Trzeć to wszystko razem w donicy, bułki tartej 40 dag w mleku namoczonej dodać, szczupaka obranego z ości i poskubanego, szyjki i nóżki rakowe drobno krajane, do tego 30 g mąki, 30 g cukru, wsypać kwiatu muszkatolowego, soli do proporcji. Z tego wszystkiego połączonego zrobić masę i w serwetę dobrze masłem wysmarowaną zawiązawszy wolno (ponieważ wyrośnie), gotować w wodzie osolonej. Budyń z godzinę powinien się gotować.

Sos do tego budyniu

Masta dobrą łyżkę w rondel włożyć, mąki pół łyżki wsypać, zasmażyć natki pietruszanej siekanej, 2 łyżki śmietany kwaśnej, to zagotowawszy, 3 żółtkami zabielić. Można i pieczarek dodać i tym sosem budyń połać.



• 11. Kapusta na półmisku

Kapusty pół polskiej i pół włoskiej nożem uszatkować, sparzyć, masła sporo w rondlu biało rozpuścić, dwie cebule wkroić, goździków kilka. Kapustę osączoną na to wrzucić, rosółem zalać, przykryć, niech się tak dusi. Gdy kapusta już miękka będzie, włożyć kawałek cukru, masła kawałek z mąką zagniecionego i parmezanu tartego do upodobania. Półmisek masłem wysmarować, kapustę ułożyć i piec w wolnym piecu. Można w koło rant z ciasta zrobić, a na wierzch garnitur z kotletów zrobić.





• 12. Kapusta kwaśna duszona

Kapustę, jak zawsze, w maśle udusić, cielęciny lub nerek cielęcych usiekać, potem formę masłem wysmarować, dać warstwę kapusty, na to wsypać mięso, znów kapustę i mięso, i tak wcięż, aż na wierzchu będzie kapusta. Na koniec śmietaną rozbić z żółtkiem, po wierzchu polać i podduścić trochę.





• 13. Sałata duszona

Masło w rynce zrumienić, sałatę głowiastą, obraną, wyplukaną i sparzoną wrzucić i poddusić. Potem odlać masło, zagnieść mąki z masłem, kawałkami wkładać do rondla, nalać rosotu i znów poddusić. Na ostatek wcisnąć cytrynę. Można i szczaw lub szpinak w całości tak przyrządzić, tylko na wydaniu żółtkami zaprawić.

• 14. Jarmuż z parmezanem

Jarmuż oczyszczony w wodzie osolonej ugotować. Gdy będzie miękki, wyłożyć go na formę, masta w rondlu rozpuścić, z mąką zasmażkę zrobić, rosotem troszkę podlać, gałki muszkatolowej wetrzeć. Kiedy się zagotuje, jajami zaprawić, zagotować i jarmuż polać. Na wierzch sporo parmezanu tartego nasypać. Piec w bardzo umiarkowanym piecu.

• 15. Selery faszerowane

Selery oczyścić, dookoła równo okroić, spody ściąć na płasko, a wierzchy zerznąć i wydrążyć i ugotować w wodzie. Farsz z nerek cielęcych z korzeniami i masłem rakowym zrobić,



każdy seler nadziać i wierzchołkiem przykryć.
W rondel kilka łyżek gęszczy z jarzyn włożyć,
selery ustawić, każdy masłem posmarować,
papierem obwiązać i pod przykryciem dusić.
Sos do tego: pomarańczę lub cytrynę wycisnąć,
wina pół szklanki, cukru do proporcji i wszystko zagotować.
Selery połączyć.

• 16. Sos z rzeżuchy

Weź rzeżuszkę, usiekaj drobno,
weź w moździerz, ubij razem z cukrem.
Wciśnij sok cytryny w tę masę
i rozrzedzaj ją do woli zimną wodą albo winem.
Sos taki najstosowniejszy jest do kotletów cielęcych.

• 17. Reczuski (racuszki)

2 całe jaja dobrze ubić, 2 filiżanki mleka wlać,
1 dobrą łyżkę drożdży, 2 łyżki masta topionego,
mąki do proporcji, żeby się ciasto nie łało.
To wszystko dobrze rozbić, żeby od łyżki odchodziło,
masta lub świeżego sadła na patelni rozpuścić,
a gdy ciasto dobrze wyrośnie, kłaść łyżką na patelnię i smażyć.
Potem cukrem na wierzch przysypać.



