Na świątecznym stole

Kuchnia staropolska

Fot. Couleur z Pixabay

Karp po polsku

> *– Gdzie ryby? – Kasztelan wąsa swego szarpie.-*
>
> *Miały być z rodzynkami w szarym sosie karpie,*

> *A potem szczupaki i okoń w szafranie!*
>
> *– Nic z tego – rzecze kuchmistrz – mości kasztelanie,*
>
> *Złowiono jeno płotki, wieści przyniósł goniec,*
>
> *Szczupak dał szczupaka, okoń stanął okoniem…..*

Zakłuwszy karpia należy wszystką jego krew, o ile możności spuścić w ocet osolony i przegotowany, krew bowiem koniecznie potrzebna jest do sosu i bez niej karp dobrym być nie może.

Oczyściwszy i pokrajawszy karpia na dzwona, nasolić prażoną solą wraz z mleczkiem lub ikrą, gdyż jak mleczko, tak ikra w karpiu bardzo smaczne. Tymczasem ugotować w piwie rozmaitą włoszczyznę, wrzuci w ten smak ze dwa grzybki, parę cebul, korzeni, pieprzu, angielskiego ziela i bobkowego liścia: tym smakiem zalać rybę w rondlu, kładąc głowę naprzód, wrzucić trochę skórki cytrynowej, kawałek skórki od żytniego chleba, garść opłukanych korzonków i to wszystko razem ugotować na mocnym ogniu. Osobno zaś ugotować w rynce kamiennej, aż do zarumienienia, łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić tym smakiem, w którym gotowała się ryba, wlać kieliszek białego lub czerwonego wina francuskiego. Wcisnąć do tego sok z pół cytryny, a jak nie masz to soku z żurawin, a gdy przestygnie,

wymieszać z krwią karpia na ocet spuszczoną, włożyć parę kawałków cukru, łyżeczkę palonego karmelu, wsypać garść rodzynków bez pestek, wygotować ten sos tak, aby był gęsty i przefasować przez sito. Wreszcie ułożyć karpia na półmisku, ubrać jajkiem siekanym, rodzynkami, polać wokół sosem, którego winno być dość wiele, gdyż on stanowi dobroć karpia. A na jajko siekane dobrze jest z tęgiego papieru wzorki powycinać, jak do kołtrynowego przepróchu i osobno białkiem, a osobno żółtkiem, drobniutko pokrajanymi, żółte wywijasy białymi na karpiu przeplatać. Tak przyrządzoną rybę, którą cudzoziemcy "karpiem po polsku" nazywają, na stół wigilijny podać można.

Magdalena Samozwaniec

Karp w śmietanie

Karpia filetowanego 1500 g, masła i smalcu po 50 g, mąki 50 g, ziemniaków 1000 g, parmezanu 100 g oraz bułeczka tarta, masło do podlewania i zielenina. Karpia porcjować po 100 g, smażyć na smalcu, po którego odlaniu podłożyć masło i wstawić do piecyka. Wykonać sos: masło z patelni, cebula przyrumieniona, oprószyć mąką i zalać kwaśną śmietaną, solić i pieprzyć do smaku. Wyłożyć karpia na grzany półmisek, obłożyć drążonymi ziemniakami i zalać sosem śmietanowym. Całość posypać parmezanem i zieleniną i zapiec. Wydawać na gorące talerze z

wrzącym sosem śmietanowym.

Stefania Przypkowska

Szczupak po polsku

Zagotować oprawionego szczupaka w lekko osolonej wodzie, w której już się wygotowały selery, pory, pietruszka, marchew i cebula. Podawać z topionym masłem i drobno siekanym jajkiem zastępującym tartą bułeczkę i dlatego zwanym również, jak z tartą bułeczką, w kuchni zachodnioeuropejskiej jako *à la Polonaise!*

