

GALICYJSKIE SMAKI



Bożena Gutowska
Barbara Kozubek-Marczyk

Teksty	-	Barbara Kozubek-Marczyk
Realizacja przepisów	-	Bożena Gutowska
Konsultacje kulinarne	-	Bożena Gutowska
Zdjęcia	-	Barbara Kozubek-Marczyk

Na podstawie zeszytu z przepisami
Matyldy Stąpor

Kulinaryny flirt z przeszłością.



Przepisy, które tu zaprezentuję pochodzą z zeszytu odnalezionego wśród książek siostry mojej babci Heleny Kozubkowej. Ciocia babcia, Matylda Stapor była zasiedziałą krakowianką i można rzec, z racji swego lwowskiego urodzenia, obywatelką Galicji. Wyszła za mąż za majora wojsk polskich Piotra Pawła Stapora i z biegiem dni osiadła na Osiedlu Oficerskim. Sądząc z lat życia cioci zeszyt jest stuletni, a może i starszy, aż dziw, że się zachował w takim stanie i przetrwał wojenne zawieruchy.

Na warsztatach literackich prowadzonych w Willi Decjusza poznałam Bożenę Gutowską, która oszołomiła mnie swoimi umiejętnościami kulinarnymi. Jej torty i ciastka, którymi nas raczyła na spotkaniach, były i wspaniałe i niebywale artystyczne. Jej wypieki sprowokowały pomysł na ożywienie starych przepisów, które wpadły mi w ręce. Sama nie sprostałabym zadaniu. Musiałam poszukać wsparcia, kto jak nie Bożena pasowała do takiego przedsięwzięcia.

Idea była taka, by wybrane przepisy dokładnie odtworzyć i sprawdzić czy są równie atrakcyjne jak w przedwojennym Krakowie, by przy herbatce, czy kawie degustując wypieki poczuć atmosferę tamtych mieszczańskich salonów. Przepisy były bogate w tłuszcze i cukry, więc przypuszczaliśmy, że niektóre z nich będą wymagały, w późniejszych realizacjach modyfikacji, ale ogólnie przyjęłyśmy zasadę niczego nie zmieniamy w pierwszym podejściu. Bożena przyjęła wyzwanie. Ja zobowiązałam się być podkuchenną i fotografem. Miałam też być operatorem filmowym, ale tu zabrakło mi umiejętności, a szkoda, bo od Bożeny wiele można się nauczyć. Na co dzień prowadzi bowiem świetnie zorganizowany dom, jako wielodzietna matka i babcia sporej gromadki wnucząt.

Od razu uprzedzam, żaden z realizowanych przepisów nas nie zawiódł. Wręcz kilka z nich weszło do stałego harmonogramu świątecznego. Relacje ze wspólnie realizowanych przepisów wraz z komentarzami ułatwiającymi ich wykonanie, sukcesywnie publikowałam na prowadzonym przeze mnie blogu, stąd też bogata dokumentacja fotograficzna.

Ile ja się nasłuchiwałam w dzieciństwie opowieści o dawnej kuchni galicyjskiej. Moje babki, prababki odbierały wszak gruntowne wykształcenie kulinarne, by mogły prowadzić domy swoich mężów. Nie każdy zdaje sobie sprawę, że szkoły pomaturalne, to nie wymysł powojennej epoki. Na liście absolwentek Prywatnego Instytutu Gospodarczego Kształcenia Kobiet w Snopkowie odnalazłam nazwisko ciotki mego Taty. Nie tylko ją ukończyła, ale była tam

wykładowczynią, a trzeba dodać, że Instytut miał status szkoły wyższej, więc ciocia babcia mi zaimponowała swoim osiągnięciem.

Bogata kultura kulinarna powodowała, że moja mamusia, jako jej spadkobierczyni, potrafiła wyczarować smakowite dania nawet z najprostszych składników. Jadło się skromnie, ale nie nudnie. Jakie ważne za mego dzieciństwa były święta Bożego Narodzenia, czy Wielkiej Nocy, jak się czekało na uczestnictwo w rytuale przygotowania tradycyjnych potraw. Na te dni bowiem heroicznie zdobywane i gromadzone były luksusowe komponenty i szykowało się przypominające dawne czasy potrawy, przekładańce, makowce, karpie w galarecie...