• 18. Kluski z jabłek

Wząc 8 sporych jabłek, posiekać je drobno i usmażyć w 10 dag masła, żeby się zrumieniły.
5 dag migdałów utłuc w moździerzu i wymieszać z 3 łyżkami młodej, kwaśnej śmietany i całą dużą utartą bułką.
To wszystko wymieszać z jabłkami, wbić i rozetrzeć z masą 7 żółtek, cukru wsypać i cynamonu do upodobania.
4 białka ubiwszy na tęgi śnieg, połączyć z masą i formować kluski, obtoczyć w mące i smażyć w tłuszczu jak pączki.
Do tegoż wziąć 5 dag masła, 4 żółtka, zamieszać to na gęstą śmietanę, ½ łyżki mąki, wlać ¼ l wina i zagotować, mieszając.
Dostodzić do upodobania i kluski polać.

• 19. Potrawa z jabłek

Jabłek 12 obrać, pokroić w kostkę i udusić z cukrem.
15 żółtek, 1 l mleka, tartych sucharków lub bułki dać i razem ubić.
Jabłka wymieszać z tąż masą i w formę wysmarowaną masłem włożyć.
Piec w piecu.



• 20. Legumina z suchych sliwek

80 dag suszonych śliwek umyć i z pestkami w morderzu utłuc. Potem w ½ l wina z cynamonem pół godziny gotować i przez sito przetrzeć. Gdyby masa nie była zbyt gęsta, można ją jeszcze do gęstości powideł gotować. Gdy ostygnie, 20 dag cukru ze skórką cytrynową wsypać, 16 białek ubić na śnieg i po tyżce kładąc z masą łączyć. Potem cytrynę wcisnąć, dobrze wymieszać, wyłożyć do formy i upiec w lekko rozgrzanym piecu.

• 21. Legumina cynamonowa

20 dag ryżu w 1 l wody rozgotować, przetrzeć przez sito, masła 10 dag utrzeć na śmietanę i z ryżem wymieszać. 10 całych jaj i 10 żółtek dodawać pojedynczo wbijając i ucierać. Wsypać 10 dag cukru i 12 dag cynamonu. Tę masę, wyłożywszy do formy, piec w średnim piecu przez godzinę.

• 22. Grzanki z konfiturą

Bułkę pokroić na równe grzanki i w mleku namoczyć. Wyjąć z mleka i konfiturę kłaść na jedną, a drugą przykryć. Żółtek kilka rozbić, każdą grzankę w żółtku maczać, potem w tartej i przesianej bułce i smażyć na maśle.



• 23. Grzanki z winem

Wziąć butek, otrzeć skórkę na tarce, pokrajać butki wzdłuż w grzanki, umoczyć w winie czerwonym, aby tylko nasiąkły, usmażyć je na maśle sklarowanym, potem grubo cukru posypać i gorącą topatką przypiekać.

• 24. Bzowy kwiat smażony

Kiedy kwiat bzowy nie jest jeszcze zupełnie rozkwitty, zerwać gałązki i całkowite maczając w cieście opisanym, na gorącym tłuszczu smażyć.





Ciasto: 20 dag przedniej mąki wziąć, 50 g cukru sianego wsypać, kawałek tłuczonego cynamonu i skórki tartej na tarce. To wymieszawszy z mąką, masła 50 g rozpuścić w rondlu, kieliszek wina wlać i mąki dosypywać, mieszając. Gdy się ugotuje jak najgęstsza śmietana, 6 białek ubić na śnieg najtęższy, z tym ciastem ostudzonym wymieszać i w tym cieście kwiatki bżowe maczając, na gorącym tłuszczu smażyć. Gorąco na półmisek wydać i cukrem posypać.

● 25. Paluszki do kawy

Bierze się 1 kg mąki, pół tyżki drożdży, wodą i temi drożdżami się rozczynia, dodaje się potem pół kwarty masła topionego, zamiesza się z tem ciastem, robią się potem z tego paluszki na blachę do pieca.

● 26. Placuszki kruche

Masła 35 dag, wina 35 ml, 10 dag cukru, skórkę cytryny startą i kawałek cynamonu w rondlu zagotować.

