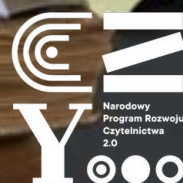




BLISKO i smacznie w bibliotece

MBP w Koninie

Projekt i opracowanie graficzne Paweł Szczepaniak





Spis treści

03

Wstęp

05

Baba drożdżowa według XIX-wiecznego przepisu

08

Babka muślinowa zwana też petynetową

11

Cielęcina po staropolsku, wg kasztelana
Władysława Rogalińskiego

14

Mace braj – tradycyjna paschalna potrawa
żydowska

17

Murzynek Gabrysi

20

Nalewka zwana dekoktem lub eliksirem

22

Rzadkie pyrki z myrdyrdą

23

Szare kluski z Opium w rosole

25

Przypisy

Wstęp

E-book **BLISKO i smacznie w bibliotece** jest jednym z elementów **Bibliotecznych kulinariów**, czyli działań edukacyjno-animacyjnych dla lokalnej społeczności pod nazwą **BLISKOTEKA**. Miejska Biblioteka Publiczna im. Zofii Urbanowskiej w Koninie realizuje te działania w ramach Kierunku interwencji 4.1. BLISKO – Biblioteka | Lokalność | Inicjatywy | Społeczność | Kooperacja | Oddolność, dofinansowanego przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach realizacji Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa 2.0 na lata 2021-2025.

W treści e-booka skupiliśmy się na przeglądzie przepisów kulinarnych obecnych w literaturze regionalnej (region Wielkopolska), przetestowaniu ich i zaprezentowaniu fotografii oraz przepisów źródłowych. E-book z założenia nie posiada ISBN-u, jest publikacją darmową dostępną do przeglądania lub pobrania na stronie MBP w Koninie.

Jedzenie i kuchnia mogą **być opowieścią**, która prowadzi nas przez różnorodne światy oraz historie, te małe i te wielkie. Wielkiej historii i smaków przeszłości zdążyliśmy uszczknąć podczas spotkania i warsztatu z Hanną Merlak autorką książki *Żydzi od kuchni. Opowieści rodzinnego stołu*. Smakowita książeczka jest przykładem połączenia przepisów z makrohistorią i przywracania tożsamości zawartej w smakach.

Pani Hanna napisała:

“ Nie wiem dokładnie, kiedy zorientowałam się, że niektóre dania przygotowywane w moim domu mają nazwy niezrozumiałe dla większości znajomych. Mało kto wie, czym są mace braj, bubelaki, maśtyka lub zupa nic, a nie znam już nikogo, kto potrafiłby rozpoznać je wszystkie jednocześnie. Nietypowe nazwy potraw pochodzące z przepiśnika mojej prababci, Madzi Leszczyńskiej, można potraktować jako cenne źródło informacji na temat historii nie tylko mojej rodziny, ale i całej przedwojennej Polski. [...]

”

Podczas literacko-kulinarnej wędrowki odkryliśmy wiele innych przepisów kulinarnych wplecionych w regionalne teksty literackie. Jedne, opisane bardzo szczegółowo, inne znów bardzo ogólnie, często były dla nas nie lada wyzwaniem podczas przekładania na konkretny zapis w e-booku. Spośród menu powieściowego, poetyckiego, biograficznego, podróżnego i kanonicznego, wybraliśmy i opracowaliśmy kilka przepisów pochodzących z treści literackich związanych z naszym regionem.

Po cichu liczymy na to, że e-book stanie się dla Państwa inspiracją, zaczątkiem uczty literacko-kulinarnej podczas odkrywania niepowtarzalnych smaków. Być może podczas próby gotowania jednej z potraw poczujecie się Państwo jak kasztelan Władysław Rogaliński, Melania z Dworu Gałczyńskich w Siąszycach, bądź nastoletnia Magda, jedna z bohaterek książki Małgorzaty Musierowicz.

Chcemy być z Państwem w bibliotecznym kontakcie, bliskim i smacznym.

Dlatego liczymy, że Państwa apetyt kulinarny, a przede wszystkim ten literacki, pomoże nam rozwijać treści zawarte w e-booku, dodawać kolejne ślady potraw w literaturze i kolejne przepisy na pyszne dania.

Podzielcie się z nami swoimi uwagami, treściami i przepisami, które dostrzeżliście w literaturze. Państwa przepisy zamieścimy w drugiej części e-booka. Teksty prosimy przysyłać na e-mail: sekretariat@mbp.konin.pl z dopiskiem **Blisko i smacznie w bibliotece**.

Emilia Guźnik, starszy kustosz MBP w Koninie

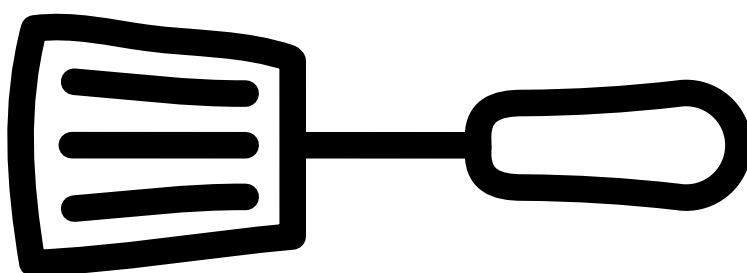


Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury
i Dziedzictwa Narodowego w ramach
realizacji Narodowego Programu Rozwoju
Czytelności 2.0 na lata 2020-2025



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



Baba drożdżowa według XIX-wiecznego przepisu

Składniki

- 1 kg mąki
- 150 g drożdży
- 2 szklanki mleka
- 20 żółtek
- 300 g cukru
- 50 g siekanych migdałów
- otarta skórka z cytryny
- 100 g rodzynek
- 1,5 szklanki sklarowanego masła
- szczypta soli
- masło i bułka tarta do wysmarowania i wysypania formy
- ewentualnie na wierzch cukier puder do posypania lub lukier z 1/2 szklanki cukru pudru, 1-2 łyżki gorącej wody

Wykonanie

Przygotować roztwór z 2 łyżek mąki, 1 łyżeczki cukru, 150 gram drożdży i ciepłego mleka. Wymieszać i zostawić na ok 20 minut, aż zacznie rosnąć.