Naszym wypiekom będzie patronowała ze szkolnego zdjęcia moja babcia po kądzieli. To ta druga od prawej. Ktoś podpisał Stara, ale co to za starość, gdy się ma 16 lat. Babcia od przepisów to babcia po mieczu, ale jej zdjęcia nie posiadam.

Zdjęcie jest z 1910 roku z austriackiej szkoły dla „panienek z mieszczańskich domów”

Może dziwić przedstawienie wykonania przepisów w formie seansów pozornie nie związanych ze sobą potraw, ale w mądrze zarządzanej kuchni nic się nie marnuje i tutaj starałyśmy się tak łączyć przepisy, by na każdym spotkaniu można było wykorzystywać zbywające składniki i optymalizować czas potrzebny do ich realizacji. Kuchnia na cztery ręce, te dowodzące i te pomagające.

Każdy przepis poprzedza oryginalny fragment z zeszytu. W ten sposób, chciałam przekazać urok archaicznego sposobu opisu potraw i niespotykanego dzisiaj słownictwa. W przepisach pojawia się miara wagi - funt. Nie jest to miara jednoznaczna.

Współczesny funt - międzynarodowy - ma wagę = 0,453 592 37 kg, można przyjąć 0,46 kg.
Funt austriacki obowiązujący w Krakowie i Małopolsce = 0,56 kg.

Bożena posługuje się funtem austriackim jako miarą wagi, a ja tym międzynarodowym. Różnica kilku gramów praktycznie nie ma znaczenia. Funt Bożeny jest nieco cięższy od 0,5 kg, mój nieco lżejszy. Uśredniając: funt odpowiada ½ kg i tak trzymajmy

Na zdjęciach fragmenty porcelany z epoki. Wykonane angielskim haftem serwetki, serwetki koronkowe i te haftowane kolorową muliną odporną na chlorowanie, bo mieszczański stół musiał być przygotowany do niedzielnego i świątecznego posiłku, jak wojsko na defiladę. Miał porażać artystycznym kunsztem, gładkością i bielą obrusów, które przed zmarszczkami

broniły się krochmalem Babcie, prababcie posłuszne tradycji pielęgnowały obrusy, srebra serwetki, serwety i porcelanową zastawę stołową. We wianie wносиły do domu znakowane haftowanymi inicjałami komplety pościelowe i sztucze z takimiż wygrawerowane. Śniedzące srebrne łyżki i widelce były zmorą każdej pani domu i wymagały nieustannej pielęgnacji

Więcej zdjęć z przygotowań smakowitych ciast można znaleźć na aktualnym blogu - <https://nowepogaduszki.wordpress.com> w początkowych wpisach.

A teraz do meritum. Czyli pieczemy i gotujemy w starym stylu.

Seans 1 -

Kruche rogaliki i miodowniczk



Przepis na kruche rogaliki klasyczny, taki jaki spotykamy w starych recepturach, proporcja tłuszczu do mąki 1:1, jednak zwraca uwagę brak cukru w cieście, za to pojawiają się kruszone płatki migdałów. Słodkość dozujemy ilością marmolady lub konfitury zastosowanej jako nadzienie.

Kruche rogaliki
 25 plk. mąki 25 plk. masła 7 plk. migdałów. 1 jajko 1 łyżeczka proszku do pieczenia, wywałkować, pokrajać w kwadraty, nakładać marmoladę lub owoc, innego, kładąc rogaliki dać do wysmarowania blaszki. Po upieczeniu posypać cukrem.

Kruche rogaliki

Wykonanie

- zarabiając składniki trzeba uważać, żeby ciasto nam się nie ogrzało, zmniejszy to jego kruchość. Najlepiej wstępnie siekać ciasto dużym nożem na końcu szybko zagnieść.. Jeżeli będzie zbyt miękkie dać do lodówki na około godzinę
- rozwałkować na wysokość 0,3 - 0,5 cm, pokroić na kwadraty, umieścić na środku marmoladę, złożyć w trójkąt i lepić rogaliki techniką podobną do sklejanego pierogów.
- temperatura piekarnika: 180 stopni, czas pieczenia 25 minut, Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Są bardzo, bardzo kruche i jeszcze bardziej zjadliwe.

