

## Galicyjskie smaki Na Kotłowym

Organizator:

Fundacja Promocji Wyrobów Rzemieślniczych

ZADANIE PUBLICZNE FINANSOWANE ZE ŚRODKÓW MIASTA KRAKOWA

Przepisy:

1) Zupa kminkowa (A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910):

• Zupa kminkowa:

*Dwie łyżki masła, drobno pokrajaną marchew, selerę i pietruszkę, dwie łyżki kminku podsmażyć chwilę, wsypać 4 łyżki mąki i smażyć aż żółknie. Zalać wodą, mieszając zagotować. Pół godziny gotując posolić, zarumienić cukrem palonym, precedzić przez serwetkę i wygrzaną dobrze wlać do wazy. Osobno podać grzanecki uszatkowane i usmażone na maśle.*

• Zupka kminkowa z groszkiem z ciasta parzonego:

*Na łyżce masła zasmażyć w rondelczku łyżeczkę kminku i 2 łyżki mąki, rozprowadzić rosółkiem z cielęciny, zagotować około 10 minut, precedzić przez sitko i posolić.*

2) Pączek (M. Gruszecka, *366 obiadów - znakomita kuchnia krakowska*, Kraków 1914):

- *Wziąć 8 żółtek, 8 deka (5 łutów) cukru, skórki cytrynowej, 10 deka (6 łutów) roztopionego masła, łyżkę rumu, ½ litra (½ kwarty) mleka, trochę soli, ucierać przez kwadrans w garnku, 3 deka (2 łuty) drożdży rozpuścić w mleku z cukrem i postawić w ciepłym miejscu; gdy podejda, wlać do ¾ kilo (1½ funta) wygrzanej mąki, a dolawszy powyższą masę, wyrobić ciasto, poczem postawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wyrośnie, dać na stolnicę, wykrawać szklanką krągłe płatki, kłaść konfitury, przekładać drugą połówką i układać na desce, mąką wysypaną. Gdy wyrosną, po raz drugi, wrzucać na smalec i smażyć na kolor brązowy. Nie powinno być dużo tłustości i nie bardzo gorącej, przyczem często potrzebować rynką, aby pączki dostały tyle upragnioną białą obrączkę”.*

- Metoda krakowska: (Z. Ordyńska, *To już prawie sto lat, Warszawa 1970*): „pączek nadziewany konfiturą z róży usmażonym krakowską metodą na rumiany kolor, z obrączką i posypanym cukrem pudrem”

3) Piszinger: (receptura pozyskana w trakcie wywiadu etnograficznego z mieszkanką Krakowa)

5 andrutów

100 g gorzkiej czekolady

150 g masła

100 g cukru białego

100 g orzechów laskowych lub/i włoskich

Polewa: 100 g czekolady, 50 g masła, orzechy laskowe lub/i włoskie.

4) Tort Sachera (A. Teslar, *Kuchnia polsko-francuska*, Kraków 1910):

*70 dkg. masła i 70 dkg. cukru mieszać na misce, dodając żółtek aż do 30, poczem wsypać 40 dkg. cacao w proszku i mieszając dobrze wciąż, tę masę spienić. Ubić pianę z 30 białek, zmieszać z masą, dodając w końcu 20 dkg. mąki, 20 dkg. okruszków; z masy tej upiec dwa placki w tortownicach w niegorącym piecu, a gdy wystygną, złożyć na jeden, przełożywszy je masą migdałową rozmięszaną rumem. Po wierzchu posmarować tort morelową marmeladą i obciągnąć pomadką czekoladową; gdy zaschnie ubrać owocami dowolnie.*