

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 możliwości 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 ikłą, gdyż jak mleczko, tak ikła w karpniu bardzo smaczne. Tymczasem ugotować w piwie rozmaity wloszczynę, 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, drobnutko pokrajanymi, żółte wywijasy białymi na karpniu przeplatać. Tak przyrządzoną rybę, którą cudzoziemcy "karpnem 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 Przytkowska

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 ronderek, przekładając masłem (bez wody), przykryć i 10 minut podgrzewać. Sok, który puszcza 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 kiszzonej kapusty, gotować 8-10 godzin, potem kilkakrotnie mrozić zimą na dworze

i gotować ponownie, dodając trochę suszonych śliwek i kieliszek madery.

Stefania Przyrkowska

☒ **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 Przyrkowska

☒ **Przyrkowska 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 Przyrkowskich. 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 rosolu, 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 Przytkowska

Krucze 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 rozwałkowano 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 Przytkowska



Fot. congerdesign z Pixabay

Zupa orzechowa

Dwa litry rosółu 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 Przytkowska

Zrazy polskie radziwiłłowskie

Radziwiłłowskie zrazy w wydrążonym chlebie

Smacznie w domu, a także 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 się bochen razowego chleba i ściąwszy wierzch ośrodkę 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 łyżce 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 Przytkowska

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 Chęcín 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 suchymi konfiturami

Czystego miodu patoki zasmażyć, zsumować, 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 suchymi 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 mialkiego 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 kwadransy. 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) wchodzi w skład jednego z rozdziałów książki „Łyżka za cholewą, a widelec na stole” p.t. „Z pamiętnika imć Panny Klementyny Ochędożyńskiej”. (*Maja Berezowska, Stefania i Tadeusz Przytkowscy, Magdalena Samozwaniec, Łyżka za cholewą, a widelec na stole, Wydawnictwo Literackie 1977*).

Stefania Przytkowska (1909-2001), żona Tadeusza Przytkowskiego słynęła z dobrej, staropolskiej kuchni. Rodzina Przytkowskich miała największą w Europie kolekcję zegarów słonecznych. W ich kamienicy w centrum Jędrzejowa powstało Muzeum im. Przytkowskich. Syn Stefanii i Tadeusza Przytkowskich - Piotr Maciej, który skończył historię sztuki w Warszawie, pod koniec lat 80. został dyrektorem tego muzeum. Przepisy Stefanii Przytkowskiej pochodzą z książki wydanej wspólnie z Tadeuszem Przytkowskim, Magdaleną Samozwaniec i Mają Berezowską (j.w.), a ich wybór był inspirowany opowieściami syna Piotra Macieja Przytkowskiego 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.