



Urząd Miejski
w Grudziądzu



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013.



Centrum Badań
nad Historią i Kulturą
Wyżywienia

stacja naukowa
Polskiego Towarzystwa
Historycznego

Receptury z książki

"Nauka gotowania do użytku ludu polskiego" Wiktora Kulerskiego,

z których uczestnicy konkursu wybiorą i przygotowują jedną z poniżej wymienionych potraw:

Wybrane przepisy z Rozdziału VIII	2
„Jaja i potrawy mięsne”	2
1. Bliny	2
2. Pierogi ze sera	2
3. Pierogi z grzybami	2
4. Pierogi z mięsem	2
5. Pierogi z powidłami	2
6. Kluski z gotowanych kartofli	3
7. Kluski z kartoflaną mąką	3
8. Pyzy	3
9. Pyza z leguminą	3
10. Placki ze surowych kartofli, czyli plenze	3
11. Kluski z surowych kartofli	4
12. Prażone kluski z tatarczanej mąki	4
13. Kluski ze śliwkami	4
14. Kluski z bułek	4
15. Kluski z jabłek	4
16. Kluski z pszennej kaszki	4
Z rozdziału XI	4
„Chleb i ciasto”	5
1. Pieczenie chleba	5
2. Chleb na kartoflach	5
3. Placki	5
4. Placek ze śliwkami	6
5. Baby	6
6. Strucle	6

7. Pączki	7
8. Chruściki	7
9. Ciastka kruche	7

Wybrane przepisy z rozdziału VIII

„Jaja i potrawy mięsne”

1. Bliny

Zrobić ciasto z 4 łyżek mąki, 2 jaj, 3 łyżki mleka, odrobinę cukru i dodać trochę drożdży i niech się ruszy. Wlewać na patelnię i upiec po obu stronach. Pocukrzyć i podać z konfiturami.

2. Pierogi ze sera

Utrzeć dobrze ½ funta ogrzanego miękkiego twarogu w donicy albo na tarce, dodać soli, trochę cukru, 3 jaja, wymieszać dobrze, wyłożyć na stolnicę i zagnieść na lekkie ciasto. Wziąć kawał ciasta, rozkulać waleczkiem, rozpląszczyć na palec grubości, pokrajać skośne pierogi, pokarbować nożem po wierzchu w kratkę i gotować na solonej wodzie 7-10 minut. Można spróbować wprzód jeden pieróg, czy dosyć ciasto twarde, za miękkie rozleczą się we wodzie, a za twarde niedobrze smakują. Podać zaraz świeże, polać zrumienionym masłem.

3. Pierogi z grzybami

Grzybki suszone ugotować miękko, usiekać drobno, dodać siekanej cebulki, pieprzu, soli i jajko. Tę masę kładzie się kupkami na uwałkowane ciasto, także, jak się woli, w kluski krajane. Przycisnąć ciastem grzybki, smarując wodą brzegi, aby się zlepiły, i wycinać szklanką albo nożem trójkąty tak, aby zawsze w środku były grzybki, kłaść na gotującą wodę. Po wyjęciu podać z zrumienionym masłem.

4. Pierogi z mięsem

Robić tak samo jak poprzednie, tylko nakładać mięsem. Można do tego wziąć rozmaite mięso gotowane, pozostałe od obiadu. Usiekać drobno, posolić, dodać pieprzu, jajko, tartej bułki i nakładać pieróżki.

5. Pierogi z powidłami

Powidła rozgrzać, dodać cukru i cynamonu i nakładać pierogi.

6. Kluski z gotowanych kartofli

Ugotowane i obrane z łupin kartofle utrzeć na tarce, osolić, wbić kilka jaj i zagnieść na lekkie ciasto. Na 12 średnich kartofli wziąć 2 jaja albo 1 jaję, łyżkę mleka i szklankę mąki. Robić kluski okrągłe albo pokrajać jak pierogi i gotować w solonej wodzie. Podać do mięsa albo oblane smażoną słoninką ze skwarkami.

7. Kluski z kartoflaną mąką

2 litry kartofli ostruganych ugotować, odcedzić i utrzeć kopystką, osolić, ubić 2-3 jaja, ½ funta kartoflanej mąki, wymieszać dobrze i kłaść duże kluski łyżką na gotującą wodę. Gdy wypłyną, wybrać i osączyć z wody, oblać przesmażonym masłem albo tłuszczem.

