

## **Receptury na konkurs kulinarny im. Wiktora Kulerskiego**

Grudziądz, marzec 2024 r.

Poniżej przedstawiamy propozycje receptur na kolejną edycję konkursu im. Wiktora Kulerskiego. Przepisy pochodzą ze starych książek kucharskich z terenu Kujaw i Pomorza. Powinny stanowić one inspirację niż dokładną instrukcją, należy je przede wszystkim zrozumieć i wypróbować (odradza się np. używanie maggi).

Więcej receptur, porad i informacji o dawnej kuchni można znaleźć na facebooku „Kuchnia staropolska”: [www.facebook.com/kuchniastaropolska](http://www.facebook.com/kuchniastaropolska) oraz na kanale YouTube „Kuchnia bardzo staropolska”. Polecamy też serię staropolskich receptur kulinarnych „Monumenta Poloniae Culinaria” wydawaną przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

*Jarosław Dumanowski*

### **M. Hooff, Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft, Grudziądz 1866 (tłum. Anna Mikołajewska):**

#### **Pierogi – placki z białym serem – twarogiem, znanym też jako gломza**

*Bez farszu*

Gęste kwaśne mleko, z którego zebrano śmietanę, stawia się w ciepłe miejsce, aż powstanie serek. Odsącza się go na cedzaku, a uzyskaną w ten sposób gломzę zawija się w szmatkę lub wkłada do woreczka, przyciska deską i kamieniem i odstawia na kilka godzin, żeby oddzieliła się serwatka.

½ kwarty gломzy uciera się w makutrze pałką najpierw na sucho. Następnie, ciągle ucierając, dodaje się stopniowo 3 całe jaja, łyżkę stołową dosyć tłustej słodkiej śmietany, 2 czubate łyżki stołowe mąki pszennej, sporą szczyptę soli, opłukane i osuszone koryntki i 1-2 łyżki stołowe cukru. Z masy formuje się małe kulki, rozplaszczają się je, obtaczają z dwóch stron w mące, kładzie na mocno rozgrzane masło

i powoli smaży, aż zrobią się brązowe z obu stron. Podaje się do nich cukier lub brązowe masło.

#### *Z farszem*

¼ kwarty gromy uciera się i dodaje do niej jedno całe jajo, jedno żółtko, trochę cukru, szczyptę drobno tłuczonych przypraw, szczyptę soli, łyżkę mąki pszennej, trochę śmietany, obgotowane i drobno pokrojone suszone śliwki i odrobinę wody od ich gotowania. Wszystko dokładnie się miesza.

Bierze się całe jajo, jedno żółtko, 2 łyżki śmietany i tyle mąki, żeby powstało ciasto dające się wałkować. Ciasto zagniata się i cienko rozwałkuje. Na połowę płatu ciasta kładzie się małe kleksy przygotowanej wcześniej gromy i przykrywa drugą połową ciasta. Ciasto wokół gromy starannie się ugniata i wycina foremką, a następnie gotuje w osolonej wodzie i podaje z brązowym masłem, cukrem i cynamonem.

\*\*\*

### **Kuchnia polska, Toruń 1885:**

#### **Pierogi z grzybami**

Oparzyć ćwierć funta grzybków młodych suszonych, wypłukać, ugotować na miękko i usiekać bardzo drobno. Przesmażyć w łyżce masła dwie całe pieczone usiekane cebule, wrzucić w to, zdjęwszy z ognia, usiekane grzybki, osolic i opieprzyć. Zagnieść ciasto z funta mąki jak zwykle na pierogi, nakładać tym farszem i wyrzynać jak zwykle kółkiem lub foremką pierogi, które jak inne i na półmisku polać masłem.

#### **Pierogi z serem**

Zagnieść ciasto jak na pierogi z mięsem, jajkiem z wodą, rozwałkować, nakładać kupki sera rozartego z masłem, żółtkami i z cukrem; przykryć ciastem i wykrawać żelazkiem lub szklanką. Gotować na ukropie, póki nie spłyną, wyjmować łyżką durszlakową i polać masłem świeżem na półmisku. W ser kłaść rodzenki lub szczypiorek siekany i podawać do nich śmietaną kwaśną.

\*\*\*

## **A. Saint-Paul, Ilustrowana kuchnia polska, Inowrocław 1899:**

### **Pierozki różne**

Ciasto na pierozki wszelkiego rodzaju robi się jednakie, tylko nadzianie bywa różne; zarobić mąki z wodą i jajami na gęste ciasto, rozwałkować je cienko i nałożywszy małemi kupkami nadzianie zawinąć, wykroić karbowanem żelazkiem lub kieliszkiem i gotować w wodzie. Gdy słyną, wyjmować durszlakową łyżką na półmisek, a stósownie do nadzienia połać masłem z bułką tartą zrumienionem, lub śmietaną bitą z cukrem.