Dodawać do roztworu po trochu: mąkę, cukier, szczyptę soli, po jednym żółtku. Cały czas wyrabiać mikserem.

Na koniec dodać siekane migdały, skórkę cytrynową, rodzyнки, roztopione i ostudzone sklarowane masło i dokładnie wyrobić mikserem.

Z ciasta uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

Gdy ciasto wyrośnie, zagnieść je, podzielić na dwie części (do dwóch średniej wielkości foremek). Foremki wysmarować masłem i posypać tartą bułką. Foremki powinny być wypełnione mniej więcej do połowy.

Przykryć ściereczką i ponownie odstawić do wyrośnięcia, do momentu aż ciasto zbliży się do krawędzi foremki.

Piekarnik nagrzać do 180 st. C. Wstawić baby do piekarnika pilnując, aby nie wstrząsać foremkami i nie narażać na przeciągi, by ciasto nie opadło.

Piec ok. 40 minut. Po tym czasie ciasto sprawdzić patyczkiem. Jeżeli patyczek jest wilgotny dopiec babę jeszcze przez ok. 10 minut i ponownie sprawdzić patyczkiem.

Unikając wstrząsów i przeciągów, delikatnie wyjąć ciasto z piekarnika, by nie pojawił się zakalec. Zostawić do wystygnięcia.

Po przestygnięciu posypać baby cukrem pudrem lub polukrować.



Historia

W powieści Zofii Kossak *Dziedzictwo* zarejestrowano wiele informacji o przygotowywaniu potraw, nalewek, eliksirów i słodkich pyszności. Autorka napisała, że:

[...] było niedostępne pieczenie bab, wykonywane przez Sznajdzinę nocą, by nikt nie stuknął drzwiami lub nie spowodował przeciągu w chwili, gdy wysokie na półtora łokcia ciasto będzie wyjmowane z formy na przykrytą obrusem pierzynę¹.

Pieczenie bab w XIX w., a szczególnie drożdżowych bab wielkanocnych, było wydarzeniem obfitującym w wiele emocji i wywołującym rozgorączkowanie i zdenerwowanie. Można rzec, powołując się na Marię Lemnis i Henryka Vitry, że było to wielkie misterium, w trakcie którego:

[...] kucharka, pani domu i wszystkie „domowe” kobiety zamykały się w kuchni na klucz. Mężczyznom wstęp był wzbroniony. Najbielszą mąkę przesiewano przez gęste sito, w donicach ucierano setki żółtek (!) z cukrem, rozpuszczano w wódce szafran [...]. Nałożone do form babowych ciasto nakrywano lnianymi obrusami, gdyż „zaziębiona” baba nie rosta i miała zakalec².

Jak wynika z dalszego opisu, uszczelniano nawet drzwi i okna w obawie przed niebezpiecznymi przeciągami. Ciasto musiało najpierw wyrosnąć, po czym bardzo ostrożnie wsadzano je do pieca. Po upieczeniu, również bardzo ostrożnie baba była wyjmowana z pieca i przenoszona na puchowe pierzyny, by mogła ostygnąć nienarażona na zgniecenie. Podczas całej ceremonii pieczenia baby rozmawiano szeptem, by babie nie zaszkodzić. Powszechnie uważano, że baba, która „usiadła” stanowiła kompromitację dla kucharki³.

Wiele informacji o sposobach pieczenia ciast znajduje się również w książce Elżbiety Koweckiej *W salonie i kuchni*⁴.



Próżno szukać przepisu na drożdżową babę wielkanocną na stronach książki *Dziedzictwo*. W poszukiwaniu tegoż przepisu trafiłam na książkę *Praktyczny kucharz warszawski zawierający 1503 przepisy różnych potraw oraz pieczenia ciast i przygotowywania zapasów spiżarnianych (wydanie ósme z 1889 roku)*⁵. W książce jest przepis na babę zwyczajną:



Na garniec mąki przesianej i wygrzanej wziąć 10 łutów drożdży, rozpuścić w szklance mleka, wymieszać ciasto, zabierając tylko połowę mąki, przykryć i zostawić w cieple żeby podrosło. Gdy ciasto podejdzie, wlać do niego 40 żółtek ubitych do białości z półtora funtem cukru, wymieszać z resztą mąki, dodać ćwierć funta słodkich siekanych migdałów, 2 łuty gorzkich, tartej cytrynowej skórki, krajanej cykaty, pół funta rodzenków bez pestek, soli w miarę, wymieszać i wybijać przez godzinę. Potem wlać 3 szklanki sklarowanego masła i bić ciasto jeszcze przez pół godziny, następnie postawić w cieple żeby podrosło. Gdy dostatecznie podrośnie, wtenczas kłaść w formy wysmarowane masłem i wysypane bułeczką mniejsze połowy i postawić w ciepłym miejscu żeby podrosły. Kładąc ciasto w formy, trzeba kazać palić w piecu, a po wypróbowaniu go, gdy ciasto napełni formy wstawić ostrożnie do pieca, gdzie powinny zostawać przeszło godzinę. Wyjmując z pieca trzeba spróbować słomką, kładąc ją w środek baby; jeżeli po wyjęciu słomka sucha, to baba upieczona, jeśli wilgotna, to trzeba jeszcze wstawić do pieca na kwadrans⁶.



Nasz przepis jest uwspółcześniony. Łuty, garnce i funty zamieniliśmy na gramy. Ponadto trzeba dodać, że przy użyciu miksera z hakiem i piekarnika, pieczenie nie będzie aż tak bardzo czasochłonne i nie zajmie nam od 8 do 12 godzin, jak to onegdaj bywało.