8. Pyzy

Kwartę mąki pszennej, dwa jaja, trochę cukru, osolić, dodać młodzi za 5 fen[ygów] i zarobić wodą letnią gęstawe ciasto. Jak się ruszy, zrobić okrągłe bułeczki, położyć na stolnicę i niech się w ciepłym miejscu dobrze wyruszą. Wstawić w dużym szerokim garnku wody, obwiązać u góry mocno płótnem, jak się woda zagotuje, kłaść na płótno bułeczki, przykryć miską i trzymać tak na gotującej wodzie 7-10 minut podług wielkości klusek. Tak postępować, aż się wszystkie ugotują. Można też gotować we wodzie, ale nie zawsze się udają i często skłęsną, podczas gdy na parze gotowane są bardzo dobre i pulchne. Można je oblać smalcem z skwarkami lub podać do pieczenia.

9. Pyza z leguminą

Zarabia się tak samo jak na kluski, tylko mlekiem i więcej cukru i można dodać trochę masła. Ciasto też musi być wolniejsze. Wziąć 2 szklanki mąki, 3 jaja, kawałek masła, 2 łyżki cukru, 2/3 szklanki mleka i trochę młodzi. Gdy się dobrze wyruszy, wziąć formę albo garnek, musi być jednak równo szeroki u dołu i u góry, wysmarować masłem, wysypać tartą bułką i włożyć ciasto, nie więcej jak do połowy garnka. Zagotować wody we większym garnku, wstawić formę z ciastem, przykryć pokrywką ciasto i drugą pokrywą garnek z wodą i niech się gotuje 1-1½ godziny. Wyjąć na talerz, przewracając dnem do góry, obsypać cukrem i podać do tego sok malinowy.

10. Placki ze surowych kartofli, czyli plenze

Zetrzeć cztery ostrugane kartofle, sparzyć je półkwatkiem gotującego mleka, dodać soli, cukru, dwa jaja całe i rozbić wszystko dobrze, dodać 2 łyżki pszennej mąki i jeszcze raz dobrze wymieszać. Włożyć na patelnię masła albo smalcu i kłaść łyżką ciasto na góry smalec, aby były placuszki wielkości dłoni, można też i na całą patelnię jeden placek zrobić. Gdy się zrumieni, przewrócić,

dodać trochę masła lub smalcu, a gdy upieczone, odłożyć i tak postępować dalej, dopóki wszystko ciasto niewypieczone.

11. Kluski z surowych kartofli

Ostrugane kartofle zetrzeć na tarce, przecedzić przez worek płócienny, mączkę, która się ustoi na spodzie, dodać do kartofli, osolić, zagnieść tyle mąki, aby można zrobić kluski i kulać okrągłe wałeczki, rzucając je zaraz na gotującą wodę. Oblać słoniną ze skwarkami. Można też gotować ze samych kartofli bez mąki, ale są twarde i niestrawne.

12. Prażone kluski z tatarczanej mąki

Na litr gotującej wody wsypać tatarczanej mąki 1 funt, osolić nie mieszając, tylko w środku zrobić kopystką dziurę, aby woda weszła i na wolniejszym ogniu prażyć godzinę uważając, aby się nie przypaliły. Teraz wymieszać dobrze, brać tej uprażonej masy na kopystkę i krajać łyżką, kluski kłaść na miskę i okrasić smażoną, wędzoną słoniną ze skwarkami.

13. Kluski ze śliwkami

Ugotować śliwek suszonych z cukrem i cynamonem, wyjąć pestki ze śliwek i domieszać do klusek krajanych w kostkę.

14. Kluski z bułek

3 bułki pokrajać, polać mlekiem i zostawić pół godziny. Wycisnąć, jeżeli za miękkie, osolić, dodać jajko i tyle mąki, aby można kłaść kluski łyżką na gotującą wodę. Podając, oblać zrumienionym masłem. Można je też podać do pieczenia.

15. Kluski z jabłek

Ostrugać 2 jabłka, pokrajać w kawałki i osłodzić, niech z cukrem pół godziny stoją. Wziąć 2 szklanki mąki, zmieszać z jabłkami, wbić jajko, osolić i zarobić mlekiem na ciasto, z którego kłaść kluski na gotującą wodę. Wydając, polać zrumienionym masłem.