Z tego samego kruchego ciasta można też upiec ciasteczka. Ponieważ nie zawiera ono cukru, przed włożeniem do piekarnika proponujemy posypać ciasteczka cukrem krystalicznym.

Baranek na tym zdjęciu wzbudził refleksje. Jest zarówno symbolem świąt Wielkanocy jak i Bożego Narodzenia. Budzi poczucie ciepła, ufności i bezpieczeństwa



Miodowniczki

W tych ciasteczkach kontrastowo do kruchych brak tłuszczu, ale za to jest sporo cukru i miód. Po upieczeniu wyglądają świetnie. Kolor ciasteczek obłędny. Złote, zachowują kształt, ale po chwili, gdy ostygną twardnieją.

To typ ciasteczek, które dojrzewają. Przechowujemy je w hermetycznym pudełku wraz z plasterkiem jabłka. Od wypróbowania tego przepisu Bożena przygotowuje je na każde grudniowe święta. Można upiec je z dużym wyprzedzeniem, co wychodzi im tylko na dobre, a pani domu ułatwia ogarnięcie przygotowań.

Miodowniczki
*2 całe jajka, 1/2 f. cukru mączki, 12 dk. miodu, łyżeczkę kawy
 potaszu i 1 f. mąki zrobić ciasto wywałkować dość grubo
 wykrajać i piec w gorącym piecu*

Proporcje składników suchych do mokrych na pierwszy rzut oka budzą nieufność: 1/2 funta cukru i cały funt mąki, nie licząc już łyżeczki kawowej proszku do pieczenia mają połączyć dwa jajka i 120 gramów miodu? Czy to wykonalne?

Wykonanie

- Wszystkie składniki łądzą na stolnicy.
- Mąka i cukier przesypują się dłuższą chwilę przez palce jednak w miarę wyrabiania ciasto staje się coraz bardziej plastyczne.
- Po uzyskaniu jednolitej konsystencji nie leżakujemy ciasta.
- Wąłkujemy od razu na grubość 0,5 cm, wykrawamy foremkami
- Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 190 stopni.
- Pieczemy 17 do 19 minut.

Pieczeniu towarzyszy nieprawdopodobnie słodki, miodowy zapach, tworząc aurę świąt, bo do realizacji tego wypieku użyliśmy intensywnego miodu gryczanego. Ciasteczka przypominają pierniczki, ale nimi nie są - nie zawierają żadnych przypraw korzennych.

Nie zapominajcie - stygnąc twardnieją.

Ostudzone wkładamy do hermetycznej puszki z kawałkiem jabłka. Tak przechowywane zachowują świeżość kilka tygodni. Z racji dużej ilości cukru nadają się świetnie do mocnej czarnej kawy.

Seans 2 -

Sznicel cielęcy, krem pomarańczowy, domowy chleb



Sznicel cielęcy

Można się obruszyć, jak dobrej gospodyni podawać przepis na sznycel, zdrobniale z krakowska zwany sznycelkiem, wszak to elementarz gotowania, a jednak. Urzekła nas zmięczona nazwa przepisu – sznicel. Powiało belle epoque. Menu dnia dopełnił domowy chleb, a na deser przygotowaliśmy krem pomarańczowy.

W dobie torebkowych erzaców smakowych proponowany krem z naturalnych komponentów to prawdziwy luksus. Dla podkreślenia historyczności przepisu na zdjęciach występuje telefon z epoki czyli międzywojnia.

*Sznicelki piekane cielęciny i drobiu.
Do mielonego mięsa „dodaje się” póttka, sól, pieprz i twarde
tartej bułki.*



Bożena zamówiła cielęcinę w zaprzyjaźnionej masarni – ½ kg. Do tego dobrała mięso z indyka, też ½ kg. Wybrała indyka, aby uniknąć nadmiaru antybiotyków, którymi ponoć są faszerowane kurczaki. Wszystko zmieliła w domu, ale można też poprosić o zmielenie w zaufanym sklepie.