Babka muślinowa zwana też petynetową

Składniki

- 24 żółtka,
- 125 ml mleka
- 60 gram drożdży
- 250 gram mąki
- 200 gram cukru
- 100 gram masła
- ½ łyżeczki cukru waniliowego

Wykonanie

Do podgrzanego mleka dodajemy drożdże z jedną łyżeczką cukru. Mieszymy aż składniki się rozpuszczą, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie rozpuszczamy masło i pozostawiamy do wystygnięcia.

Żółtka oddzielamy od białek.

Naczynie z żółtkami, cukrem i wanilią, umieszczamy na garnku z gotującą się wodą. Za pomocą miksera ubijamy około 10 minut. Żółtka ubijamy, aż zbieleją. Do ubitych żółtek dodajemy wyrośnięty zaczyn drożdżowy i przesianą mąkę. Ubijamy mikserem kolejne 10 min. Po tym czasie dodajemy masło i ucieramy kolejne 10 min. Ciasto musi być dosyć płynne.

Smarujemy masłem formę i posypujemy mąką, jeśli nie mamy formy silikonowej. Przelewamy ciasto do formy i przykrywamy ściereczką.

Odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Od tego momentu nie dotykamy formy, nie przeszkadzamy ciastu wyrastać.

Po wyrośnięciu do brzegów formy ciasto delikatnie przenosimy do rozgrzanego do 160 - 175 C piekarnika. Pieczemy około 30-40 min.

Ponieważ baba składa się praktycznie z samych żółtek, łatwo się przypala, dlatego należy uważać, aby za bardzo nie zbrązowiła i w razie potrzeby zmniejszyć temperaturę bądź przykryć ją papierem do pieczenia¹.





Historia

Moją pasją, jeśli chodzi o kulinaria, gotowanie zdecydowanie nie jest, ale pieczenie już tak! Lubię eksperymentować z nowymi przepisami, większość ciast piekę jednak, korzystając ze sprawdzonych, rodzinnych przepisów. I choć dużo ciast, zwłaszcza na święta, wypiekały zarówno moja mama jak i babcia, to jak sięgam pamięcią, nigdy żadnej z nich nie zdarzyło się (mimo że babki pojawiały się w moim rodzinnym domu w wielu odstępach) upiec babkę o całkiem wdzięcznie brzmiącym mianie - muślinowa, czy mniej wdzięczną oboczną nazwą - petynetowa. Mało tego, do niedawna nazwa ta, jak i jej nosicielka, była mi zupełnie obca, a odkryłam ją zupełnie przypadkowo, czytając książkę o lokalnych tradycjach świątecznych konińskiego regionalisty Zygmunta Kowalczykiewicza. Zaintrygowała mnie wpierw właśnie sama nazwa: muślinowa - brzmi także eterycznie jak ekskluzywnie. I choć eteryczną konsystencyjnie przedmiotowa babka jakoś szczególnie nie jest, to już ekskluzywna, ze względu na zawartość składników - i owszem. Wymaga bowiem aż 24 jaj (żółtek), co z pewnością dla gospodyń, jak moja babcia czy mama, które jaja te pozyskiwały zawsze własnym sumptem, czyli sumptem hodowanych przez siebie niosek, mogło stanowić jednak kolidujący z ich praktyczną, gospodarską naturą, nadmierny zbytek. I choć, jak czytam w źródłach², babka ta ma długą, staropolską tradycję goszczenia na polskich stołach, to zdecydowanie bywały nimi jednak stoły dworskie. Dla zwyczajnych gospodyń wiejskich, jajka i masło jako towary deficytowe, mające wysoką dlań wartość wymienną, były zbyt cenne, by pozwolić sobie mogły na zbytek trwonienie ich dla jednego ciasta, nawet tak - o czym się sama przekonałam - pysznego.

Babka muślinowa, ze swoją stałą, imponującą liczbą koniecznych do jej wypieku żółtek, pojawia się w książkach kucharskich czołowych polskich kronikarek dawnego piśmiennictwa kulinarnego - Lucyny Ćwierczakiewiczowej i Marii Disslowej³.

W książce *Konińskie świętowanie* jej autor, nie skrywając nostalgii, wspomina ciasto to jako frykas staropolskiej i sanacyjnej kuchni, które od czasów powojennych ubiegłego wieku stało się delikatesem goszczącym, zwłaszcza na święta wielkanocne, w jego domu i domach wielu konińskich mieszczan:



Baby muślinowe, puchowe, szafranowe, wszystkie z udziałem drożdży. Ciasta wymagające czasu, wysiłku i... pieniędzy. Do wykonania pierwszej z wymienionych zużywano aż 24 żółtka kurzych jajek[...].Do tego odpowiednia ilość masła, cukru, mleka i mąki. Reszta to tajemnicza broń gospodyni. Oj, jak dobrze było w domu dzieciom, kiedy mama jajka rozcierała z cukrem. Małe paluszki sprytnie brzegi donicy ocierały, zgarniając coraz bardziej bielejącą słodycz. Przyjemność kończyła się, kiedy ta cudowność zasypana została mąką i zalana mlekiem⁴.



Opracowanie przepisu: Renata Wojciechowska, MBP w Koninie.



Foremka kamionkowa do babki.

Ciełęcina po staropolsku

wg kasztelana Władysława Rogalińskiego

Składniki

- ok.1kg polędwicy ciełęcej lub wołowej
- ok. ¾ szklanki octu winnego
- masło do smażenia
- rozmaryn, majeranek, pieprz (w ilościach wedle uznania)

Wykonanie

Mięso pokroić w talarki, lekko rozbić, najlepiej trzonkiem noża lub wierzchem dłoni.

Następnie umieścić je w naczyniu z octem winnym i na mniej więcej 1 godzinę wstawić do lodówki, żeby skruszało.

Po wyjęciu obsmażyć je z obu stron na rozgrzanym uprzednio maśle. W międzyczasie do octu winnego, w którym mięso było zaprawiane, dodać rozmaryn, majeranek i pieprz – w ilościach wg uznania, zależnie od tego, jak bardzo intensywny smak chcemy uzyskać.

