

AŁBENA
GRABOWSKA

MAGDALENA
CHORĘBAŁA

STULECIE WINNYCH

NOTES
KULINARNY



70 PRZEPISÓW

SPIS TREŚCI

PRZEKĄSKI

Arancini z bakłażanem ♦ 14

Caponata ♦ 18

Kanapki z awanturką ♦ 23

Jajka w galarecie ♦ 24

Śledź w sosie tatarskim ♦ 27

Sos tatarski ♦ 28

Baba ziemniaczana ♦ 31

Nóżki w galarecie ♦ 32

Rydze na maśle ♦ 35

Pasztet z karpia ♦ 36

Raki po warszawsku ♦ 39

Paprykarz ♦ 40

Salatka jarzynowa ♦ 43

ZUPY

Krupnik z kaszą jaglaną ♦ 50

Polewka piwna z serem ♦ 52

Kartoflanka mazowiecka ♦ 54

Rosół staropolski ♦ 57



Chłodnik litewski ♦	58
Parzybroda ♦	61
Barszcz ukraiński ♦	62
Kwaśnica ♦	66
Młoda kapusta ♦	69
Zupa pieczarkowa ♦	70
Jabłczanka ♦	73
Zupa fasolowa ze śliwkami ♦	74

OBIADY

Kotlety jajeczno-ziemniaczane ♦	86
Kluski ziemniaczane z twarogiem i boczkiem ♦	89
Schab ze śliwkami i grzybami ♦	90
Knedle ze śliwkami ♦	92
Pierogi z kaszą jęczmienną ♦	95
Pyzy ziemniaczane ♦	96
Pizza sfincione ♦	98
Pasta alla Norma ♦	102
Kotlet schabowy ♦	105
Krokiety ziemniaczane z pieczarkami ♦	106
Pieczeń rzymska ♦	108
Gryczak ♦	111



Kluski na parze ♦ 112
Kaszanka z jabłkami ♦ 115

SŁODKOŚCI

Szarlotka mazowiecka ♦ 124
Blok czekoladowy ♦ 126
Domowe krówki ♦ 129
Ciastka czekoladowe z płatków owsianych ♦ 130
Andruty ♦ 133
Chatka Puchatka ♦ 134
Szyszki ♦ 137
Ciasto ze śliwkami ♦ 138
Cytrynowa granita ♦ 141
Cannoli ♦ 142
Faworki ♦ 144
Rogaliki z konfiturą ♦ 148

BOŻE NARODZENIE

Domowy pieróg z kapustą i grzybami ♦ 156
Szczupak na maśle ♦ 158
Rwaki ♦ 161
Zupa grzybowa ♦ 162

- 
- Karp w galarecie ♦ 166
Scacciata ♦ 168
Piernik dojrzewający ♦ 172
Keks ♦ 177
Makowiec ♦ 178
Wigilijny kompot ♦ 181

WIELKANOC

- Biały barszcz ♦ 188
Zupa chrzanowa ♦ 190
Smażone jajka faszerowane ♦ 194
Kielbasa ze słoika ♦ 197
Baba wielkanocna ♦ 198
Mazurek cytrusowy ♦ 202
Ciasto czekoladowe ♦ 205

NAPOJE

- Domowe limoncello ♦ 214
Kwas chlebowy ♦ 217
Piwo kozicowe ♦ 218
Ajerkoniak ♦ 221
Pigwówka ♦ 222





PRZEKAŚKI

Gotowanie jest dla mnie czymś naturalnym.

Kobiety od wieków gotowały i pilnowały
domowego ogniska. Mężczyźni zdobywali
pożywienie i pilnowali swoich kobiet.

Pracowałyśmy z nimi ramię w ramię na roli,
więcej i ciężiej, chociaż oni uważali, że jest
na odwrót. Oł, los kobiety. Kiedy miałam
dziesięć lat, potrafiłam siać jak stara, żąć
jak stara i zbierać jak stara. Pracowałam,
nawet jak zaciążyłam. Władka urodziłam
przy kartoflach, Stefana zaraz po żniwach,
Romka, gdy już jabłek nazbierałam, a Stacha
zimą w domu, po oporządzeniu zwierząt.