Na sam war wsypać 35 dag przedniej mąki.

Roztarty to zupełnie,

postawić na ogniu i mieszając, gotować,

póki zupełnie nie stężeje i od rondla nie odstanie.



Ostudziwszy zupełnie, w zimne ciasto 15 żółtków po jednemu wbijać i dobrze rozcierać.

Z tego robić placuszki i na blachę ułożywszy, godzinę piec w piecu.

Powinny urósć znacznie, a wewnątrz być puste.

Wyjąwszy z pieca, masłem smarować, w mleku maczać, do formy z rantem ułożyć i polać,

jak niżej: wziąć 1 mleka, 12 żółtek w niego wybić,

10 dag cukru wsypać, a dobrze rozbiwszy,

białka wszystkie zbić na śnieg tęgi,

przyłączyć i zalać placuszki.

Do lekko nagrzanego pieca, jak na biszkopty, wstawić.

• 27. Placuszki anyżowe

40 dag miążkiego cukru z 7 całymi jajami bić godzinę,

potem anyżu tyżkę dobrą wsypać

i skórkę od jednej cytryny na tarce otartą,

na koniec 20 dag przedniej mąki wysypać i wymieszać.

Blachę rozgrzać, woskiem pociągnąć

[dziś: papier do pieczenia] i tyżką kłaść placuszki.

Piec pół godziny.

Gdy upieczone,

natychmiast je zdejmować potrzeba z blachy.



• 28. Biszkopty płaskie

Ile 3 jaja zaważą, tyle cukru miątkiego odważyć
i ten z 3 żółtkami bić pół godziny.

Potem 40 dag najprzedniejszej mąki dosypując, wyrabiać.

Na koniec 5 białek na tęgi śnieg ubiwszy przyłączyć,

blachę woskiem pociągnąwszy [wyłożyć papierem do pieczenia]
masę cienko na nim wygładzić i w wolnym piecu upiec.

Gdy upieczony, czworograniaste kawałki krajać
i na okrągłym drewnie zginać na wpół rurki.

• 29. Obwarzanki szprycowane

Masła niezbyt słonego i starego roztopić, sklarować należyście.

Kubek tegoż masła wlać w rondel,

czystej wody dolać półtora kubka i to razem zagotować.

Mąki dwa kubki dobrze upakowane odmierzyć

i też na ten war wsypać razem

i natychmiast wymieszawszy dobrze,

postawić znowu na węgle,

mieszając, żeby się nie przypaliło.

Też masę dobrze wyparzywszy zestawić z ognia

i dwa całe jaja wbić, cukru tłuczonego 4 łyżki wsypać,
wymieszać i dobrze wystudzić.

Gdy już zupełnie będzie zimne,





po jednemu wbić znowu pięć jaj całych,
za każdym mieszając osobno,
po tym ciasto dobrze wybić tyżką.
Z tego ciasta szprycować na blachę obarzaneczki,
chcąc zaś, żeby się dobrze formowały i nie lepily,
odłączając każde od szprycy,
trzeba nóż w maśle topionym maczać.
Tym sposobem gładko się formują.
Piec na nich gorący być powinien.
Gdy się upieką, można cukrem lukrować.

• 30. Pączki drożdżowe

Mąki 3 kg zalać 6 filiżankami mleka
i filiżanką dobrych drożdży.
Rozrobiwszy te, wbić 15 żółtków i znowu rozrobić.
Cukru wsypać do upodobania,
masła sklarowanego i niezbyt gorącego wlać filiżankę,
soli do proporcji.
To wszystko bić, póty od naczynia nie odstanie.
Potem rozciągnąć na stolnicy płaskiej, kłaść konfitury,
zawijać i kieliszkiem wykrawać.
Wykrojone pączki kłaść na ciepłej blasze,
na której niech dobrze wyrosną.
Na koniec powoli spuszczać na rozpaloną tłustość i smażyć.





• 31. Pączki Nice

Wziąć pół litra mleka, cukru kawałek wielkości cytryny, masła łyżkę mierną włożyć w to wszystko w rondel i zagotować na dobrym ogniu.

Gdy się ugotuje, sypać mąki, mieszając dobrze, aby ciasto było gęstawe i zupełnie od rondla odstąpiło.