Tak przygotowany roztwór wlać do patelni lub rynienki, w której wcześniej było podsmażane mięso, po uprzednim wylaniu z niego masła. Usmażyć do miękkości, gorące podawać na stół.

Historia

Dzieje piśmiennictwa kulinarnego liczą sobie kilka wieków, sięgając XVI w., wtedy bowiem pojawiły się pierwsze spisane i zachowane do dziś przepisy kulinarne, zwykle jednak w wersjach fragmentarycznych.

Najstarsza zachowana w całości książka kucharska opublikowana została w wieku następnym, w roku 1682. Niemniej, te nieopublikowane zapisy są cennym źródłem wiedzy o kulturze materialnej i kulturze życia codziennego tamtych czasów, stanowiąc mogą także inspirację dla współczesnych poszukiwaczy kulinarnych wyzwań.





Taką zwielokrotnioną wartość ma znajdujący się w zasobach Biblioteki Raczyńskich w Poznaniu, powstały ok. 1650 r., zbiór przepisów zatytułowany „Gotowanie potraw,” pióra Władysława Rogalińskiego. Autor był przedstawicielem bogatej i wpływowej szlachty wielkopolskiej jako posiadacz obszernych dóbr w powiecie kościańskim i pyzderskim. Osiągnął też wysoką pozycję politycznej, sprawując zaszczytne funkcje kolejno: cześnika inowrocławskiego i kasztelana nakielskiego¹.

Spisany przez niego osobiście skromny objętościowo (22 przepisy) zbiór receptur zawiera w zdecydowanej przewadze przepisy na potrawy mięsne. Specyfika tych przepisów stanowi też pewną egzemplifikację dwoistości ówczesnej polskiej kuchni, w obszarze której już od poprzedniego stulecia, toczył się swoisty dialog między tradycją a nowoczesnością. Ta nowoczesność czy kulinarna nowomoda przejawiała się w stopniowym przenikaniu do ówczesnej kuchni nieznanych wcześniej przypraw, surowców spożywczych oraz sposobów przyrządzania potraw. Było to konsekwencją otwarcia Polski, jak i całego z resztą kontynentu na „nowy”, odkryty dzięki wyprawom geograficznym, świat. I po części też polsko-włoskiego mariażu na królewskim dworze - małżeństwa Zygmunta Starego z Boną Sforzą, propagującą włoski styl kucharzenia. Włoskie wpływy widoczne są także w recepturach Władysława Rogalińskiego, zarówno na poziomie doboru potraw, przypraw doń stosowanych, technik kulinarnych, jak też samego nazewnictwa.

Pierwotna wersja nazwy proponowanego powyżej dania (zaadoptowanego językowo na grunt współczesnej polszczyzny) brzmiała *prizole*, co najprawdopodobniej było sparafrazowaną nazwą włoskiego *brisavoli* - dania, którego receptura ukazała się w książce kucharskiej znamienitego renesansowego, włoskiego kuchmistrza – Barholomeo Scapi².



A oto oryginalny receptura kasztelańskiej cielęciny zwanej z włoska *prizole*:



Cielęciny chudej nakrajać w tabliczki, potem ją tylcem nożowym potłucz, toż zaś potem w winnym otcie z godzinę moczyć, żeby skruszała. Potym wyjąwszy z octu, w maśle smażyć, a potem w ten occet, w którym moknęła, włożyć trochę rozmarynu, majeranu i trochę pieprzu, i odlać masło z rynki, co by go niewiele było i wlać ten ocet z rozmarynem i majeranem, pieprzem w rynkę i przysmażyć dobrze, i dać na stół ciepło³.



Opracowanie przepisu: Renata Wojciechowska, MBP w Koninie.

Mace braj – tradycyjna paschalna potrawa żydowska

Składniki

- maca
- jajka: 1 duże lub 2 małe na płat macy (20x20 cm, ok. 30g)
- gorąca woda
- sól, pieprz
- kurzy smalec lub olej do smażenia

Wykonanie

Mace połamać na kawałki i zalać na krótko gorącą wodą, aby zmiękła. Następnie odcedzić.

Na patelni rozgrzać tłuszcz (najlepiej smalec kurzy lub gęsi, można też zastąpić go olejem). Wyłożyć odcedzone kawałki macy na gorący tłuszcz i mieszając, podsmażyć.

W międzyczasie wbić do kubka jajka, rozbełtać je widelcem i wylewać na podsmażoną macę. Pomieszać, a następnie według smaku doprawić solą i pieprzem. I chwilę jeszcze smażyć.

Historia

Spółeczność żydowska zamieszkiwała Wielkopolskę, od co najmniej XIV wieku. W okresie międzywojennym stanowiła ona tutaj drugą, co do wielkości (po Niemcach) mniejszość narodową. Szczególnie silna jej reprezentacja zamieszkiwała Konin, przed drugą wojną światową stanowiąc ok. 21% ogółu mieszkańców. Społeczność ta wywarła znaczący wpływ na życie społeczne, ekonomiczne i kulturalne miasta.

Wojna i holokaust spowodowały niemal całkowitą zagładę ludności żydowskiej. Po jej zakończeniu do miasta wróciło jedynie 46 Żydów, prawie wszyscy z nich, na skutek niesprzyjającej im sytuacji politycznej w kraju, zmuszeni byli go opuścić¹.

Pozostawili po sobie cenne ślady dziedzictwa kulturowego: obiekty architektoniczne (synagoga), bogatą tradycję, w tym także kulinarną, kultywowaną po dziś dzień przez ich potomnych, dzięki zachowanym recepturom – spisany lub przekazywanym sobie ustnie.



Hanna Merlak autorka książki *Żydzi od kuchni. Opowieści rodzinnego stołu* podczas warsztatu *Żydzi od kuchni* (14 lipca 2022 r.) realizowanego w ramach BLISKOTeki z projektu BLISKO 2022-2023.
Fot. Joanna Zawadzka, MBP w Koninie.