Może dlatego on był z synów moich
najdelikatniejszy.



Nie było w moim życiu miejsca na nic innego. Urodziłam się w takim, a nie innym miejscu. Godziłam się z tym z pokorą, tak samo jak robiła to moja matka,

babka, prababka i wszystkie przed nią. Bogu dziękowałyśmy, że jest co do garnka włożyć, i modliłyśmy się o plony bardziej, niż o to, żeby Bóg nas przy życiu zachował. O szczęściu nie myślałam, bo i po co. A ten inny świat, ten z oddali, to przychodził do mnie wraz z książkami. Pełen mężczyzn, jakich nie widziałam nawet na naszym dworze. Kobiet, które na podobieństwo aniołów niemalże nie jadły, nie spały, a żyły uniesieniami. I dzieci, które miały buty na nogach nawet w dzień powszedni.

Nie widziałam w gotowaniu niczego trudnego ani skomplikowanego. To było moje życie, a w życiu jak to w życiu, nie ma nic trudnego. Poza życiem oczywiście. Ziemniaki się gotowało, marchew skrobało i gotowało, buraki najpierw należało upiec, potem zetrzeć. Cebulę opiec na ogniu, wtedy miała dobry zapach. Pietruszka pasowała do rosółu, a jeśli dodało się i tego, co rosło nad ziemią, wtedy zyskiwał na smaku. Tego nauczyła mnie babcia. Mama do nauk dodawała własne doświadczenia. Brońciu, tłumaczyła, zupa jest najważniejszym posiłkiem. To strawa co się

zowie. Możesz ją zrobić ze wszystkiego, z mięsa, ryb, nawet z samej kapusty, jak inszego braknie. Pamiętaj jednak, żeby zawsze mieć w domu rosół. Rosół robi dom – mówiła.

Rosół przechowywałyśmy w kamionce, wkopany w piwnicę. Latem tężał, zimą zamarzał, a potem odłupywałyśmy go niczym lód. Lód z galaretą. Rozpuszczony w garze, z dodatkiem tego, co pod ręką, oszczędzał nasz czas. Każdy w domu miał ulubioną zupę. Dziadek najbardziej lubił kartoflankę. Niby prosta, ale pamiętam, że babcia złościła się, bo dziadkowi nie umiała tą kartoflanką dogodzić. Kiedy tylko zaczynał jeść, zamykał oczy i natychmiast zaczynał opowiadać o swojej matce, która w kartoflance (czasem mu się myliło i mówił „w barszczyku” albo „kapuśniaczku”) nie miała równych sobie. Taka zwyczajna zupa, a nie dało się jej zrobić tak, by dziadek był zadowolony. Z czasem nauczyłam się, że nie o zadowolenie tu chodzi, tylko to, by przy każdej okazji mężczyzna mówił kobiecie, że jest gorsza od jego matki. Ja na szczęście miałam takiego chłopą, który nie wydziwiał. Z jednakowym smakiem jadł parzybrodę, barszcz czy jabłczankę. A gdy kurę zabijałam na rosół, po rękach całował. Ech, przypomniało mi się, jak malutka Ania mówiła, że dziadek wróci, i kurę radziła sprawić, a ja jej nie wierzyłam, chociaż na Antoniego czekałam.

Ile razy o nim myślę, wracają wspomnienia. Zawsze te dobre. O złych czasach, kiedy pił, zapomniałam. Nie trzeba za dużo pamiętać.

Dziadek ze strony ojca lubił mięso. Jego ojciec był malarzem, może dlatego. Matka bardzo się starała teściowi dogodzić, zdobyć chociaż trochę mięsiwa do krupniku na przykład. Bo babcia uważała, że krupnik nie jest dobry, jak przez niego świnia nie przeskoczy. Wtedy myślałam, że naprawdę trzeba gotować blisko chlewika, a w odpowiednim czasie świaniaka wypuścić i sprawić, żeby przez kociołek przeskoczył.