Wyłożyć go potem na naczyniu obszerne, aby zupełnie ostygło.

Potem wsypać tartą skórkę cytrynową trochę, kwiatu muskatołowego [tupin gałki muskatołowej], trochę soli do proporcji, wbić 4 całych jajec, 4 żółtka i dobrze rozcierać, aby krupów wcale nie było.

Potem brać łyżką ciasta na rękę w maśle lub mące uwalane i uformować pączek, rzucać na tłuszcz gorący i nagle smażyć. Na koniec cukrem posypać.

• 32. Placki ze śliwkami

Na jeden placek bierze się mąki 1 kg, śmietanki pół litra słodkiej, masła 1 łyżka, trochę soli i to wszystko razem się wygniata.

Kładzie się placek na formę

i obkłada się śliwkami z wierzchu

lub też serem zaprawnym żółtkami i rodzynkami.



• 33. Babka z marchwi

Wziąć marchwi i utrzeć, włożyć w gazę, zawiązać i w wodzie ugotować.

Na 40 dag marchwi wziąć 10 dag masła, 9 jaj całych i 6 żółtek, migdałów słodkich tłuczonych (może w nich być kilka gorzkich).

To wszystko wraz z marchwią utrzeć,

dodać cukru do upodobania, startej skórki cytrynowej.

Można z tej masy upiec babkę, wyłożwszy formę naleśnikami albo na blasze rant z ciasta zrobivszy dookoła.

• 34. Sposób robienia babów na długie schowanie

Wziąć 2 kg mąki, przesiać na niekę, osolić, mleka 1 l, rozmieszać 35 g drożdży, wlać przez sito w mąkę i rozrobić dobrze, aby krupów nie było.

Postawić w ciepłe, okrywszy, i niech dobrze wyrośnie.

Jaj całych 10 i żółtków samych 30 rozbić, aż się dobrze zaszumią, kwiatu [tupin gałki muszkatołowej] wsypać, skórki ze dwóch cytryn otartej na tarce i gdy ciasto wyrośnie, jaja te lać, rozbijając z ciastem.

Masła przetopionego sklarowanego $\frac{3}{4}$ l, to wszystko rozrobić, potem drugie 2 kg mąki dosypać i dobrze przerabiać.

Na koniec migdałów słodkich siekanych 10 dag,



gorzkich 10 dag wsypać, cukru 40 dag wymieszać, 20 dag dużych rodzynek, 10 dag cykaty [kandyzowanych owoców], 10 dag skórek pomarańczowych; wszystkie te ingrediencje wysypawszy, w ciasto bić, póki zupełnie od rąk i niecki nie odstanie. Doniczki [gliniane formy] masłem topionym wysmarować, dobrze ciasto kłaść do połowy, postawić w ciepłe, niech powoli rosną. Gdy się doniczki już dopętniają ciastem, po wierzchu żółtkiem nasmarować, migdałami posypać. Piekarnik wypalić, wypróbować, aby nie był nadto zimny, i powoli doniczki wstawiać, próbować zaś trzeba prostą słomką, jeżeli czysta, nie oblepiona ciastem, wtedy już są wypieczone.





• 35. Baba z chleba

Wziąć 20 dag tłuczonych migdałów,
z czego część może być gorzkich, 20 dag cukru.
24 żółtka wbijać po jednym, mieszając.
15 dag startego starego chleba namoczonego w winie
(może być razowy, ale go wcześniej ususzyć trzeba).
Od 1 cytryny i 1 pomarańczy skórki usiekać, 5 g cynamonu
i 5 g goździków, a także sok z całej pomarańczy lub cytryny.
Kiedy wszystko będzie dobrze wymieszane,
na ostatek z 12 jaj białka na najsztywniejszą pianę ubić
i z tą masą wymieszać. Formę masłem wysmarować,
masę wlać i piec w bardzo średniej temperaturze.
Można do tej masy czekolady tabliczkę dodać.





• 36. Tort z chleba

Cukru 40 dag miątkiego, 20 dag migdałów czysto wymytych, nieobieranych, utłuc w móżdzierzu, 10 dag tartego starego razowego lub pytowego chleba, $\frac{1}{4}$ kwiatu muskatołowego [skórki gałki], 3 g goździków, 3 g cynamonu, od półtorej cytryny skórki drobno siekanej. 9 żółtków i 3 całe jaja wybić w naczynie i dobrze rozbijać. Wszystko wzwyż wyrażone przyłączyć, razem z jajami rozcierać, dobrać formę, aby tej masy do połowy było, masłem ją wysmarować, chlebem wysypać, masę wlać i piec w wolnym piecu.