Z jednej z takich rodzin wywodzi się Hanna Merlak, prawnuczka koninianki Magdaleny Leszczyńskiej –Ejzen (Żydówki, która przeżyła holokaust, powróciła do Konina, pozostając w nim do końca życia) i autorką książki *Żydzi od kuchni. Opowieści wokół rodzinnego stołu*. Inspiracją do jej napisania stała się chęć dzielenia się własną rodzinną tradycją gotowania po żydowsku, jak też chęć poznania innych rodzin, w których taka tradycja jest kontynuowana.

Spośród potraw przyrządzanych w jej rodzinie ze szczególną nostalgią wspomina autorka mace braj – danie proste, w zasadzie trzyskładnikowe tylko, które jednak może występować w wielu zaskakujących wariantach smakowych, w zależności od proporcji składników, dodatków oraz sposobu jego wykonania.

Mace braj to z kolei jedno z pysniejszych wspomnień mojego dzieciństwa. Przygotowywana była prawie zawsze na podwieczorek lub kolację. Przez lata myślałam, że przepis ten znany jest tylko w naszym domu. Dzięki internetowi dowiedziałam się, że jest to popularne danie kuchni Żydów aszkenazyjskich, robione najczęściej z okazji święta Pesach. W różnych wersjach gości na stołach na całym świecie, czasami z zaskakującymi dodatkami, jak syrop klonowy lub, w wersji na słono, na przykład z awokado².

Jak zatem widzimy, danie to na stołach kontynuatorów tej kulinarnej tradycji przestało pojawiać jedynie od święta i w zgoła też nieświęteczne popołudnie mace braj w trzech smakowych odsłonach mieli okazję skosztować, samodzielnie je wedle wskazówek autorki wykonując, uczestnicy warsztatów literacko-kulinarnych, zorganizowanych w lipcu br. przez Miejską Bibliotekę Publiczną im. Z. Urbanowskiej w Koninie. Wszystkie trzy warianty mace braj pochodziły z książki Hanny Merlak, która zgromadziła te, jak i wiele innych przepisów na tradycyjne dania żydowskie, docierając do potomków Żydów z najodleglejszych zakątków świata, którzy to podzielili się nimi z autorką, jak też niezwykle fascynującymi nierzadko, rodzinnymi historiami im towarzyszącymi.



Jedną z takich rozmówczyń była Sara Mouldauer, potomkini zamojskiej rodziny żydowskiej, której to przepis na mace braj został tu załączony jako przykładowy.

Słownik

Maca (hebr. מצה) – chleb praśny, praśniki. Spożywany przez żydów podczas święta Pesach. Nawiązuje on do chleba, który spożywali Izraelici przed wyruszeniem z Egiptu. Przyrządzany jest ze specjalnie w tym celu przygotowanej mąki, bez użycia zakwasu, którego posiadania w domu podczas Paschy zakazuje żydowskie prawo religijne. Mąkę pszenną miesza się z wodą i piecze przez około osiemnaście minut, licząc od chwili wyrobienia ciasta. Ma ona postać płaskich placków o kształcie owalnym bądź kwadratowym.

Współcześnie macę wyrabia się również maszynowo, wypieka w piecach wyposażonych w palniki zamontowane w komorze wypieku, ale jej używanie podczas święta nie jest zgodne z żydowską ortodoksją³.

Opracowanie przepisu: Renata Wojciechowska, MBP w Koninie.



Mace braj przygotowane przez uczestników warsztatu *Żydzi od kuchni*.
Fot. Joanna Zawadzka, MBP w Koninie.

Murzynek Gabrysi

Składniki

- 1 kostka masła lub margaryny,
- 4 łyżki mleka,
- 4 łyżki kakao,
- 1,5 szklanki cukru,
- 4 jajka
- 1,5 szklanki mąki pszennej,
- otarta skórka z cytryny,
- cukier waniliowy,
- 2 łyżki proszku do pieczenia,
- rodzynki, wg uznania

Wykonanie

1 kostkę masła lub margaryny, 4 łyżki mleka, 4 łyżki kakao, półtorej szklanki cukru włożyć do garnka i raz zagotować. Ostudzić i dodać jedno żółtko.

Z powstałej masy odlać pół szklanki na posmarowanie upieczonej babki.

Do masy w garnku dodać trzy żółtka, 1 i ½ szklanki mąki, skórkę otartą z cytryny, cukier waniliowy, proszek do pieczenia (2 łyżki), rodzynki.

Wymieszać wszystko i dodać pianę ubitą z 4 białek.

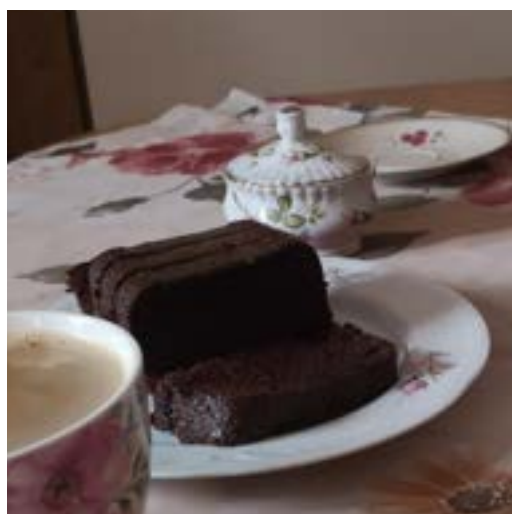
Znowu wymieszać i wlać masę do formy natłuszczonej i wysypanej tartą bułką. Piec około 30-40 minut, w temperaturze do 200 stopni.

Po ostudzeniu oblać pozostałą w szklance masą i albo przełożyć ulubioną masą.

Historia

W książce *Łasuch literacki czyli ulubione potrawy moich bohaterów – przepisy kulinarne i wnikliwe komentarze* znajdziecie przepisy kulinarne pojawiające się na kartach książek Małgorzaty Musierowicz. Tymi smakołykami zajądali się bohaterowie literaccy różnych książek tej autorki.