Ja najbardziej lubiłam barszcz z kapustą i grzybami. Grzeczna Bronka, dobra, zawsze gotowa do zrobienia wszystkiego w kuchni. Właśnie przy okazji gotowania kapuśniaku, któregoś roku, a byłam już na swoim, odkryłam, że można gotować dobrze, a zwyczajnie. Wcześniej wrzucałam kapustę i przysmażone grzyby do rosolu i wygotowywałam, aż zrobiły się miękkie. Głodny na polu zje wszystko. Odkryłam, że tę samą zupę można przyrządzić inaczej, smaczniej, lepiej. Najpierw należało usmażyć cebulkę na maselku, aż zrobi się szklista, zupełnie przezroczysta, potem umyte i osuszone grzyby. Wreszcie przesmażyć jedno z drugim. Jak mieliśmy w domu pieprz, to było święto. Nie zawsze mieliśmy,

a z pieprzem zupa smakowała inaczej niż bez. Sól brałyśmy z kapusty, ale pieprz... Bywały lata, kiedy go brakowało.

Mogłabym mówić długo o tym, czego brakowało. Zdarzały się i lata całe, kiedy prawie wszystkiego brakowało. Prawdziwy głód doświadczył nas tylko kilka razy. W czasie wojen głównie, i jesteśmy Panu Bogu za to bardzo wdzięczni.

Moja babcia pochodziła z Kurpiów, po powstaniu przenieśli się z dziadkiem w te rejony. Biedulka, do końca życia mówiła po kurpiowsku i gotowała tylko takie potrawy, chociaż dziadek, nietypowo jak na mężczyzn w naszej rodzinie, jadał wszystko, byle gorące. Pamiętam sabelwon, popisową zupę babci. Uwielbialiśmy ją wszyscy. Smaczna, sycąca, niby z fasoli, a słodka. Moja mama nie potrafiła takiej robić. Babcia miała swoje tajemnice. Fuczała na mnie i matkę niczym gniewna kotka. Zostawcie! Majcia, Broncia, idźcie mi od tej kuchni! – ścierała wymachiwała, jakby od much uprzykrzonych musiała się odganiać. Mama się złościła, że babcia zabierze tajemnicę do grobu, a ona po kurpiowsku odpowiadała, że, owszem, tak właśnie robi, bo wtedy wspomnimy ją w modlitwach. A tam, wtrącałam się, babcia to chyba chce, by ją w złości wspominać. Lepiej w złości niż zupełnie, ucinała. Ale przekazała mi przepis.

Po jej śmierci znalazłam go spisany rączką Stacha, bo babcia ledwie się podpisywała. Nie umiałam wszystkiego rozczytać. Tyle razy go pytałam, a co babcia mówiła, jak ci pisać kazała, a jak to brzmiało, no przypomnij sobie, synku... Staszek wzruszał ramionami i uciekał się bawić. Wszyscy chwalili mój sabelwon, dzieci, wnuki, Lilpopowie, Andzia i Guido. Nawet dziedzic Wierusz-Kowalski lubił tę wykwinną polewkę, chociaż jego żona miała po niej wzdęcia (swoją drogą dziwne, bo moczyłam fasolę i wylewałam wodę, a dopiero w następnej gotowałam ziarna – tak trzeba robić). Tylko mama, jak jeszcze żyła, kręciła głową: czegoś tu brakuje, Broniu. Czego brakuje? Rozkładałam bezradnie ręce, aż odkryłam. Brakowało babci.



