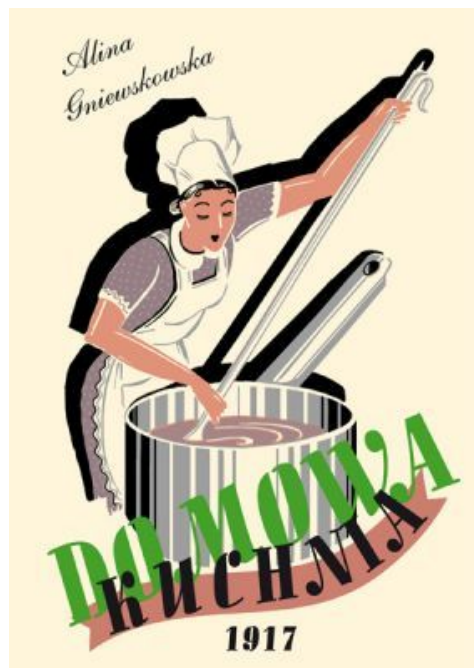


WYDAWNICTWO GRAF_IKA IWONA KNECHTA

Domowa Kuchnia



Cena: 65,00 PLN

Opis słownikowy

| | |
|-------------|-------------------|
| Autor | Gniewkowska Alina |
| Format: | 150x210 |
| ISBN | 978-83-65602-38-1 |
| Rok wydania | 2018 |

Opis produktu

Domowa Kuchnia- Alina Gniewkowska

Reprint na podstawie oryginału z roku 1917. Reprint, który pomimo upływu lat nie stracił na aktualności. Prawdziwy skarbiec potraw mięsnych, rybnych, jarskich, ciast, marynat, i porad kuchennych. Doskonała polska kuchnia domowa.

Opis pozycji:

Oprawa Twarda, zadrukowana, wyklejka

Format: 150 x 210 mm

Liczba stron: 324+14

ISBN 978-83-65602-38-1

Galeria



WY... NECHT



ALINA GNIEWOWSKA

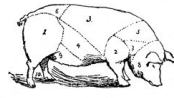
DOMOWA KUCHNIA

SKARBICZYŃ KULINARNY
POTRAW MIĘSNYCH, JAJSKICH I CIAST,
MARYNAT I WAZNIEJSZYCH SEKRETÓW
GOSPODARSKICH



KŁÓW 1917
PARLAMENTEM LEONA IŻDORŃSKIEGO

-12-



Podział mięsa wieprzowego

1. Szynka.
2. Goleńka.
3. Szlach z zebkami.
4. Boczek czyli wędzonka.
5. Karkówka, używa się na szynkę w pecherzu.
6. Opus.
7. Podgardle (na sałcesony, kisielki).
8. Głowina.
9. Mięso na kiełbasy i kisielki.
10. Nóżki.

Tułów tuż pod skórą jest pokryty warstwą słoniny. Wewnętrzności są także pokryte tłuszczem, tzw. sadłem, z którego wypłaja się smalec. Przy schabie znajduje się jeszcze polewiczka, która się wędzi w pecherzu.

-19-



rozplaszczony, nakładzie farzuz i zlepie. Zlepioną część obrotić na dół, uformować i odstawić w ciepłe miejsce, a po wrostnięciu posmarować jajkiem i z blachy wsmęć do pieca, pilnając, aby nie przypiec; po wyjęciu przykryć serwetką.

UWAGI

1. Na pieróg na 5 osób dosyć jest 1 i pół funta mąki, gdyż z tej porcji bedziemy mieli 6 kawałków pieroga lub 15-18 pączków.
2. Na 1 funt lub 1 i pół funta masła i jaj dosyć, pol boczki soli, łyżeczkę cukru.
3. Najlepsza mąka na pierogi jest krolewska, chcąc ją w handlu nie ma, ale po wzięciu wszystkim gospodym radzę zawsze tylko taką używać. W razie jeżeli mleka nie ma, można ciasto rozciąć wodą, dodając trochę więcej masła lub smalcu (proszę tylko się, że ze smalcem pierogi są lepsze).

-157-

następnie włożyć na rosół i piec z początku przy dość silnym ogniu, a później przy słabszym, smarując piórkami, suto maczanym w roztopionym masle. Jeżeli się piecze w piecyku, tak



samo smarować piórkami, a jeżeli za dużo tłuszczu jest na brojfanie, odciąć go. Kapłon powinien się upiec w przeciągu północy godzin, palenka będzie gotowa za trzy kwadranse. Podaje na rosół, pięknie potrawioną. Jeżeli się podaje jedną sztukę, to obłożyć potrawioną częścią do całkowitej tak, jakby nie była rozbiciem, zaś więcej sztuk układać w ten sposób, aby gorzej części były na spód, a na wierzchu pierś skórką do góry, następnie pokropić z wierzchu masłem i wyłożyć na rosół.

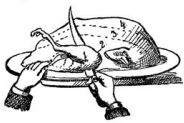


-162-

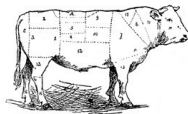
je tylko naszpikować słoninką cienko pokrajaną. Piec w ten sam sposób, co i kury. Perliczki można również przyrządzić w naszpikach i w mazureczkach.