Książka jest odpowiedzią na liczne prośby czytelników *Jeżycjady* o zebranie przepisów w jednym miejscu i opracowanie ich w formie typowych przepisów kulinarnych ze względu na to, że w tekstach literackich przepisy okraszone są licznymi dialogami, przez co sposób ich wykonania wydaje się być nieco zagmatwany, co wcale nie znaczy, że mało atrakcyjny. Wprost przeciwnie! Czytelnicy podczas lektury książki często co chwila przerywają czytanie i biegną do kuchni by coś przekąsić i...



Murzynek Gabrysi przygotowany w wersji Renaty Wojciechowskiej. Fot. Renata Wojciechowska.



[...] jak twierdzi Kasia [czytelniczka z Warszawy] zawsze pozostaje niedosyt, gdyż ma wrażenie, że zjada jakieś nędzne namiastki tego, o czym czyta. Nawet, kiedy upiekł ciasto Murzynek, jak Gabrysia Borejko, to jakkolwiek ciasto bardzo się udało – Kasia wciąż miała wrażenie, że TO NIE TO. Przepis w „Kwiecie kalafiora” wpleciony był bowiem w dialog i Kasia nie miała pewności, czy zrealizowała go dokładnie¹.

Jeżeli chcecie przekonać się, jak smakuje Murzynek Gabrysi wypróbujcie przepis, który podaję za Małgorzatą Musierowicz. Po inne, pyszne przepisy odsyłam do książek Małgorzaty Musierowicz z serii *Jeżycjada* lub do *Łasucha literackiego*.

1 kostkę masła lub margaryny, 4 łyżki mleka, 4 łyżki kakao, półtorej szklanki cukru włożyć do garnka i raz zagotować. Ostudzić i dodać jedno żółtko. Z powstałej masy odlać pół szklanki na posmarowanie upieczonej babki. Do masy w garnku dodać trzy żółtka, 1 i ½ szklanki mąki, skórkę otartą z cytryny, cukier waniliowy, proszek do pieczenia (2 łyżki), rodzynki. Wymieszać wszystko i dodać pianę ubitą z 4 białek. Znowu wymieszać i wlać masę do formy natłuszczonej i wysypanej tartą bułką. Piec około 30-40 minut, w temperaturze do 200 stopni. Po ostudzeniu oblać pozostałą w szklance masą albo przełożyć konfiturą, albo kremem, albo bitą śmietaną, albo... dość. Przepis miał być klarowny i oczywisty. Więc już tylko dorzucę, że „Murzynek”, po prostu, jest świetnym tematem dla wariacji. Można go piec z makiem, z rodzynkami, z orzechami, ze śliwkami suszonymi, z migdałami i w ogóle – z czym podlecisz².

Słownik

Jeżycjada - cykl powieści dla młodzieży autorstwa Małgorzaty Musierowicz. Jego nazwa pochodzi od poznańskiej dzielnicy Jeżyce. Nazwę wymyślił profesor Zbigniew Raszewski, wielbiciel serii i przyjaciel autorki, żartobliwie nawiązując do Iliady³.



Gabrysia (przepis na Murzynek) - to Gabriela Stryba (de domo Borejko, primo voto Pyziak): urodzona 15 października 1961 roku, najstarsza córka Mili i Ignacego, żona kolejno Janusza i Grzegorza. Ma trójkę dzieci: Różę i Laurę (z Januszem) oraz Ignacego Grzegorza (ze związku z Grzegorzem). Gabriela jest pełna humoru, energiczna i silna psychicznie; wierzy w nieograniczoną moc ludzkiego dobra, jest życzliwa, pomocna i zdecydowana. Jest główną bohaterką książki *Kwiat kalafiora*⁴.

Opracowanie przepisu: Emilia Guźnik, MBP w Koninie.

Nalewka zwana dekoktem lub eliksirem

Składniki

- 2-4 litry dobrego burgunda
- 570 ml naparu z sensu
- garść pieprzu
- garść liści laurowych
- imbir
- łyżka olejku kantarydowego
- łyżka alkiermesu
- grudka kamfory

Wykonanie

Weź od 2 do 4 litrów dobrego burgunda i dolej około 570 ml naparu z sensu.

Dorzucić garść pieprzu i liści laurowych, imbiru, łyżkę olejku kantarydowego, alkiermesu dla koloru (bo od senesu wino barwę traci) i grudkę kamfory. Sporządzoną miksturę, w słoju, na słońcu pozostawić do odstania.

Nalewkę przez gazę zlać i regularnie zażywać.

Historia

W celu ochrony przed zimnem w siąszyckim dworze Gałczyńskich chroniono się paląc w piecach oraz zastawiając drzwi parawanem. Uciekano się również do innych sposobów. Zofia Kossak wspomina, że w domu prababci Anieli przed położeniem się do łóżka ogrzewano pościel szkandelą. Było to płaskie pudełko wykonane z miedzi. Wkładano do niego żar z pieca i trzymając za długą rączkę dość szybko przesuwano wzdłuż pościeli od strony przylegającej do łóżka i mającego tam spać domownika. Była to czynność bardzo trudna do wykonania, ponieważ trzeba było uważać, aby nie przypalić pościeli, ale jednocześnie odpowiednio dobrze ogrzać przykrycie.

Innym, bardzo skutecznym sposobem na ochronę przed zimnem było wypicie nalewki zwanej dekoktem, lub eliksirem, którego cudowne właściwości polegały na tym, że wspaniale rozgrzewał od środka¹.

W książce *Dziedzictwo siedemdziesięcioletnia* Melania zdradza nawet przepis na tę wspaniałą miksturę:





Trzeba wziąć garniec dobrego burgunda, dolać pół kwarty naparu z sensu, dorzucić pieprzu garść, liści bobkowych pęczuszek, imbiru, olejku kantarydowego łyżkę, alkiermesu dla koloru (bo od senesu wino barwę traci), grudkę kamfory – wszystko razem na słońcu w gąsiorku trzymać, żeby się dobrze wystąpiło, przez muszli zlać i regularnie zażywać [...]²



Informacja o przepisie na nalewkę zawarta została również w książce U źródeł znamienitego rodu Kossaków³.