Stefania Przypkowska

Szczupak faszerowany

Ogolonego z łuski szczupaka (szczupaka nie skrobie się jak inne ryby, lecz goli bardzo ostrym nożem) wymyć w kilku wodach, wyjąć dolną szczękę i wyciągnąć tędy wnętrzności, przeciąć następnie grzbiet ryby przy samej głowie, tak by się głowa nie łączyła kręgosłupem z całością i ściągnąć skórę wraz z głową, od niej poczynając aż do ogona, który przy skórze pozostawić. Mięso ryby drobno posiekać nożem wraz z dwiema surowymi cebulami,

nieco dolewając wody, dwiema łyżkami tartej suszonej bułki i dwoma żółtkami; posolić, popieprzyć do smaku, wsypać garść siekanej natki pietruszkowej, wymieszać dobrze i nadziać tym skórę szczupaka. Otwór przy głowie zaszyć, wyrównać rybę gładko i włożyć do wanienki do ryb. Pół godziny gotować w wywarze jarzynowym. Po ostudzeniu przystroić gotowanymi jarzynami i podawać z sosem tatarskim.

Stefania Przypkowska

Borowiki w śmietanie

Kapelusze borowików dobrze wymyte pokrajać w cienkie paski, włożyć w rondelek, przekładając masłem (bez wody), przykryć i 10 minut podgrzewać. Sok, który puszczą odparować na wielkim ogniu. Po odparowaniu dodać masła, soli, trochę pieprzu i dużo kwaśnej śmietany z odrobiną mąki. Przez minutę ostro zagotować, jeszcze dopieprzyć i posypawszy parmezanem (czy w ogóle tartym twardym serem) zapiec w kamionkowych zapiekankach.

Stefania Przypkowska

Bigos staropolski

Drobno pokrajane kawałki wołowiny, wieprzowiny, zająca, perliczki (zamiast zająca i perliczki może być kaczka) poddusić dobrze wraz z cebulą na maśle, dodać nieco dobrej kiełbasy i surowego boczku. Wrzucić mięsa do gotującej się kiszonej kapusty, gotować 8-10 godzin, potem kilkakrotnie mrozić zimą na dworze i gotować ponownie, dodając trochę suszonych śliwek i kieliszek madery.

Stefania Przypkowska

Polskie kołduny do barszczu

Ciasto jak na pierogi wypełnić masą złożoną z drobno siekanych borowików i tłustej szynki, złączonych jajkiem, dodać pieprz i sól. Kołduny w formie małych pierożków muszą być luźno napełnione, dobrze obciśnięte, lekko nakłute widelcem i nie większe niż na raz do ust.

Stefania Przypkowska

Przypkowska zupa cebulowa

> *Król Leszczyński jadł zawsze za dwoje,*

> *Tak że z trudem się mieścił w królewskie pokoje.*
>
> *Sam przyrządzał dania: zupę cebulową,*
>
> *Dodawał do niej rosół, czarny chleb razowy,*
>
> *Gałkę muszkatołową i masła funt cały;*
>
> *Jako że margaryny biedaki nie znały.*

Pod tą nazwą spopularyzowana już wśród smakoszy Paryża, a nawet serwowana w najlepszej restauracji Madrytu, od pokoleń tradycyjnie podawana w rodzinie Przypkowskich. Posiadając wszelkie cechy staropolskiej kuchni, nie figuruje jednak w książkach kucharskich.

Półtora litra chudego rosołu wołowego, 6 dużych słodkich cebul (jeżeli cebule zbyt ostre, zupa wymaga lekkiego przysłodzenia), 6 kromek żytniego ciemnego razowego chleba, 30 do 40 g masła i do smaku: gałka muszkatołowa, imbir, goździki korzenne, pieprz, sól i o ile można curry, która przecież do Polski dociera. Cebulę w cienkich plastrach przysmażyć na maśle na złoto, kromki chleba zaś osobno przysmażyć na chrupiąco, pokruszyć i razem z cebulą rozgotować w rosole, przetrzeć przez gęste sito, dodać korzeni do smaku indywidualnego i o ile przy tym ostygła –

podgrzać przed podaniem z kruchymi ciasteczkami. Aleksander Dumas w swych gastronomicznych rozważaniach podaje anegdotę, jak Stanisław Leszczyński spóźnił się o dwa dni na przyjęcie do królowej córki w Wersalu, przyrządzając na ten polski sposób doskonałą francuską zupę cebulową, jaką mu w gospodzie po drodze podali.