Wykonanie

- mieszamy 1/2 kg cielęciny z 1/2 kg mięsa drobiowego, dodajemy 3 żółtka, solimy
- doprawiamy takimi przyprawami wg gustu. My dodałyśmy. gałkę muskatołową, tymianek, oregano, majeranek, paprykę, kminek
- ubijamy pianę z 3 białek i delikatnie mieszamy z masą mięsną
- dodajemy do masy trochę bułki tartej, tu ok 1/2 szklanki, formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce i smażymy.

Do smażenia wybrałyśmy smalec. Dietetycy wolno się z nim przepraszają, a tu tym bardziej uzasadniony, bo dodaje aromatu dawnej kuchni. Niestety nad patelnią trzeba czuwać i często odwracać sznycelki.

Sugerujemy półgodzinne smażenie, a potem smak jakiego nigdy nie poznacie w najlepszej restauracji.



krem pomarańczowy

Nie ukrywam, że przygotowanie kremu pomarańczowego wymaga dużej dyscypliny kulinarnej, ale warto

Krem pomarańczowy
 Wycisnąć 2 cytryny, i 3 dwie pomarańcze i jednej pomarańczy skórkę
 dodać szklankę cukru miętowego, przygotować tę masę kremu i ciasta
 Te masę wymieszać i 1/2 l. śmietany, dobrze ubić, wlewać do formki i dać
 na chłodne miejsce

Wykonanie

- cytrusy wyszorować pod bieżącą wodą
- z dwóch pomarańczy zetrzeć delikatnie skórkę na tarce o małych oczkach, żeby w kremie grudki nie były wyczuwalne
- wycisnąć sok z owoców, dodać skórkę, cukier, żelatynę - 20 g
- zagotować i odstawić do wystygnięcia
- ubić 400 - 500 g śmietany 30 % i delikatnie wymieszać z wystudzonym sokiem, wlać do salaterek i odstawić do lodówki.

Krem podawany z lodówki ma konsystencję delikatnej galarety. Pozostawiony dłuższą chwilę w temperaturze pokojowej mięknie i traci na atrakcyjności.

Krem można polecić do wypełniania kruchych babeczek, świetnie łamie kwaskowatością tłustość kruchego ciasta, trzeba jednak pamiętać o szybkim serwowaniu, by krem się nie rozpuścił, a przecież trudno podawać kruche z lodówki.





Chleb - przepis współczesny

Wspaniały smak. Na zdjęciu wprawne dłonie Bożeny, która działała w kuchni jak prestidigitator, przygotowują ciasto chlebowe. Mieszanie takiego ciasta to wysiłek nie lada, zwłaszcza gdy ma się zamiar upiec kilka bochenków

Składniki:

potrzebujemy: 1kg mąki, paczkę lub kostkę drożdży - 100g, ocet balsamiczny, sól, cukier. Można też przygotować dodatki do tej bazy w postaci ziół, pestek słonecznika, dyni, czy wzbogacić ją różnorodnymi suszonymi owocami

Wykonanie

- do dużego garnka wsypujemy 2 łyżeczki cukru, paczkę drożdży, i 4 łyżki stołowe octu balsamicznego, mieszamy
- wlewamy 2 szklanki ciepłej wody i wsypujemy 1/2 kg mąki, mieszamy
- dolewamy 2 szklanki wody i wsypujemy 1/2 kg mąki oraz 3,5 łyżeczki soli,
- dodajemy dowolne zioła, pestki słonecznika lub dyni, suszone śliwki, morele lub żurawinę – wg uznania
- odstawiamy do wyrośnięcia na ok. godzinę
- przelewamy do foremek keksowych i pieczemy ok. godziny w temperaturze 180 stopni, ciasto ponownie rośnie w foremkach w piekarniku

Dobrze jest przechowywać chleb w płóciennym woreczku, wtedy nie twardnieje i zachowuje świeżość kilka dni.



Seans 3-

Tort orzechowy, masa maślana

Spotkanie klubowe w Wilii Decjusza. Jest okazja by szerszemu gronu przedstawić wypieki wg. dawnej receptury. Tym razem tort będzie to tort orzechowy. Tort imieninowy przygotowany przez solenizantkę, Bożenę. Ja nie miałam w tym żadnego udziału, dopiero w czasie spotkania zabrałam się za fotografowanie. Ciasto wspaniałe delikatne, puszyste. Kilkanaście wytrawnych pań domu i jeden pan tortem się zachwyciło.