Słownik

Senes – potoczna nazwa surowca leczniczego, którym są liście kilku gatunków krzewów z rodzaju *Senna* Mill. Najczęściej w leczniczych celach wykorzystywane są gatunki: *Senna alexandrina*, *Senna angustifolia*, *Senna obovata*. Podobne działanie jak liście mają również owoce tych gatunków. Farmakologiczna nazwa tych surowców to *Folium Sennae* (liście senesu) lub *Fructus Sennae* (owoce senesu). Zawierają senozydy A i B oraz glikozydy. Senes działa przeczyszczająco, stymuluje m.in. wydzielanie wody do jelita grubego. Pobudza skurcze jelit przez co przyspiesza przemieszczanie się treści pokarmowych. Senozydy działają bezpośrednio w jelitach, gdyż nie ulegają degradacji i wchłanianiu we wcześniejszych partiach układu pokarmowego. Senes i jego przetwory wykazują działanie przeczyszczające po 3-5 godzinach od spożycia⁴.

Alkiermes – szkarłatka, alkiermes (*Phytolacca* L.) – rodzaj roślin z rodziny szkarłatkowatych (alkiermesowatych). Obejmuje ok. 25 gatunków szeroko rozpowszechnionych na wszystkich kontynentach (z wyjątkiem Antarktydy) w strefie tropikalnej i subtropikalnej, z największym zróżnicowaniem na półkuli północnej. Kilka gatunków uprawianych jest jako rośliny uprawne. Młode pędy niektórych gatunków są jadalne po ugotowaniu. Sok z owoców wykorzystywany był do barwienia wina i jako atrament. Niektóre gatunki wykorzystywano jako rośliny lecznicze i źródło saponin do trucia ślimaków⁵.

Rzadkie pyрки z myrdyrdą

Składniki

- pęczek włoszczyzny
- 0,5 kg ziemniaków
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 1 cebula
- sól, pieprz
- do zabielenia:
mleko, śmietana
lub maślanka

Wykonanie

Włoszczyznę ugotować. Obrane i opłukane ziemniaki pokroić w dużą kostkę i ugotować w wywarze. Obraną cebulę drobno pokroić i podsmażyć na maśle z mąką oraz dodać do zupy.

Zasmażkę (tzw. myrdyrdę) łączymy z zupą. Włoszczyznę należy przetrzeć, a mięso oddzielić od kości i kawałki wrzucić do zupy. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem.

Historia

Ślepe ryby (inaczej: **rzadkie pyрки**, **rzodkie pyрки**) to tradycyjna zupa ziemniaczana, charakterystyczna dla kuchni wielkopolskiej. Jej nazwa pochodzi stąd, że zazwyczaj nie była gotowana na mięsie, nie zawierała więc oczek tłuszczu. Jeśli była przygotowana z zasmażką, nazywano ją **ślepymi rybami z myrdyrdą**¹.

Ziemniaki (pyry) odgrywają dominującą rolę w żywieniu Wielkopolan, a przynajmniej tak twierdzą Jerzy Szyło i Jan Gawęcki w swojej książce na temat potraw wielkopolskich².

Podstawą przygotowania bazy zupy jest ugotowana włoszczyzna i dużo gotowanych ziemniaków, które przecierane są przez sito. Bazę tę należy rozprowadzić w wodzie. Można ją zabielić mlekiem, śmietaną lub maślanką a także okrasić słoniną. Ślepe ryby były potrawą przeznaczoną głównie dla osób niezamożnych, a więc w wersji tradycyjnej nie zawierały mięsa. Spotyka się jednak również odmiany mięsne. Zupę można podawać z przysmażoną na złoto bułką³.



Szare kluski z *Opium w rosole*

Składniki

- 1 kg ziemniaków,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka mąki
- 1 cebula
- 20 dkg boczku surowego lub wędzonego

Wykonanie

1 kg ziemniaków utrzeć na drobnej tarce, zostawić na 10 minut. Zlać płyn, jaki się zbierze pod ziemniaczaną papką i dorzucić sól oraz mąkę, tak aby papka była półgęsta.

Kluski wrzucamy partiami na osolony wrzątek nabierając bokiem łyżki po trochu paki i zanurzając w wodzie. Kiedy wypłyną na wierzch, wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na talerzu. Połączyć świeżo wytopionymi skwarkami z cebulką.

Historia

Małgorzata Musierowicz na kartach książki *Opium w rosole* utrwaliła sposób przyrządzania szarych klusek, które z pewnością należą do ulubionych potraw Wielkopolan, a także moich. Oto oryginalny zapis:

1 kg ziemniaków utrzeć na drobnej tarce, odstawić na 10 minut. Zlać płyn, jaki się zbierze pod ziemniaczaną papką. Następnie dorzucić do niej łyżeczkę soli i tyle mąki, by papka miała konsystencję półgęstą. Wymieszać. W ten konsystencji cały sekret. Na to przepisu nie ma. Natomiast jest sprawdzian: jeśli wrzucona na wrzącą w garnku wodę (słoną oczywiście) próbna klusieczka rozpadnie się – należy do papki dodać jeszcze mąki. Jeśli kolejna klusieczka się nie rozpadnie – znak to nieomyślny, że papka ma gęstość właściwą. (...) Kiedy klusieczki wypłyną na wierzch - wyjmujemy jedną na próbę, ale tylko dla świętego spokoju. I tak już są ugotowane. Wynieramy je łyżką cedzakową, składamy z pietyzmem na półmisku i albo polewamy od razu świeżo wytopionymi skwareczkami z cebulką, albo pozwalamy wystygnąć i serwujemy rodzinie na kolację, odsmażane według rekomendacji profesora Raszewskiego¹.