16. Kluski z pszennej kaszki

Zaparzyć pszenną kaszkę gorącą wodą mieszając, aby się nie zgrubiła (na litr wody 2 szklanki kaszki), wyłożyć na miskę, ostudzić, wbić 2 jaja, cukru, wymieszać i kłaść łyżką⁷⁵ duże kluski na gotującą wodę. Podawać z gotowanym owocem.

Przepisy z rozdziału XI

„Chleb i ciasto”

1. Pieczenie chleba

Na 5 funtów mąki rżanej bierze się 1 litr i jedną ósmą część litra wody, łyżkę soli i kulkę kwasu żytniego wielkości małego jabłka. Mąka musi być świeżo przesiana. Wieczorem, przed dniem pieczenia, miesza się połowę mąki z wodą letnią i kwasem, posypuje się to ciasto mąką i zostawia w ciepłym miejscu do następnego rana. Rano dopiero dosypuje się sól, resztę mąki i przerabia wszystko na równe ciasto, dobrze ręką ugniatając, wreszcie dzieli się na dwa podłużne albo okrągłe bochenki, odstawia jeszcze na ciepłe miejsce na desce, aby podrosły, i piecze się w dobrze ogrzanym osobnym piecu dwie godziny.

2. Chleb na kartoflach

Na 5 funtów mąki 2½ funta tartych, gotowanych kartofli, 1¼ litra wody, łyżkę i łyżeczkę jeszcze soli i trochę więcej kwasu niż do poprzedniego chleba. Mąka musi być też przesiana. Wieczorem zarobić kwas letnią wodą i połową mąki, rozrobione tak ciasto posypać po wierzchu jeszcze mąką i odstawić na 5 do 6 godzin lub zarobić je na noc, a na drugi dzień rano miesza się resztę mąki i świeżo utarte kartofle, osolić i tę masę dodaje się do ciasta, dodając wolno i przerabiając dobrze na desce. Z tego ciasta uformowane bochenki odstawić, aby jeszcze raz podrosły. Piecze się tak samo jak poprzedni chleb.

3. Placki

2 funty mąki wysuszonej i przesianej zarobić ½ litrem ciepłego mleka, dodać 4 jaja, ½ funta masła, kilka migdałów i skórki cytrynowej dla zapachu i ubić ciasto. Drożdże rozmoczyć w ciepłym mleku, dodać trochę mąki i cukru, a gdy się dobrze poruszy, wlać na ostatku do ciasta i jeszcze raz dobrze wyrobić. Gdy ciasto wyrośnie, rozciągnąć na blachy, posmarować masłem to pionem, z wierzchu także posmarować masłem i posypać okruszkami, cukrem albo małymi rodzenkami. Gdy się jeszcze raz na blachach ruszy, wsadzać do pieca na 10-15 minut, stósownie do grubości placka. Piec musi być upalony trochę mniej jak do chleba, najlepiej spróbować, rzucając trochę mąki na wygarnięty z węgla piec, jeżeli się mąka zapali, piec jest

ostry i trzeba go wystudzić, jeżeli się tylko zrumieni, jest piec dobry i można placki wsadzać. Zaleca się drożdże wprawdzie osobno zarobić i spróbować, czy są dobre, a nie kłaść zaraz w ciasto, gdyż można by całe pieczywo zepsuć, jeżeli drożdże się nie poruszą.

4. Placek ze śliwkami

Wziąć śliwek renklodów albo damascenów, przelupać na połowę, wyjąć pestki, przesypać cukrem i niech tak godzinę postoją. Gdy już placek jest wyrośnięty, na blasze ponakładać na wierzch ocukrzonych śliwek, ocukrzyć dobrze po wierzchu i wsadzić w piec. Tak samo można nakładać jabłkami. Jabłka ostrugać, pokrajać w cienkie plasterki, ocukrzyć, jak wyżej, i nałożyć na placek. Okruszki do placka robi się w ten sposób: ½ funta mąki, ¼ funta cukru i masła niesłonego tyle, aby się mąka i cukier zagniotły na suche okruszyny.