Tort orzechowy

Do opisu wykonania dołączyłam uwagi autorki wypieku, które usprawniają starą recepturę

Tort orzechowy
 1/2 f. cukru mączki utrzeć z 6 żółtkami z 6 białkami całą godzinę, dać do tego 1/2 f. tartych orzechów, sok z cytryny, wanilii pianę z 6 białek i 2 łyżki tartej bułki, powoli wymieszać i piec na wolnym ogniu. Dodać 4 łyżki masła.

Wykonanie

W oryginale przepisu czytamy:

1/2 funta cukru mączki ucierać z 6 żółtkami całą godzinę, ręcznie! Można spokojnie wykonać tę pracę mechanicznie byle cukier dokładnie się rozpuścił i masa była gładka.

Tort wielkości pokazanej na zdjęciu wymagał podwojenia składników. I tak tort do dużej tortownicy wymaga podwojenia składników i aż się prosi o wykorzystanie miksera do ucierania żółtek i bicia piany.

- 12 żółtek ucieramy z drobnym cukrem - 540 gram
- 12 białek ubijamy na sztywną pianę
- obie masy delikatnie mieszamy – ręcznie!
- dodajemy 540 g startych orzechów włoskich
- dodajemy sok wyciśnięty z połowy cytryny
- tortownicę o średnicy 28 cm smarujemy smalcem i posypujemy tartą bułką
- Wypełnioną masą orzechową tortownicę wstawiamy na godzinę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni

. Ta ilość składników pozwala na otrzymanie 3 blatów tortowych o średnicy 30 cm i wysokości przeszło 2 cm.



Masa maślana klasyczna

Składniki :

2 kostki masła,
350 g. cukru,
jedno jajko,
6 łyżeczek zmielonej kawy.

Wykonanie

- 2 kostki masła utrzeć z 350 g cukru pudru, jednym jajkiem i naparem kawy zmielonej razem z fusami
- napar robimy z 6 łyżeczek kawy zalewając je wrzątkiem - tyle tylko ile wchłonie zmielone ziarno, uważać żeby nie było za dużo wody. Napar studzimy i zimny wkręcamy do masła
- gdy masa jest gładka dodajemy kieliszek spirytusu i smarujemy nią blaty ciasta
- odstawiamy w chłodne miejsce

Oczywiście jest to bardzo klasyczna i kaloryczna masa maślana. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby zrobić nieco lżejszą, ale to już nie będzie to samo co przed laty. Tort przestanie być tortem naszych babek.

Seans 4 -

Ciasteczka śmietankowe i amoniakowe



Ciasteczka śmietankowe

Przepis na ciasteczka śmietankowe zainteresuje osoby, które unikają jedzenia jajek.

Śpieszę poinformować, że amoniak w wypiekach to soda oczyszczona często używana w miejsce proszku do pieczenia.

Śmietankowe ciastka
 1 szklanka kwaśnej śmietany 1 szklanka świeżego masła 3 szklanki maki
 Maki z masłem porobić, potem karabnąć śmietaną, ciasto trochę posolić i
 dobrze wyrobić, aż będą pecheryki. Ciasto to przetworzyć kilka razy jak
 francuskie. Rostoczyć grubości młotego palca wykrajać ciastka, posmarować
 rozbitym jajkiem posypać migdałami i cukrem. Blachę wysmarować masłem.

Byłyśmy bardzo ciekawe jaki będzie efekt pieczenia ciasta bez jajek i proszku. Ale postępowaliśmy zgodnie z instrukcją.

Przy okazji dowiedziałam się, że makutra to taka drewniana pałka, a nie jak myślałam dotąd specjalna gliniana miska porowata w środku. Na wszelki wypadek jedno i drugie na zdjęciu



Wykonanie

- w misie mąka utarta z masłem. Podziwiam dawne gospodynie, ja następne ciastka będę ucierać elektrycznie, ale Bożena dała rady ręcznie. Okazuje się, że kolejny etap też jest bardzo wysiłkowy.
- ciasto wyrabia się na stolnicy tak długo, aby w jego przekroju było widać rozwarstwienia i pęcherzyki powietrza i zdradzę trwa to trochę, ale warto.
- jeszcze tylko 25 do 30 minut pieczenia i bajeczne bezjajeczne ciastka gotowe. Dla mnie bomba, bo prawie nie zawierają cukru i mają posmak serowy dzięki dodanej śmietanie.