• 37. Pierniczki miodowe

Miód zawarzyć dobrze, aby minut 5 wrzał, ten miód dobrze ciepły lać do mąki żytniej, bić tak mocno, aż będzie białe ciasto i samo będzie odpadać od wałka. Potem wyrobić je dobrze w mące żytniej, rękami krajać na pierniczki, na blachę ułożyć i wsadzić do pieca wolnego, jak bywa na chleb. Znak wypieczenia, gdy będą rumiane, a jak wystygną, dopiero stwardnieją, bo z pieca wyjęte zawsze są miękkie. NB. miary mąki nie można zaznaczyć, tylko miarkować należy podług wielości miodu. Bić ciasto trzeba dwom lub trzem osobom, jak najprędzej, aby nie stygło, znaczy by się nie ubito.



Korzeni sypać podług gustu, to jest skórki pomarańczowej, ziela angielskiego, gwoździków imbiru.

• 38. Sposób smażenia faworków

Wziąć 40 dag mąki, 8 żółtek, 10 dag masła, 20 dag cukru i filiżankę wina francuskiego.

Zrobić z tego ciasto. Wyrobiwszy je, rozwałkować na tylec noża grubości, krajać je potem kółkiem od pirogów w kawałki na palec długie, a na trzy palce szerokie, w tej szerokości ciasta trzy razy naderżnąć i w maśle lub tłustości [smalcu] smażyć, aby tylko zżółkły jak cytryna.

Wydawać tyżką durszlakową, na bibułę lub papier tak, aby osiękły, cukrem na koniec posypać.





• 39. Drugi mazurek

Wziąć 70 g masła, mąki 1 kg, 1,5 l mleka, 25 ml drożdży [rozrobionych], żółtek 15 dobrze rozbitych, 20 dag cukru i tyleż migdałów słodkich na masę utłuczonych, cykaty, skórki cytrynowej drobno siekanej i rodzynek.

Mąkę należy z masłem wygnieść,

a potem łąć mleko i żółtka, cukier, drożdże.

Razem wygnieść, jak się już dobrze ruszy, porobić mazurki, kłaść na blachę masłem wysmarowaną i piec.

Kto chce, może na wierzchu konfitury kłaść.

• 40. Strucla cukrowa

10 żółtek dobrze rozbić w garnku, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany, a rozbiwszy, wylać na miskę, dosypując mąki; zrobić luźne ciasto. Wsypać 10 dag cukru, a uformowawszy zgrabne struclki lub obwarzanecki, smażyć w gorącym maśle.

• 41. Cukrowe kołaczki

15 dag masła utrzeć na śmietanę, 3 żółtka

i 2 całe jaja wbić, 20 dag mąki wsypać, 15 dag cukru

z otartą skórką cytrynową wsypać, to wszystko dobrze ubiwszy, kłaść na blachę placuszki i migdałami krojonymi posypać.

Piec w umiarkowanym piecu.



• 42. Kołaczki drożdżowe

40 dag świeżego masła utrzeć na śmietanę,

8 żółtek i 4 całe jaja wbić i rozetrzeć.

20 dag sparzonych migdałów z 15 dag drożdży utłuc miatko i włożyć w masło i bić pół godziny.

25 ml dobrej śmietany zbić miotłką czystą w szum [na pianę].

Tę pianę zbieraną z wierzchu dodawać do masła.

Gdy cała śmietana bita tym sposobem

już znajdzie się w maśle, dosypać 35 dag cukru

z tartą skórką cytrynową i cynamonem,

i mąki przedniej 60 dag.

Kiedy masa wymieszana troszkę podrośnie,

placuszki kłaść na blachę i upiec.

Na każdy można kilka wisien smażyć położyć.

• 43. Galareta z leśnych jabłek

Nazbierawszy leśnych jabłek, kiedy są dojrzałe, trzeba każde na czworo rozkroić

i ziarno do czysta powybierać.

Czysto wyptukać.