O wspaniałości tego prostego dania świadczy chociażby list profesora Zbigniewa Raszewskiego należącego go grona wybitnych znawców historii teatru. Jak się okazuje, profesor Raszewski był również znawcą szarych kluseczek. Pan profesor urodził się w Poznaniu a na miejsce zamieszkania wybrał sobie Warszawę. W jednym ze swoich listów tak pisze o szarych kluskach:



Szare kluski ze skwarkami! Tu nawet nie wiedzą, co to jest, jeśli im podać recepturę, ugotują kluski gołe i jeszcze się będą upierali, że to pyzy; skądinąd mili ludzie, mają wypieczoną, a częściowo nawet błędną koncepcję kluski. (...) Można do nich dodać troszeczkę kartofli gotowanych. Smak może być przez to delikatniejszy. Że powinno się je podawać ze skwarkami, nie ulega wątpliwości. Niektórzy **posuwają się nawet do stwierdzenia, że najlepsze są odsmażane, ale o tym wiele by pisać. Na wsi nauczyłem się posypywać je gródkami twarogu w ostatniej chwili. Delicje!²**

W moim domu szare kluski podawane były do rosółu. Zamiast makaronu. Pamiętam też kluski okraszone skwarkami z wytopionego boczku i przesmażonej cebuli. Często ten rarytas podawany był w towarzystwie ugotowanej, kwaszonej kapusty. Kapusta nieraz była „goła”, jak to babcia mawiała, a nieraz była ugotowana na bogato, ponieważ w kapuście lądował przesmażony z cebulką boczek. Do dziś pamiętam, jak skrupulatnie wybierałam z niej aromatyczne ziarenka pieprzu, ziela angielskiego i liścia laurowego. Poza tymi niedogodnościami, których szybko się pozbywałam, kluseczki wraz z kapustą to była prawdziwa uczta dla podniebienia, a często też i ducha, ponieważ uwielbiałam jeść i czytać. Jednocześnie! Za co zresztą często byłam karcona. Bo niegrzecznie czytać podczas jedzenia, bo przecież wybrudzę książkę, bo coś tam jeszcze. Muszę jednak przyznać, że jedzenie i czytanie mają mnóstwo zalet, ale w połączeniu ze sobą nabierają magicznych właściwości, które może zrozumieć tylko ten, kto zwykł stosować takie praktyki.

PRZYPISY



Baba drożdżowa według XIX-wiecznego przepisu

1. Z. Kossak. *Dziedzictwo, Cz. 1*. Warszawa, Instytut Wydawniczy PAX, 1966, s. 94.
2. M. Lemnis, H. Vitry. *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1983, s. 221.
3. Ibidem, s. 221, 225-227.
4. E. Kowecka. *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.* Warszawa, Państwowy Instytut Wydawniczy, 1984.
5. Cyfrowa Biblioteka Narodowa Polona [online]. Polska: Biblioteka Narodowa. *Praktyczny kucharz warszawski zawierający 1503 przepisy różnych potraw oraz pieczenia ciast i przygotowywania zapasów spiżarnianych* (wydanie ósme z 1889 roku) [książka]. Warszawa, Ferdynanda Hösick, 1889 (Warszawa : M. Tarnowski).
6. Ibidem, przepis nr 848, s. 323.

Babka muślinowa zwana też petynetową

1. M. Lemnis, H. Vitry. *W staropolskiej kuchni*. Warszawa, Interpress, 1983.
2. Z. Kowalczykiewicz. *Konińskie świętowanie*. Konin, Urząd Miejski w Koninie, 2001.
3. M. Lemnis, H. Vitry. *W staropolskiej kuchni*, Warszawa, 1983.
4. Ibidem, s. 44-45.



Ciełęcina po staropolsku wg kasztelana Władysława Rogalińskiego

1. J. Dumanowski. "Brassolety" i „rafiąły”. Przepisy kulinarne Władysława Rogalińskiego z ok.1650 r.[w;]Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, nr 69(4), 2021,s. 464-465.
2. Ibidem, s. 470.
3. Ibidem, s. 470.



Mace braj – tradycyjna paschalna potrawa żydowska

1. H. Merlak. *Żydzi od kuchni. Opowieści wokół rodzinnego stołu*. Kraków, Budapeszt, Syrakuzy, Wydawnictwo Austeria, 2019, s.10.
2. Ibidem, s.
3. Wikipedia. Wolna encyklopedia [online]. Polska, Fundacja Wikipedia, 2021. Maca [hasło].



Murzynek Gabrysi

1. M. Musierowicz. Łasuch literacki czyli ulubione potrawy moich bohaterów – przepisy kulinarne i wnikliwe komentarze. Łódź, Wydawnictwo Akapit Press, 2002, s.7.
2. Ibidem, s. 56.
3. Wikipedia: Wolna encyklopedia [online]. Polska, Fundacja Wikipedia, 2001. Jeżycjada [hasło].
4. Wikipedia: Wolna encyklopedia [online]. Polska, Fundacja Wikipedia, 2001. Jeżycjada [hasło].



Nalewka zwana dekoktem lub eliksirem

1. J. Mrożek-Myszkowska. *Dziedzictwo Zofii Kossak*. Próba monografii. Toruń, Dom Wydawniczy DUET, 2012, s. 128-131.
2. Z. Kossak. *Dziedzictwo, Cz. 1*. Warszawa, Instytut Wydawniczy PAX, 1966, s. 63.
[w:] J. Mrożek-Myszkowska. „Dziedzictwo”... op. cit., 131.
3. E. Guźnik. *U źródeł znamienitego rodu Kossaków*, Gmina Rychwał, 2018, s. 60.
4. Wikipedia: Wolna encyklopedia [online]. Polska, Fundacja Wikipedia, 2001. *Senes* [hasło].
5. Wikipedia: Wolna encyklopedia [online]. Polska, Fundacja Wikipedia, 2001. *Alkiermes* [hasło].

Szare kluski z Opium w rosole

1. M. Musierowicz. Łasuch literacki, czyli ulubione potrawy moich bohaterów – przepisy kulinarne i wnikliwe komentarze, Akapit Press, 2002, s. 72.
2. Ibidem, s. 71.