Ciasteczka amoniakowe

Nazwałam je pierniczkami białasami, przez intensywny goździkowy smak i aromat skórki pomarańczowej.

Ciastka amoniakowe
 4 jaja 1 szklanka mleka 1/2 f mąki 1 1/2 dk. cukru 1 1/2 dk. masła, 1 1/2 dk. amoniaku, zostawić na noc, przedtem dobrze wymieszać. Na drugi dzień dodać tyle mąki, wiele soku, goździki i skórki pomarańczowe do smaku.

Wykonanie

Jak można wyczytać do wykonania tych ciasteczek trzeba przygotować składniki poprzedniego dnia. Zrobiłyśmy to, tzn. Bożena przygotowała w swojej kuchni, gdy ja z kolei pracę całe-

go dnia dokumentowałam na blogu. Zaglądam do garnka. Przygotowana mieszanka z poprzedniego dnia jest płynna.

- rozbijamy w moździerzu lub mielimy w młynku kopiatą łyżkę goździków i drobno kroimy pół słoiczka skórki pomarańczowej
- wysypujemy na stolnicę około 1/2 kg mąki
- przyprawy dodajemy do mąki na stolnicy
- w mące formujemy krater, do którego wlewamy płyn sukcesywnie zarabiając
- gdy ciasto jest zbyt rzadkie dorzucamy kolejną ilość mąki, aż ciasto stanie się na tyle zwarte, że da się rozwałkować na stolnicy i można wykrawać z niego ciastka
- ciasto wałkujemy na wysokość 0,5 cm. Wykrawamy foremkami ciasteczka i pieczemy około 25 minut

Ciastka, jak to dawniej praktykowano, należy przechowywać w szczelnym pudełku najlepiej metalowym, aby nie twardniały.

Seans 5 -

Ciasteczka wyśmienite, kapuśniaczki



Ciasteczka wyśmienite

Czytając przepis trochę zasumowaliśmy się, czy aby dobrze go rozumiemy. Oczywiście ilość masła wydawała nam się mocno zawyżona, ale gorzej było z pieczeniem lukru. Dotąd lukier kojarzył nam się jednoznacznie z zastygającą polewą z białek nakładaną na ciasto po jego upieczeniu. Postanowiłyśmy jednak być wierne przepisowi.

Ciastka wyśmienite
 1/2 f. masła 1/2 f. mąki 3 jajółka 2 kostki cukru zrobić z tego ciasto i upiec na gorznie, do chłodu. Następnie wywałkować w kwadratowe kawałki pokrajać, posmarować lukrem ubitym z 3 białek i 15 pl. cukru i piec. Po upieczeniu nasmarować marmoladą, zrobić dwa kawałki razem.

Wykonanie

Kilka komentarzy:

Obecnie często do kruchego używamy margaryny Palmy lub Kasi. Postanowiłyśmy – żadnych zamienników. Użyłyśmy masła. Moja mamusia, która zapewne realizowała przepisy z epoki, a przygotowywała fantastyczne kruche, zrezygnowała z proporcji 1:1 masła i mąki. Ciasto w proporcji 2:3 jeszcze ciągle zasługuje na miano bardzo kruchego.

Składniki ciasta:

25 dag mąki,
25 dag masła,
3 żółtka,
dwie kostki cukru.

Lukier: trzy białka, 15 dag cukru

- z kruchym ciastem postępujemy klasycznie. Unikamy kontaktu z rękami i staramy się siekać składniki nożem. Dodanie samych żółtek zapewnia ciastu większą kruchość.
- po zagnieceniu ciasta i uformowaniu w kulę odkładamy je na godzinę do lodówki
- białka trzeba cierpliwie ubić, aż się cukier rozpuści i nie przejmować się nieco płynną konsystencją, wszak to lukier.
- na surowe ciasto nakładamy białka podobnie jak robimy to z lukrem przy gotowych wypiekach, najlepiej łyżeczką, bądź cukierniczym pędzelkiem.