W garnek nietłusty pełno nakładać, nalać wody tak, aby się zakryły, i tak je gotować mocno.

Jak się woda wygotuje, dolać znowu pełno



i niech tak przez noc stoją,
nazajutrz precedzić przez chustę i 1 l soku,
wziąwszy 20 dag cukru tłuczonego,
gotować, nie mieszając i dobrze szumując.
Gotować póty, póki czerwoności nie nabierze
i gęstości, jak i inne galarety.

• 44. Ulep fiołkowy

Obrać fiołków tak, żeby tylko sam kwiat był.
Sito potem włożyć do stoja,
do tego szklanka wody gotowanej, sok z dwóch cytryn;
to zamieszawszy, warząc w zapakować dobrze
papierem i przykrywać przykryć.
Niech tak stoi przez dzień i noc.
Nazajutrz przelewa się sok przez sito do czystej donicy,
a reszta przepasuje się wszystko przez sito
i leje się do rondelka.
Cukru przedniego kładzie się kawałkami, tyle,
aby się cały sok okrył.
Postawić potem na wolnym ogniu
i mieszać tak długo, aż na łyżce zgęstnieje.
Potem, zdjęwszy, ostudzić i zlać do flaszczyki.



• 45. Sok berberysowy

Berberys, gdy trochę przeziębnie, obiera się, a jak 8 kg będzie czysto obranego, wziąć garnek nowy polewany 5-litrowy, sypie się do niego berberys, nalewa się 3 l do niego wody i ustawia się do ognia, i dokłada, aż wszystko w ten garnek zmieści się, przyciskając go łyżką.

I tak niech stoi na ciepłym miejscu, aż do rana.

Nazajutrz rano przysuwa się go do ognia, aby był ciepły dobrze, potem leje się na sito i przyciska się łyżką, iżby sok wyszedł, a gdy już 2 l tego soku będzie, dodaje się 1,2 kg cukru do niego i smaży się w tym samym kociołku co i insze konfitury, i smaży się tak jak inne.

• 46. Sok malinowy z octem

Na 40 dag malin nalewa się litr octu przedniego i tak niech stoi przez 4 dni.

Potem cedzi się przez sito, a resztę wygniata.

Na 40 ml soku bierze się 80 dag cukru, tym sokiem cukier zalać i gotować z ostrożnością, żeby nie uciekł.

Trzeba gotować, póki się kropla z łyżki nitką ciągnąć nie będzie.

N.B.: sok należy ważyć.



• 47. Wino z brzozowego soku zdrowe i krew czyszczące

Do 4 l brzozowego soku bierze się 40 dag cukru; ten, gdy się rozpuści, stawia się wszystko do ognia i gotuje się, dopóki trzecia część nie wygotuje się, po czym kładzie się w to białek od 4 jaj i tak długo się znów gotuje i odszumuje, dopóki się nie wyklaruje.

Przedcedza się po tym przez chustę czystą w naczynie czyste drewniane, przydając do każdej kwarty po jednej cytrynie w talerzyki pokrajanej.

Ostygłszy sok gotowany tak, że jeszcze jest letni, zadaje mu się 2 łyżki dobrych i świeżych drożdży, a naczynie się przykrywa, aby sok robił.

To, gdy się stało, zbierają się drożdże z wierzchu, tak atoli, ażeby dna nie ruszyć. Zlewa się potem w naczynie, w którym było wino, stawia się do piwnicy, aż się zupełnie wyklaruje, co za dwa lub trzy tygodnie nastąpi.

Dopiero ściąga się to wyborne wino w butelki, zatyka się korkami i zalepia lakiem.

Jeżeli butelki stać będą w dobrej piwnicy w piasku, wtenczas wino to konserwuje się przez całe lato, mając przy tym smak i moc dobrego wina węgierskiego.

[Z dzisiejszego doświadczenia wynika, iż ilość cukru należy podwoić].



• 48. Kalteszon

Wziąć wina 1 butelkę, 2 l piwa, 20 dag cukru, nieco skórki cytrynowej, trochę cynamonu tłuczonego, z 2 cytryn sok wycisnąć, 40 dag drobnych rodzynek wcześniej wyparzonych, trochę utartego żytniego chleba. Wszystko to razem wymieszawszy, przed podaniem trzymać w lodzie.