Stefania Przypkowska

Kruche ciasteczka do zupy cebulowej

3 szklanki mąki pszennej, pół szklanki mleka, 40 g drożdży, 250 g masła, jajko do smarowania, 2 łyżeczki bardzo drobno zmielonego kminku, sól do smaku. Ciasto ugnieść wraz z proszkiem kminku i robić paluszki grubości palca. Dla przyjęć bardziej uroczystych rozwałkowywano ciasto cienko i odpowiednimi foremkami wycinano z niego herby gości. Teraz, ponieważ coraz częściej zdarza się przyjmować także nieherbowych gości, bezpieczniej wycinać znaki zodiaku, które goście według swego urodzenia sobie wybierają. Smarować jakiem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

Stefania Przypkowska

Fot. congerdesign z Pixabay

Zupa orzechowa

Dwa litry rosołu wołowego, 200 g śmietanki, 400 g łuskanych orzechów włoskich, 3 żółtka. Orzechy utrzeć i zmieszać ze śmietanką, rosół zaprawić żółtkami i masą orzechową, przyprawić solą, pieprzem i lekko cukrem do smaku.

Stefania Przypkowska

Zrazy polskie radziwiłłowskie

> *Radziwiłłowskie zrazy w wydrążonym chlebie*

> *Smacznie w domu, a takoż w wojennej potrzebie*

Bierze się cielęciny i w plastry cienkie foremne kraje. Resztki odkrajane z usiekaną cebulą w tłuszczu się z pięć kwadransów dusi, a potem w moździerzu ubija i rozbite cieniutko plastry tym się smaruje i zwija, a po obtoczeniu w mące obsmaża na patelni, potem w rondlu układa i na maśle i rosole dusi. Do podania na stół bierze sie bochen razowego chleba i ściąwszy wierzch ośródkę wybiera, ugnieconą dziurki, gdyby jakie były zatykając. Włożywszy zrazy, nakrywa się ściętą pokrywą i jeszcze do chlebowego pieca na zagrzanie się wkłada, a na serwetę włożywszy podaje się z tatarczaną, na maśle przyrumienioną kaszą.

Magdalena Samozwaniec

Sernik

Podawany zawsze na międzynarodowych zjazdach w Jędrzejowie został zapamiętany przez smakoszy Paryża, Rzymu czy Wiednia, tak iż z całego Muzeum przeważnie pamiętają: zegary słoneczne i sernik ! Przepis ten musiałam wielokrotnie do Francji posyłać.

250 g masła, 600 g białego dobrego sera, 400 g cukru, tuzin jajek, laska wanilii, obtarte skórki z dwu cytryn. Masło utrzeć w

donicy na pianę, ser, przepuszczony przez maszynkę do mięsa, po jednej łyżce powoli dodawać do ucieranego nadal masła, za każdym razem dodając jeszcze po jednym żółtku i łyzce cukru. Białka z 5 jajek ubić na tęgą pianę i dodać na końcu do utartej masy serowej, przesypując dwiema łyżkami mąki pszennej. Piec około półtorej godziny w formie wyłożonej cienką warstwą kruchego ciasta.

Stefania Przypkowska

Blanc-manger kawowy

> *Najśliczniejsza małżonko, luba Marysieńko,*
>
> *Miast karesów, uraczę Cię dzisiaj wisienką.*

Ulubiony deser króla Jana Sobieskiego, który tyle kawy pod Wiedniem zdobył (a Branicki do Chęcin nawet za sobą kawiarza Turka przywiózł).

Pół szklanki kawy palonej i zmielonej zalać szklanką gotującej wody w garnuszku kamiennym i przez 10 minut gotować dobrze pod przykrywką, po czym odstawić kawę, aby się ustała, zlać ją do kwarty zagotowanej poprzednio śmietanki z pół szklanką cukru i wanilii, wlać karuku rybiego (żelatyny), a gdy gęstnieć

zacznie, zdjąć z ognia, mieszać jeszcze przez chwilę, a potem przelać przez sitko na salaterkę porcelanową lub formę wypłukaną świeżą wodą, zmieniając ją, w miarę jak się ogrzeje.