Nadzienia, które polewają się masłem są:

1. Nadzianie zrobione z siekanego, gotowanego lub pieczonego mięsa zasmażonego, z dodaniem obgotowanej słoniny, cebuli, tartej bułki i jaj, osolić i opieprzyć do smaku, kto lubi, dodać można majeranki. 2.
2. Nadzienie z gotowanych suszonych grzybów: miękko ugotowane grzyby usiekać drobno, zasmażyć w maśle z siekaną cebulą, tarta bułką i jajkiem, soli i pieprzu do smaku.
3. Nadzienie z kiszanej kapusty: nadzienie poprzednie wymieszać z obgotowaną i usiekaną kwaśną kapustą, biorąc w równych częściach, dodaje się więcej masła i cebuli, można dodać i siekanych twardych jaj. 4) Nadzienie z sera: utrzeć z cukrem sera lub suchego twarogu, dodać stosownie do ilości jedno lub dwa żółtka, drobnych rodzynków, kto lubi, odrobinę wapnili; do pierożków takich można tak dobrze podać masło jak i śmietanę.

Nadzienia do pierożków ze śmietaną:

- 1) z czarnych jagód: jagody umyć, przebrać, dodać do smaku cukru i cynamonu.
- 2) z wiśni: wszelkiego rodzaju wiśnie mogą być użyte, należy je przebrać, umyć, pestki odrzucić, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, do smaku dodać cukru i zawijać.
- 3) śliwki dojrzałe obrać ze skórki, odrzucić pestki, w każdą włożyć trochę cukru z tłuczonym cynamonem i goździkami, nakładać pierożki te robią się większe nieco.
- 4) powidła na nadzienie zaprawiają się cukrem lub konfiturami.
- 5) twarogu utrzeć z jajem i cukrem, dolać trochę soki wiśniowego lub malinowego, wymieszać i nakładać pierożki; gdy już ugotowane i wyłożone na półmisek, połać śmietaną bitą, zaprawną tymże sokiem.

Do nadziewania pierożków można używać i wszelkich owocowych marmolad jak również farszów rybnych.

**Tania kucharka, zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie różnych potraw, o szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych, Grudziądz 1906:**

**Pierogi z powidłami**

Zagnieść ciasto jajem i wodą, ale nie za twardo, rozwałkować jak najcieniej, nakładać kupki powideł, przykrywać ciastem i wykrawać szklanką pierożki. Wrzucić na wrzącą wodę, potem wyjmować ostrożnie łyżką dziurkowaną, poleć roztopionym masłem i podać na stół.

**Pierogi ze serem**

Zagnieść ciasto jak zwyczajnie, rozwałkować cienko nakładać kupki sera rozartego z masłem, żółtkami i cukrem przykryć ciastem i wykrawać szklanką, gotować i roztopionym masłem.

**Pierogi z jagodami**

Zagnieść i rozwałkować ciasto jak wyżej, nakładać jagodami, posypać cukrem, przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Brzegi posmarować białkiem, żeby w gotowaniu się nie rozeszły, bo owoc daje wilgoć. Wrzucić na ukrop i gotować jak zwykle. Podaje się do nich kwaśną śmietaną z cukrem.

**Pierogi leniwe**

Funt sera rozetrzeć trzema żółtkami, wsypać soli i dwie łyżki pszennej mąki. Gdy to wszystko dobrze rozarte, ubić pianę z trzech białek, wymieszać dobrze, włożyć tę masę na stolnicę mąką posypaną, zrobić gruby wałek, nakarbować nożem i krajać ukośnie kawałki, formując pierożki. Gotować na wrzącej wodzie 5 minut. Na półmisku poleć masłem z przyrumienioną bułką.

**Pierogi z mięsem**

Mięso pozostałe z poprzedniego dnia sztukę mięsa lub pieczeń cienko posiekać dodać tartej bułki, łyżkę topionego masła, żółtko, soli, pieprzu i cebuli krajanej, wszystko to razem dobrze wymieszać. Zagnieść rozwałkować to mięso kupkami

przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Na półmisku polać roztopionym masłem i przyrumienioną bułeczką.

### **Pierogi z grzybami**

Zamiast mięsa, biorą się suszone, gotowane grzyby, pokrajać drobno i tak samo przyprawić jak mięso, tylko zamiast jednego żółtka, biorą się 2. Robią i gotują się pierogi w ten sposób jak inne. Na półmisku polewa się je zrumienionym masłem.

\*\*\*

## **Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, Grudziądz 1915:**

### **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 wałeczkiem, 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 rozleca się we wodzie, a za twarde niedobrze smakują. Podać zaraz świeże, polać zrumienionem masłem.

### **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 zrumienionem masłem.

### **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.

### **Pierogi z powidłami**

Powidła rozgrzać, dodać cukru i cynamonu i nakładać pierogi.

## **D. Wyrbkowska, Praktyczna kuchnia domowa, Żnin 1937:**

### **Pierogi z mięsem**

Mięso pozostałe z pieczeni lub gotowane posiekać drobno, wymieszać z połówką namoczonej i wyciśniętej bułki, dodać trochę pieprzu i zasmażyć na maśle z usiekaną cebulą. By mięso nie było zbyt suche, można dodać dwie łyżki rosółu. Zrobić ciasto na pierogi i nakładając farszem, lepić pierogi jak każde inne, wrzucić je na gotującą się posoloną wodę., a gdy wypłyną, wyjąć łyżką durszlakową, polać masłem i posypać parmezanem, lub podlać bulionem. Można też okrasić słoniną ze skwarkami.