• 49. Proporcja na dobry poncz

1 l wody, 15 dag cukru ze startą skórką cytrynową, 5 cytryn, 1 l dobrego araku, jeżeli dla kobiet, a 1,5 l, jeżeli dla mężczyzn.

• 50. Sposób robienia octu

Na lagier [osad] winny nalać 35 l wody gorącej i 4 l okowity, a jeśli jest więcej miejsca w beczce, to w tej samej proporcji nalać i więcej wody, i okowity. Wrzucić 1,5 kg rodzyneków dużych, garść bobu, 1 kg pszenicy i grzankę chleba razowego. Postawić to w lecie na słońcu, a w zimie w ciepłej izbie. Przed rokiem nie zrobi się jednak dobry ocet. Jak się ubierać będzie octu, dolać natomiast tyle wody z okowitą w proporcji jak wyżej.



• 51. Musztarda

Gorczyca białej półtorej filiżanki, tyleż czarnej, chrzanu filiżankę, cukru tłuczonego jedną filiżankę, to wszystko zmieszać z octem winnym najlepszym, żeby było dość rzadko, bo się potem zgęstnie. Chrzan powinien być w kostkę krajany i w piecu mocno ususzony.





Przepisy warsztatowe do projektu „Kuchnia nas łączy”

wg Wojciecha Wielądki
i Marcjanny Oborskiej







• 1. Szparagi i jaja na dwa sposoby zrobione

Składniki:

10 jaj kurzych

1 pęczek szparagów zielonych

100 ml cydru białego lub wina półwytrawnego

200 g masła

1 cytryna

5 ziaren pieprzu czarnego

5 ziaren ziela angielskiego

5 lisków liścia laurowego

5 łyżek oleju rzepakowego tłoczonego

Musztarda ziarnista

Pieprz ziołowy podlaski

Sól

Cukier

Sposób wykonania:

Szparagi pokrój na krótsze kawałki.

Zblanszuj w wodzie z solą i cukrem. Odcedź i schłodź.

Podgotuj wino ze skórką cytrynową, pieprzem
zielem angielskim i liściem laurowym.

Wyjmij z wina przyprawę i skórkę.



W drugim rondelku rozpuść masło.
Do wina dodaj 5 żółtek i energicznie wymieszaj.
Zaczynj ubijać różgą na ogniu,
aż powstanie w miarę sztywna piana.
Zdejmij z palnika. Rozpuszczone masło dolewaj cienkim
strumieniem do piany z żółtek i nadal ubijaj.
Gdy całość zgęstnieje,
dopraw musztardą ziarnistą, solą i pieprzem.
Pozostałe 5 jaj ugotuj w koszulkach.
Ugotowane w koszulkach jaja podaj od razu na szparagach,
polej sosem jajecznym i skrop dobrym olejem
z pierwszego tłoczenia, jeśli trzeba.

• 2. Zupa krem z jabłek i selera z okrasą z kaszy gryczanej

Składniki na zupę:

4 jabłka
2 korzenie selera
1 korzeń pietruszki
2 ziemniaki
½ pora
1 cebula
masło lub olej rzepakowy
śmietanka 30% (opcjonalnie)



bulion warzywny lub dobry bulion eko
sól
pieprz

Składniki na okrasę:

200 g kaszy gryczanej palonej
1 cebula
papryka słodka wędzona
sól
pieprz ziołowy
olej rzepakowy do smażenia





Sposób wykonania:

Kaszę gryczaną ugotuj na sypko.

Gorącą kaszę przypraw solą, pieprzem i papryką wędzoną.

Cebulę obierz, pokrój w kostkę i podsmaż na oleju.

Wymieszaj z kaszą. Odstaw.

Jabłka umyj i obierz. Pokrój w kostkę.

Korzeń selera, pietruszki, białą część pora

i ziemniaki umyj i obierz. Pokrój w kostkę.

Na maśle podsmaż warzywa.

Zalej bulionem warzywnym

i gotuj do miękkości warzyw.

Zmiksuj na gładko, dopraw śmietanką.

Podawaj z okrasą z kaszy.

