

Tajemnice kuchni „krakoskiej” - warsztaty kulinarne

Organizator:

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych

ZADANIE PUBLICZNE FINANSOWANE ZE ŚRODKÓW MIASTA KRAKOWA

Przepisy:

Maczanka krakowska (przepis Pana Leszka Kawy):

„Składniki: karczek ok. 1.3 kg, sól kłodawska niejedowana, cebula ok. 2 kg, kminek 4 opakowania, smalec wieprzowy, bułki wodne. Karczek koszerujemy w zimnej wodzie z dodatkiem soli przez 24 godz., następnie nacieramy sporą ilością kminku. Smalec rozpuszczamy na patelni i w nim obsmażamy karczek. Następnie wkładamy mięso do brytfanny i dusimy w temp. 180 stopni przez 50 min, obracamy na drugą stronę i dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i dusimy przez kolejne 50 minut. Po tym czasie porcjujemy karczek i zaciągamy mąką, rozgotowaną cebulę, już mocno podsmażoną, możemy również zblendować i do takiego sosu dodajemy poporcjowany karczek. Na małym ogniu dusimy go jeszcze przez ok. 50 min. Bułki wodne delikatnie podpiekamy w piekarniku, by były chrupkie, a następnie moczymy je w sosie tuż przed podaniem, do środka bułki wkładamy porcję karczku, która powinna mieć około 120-130 gr. Całość polewamy obficie sosem i podajemy z ogórkiem kiszonym”.

„Mądrzyki z sera” (A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910):

„Na 1 kg. sera zwykłego wziąć 10 dkg. masła i mąki tyle, żeby się z tego dały robić placuszki takie jak całuski. Trzeba się przekonać czy się za dużo mąki nie dało, smażyć naprzód jeden placuszek na próbę; jeśli się nie rozejdzie, to jest kształtu nie traci, to można z tego ciasta robić śmiało wszystkie, smażyć na klarowanym maśle po obydwóch stronach do złotego koloru i podając posolić. Osobno podać w sosyerce śmietanę”.

Budyń krakowski (Aniela Owoczyńska, *Najnowsza kuchnia warszawska* [...], Warszawa 1912):

„Do pół kwarty śmietany wsypać kwaterkę gryczanej kaszki; do tego wsypać ćwierć funta cukru, pół kieliszka dobrego araku, utrzeć trochę cytrynowej skórki; wszystko to wlać w formę wysmarowaną i piec w gorącym piecu godzinę. Możemy polać sokiem malinowym i przybrać konfiturami z róż”.

Sernik krakowski (Stefan Przebindowski, *Z kremówką w herbie czyli moje cukiernicze podróże*, Kraków 2012):

„Sernik krakowski (jedna tortownica-ok. 24 cm). Składniki na masę serową: 1000 g sera białego tłustego kremowego, 250 g cukru, 1 mała torebeczka cukru waniliowego, skórka otarta z 1 umytej cytryny, 8 jajek, 100 g masła lub margaryny, 40 g budyniu waniliowego bez cukru, 1/2 łyżeczki do herbaty proszku do pieczenia, 50 g rodzynek, 30 g skórki pomarańczowej z syropu (kandyzowanej). Uwaga! Jeśli twaróg po zmieleniu i dodaniu jaj okaże się zbyt twardy, można dodać do niego śmietankę kremową (około 50 g, a tak naprawdę według własnego uznania). Składniki na kruchy spód: 300 g mąki, 200 g masła, 100 g cukru pudru, 1 jajo, 50 g kwaśnej śmietany, aromaty: mała torebeczka cukru waniliowego, esencja pomarańczowa”.

Nugat (Maria Ochorowicz-Monatowa, *Uniwersalna książka kucharska*, Lwów 1904):

„Z ¾ ft [funt] cukru zrobić bardzo gęsty syrop, aby się gorący z łyżki ciągnął. Osobno ½ ft miodu zagotować, ale nie zrumienić i wlać do syropu, wrzucić 1 funt orzechów włoskich pokrajanych w paski i smażyć przez ½ godziny; w końcu ubić bardzo sztywną pianę z 12-tu białek, dodawać po łyce syropu z miodem, a gdy wszystko wejdzie, lekko wymieszawszy smażyć na wolnym ogniu, aż masa tak zgęstnieje, że przegarnięta przez srodek nie zleje się na powrót. Wtedy wylać ją na blachę wyłożoną opłatkami, rozsmarować na palec grubości, z wierzchu przykryć również opłatkami, przycisnąć lekką deseczką i wynieść w zimne miejsce”.

ZADANIE PUBLICZNE FINANSOWANE ZE ŚRODKÓW MIASTA KRAKOWA