Propozycja retro

data aktualizacji: 2019.03.18 autor: Redakcja

i t. p. Tłómacząc jaśniéj sposób, w jaki się odżywia ciało nasze, powiemy:

1. Mięso, odżywia czyli karmi krew i nadaje siłę muskularną.

2. Chleb, mączne potrawy i cukier, ogrzewają organizm i dają mu cieplik.

3. Jarzyny i aromaty służą do trawienia.

Narkotyki są dodatkiem pożywienia.

Gotowały z nią nasze babki, była - używając współczesnego języka - ówczesną celebrytką.

Najnowsza potrawa, podług przepisu p. Lucyny.

Lucyna Ćwierczakiewiczowa (1829–1901) – autorka książek kulinarnych, kalendarzy dla kobiet i poradników dotyczących prowadzenia gospodarstwa domowego. W II poł. XIX wieku niezwykle popularna, jej książki doczekały się ponad 20 wydań, a po uwspółcześnione wersje jej przepisów do dziś sięga wielu kucharzy i amatorów tradycyjnej kuchni polskiej.

Lucyna Ćwierczakiewiczowa, „365 obiadów za

5 złotych” (pisownia oryginalna)

Ćwikła

Wziąść ćwikłowych buraków nie dużych, opłókać, ugotować w miękkiéj wodzie, obrać gdy ostygną, i pokrajać w plasterki cienkie, ułożyć w słoju przesypując tartym chrzanem i kminkiem warstwami, gdzieniegdzie wrzucić ziarnko jałowcu, kawałek cukru, pieprzu lub angielskiego ziela i wszystko gotowanym z solą mocnym ostudzonym octem. Za zalać prze dwa dni można używać.

Jaja faszerowane

Ugotować jaja na twardo, ostudzić i wraz z łupiną przekroić na połowę wzdłuż; wyjąć ostrożnie jajka, żeby łupiny nie popsuć, usiekać i wymieszać na misce z łyżką młodego masła, trochą pieprzu soli, szczypiorku i takim farszem nakładać skorupki. Na patelkę włożyć odrobinkę masła, i na to rozpuszczone masło, układać jajka po wierzchu farszu posypane bułeczką tartą. Gdy się bułeczka zrumieni, odwrócić i podać na stół do zupy szczawiowéj lub barszczu.

Szynka pieczona

Namoczyć na noc szynkę wędzoną, wymyć w wodzie, wytrzéć otrębami, położyć na rozwałkowane ciasto chlebowe, oblepić na wierzch długim plastrem, podsypać blachę mąką i wstawić na kilka godzin w piec gorący, jak na chléb. Wyjąwszy po dwóch, lub jeżeli duża szynka po trzech godzinach z pieca, póki gorąca oczyścić z chleba, zedrzéć skórę i podać z chrzanem lub musztardą. Można tak samo piec szynkę soloną, tylko ją nie należy na noc moczyć, ale tylko na kilka godzin pierwéj, jeżeli się zdawać będzie, że zanadto słona.

Urządza się również szynka świeża do pieczenia w następujący sposób: Nalać świeżą dobrze osoloną szynkę w misce zagotowanym octem z goździkami, bobkowym liściem, angielskiém zielem i łyżeczką saletry; niech tak postoi cztery lub pięć dni. Wyjąwszy z octu, upiec w piecu na brytfannie, zdjąwszy skórę, uważając, żeby się nie przepiekła.

Mazurek najlepszy jaki być może z serem

Zrobić zwyczajne kruche ciasto z pół funta mąki i ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru i jednego jajka, jeżeliby za suche było, łyżkę araku, rozwałkować i rozciągnąć na blachę cienką warstwą. Na to kłaść massę z sera następującą: Wziąść 1 funt sera suchego i niesłonego (bo świeży jest za wilgotny i formuje zakalcowatość), utrzéć na tarce, przesiać przez sito, funt miałkiego cukru, 15 żółtek i kieliszek araku, wymięszać wszystko dokładnie na pulchną massę, nałożyć na pół cala grubości najmniéj na ciasto, a na wierzch posypać cukrem z wanilją i w odstępach cala ponakładać kawałki młodego masła, pokrajane w plasterki. Wstawić ten placek w piec po babach na dobre pół godziny, od spodu powinien być ogień większy, będzie wyborny i daje się konserwować cztery tygodnie; po wyjęciu natychmiast polukrować go przezroczystym lukrem.

Mazurek ormiański z serem

Pół funta masła świeżego utrzeć dobrze, wbić do tego po jednemu ośm żółtek, trąc ciągle, pół funta cukru przesianego i pół funta sera suchego, niesłonego, tartego na tarce i przesianego przez rzadkie sito; białka od jaj ubić na pianę, szybko dobrze wymieszać z masą serową i na bardzo cienkie kruche ciasto, upieczone na blado, grubo posmarować, posypać cukrem z wanilją i zaraz do gorącego pieca na pół godziny najmniej wstawić.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31360-propozycja-retro