Zaskakuje długość pieczenia. Nam potrzeba było prawie czterdziestu minut, aby ciasto doszło do złotego koloru, a lukier się wysuszył. Temperatura nie powinna przekraczać 160 stopni by lukier dobrze się wysuszył, a nie zbrązowiał. 40 minut to czas orientacyjny. Radzimy spojrzeć wcześniej do piekarnika i nie czekać, aż zegar nas przywoła do pieca.

Otrzymane ciasteczka po wystudzeniu łączymy konfiturą. Do sklejania użyłyśmy twardej marmolady z różą, która jest dostępna w plastikowych pojemniczkach w sklepach. Można też użyć konfitury samej róży, też dostępnej w sklepie.

Ciastka zasługują na swoją nazwę. Są wyśmienite i bardzo dekoracyjne.



Kapuśniaki

Osobiście zachwyciłam się tym ciastem na kapuśniaczki. Kapuśniaczki w cieście francuskim odpychają mnie tłustym ciastem, a drożdżowe szybko tracą świeżość.

To ciasto dobrze chroni farsz o czym przekonaliśmy się przechowując kapuśniaczki dwa dni w lodówce.

Ciasto można wypełnić dowolnym nadzieniem. Wybrałyśmy kiszoną kapustę z jarzynami, zeszkłą cebulę z jajkiem oraz kilka parówek.

Wykonanie

Początkujące gospodynie mogą mieć problem z tym niewinnie brzmiącym poleceniem: wyrobić dobre ciasto.

Kapuśniaki
 1 f. maki 1/2 f. masła na stolnicy ubić, 4 jaja 2 żółtka i 1/2 lewatek śmietany. 3 plk., drożdży rozpuścić, wyrobić, dobre ciasto

Wszystkie drożdżowe wymagają samozaparcia przy wyrabianiu. Specjaliści od drożdżowego zalecają – by dostosować czas wyrabiania do wagi mąki. 1 kg mąki – jedna godzina wyrabiania. Ja zawsze jestem posłuszna temu poleceniu i drożdżowe wychodzi mi wyśmienite.

Składniki ciasta:

1/2 kg mąki,
 25 dag masła,
 4 jaja, 2 żółtka,
 125 ml. śmietany,
 3dag drożdży,
 1/2 szklanki mleka.

Świeże drożdże, rozpuściłyśmy w 1/2 szklance ciepłego mleka, po czym kolejno dodawałyśmy mąkę i letnie rozpuszczone masło. Po po niecałej pół godzinie ręcznego wyrabiania ciasto było gładkie, sprężyste i „odchodziło od miski”. Czas pieczenia zaskoczył nas in plus. Wystarczyły 23 minuty i kapuśniaczki-cebulaczki były gotowe. Na zdjęciu to mniej niż 1/3 wypieku, więc przepis można uznać za ekonomiczny.

Seans 6 -

Chrust, tort daktylowy



Chrust

Seans zaczynamy od chrustu, zwanego też faworkami. Faworki z tego przepisu zaskakują konsystencją. Nie kruszą się, można je przechowywać wiele dni. Są smażone tradycyjnie na smalcu, ale zaręczam nie poczujecie smaku tłuszczu.

Chrust p. Antonukowej?
 1 f. Ładnejsz maki 6 plk. masła 50 lb cukru 6 jajek 4 łyżki soku z cytryny, 1 łyżkę kwaśnej śmietany 2 łyżki rumu, wina lub octu, wszystko wymieszać i pociąć na walciki. Kroić długie, skośne paski, i dać na gorący smalec. Często powinno być wolne. Chrust nie powinien smażić się zbyt długo. Wyjmować druzgociną łyżką. I smarować na wolnym ogniu. Do smalcu, dodać kilka groszków, żeby się smalec nie spalił.

Dlaczego jest to chrust pani Antonukowej?