5. Baby

2 funty mąki, ½ funta cukru, 6 jaj, ½ funta masła, garść migdałów siekanych i rodzynków sułtanek, zarobić mlekiem na ciasto trochę gęściejsze jak na placek, dodać drożdży i jak się wyruszy, ponakładać w wysmarowane masłem i wysypane tartą bułką formy, trochę więcej jak połowę. Gdy się wyruszą, wstawić w piec z plackiem na godzinę.

6. Strucle

4 funty mąki, ½ funta cukru, 6 jaj i ½ funta masła, ¼ funta rodzynków, zarobić mlekiem na dosyć gęste ciasto, dodać drożdży i jak się dobrze ruszy, rozdzielić na dwie części, rozciągnąć na stolnicy, posmarować masłem, nałożyć makiem, zwinąć, brzegi zacisnąć, aby był podługowaty strucle, położyć na blachę, jak się dobrze wyruszy, posmarować rozbitym jajkiem i wsadzić w piec upalony, jak do placka. Strucle ładnie się pieką w podługowatych formach, ½ metrów długich i 20 centymetrów szerokich, gdyż się tak nie ruszają. Można też wziąć brytfannę od pieczeni, przedzielić przez środek tekturą posmarowaną masłem i włożyć 2 strucle obok siebie. Mak do strucli przyrządza się w ten sposób: sparzony dobrze, odcedzony i umielony mak szary osłodzić dobrze cukrem lub miodem, dodać tartych

migdałów i cytrynowej skórki dla zapachu, troszeczkę masła i wygrzać go przed nakładaniem, aby się ciasto nie oziębiło.

7. Pączki

2 funty mąki, ½ funta cukru, 3 jajka, ¼ funta masła, zarobić mlekiem na ciasto, dodać pół ćwierci funta drożdży i po wyruchaniu robić małe bułeczki albo kto chce, nakładać powidłami. Trzeba brać łyżką ciasto, rozkładać i w środek kłaść osłodzonych powideł, zawinąć i kłaść tą stroną, gdzie zawinięte na rozpostarty ręcznik, nie podsypując mąką. Można też całe ciasto rozciągnąć na stolnicy, przekładać kupkami powideł, przykryć ciastem i wycinać szklanką pączki. Gdy się dobrze wyruszą i są miękkie, rozgrzać smalec w rondlu i kłaść na gorący pączki, smażyć wolno, aby się w środku dobrze wypiekły, wyjmując, posypać mialkim cukrem. Niedobrze wyrośnięte pączki albo kładzione łyżką wprost bez wyruszania pękają i nasiąkną smalcem przy pieczeniu.

8. Chruściki

1 funt mąki, 2 jajka, łyżkę masła, na koniec noża proszku do pieczenia, cukru ¼ funta, zarobić mlekiem na ciasto tak, aby się dało uwałkować do grubości jak na kluski krajane. Powalutowawszy, pokrajać w packi 4 centymetrów szerokie a 15 centymetrów długie, przeciąć w środku i przewinąć. Smażyć zaraz w patelni w smalcu po obóh stronach, aby miały zrumieniony kolor i obsypać mialkim cukrem.

9. Ciastka kruche

¼ funta masła, ¼ funta cukru, 2 całe jaja i 2 gotowane, utarte żółtka, łyżeczkę równą proszku do pieczenia, zarobić mąką na wolne ciasto tak, aby się dało lekko uwałkować. Wycinać szklanką albo foremką z uwałkowanego na grubość ½ centymetrów ciasta, posmarować masłem, posypać cukrem i siekanymi migdałami i upiec na blasze w piecu po plackach, aż się zrobią żółte. Można upiec wcześniej, a będą kruchsze, gdy kilka dni poleżą.

SPONSORZY



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Sekretariat
Regionalny w Toruniu



Urząd Miejski w Grudziądzu



Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły



Hotel Hanza Pałac w Rulewie



Wytwórnia Octu i Majonezu "OCETIX" Sp. z o.o.



Miejskie Wodociągi i Oczyszczalnia sp. z o.o.
w Grudziądzu



Młyny Szczepanki Sp. z o.o.



Zespół Szkół Gastronomiczno
-Hotelarskich im. Marii Skłodowskiej- Curie
w Grudziądzu