• 3. Kurczak z agrestem

8 patek z kurczaka

włoszczyzna

sól

pieprz

lubczyk

tymianek

4 ziarna ziela angielskiego

4 liście laurowe

300–400 g agrestu



80 g cukru

4 łyżki masła

4 żółtka (opcjonalnie)

bułka biała wiejska na grzanki

50 ml oleju rzepakowego do smażenia

Sposób wykonania:

Pałki z kurczaka sparz we wrzątku.

Wymij i włóż na 30 min do zimnej wody.

Następnie ugotuj z włoścзыzną i ziołami.

Wymij z powstałego wywaru i odstaw.



Agrest usmaż na maśle, dopraw cukrem, podlej wywarem z kurczaka i zaciągnij żóltkami. Ugotowanego kurczaka podaj z gotowaną kaszą (pęczak, gryczana niepalona) i sosem agrestowym.

• 4. Żurawina z pomarańczami i chrzanem

Składniki:

2 pomarańcze

2 łyżki skórek kandyzowanych pomarańczowych

250 g żurawin

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru





- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki nalewki z owoców czerwonych lub miodu pitnego (półtoraka lub dwójniaka)
- 1 łyżka ostrego chrzanu
- ½ łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

Pomarańcze obierz ze skóry i pokrój w kostkę.
Usmaż na maśle z cukrem i żurawinami.
Podlej wodą i rozgotuj z sokiem z cytryny, kandyzowanymi skórkami pomarańczy i cynamonem.
Zabezpiecz skrobią ziemniaczaną i pektyną.
Dopraw chrzanem i alkoholem. Rozlej do stoiczków.
Podawaj do mięs wszelakich, zwłaszcza pieczonych.

• 5. Serowe pączuszki

Składniki (na ok 28 sztuk):

- 250 g tłustego twarogu
- 100 g gęstej śmietany 18%
- 2 żółtka
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 250 g mąki pszennej
- 1 i ½ łyżeczki sody oczyszczonej

Do smażenia i posypania:

Olej

cukier puder

kwiat lawendy

Sposób wykonania:

Do miski włóż twaróg, śmietanę, żółtka, cukier oraz cukier wanilinowy. Rozgnieć składniki widelcem. Dodaj mąkę, sodę i wymieszaj.

Wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i potącz składniki.





Ciasto podziel na ok. 28 kawałków i ulep z nich kulki wielkości orzecha włoskiego (aby ciasto się mniej kleiło, można formować umyтыми i wilgotnymi dłońmi lub delikatnie oprószonymi mąką). Do szerokiego, dużego garnka wlej olej i rozgrzej go do około 175 stopni C. Włóż połowę kulek (lub tyle, ile się zmieści w jednej warstwie z zachowaniem małych odstępów). Smaż na złoty kolor po około 1,5 minuty z każdej strony (pączki mogą same się obracać po usmażeniu z jednej strony). Wylawiaj je łyżką cedzakową i układaj na ręcznikach papierowych. W tym samym oleju usmaż kolejną porcję pączków. Posyp cukrem pudrem.



KGW Jarnice, warsztaty, prowadzący chef Sebastian Gołębiwski



KGW Jarnice, rozdanie dyplomów



KGW Korytnica, warsztaty, prowadzący chef Sebastian Gołębski



Korytnica, finał warsztatów



KGW Żeleźniki, warsztaty, prowadząca szefowa kuchni Joanna Jakubiuk



KGW Żeleźniki, rozdanie dyplomów



ZSP Szkoła Branżowa Sadowne, warsztaty, prowadząca szefowa kuchni Joanna Jakubiuk



ZSP Szkoła Branżowa Sadowne, finał warsztatów



Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kochanowskiego w Węgrowie, warsztaty, prowadząca szefowa kuchni Joanna Jakubiuk



Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kochanowskiego w Węgrowie, rozdanie dyplomów



KGW Karczewiec, warsztaty, prowadzący chef Sebastian Gołębski



KGW Karczewiec, rozdanie dyplomów



KGW Oszczyrze, warsztaty, prowadzący chef Sebastian Gołębski



KGW Oszczyrze, rozdanie dyplomów



Uczestnicy projektu VVG Nemunas z Litwy, Jarnice, prowadząca szefowa kuchni Joanna Jakubiuk



Finale projektu „Kuchnia nas łączy” uczestnicy LGD „Bądźmy Razem”, LGD Tygiel Doliny Bugu, VVG Nemunas, pozostali uczestnicy warsztatów i goście