Biorąc od kogoś przepis było w zwyczaju podawanie źródła tego przepisu, a to żeby uwiarygodnić jego jakość lub dodać potrawie splendoru, jeżeli pochodził z domu słynącego z dobrej kuchni i zamożności.



Składniki ciasta:

0,5 kg mąki pszennej,

6 dag masła,

5 dag cukru,

6 żółtek,

4 całe jaja,

łyżka śmietany,

dwa kieliszki rumu, wina lub octu.

Wykonanie

- Przed wałkowaniem należy dobrze połączyć ciasto na stolnicy. Można je ubić wałkiem jak dywan na trzepaku. Ważne, aby pamiętać o dodaniu octu lub rumu, inaczej ciasto będzie chłonać tłuszcz.
- Wałkować trzeba cieniutko. Mniej więcej na grubość tęższego naleśnika. Kroić na romby, następnie przeciąć w środku i wywinąć.
- Smażymy w głębokiej patelni na rozgrzanym smalcu. Do smalcu należy wrzucić kilka groszków lub kilka grubych krążków surowego ziemniaka, aby się nie przypalał.
- Po wyjęciu cedzakiem, rozkładać na bibule, lub papierowym ręczniku dla odsączenia tłuszczu.

Przy smażeniu uważajmy na kolor. Ma być złocisty, inaczej chrust straci atrakcyjny smak i będzie zalatywał przypalenizną.



Tort daktylowy

Ten przepis dla osób, które lubią słodczyce wschodu i nie boją się kaloryczności bezy.

Tort daktylowy
 Ubić pianę z 8 białek – wysypać do tego 1 f. cukru, dodać migdałów
 serajanych, w paski 1/2 f. krajanych daktyli i szklankę migdałów tłuczonych
 lekko wymieszać, dać do letniego pieca.

Wykonanie

Przepis mówi o ośmiu białkach, ale nam z pieczenia chrustu zostało sześć białek. Dobieramy do nich pozostałe składniki uwzględniając proporcje, czyli zmniejszamy ilość pozostałych składników o 1/4. Cukru dałyśmy około 340g, daktyli 170g i 3/4 szklanki migdałów.

- białka ubijamy z cukrem
- dodajemy pokrojone w paski daktyle i migdały, rozpieką się w piekarniku pod bezą
- wszystkie składniki mieszamy i w tortowej formie wkładamy do pieca

Temperatura pieca powinna być ustawiona między 150-160 stopni. Piec około 40 minut, ale pod koniec pieczenia należy sprawdzać, czy białka nie brązowieją. Piekarnik może być chłodniejszy, ponieważ beza lubi długie pieczenie w niezbyt nagrzanym piekarniku. Można ją dosuszyć w 100 stopniach nawet kolejną godzinę.

Tort jest wspaniały, ale bardzo, bardzo słodki.

Na zakończenie

Sześć spotkań z kuchnią z początku ubiegłego wieku, a może starszą, bo żadnych dat w zeszycie z przepisami nie znalazłam, kilkanaście przepisów na pewno pracowitych w wykonaniu, ale gdy będziemy chcieli ekologicznie, bez konserwantów nasycić się łakociami, to może warto się zmobilizować. Wszystkie przedstawione tu ciasta i ciasteczka są warte tego czasu.

Spis treści

Kulinarny flirt z przeszłością.....	2
Seans 1 - Kruche rogaliki i miodowniczk.....	5
Kruche rogaliki.....	5
Miodowniczk.....	6
Seans 2 - Szniceł cielęcy, krem pomarańczowy, domowy chleb.....	8
Szniceł cielęcy.....	8
krem pomarańczowy.....	9
Chleb - przepis współczesny.....	11
Seans 3- Tort orzechowy, masa maślana.....	12
Tort orzechowy.....	12
Masa maślana klasyczna.....	13
Seans 4 - Ciasteczka śmietankowe i amoniakowe.....	14
Ciasteczka śmietankowe.....	14
Ciasteczka amoniakowe.....	15
Seans 5 - Ciasteczka wyśmienite, kapuśniaczki.....	16
Ciasteczka wyśmienite.....	16
Kapuśniaki.....	18
Seans 6 - Chrust, tort daktylowy.....	19
Chrust.....	19
Tort daktylowy.....	21
Na zakończenie.....	21