Magdalena Samozwaniec

Pierniki z suchemi konfiturami

Czystego miodu patoki zasmażyć, zszumować, przecedzić przez sito, wlać trochę pomarańczowej wody, mąkę pszenną po połowie z kartoflą zmiesić z miodem na nie bardzo gęste ciasto, potem rozciągnąć na blasze posmarowanej olejkiem migdałowym lub oliwą; na grubość palca nałożyć suchemi konfiturami, cykatą albo smażoną pomarańczową skórkę krajaną, przykryć znowu ciastem, zrobić jeden wielki piernik lub pokrajać w kawałki i upiec w letnim piecu

Helena Modrzejewska

Placek bez drożdży kruchy

Kwartę mąki suchej zagnieść z 8 jajami, ½ funta miałkiego cukru, trochę soli, wanilii, poczekać aż cukier się rozpuści, potem wyrobić ciasto z ½ funta świeżego masła i wygniatać aż pęcherzyki na cieście pokazywać się zaczną, rozwałkować na grubość pół cala, posmarować jajkiem i migdałami drobniutko

posiekanymi z cukrem posypać, piec w piecu niezbyt gorącym trzy kwadranse. Potem z dobrą kawą ze śmietanką zjeść, a bardzo dobrze będzie smakowało, wiem z własnego doświadczenia.

Helena Modrzejewska

Lody krem brule

Włożyć jeden funt cukru porąbanego do rondelka, wlać pół kwarty wody, gotować póki cukier nie weźmie koloru brunatnego, rozprowadzić 2 kwartami słodkiej śmietanki, ogrzać to na ogniu i mieszać póki nie zgęstnieje i nie będzie odstawać od łyżki drewnianej, wlać do puszki i zamrozić, jak będą gotowe zjeść z apetytem

Helena Modrzejewska

Fot. Gerd Altmann z Pixabay

Przepisy **Heleny Modrzejewskiej** (1840-1909) znalezione zostały i opracowane przez prof. Emila Orzechowskiego z

Krakowa. Pochodzą ze zbiorów po aktorce w Nowym Jorku, znalazły się w zeszycie z jej różnymi notatkami i przepisami.

Przepisy **Magdaleny Samozwaniec**, córki Wojciecha Kossaka (1894-1972) wchodzą w sklad jednego z rozdziałów książki „Łyżka za cholewą, a widelec na stole” p.t. „Z pamiętnika imć Panny Klementyny Ochędożyńskiej”. *(Maja Berezowska, Stefania i Tadeusz Przypkowscy, Magdalena Samozwaniec, Łyżka za cholewą, a widelec na stole, Wydawnictwo Literackie 1977).*

Stefania Przypkowska (1909-2001), żona Tadeusza Przypkowskiego słynęła z dobrej, staropolskiej kuchni. Rodzina Przypkowskich miała największą w Europie kolekcję zegarów słonecznych. W ich kamienicy w centrum Jędrzejowa powstało Muzeum im. Przypkowskich. Syn Stefanii i Tadeusza Przypkowskich – Piotr Maciej, który skończył historię sztuki w Warszawie, pod koniec lat 80. został dyrektorem tego muzeum. Przepisy Stefanii Przypkowskiej pochodza z książki wydanej wspólnie z Tadeuszem Przypkowskim, Magdaleną Samozwaniec i Mają Berezowską (j.w.), a ich wybór byl inspirowany opowieściami syna Piotra Macieja Przypkowskiego i historyków sztuki biorących udział w słynnych międzynarodowych zjazdach w Jędrzejowie.

Wybór o opracowanie: Joanna Sokołowska-Gwizdka

O kuchni staropolskiej:

> Zapomniana Wigilia

> Świąteczne przysmaki i codzienny jadłospis w domu Kossaków

> Staropolska sztuka kulinarna. Część I.

> Staropolska sztuka kulinarna. Część II.