ARANCINI Z BAKŁAŻANEM

Arancini con melanzane

Oto pyszne ryżowe kulki w panierce, przywiezione przez Guido prosto ze słonecznej Sycylii. Ich nazwa pochodzi od włoskiego słowa arancia, oznaczającego pomarańczę. Zazwyczaj arancini przygotowuje się z farszem mięsno-serowym, ale można popuścić wodze fantazji i nadziać smakowite kulki niemal wszystkim. Ponoć raz w roku w sycylijskich cukierniach można kupić słodkie arancini. Z okazji dnia świętej Łucji (Santa Lucia) sprzedawane są kulki ze słodkim nadzieniem i cukrową posypką.

- 250 g ryżu
- 100 g mozzarelli
- 2 jajka
- 1 bakłażan
- 1 cebula
- 50 g tartego parmezanu
- 80 g bułki tartej
- 40 g masła
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- olej do głębokiego smażenia
- ok. 750 ml bulionu warzywnego lub gorącej wody
- sól

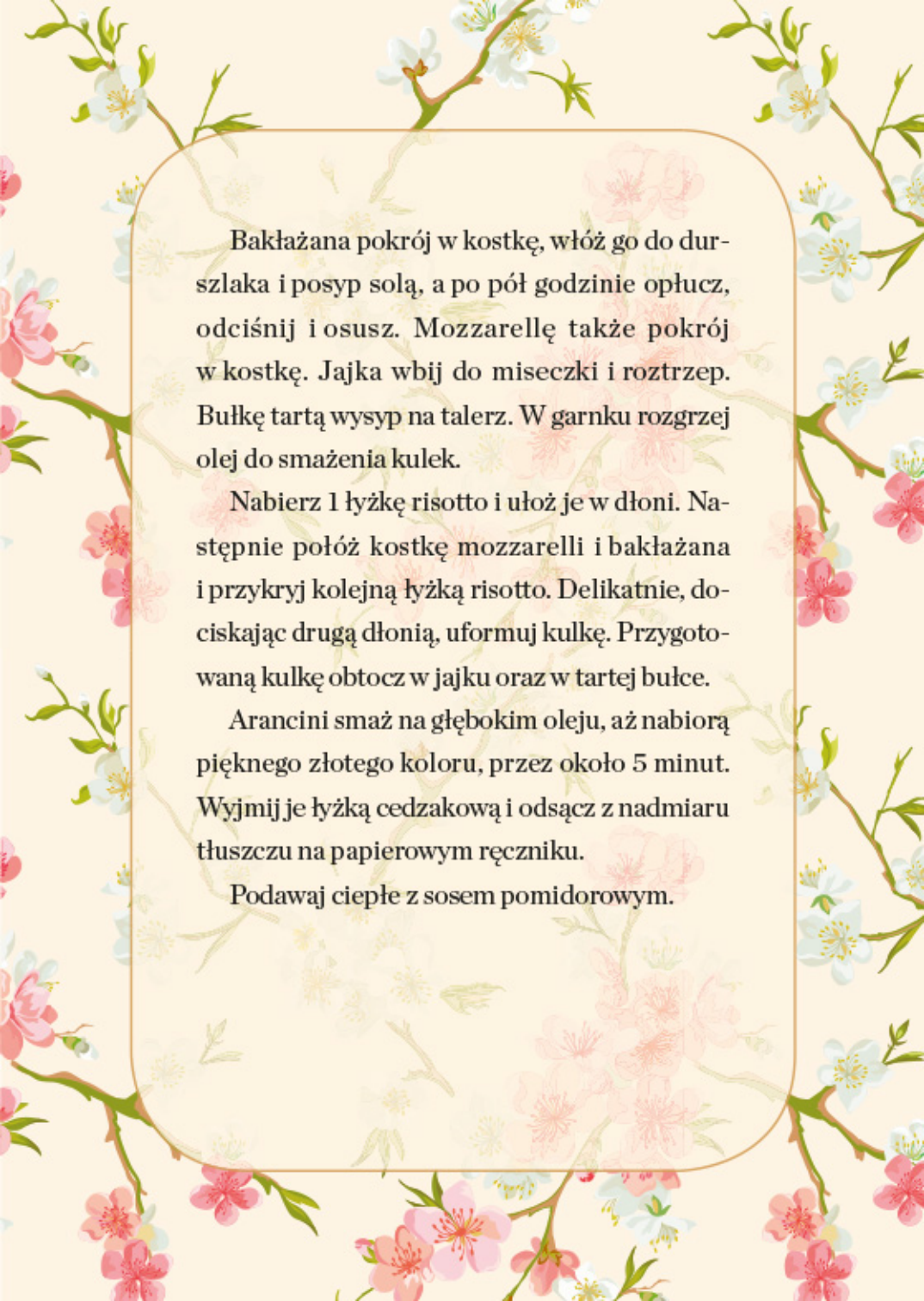


ARANCINI Z BAKŁAŻANEM

Arancini con melanzane



W rondlu z grubym dnem rozgrzej oliwę i lekko podduś cebulę. Następnie dodaj ryż i cały czas mieszając, podsmaż przez 2–3 minuty, aż stanie się szklista. Następnie, porcjami wlej bullion lub gorącą wodę i gotuj, od czasu do czasu mieszając. Każdą kolejną porcję wlej wówczas, kiedy ryż wchłonie poprzednią porcję płynu. Zdejmij risotto z ognia, dodaj masło i parmezan, dokładnie wymieszaj, dopraw do smaku solą i odstaw do całkowitego wystudzenia. Pamiętaj – risotto powinno być dość luźne, ale nie płynne.