### **Ciasto na pierogi**

Zagnieść ciasto, jak na kluski, dodając tyle letniej wody, ile mąki przyjmie i rozwałkować cienko. Układać przy brzegu małe kupki farszu, przykryć ciastem wycinać foremką blaszaną lub zwykłym kieliszkiem i silnie zlepić w palcach brzegi każdego pierożka, aby się w gotowaniu nie rozkleiły. Po zrobieniu należy pierogi układać na sicie jeden obok drugiego i gotować tak samo, jak kluski, to znaczy po wrzuceniu na gotującą osoloną wodą, przykryć je pokrywką, a po paru minutach, gdy wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek i polać masłem.

### **Pierogi z serem**

Utrzeć ½ kg świeżego suchego twarogu, rozetrzeć na misce z łyżką masła i dwoma żółtkami, trochę posolić lub, jeżeli ktoś lubi, zamiast soli dać łyżkę cukru i wsypać garść czarnych rodzyneków. Przygotowawszy ciasto, nakładać je serem i lepić pierogi, jak wyżej podane. Po ugotowaniu polać masłem rumianym. Pierogi te można także, zamiast serem, nakładać powidłami lub konfiturami.

### **Pierogi z borówkami**

Przygotowawszy ciasto na pierogi jak zwykle, nakładać je surowymi borówkami i mocno brzegi zlepić. Po ugotowaniu wyjąć na półmisek i obficie posypać cukrem, a osobno podać bitą śmietanę.

### **Pierogi z mięsem**

Około 1 kg wygotowanej rosoli sztuki mięsa (wołowego), 125 g świeżej słoniny, 1 duża cebula, 2 łyżki masła, 1 Maggi'ego kostka bulionowa, ½ kg mąki, 1 jajko, szczypta soli i pieprzu mielonego.

Pierogi zaleca się wówczas podawać, gdy ma się w kuchni większą sztukę mięsa, z której przyrządza się farsz. Sztukę mięsa, pozostałą po wygotowaniu z niej rosołu, przepuścić przez maszynkę razem z kawałkiem świeżej słoniny. Osobno zasmażyć dużą drobno siekaną cebulę z łyżką masła na kolor złoty i do tej zasmażki dodać przemielone , doprawić solą i pieprzem i przesmażyć krótko. Gdyby farsz po przysmażeniu okazał się za bardzo zwięzły, można go rozrobić bulionem z 1 Maggi'ego kostki bulionowej i odpowiedniej ilości wrzątku. Farsz przed napełnianiem nim pierogów winien zupełnie wystygnąć.

### **Pierogi z kapustą**

1 główka białej kapusty, kilka grzybów suszonych, 1 duża cebula, 2 łyżki masła, Maggi'ego przyprawa, ½ kg mąki, 1 jajko, sól pieprz mielony.

Główkę kapusty poćwiartować i odgotować w słonej wodzie. W tym samym czasie ugotować kilka grzybków suszonych, smak zachować dla innych potraw, a grzyby przepuścić razem z kapustą przez maszynkę.

Osobno zasmażyć z dwiema łyżkami masła dużą drobno usiekaną cebulę i w zasmażce tej prużyć następnie przemieloną kapustę, doprawić solą i pieprzem. Farsz ten przestudzić i skropić Maggi'ego przyprawą, poczem jest gotowy do nadziewania pierogów.

### **Pierogi z grzybami**

1/8 kg grzybów suszonych, dobrze opłukanych w zimnej wodzie, ugotować na miękko i jak najdrobniej posiekać. Osobno usiekać cebulę, przesmażyć ją z łyżką masła, dodać 2 łyżki tartej bułki, szczyptę soli i pieprzu i wszystko wymieszać z grzybkami. Przygotować ciasto na pierogi i nakładać je farszem grzybowym, a zawinawszy, wykrawać kieliszkiem małe pierożki i gotować je na wrzącej wodzie. Podać z masłem rumianym.

Zamiast suszonych, można użyć świeżych grzybków lub rydzów, a będą również smaczne.

### **Pierogi z kapusty**

Proporcja obliczona na 5 osób: ciasto – 3 – 7 dkg mąki na osobę, 1 jaja, sól, woda, nadzianka – 1 głowa kapusty, 4 dkg tłuszczu, 3 dkg cebuli, sól, pieprz, 1 jajo, 2 dkg masła.

Zrobić nie za twarde ciasto, rozwałkować, wycinać foremką (szklanką) nieduże koła; na każde z nich położyć trochę nadzianki i zlepić. Kiedy mamy wszystkie pierogi pozlepiane, wrzucić je na wrzącą osoloną wodę i ugotować.

Nadziankę do pierogów przygotować następująco: ugotowaną głowę kapusty przepuścić przez maszynkę, dodać do niej zrumienioną na tłuszczu cebulkę i jedno jajko, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Pierogi podawać polane zrumienionym masłem.