15

Gęś pieczona Opróżnić gęś od kilku dni zabita i oskubana, podziurzyć skrzydła, szyjkę, pepek, wątróbkę, mózgi i żółtek; to wszystko zostawić na żup albo na potrawkę, które się daje rozkładać ze smietaną lub kaszą perlową. Gęś wytrzeć solą, zmoczoną z małą ilością majeranku i nadziać drożdżami, nieobteranymi, całymi winnymi jabłkami, niech się tak piecze na brylantnie pokrawną z początku małym, a potem ciagle własnym ogniem. Na wydaniu obłotki upieczono osobno jabłkami, włożyć pod spód i te, które były wewnątrz, sosem tym samym oblać gęś, trochę dać w wojsce. Gęś dla odmiany można nadziać, udatowaną ze słoniną i pieprzem kwasną kapustą. Można z gęsi wyjąć kości, rozciągnąć przez grzebień, znoważając je tylko w udach i skrzydłach, a będzie jeszcze lepsza.



-77-



Podział mięsa wołowego

1. Zrazówka, część wewnętrzna zadniej ćwierci, najlepsza na szynadę (mięso białawe).
2. Karkówka, na szynkę mięsą, od góry z kwiatkiem lepsza, od dołu gorsza.
3. Zrazówka, część tylna tułata, zwana ścięgna lub spodnią krzyżową, dobra po skazowaniu na szynadę, zrazę i pieczeń.
4. Lajówka na rosół (odcięta od nr 4 do 5) wraz z polewiczką i rozbić na 5, mięso najlepsze i najdelikatniejsze.
5. Paszki na kofel.
6. Skrzydło od zrazówki (pieczeń od tyłu najgorsza) na zrazę, kłopy, kofelki.
7. Łopata (sponder) na rosół, z mięsem przerosniętym.
8. Góra na rosół i pieczeń pośledniejszą; mięso czerwone, włókniste.
9. Antykot, dobry na rozbef i rozbratle.
10. Zebekka na rosół.
11. Szynka czyli kark, na bulion i galuszki.
12. Grycht czyli mostek, od przodu, z boku łata (część flakowata), na rosół i szynkę mięsą.
13. Goleńkowa od tylnej i przedniej nogi, na dodatki do bulionu.
14. Głowa na marynatę i potrawę.
15. Pas od krzyżów, część wewnętrzna na rosół.
16. Nogi.

19

SPOSÓB 2. Zrobić kruszonego ciasta z pół funta mąki i czterech funta masła, żółtek i jednego całego jajka, żytki smietany i odrobiny soli. Gruby papisek, czyli takturę zwiniąć, w rurki pozostawić. Rurki masłem posmarować, obłożyć ciastem, posmarować jajkiem i upiec w piecyku. Gdy się zrumieni, wyjąć papierki, a w środku posmakować farzuz z mięsa, przyrządzonego jak w poprzednim przepisie. Z tego samego ciasta można zrobić



paszeczki w formie ciastek, a mianowicie: ciasto rozwałkować cienko, wypieść nim foremki, posmakować farzuz, z wierzchu ciastem przykryć i upiec w piecyku.

20

Usmarzyć naleśniki (patrz naleśniki), posmarować farzuzem z miodzku, przyrządzonym w następujący sposób: dwa miodzki ciepłego opłukać w zimnej wodzie, oczyścić ze wszystkich błon i żyłek, obgotować z 15 minut w wodzie z octem i solą, poczem miodzki z wody osączyć, posiekać jak najdrobniej, złożyć na miseczkę, jeszcze na niej dobrać tykają utrzeć, wlać tykają

Naleśniki z miodzku

-74-



14

Paszet Sposób przyrządzania antrykski podłama wyżej. Odrob gęsi, dobrze składowany przedzie przez serwetki i czyszygo już szlamu wlać kilka łyżek spód formy, gęś to zastąpić, można ładnie ukłócić pokrajane karbowanym nożkiem korniszony, rydze, marchewkę i na to układać pokrajany w cienkie plasterki paszety, układając to wszystko rzęcznie, aby przybrało piękny wygląd. Tak ukłózony paszet zaleć resztą ostudzonego szlamu do pełna. Gdy zastygnie, chęć go podać, należy owiniąć w serwetkę ułożoną w gorącej wodzie, przykryć okrągłym półmiskiem, przewrócić, a wyjąć jak najlepiej. Osobno ugotować kilka kartofli na sarnowo w kostkę pokrajanych, ze dwie takielche marchewek, trochę zsiadłego groszku, kilka korniszonów, cydło lub gryzbów, krajane wszystko w kostkę, wymieszać z solą, oliwą, octem, pieprzem i obłożyć tem paszet na półmisku; zowie się to „anacielonem”.

15

Paszeczki z miodzku Dwa miodzki ciepłego wymoczyć, jak zwykłe, z Krwi z trocha amaretek, wypłukać, oczyścić i obgotować w ukłopie z octem. Ostudzone