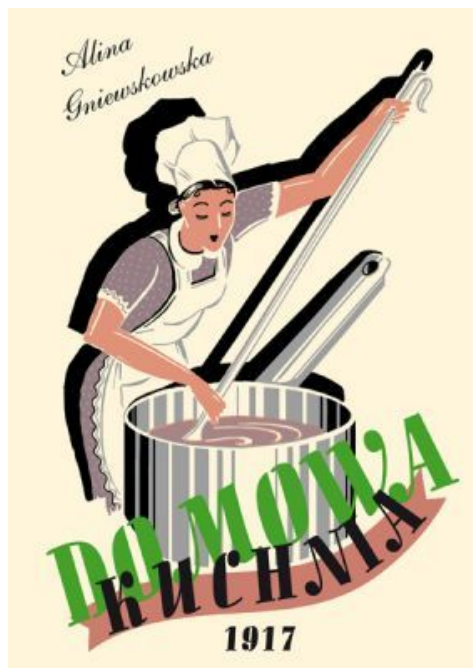


WYDAWNICTWO GRAF_IKA IWONA KNECHTA

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

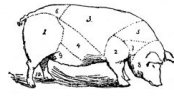
DOMOWA KUCHNIA

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.

-79-

nakłuży farzuz dobrze ostudzonego, przykryje drugą połową ciasta, zlepki dobrze brzozy, stromować ładny kawałek wokół i postawić w ciepłym miejscu. Gdy pieróg dobrze podrośnie, przekłose go w kilkunasto miejscach widelcem, posmarować jajkiem i wadzić do gorącego pieca. Jeśli ciasto zbyt się rumieje, przykryj białym papierem. Upieczony już pieróg wyściągnij z pieca, ostudź, wytnij na stożek, a połowę wyśnij na półmiska, posmarować dokładnie piórkami, smażonym w zimnej wodzie i przykryć na kilka minut serwatą. Z takiego samego ciasta można robić pierożki kształta, jak na dołączonym rysunku i wtedy ciasto porozkładać na male równe kawałki.



rozplaszczony, nakłuży farzuz i zlepki. Zlepioną część obrotić na dół, uformować i odstawić w ciepłym miejscu, a po wrostnięciu posmarować jajkiem i z blachy wsunąć do pieca, pilnując, aby nie przypiec; po wyjęciu przykryj serwatką.

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 pierożków.
2. Na 1 funt lub 1 i pół funta sera i 1 funt drożdży, pół białej soli, łyżeczkę cukru.
3. Najlepsza mąka na pierogi jest krolewska, chcecie jej w handlu nie ma, ale po wodzie wszystkim gospośkom radzę zawsze tylko taką używać. W razie jeżeli mleka nie ma, można ciasto rozciąć wodą, choć trochę więcej mąki lub smalec (proszkum 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 półnorej godziny, palenka będzie gotowa za trzy kwadranse. Podaje na stół, pięknie potrzymerować. Jeżeli się podaje jedną sztukę, to obłożyć potrzymerowaną częścią do całkowitej tak, jakby nie była rozbita, zaś więcej sztuk układać w ten sposób, aby gorzej części były na spód, a na wierzchu pierwszą skórą do góry, następnie pokropić z wierzchu masłem i wyłożyć na stół.



-162-

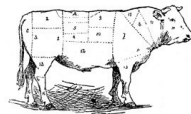
je tylko naszpikować słoninką cienko pokrajaną. Piec w ten sam sposób, co i kury. Perliczki można również przyrządzić w naszpikach i w majonezach.

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 brylantem pokrawną z początku masłem, a potem ciagle własnym essem. Na wydaniu obłoty upieczono osobno jabłkami, włożyć pod spód i te, które były wewnątrz, essem 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 mięsa, od góry z kwiatkiem lepsza, od dołu gorsza.
3. Zrazówka, część tylna tułata, zwana ścięgna lub spodnią krzyżową, dobra po skazowaniu na szynadę, zrazy i pieczeń.
4. Lojówka na rosół (odcięta od nr 4 do 5) wraz z polewiczką i rozbitką nr 5, mięso najlepsze i najdelikatniejsze.
5. Paszek na kofel.
6. Skrzydło od zrazówki (pieczeń od tyłu najgorętsza) na zrazy, kłopy, kołdery.
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 mięsa.
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, z żółtek i jednego całego jajka, żytki smietany i odrobiny soli. Gruby papier, czyli tekturę zwiniąć, w rurki pozostawić. Rurki masłem posmarować, obłożyć ciastem, posmarować jajkiem i upiec w piecyku. Gdy się zrumienia, wyściągnąć papierki, a w środku posmakować farzuz z mięsa, przyrządzonego jak w poprzednim przepisie. Z tego samego ciasta można zrobić



pasteczki w formie ciastek, a mianowicie: ciasto rozwałkować cienko, wykłnąć 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 dobrze tyżką utrzeć, wlać tyżkę

Naleśniki z miodzku

-74-



14

Paszet Sposób przyrządzania antrykski podłama wyżej. Odrob gryn, dobrze sklarowany przedzić przez serwatę i czystego już szlamu wlać kilka łyżek na spód foremki, aby to zastąpić, można ładnie ukłuć pokrajane karbowanym nożkiem kompozycy, rydze, marchewkę i na to układać pokrajany w cienkie plasterki paszety, układając to wszystko rzęcznie, aby przybrało piękny wygląd. Tak ukłony paszet zaleć resztą ostudzonego szlamu do pełna. Gdy zastygnie, chce go podać, należy owiniąć w serwatę umoczoną w gorącej wodzie, przykryć okrągłym półmiskiem, przewrócić, a wyłożyć jak najlepiej. Osobno ugotować kilka kartofli na sarnowo w kostkę pokrajanych, ze dwie takież marchewek, trochę zsiadłego groszku, kilka kompozycy, rydzów lub gryzbów, krajane wszystko w kostkę, wymieszać z solą, oliwą, octem, pieprzem i obłożyć tem paszet na półmisku; zowie się to „anacielonem”.

15

Paszetki z miodzku w kochach Dwa miodzki ciepłego wymoczyć, jak zwykłe, z Krwi z trocha amaretek, wyplakać, oczyścić i obgotować w ukropie z octem. Ostudzone