Bakłażana pokrój w kostkę, włóż go do durzslaka i posyp solą, a po pół godzinie opłucz, odcisnij i osusz. Mozzarellę także pokrój w kostkę. Jajka wbij do miseczki i roztrzep. Bulkę tartą wysyp na talerz. W garnku rozgrzej olej do smażenia kulek.

Nabierz 1 łyżkę risotto i ułóż je w dłoni. Następnie połóż kostkę mozzarelli i bakłażana i przykryj kolejną łyżką risotto. Delikatnie, dociskając drugą dłonią, uformuj kulkę. Przygotowaną kulkę obtocz w jajku oraz w tartej bulce.

Arancini smaż na głębokim oleju, aż nabiorą pięknego złotego koloru, przez około 5 minut. Wyjmij je łyżką cedzakową i odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Podawaj ciepłe z sosem pomidorowym.

CAPONATA

Kolejny przysmak z ojczyzny Guido. To sycylijskie danie z bakłażana i pomidorów z dodatkiem selera naciowego, oliwek i kaparów jest znakomite zarówno na zimno, jak i na ciepło. Caponata to pyszny dodatek do pieczywa. I świetnie smakuje z mięsem.

- 3 duże bakłażany
- 5–6 dużych pomidorów
- 2–3 łodygi selera naciowego
- 2 cebule
- 100 g czarnych lub zielonych oliwek
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki kaparów
- 2 łyżki czerwonego octu winnego
- 3 łyżki oliwy
- sól i pieprz
- do podania: natka pietruszki, bazylia, garść orzeszków piniowych



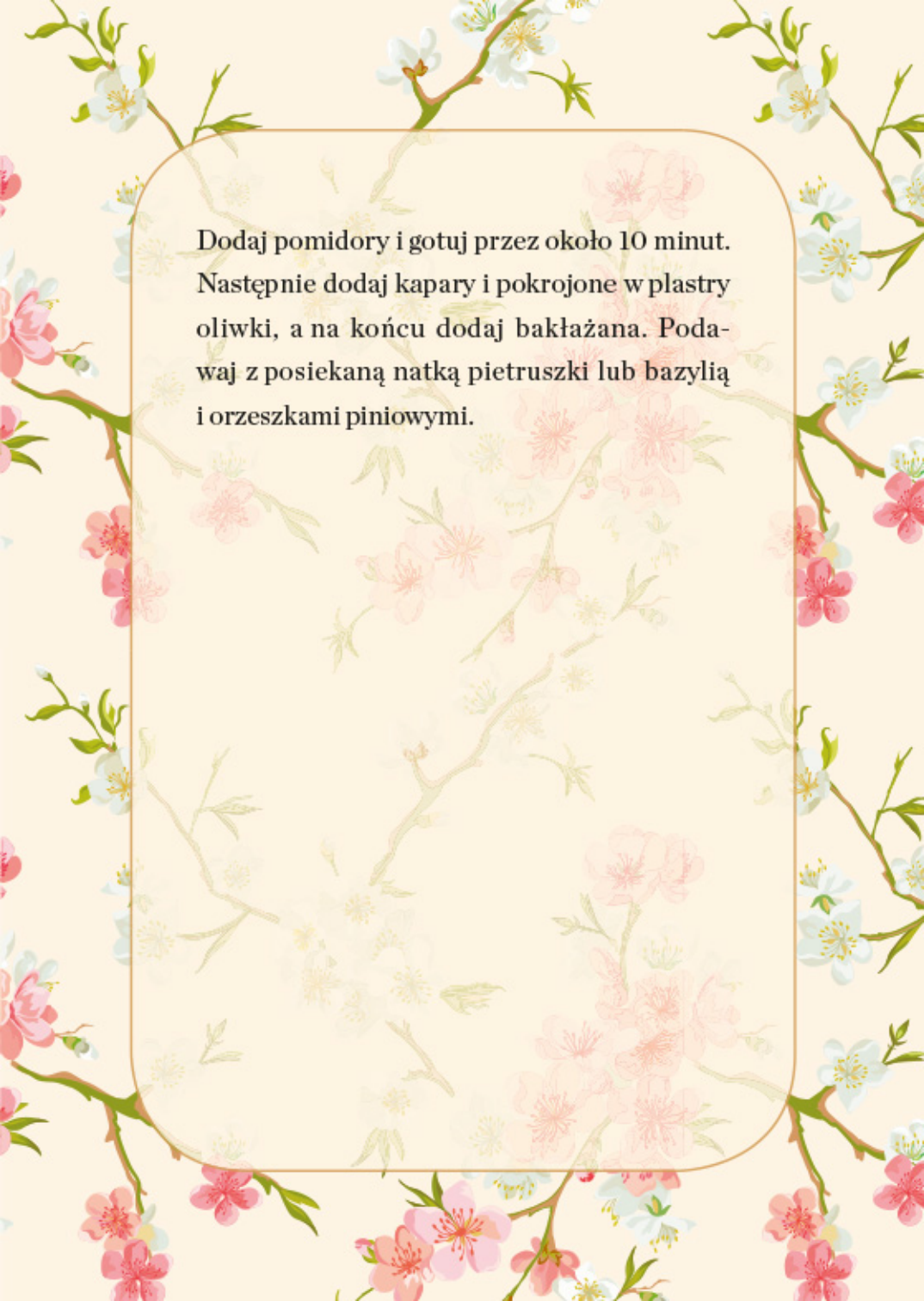


CAPONATA



Bakłażana pokrój w plastry, posól i odstaw na około pół godziny. Następnie zdejmij sól papierowym ręcznikiem i pokrój bakłażana w kostkę. Pomidory sparz, obierz ze skórki, usuń nasiona i pokrój w kostkę. Rozgrzej dużą patelnię, wlej oliwę i smaż bakłażana przez około 10 minut, mieszając, aż zmięknie, ale nie będzie się rozpadał. Zdjemij z patelni i odłóż na talerz.

Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż na oliwie. Dodaj pokrojony w plasterki seler i podsmaż przez kilka minut. Wlej ocet i gotuj przez około 2 minuty, aż większość octu wyparuje.



Dodaj pomidory i gotuj przez około 10 minut. Następnie dodaj kapary i pokrojone w plastry oliwki, a na końcu dodaj bakłażana. Podawaj z posiekaną natką pietruszki lub bazylią i orzeszkami piniowymi.

