

SMAŻENIE POWIDŁ METODĄ TRADYCYJNĄ

POTRAWY Z POWIDŁAMI




Muzeum Etnograficzne
im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej
w Toruniu

Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Urząd Marszałkowski
Województwa
Kujawsko-Pomorskiego
w Toruniu

Dofinansowano z budżetu Samorządu Województwa Kujawsko-Pomorskiego



1. Czarno potrawa gotowana z powidłami

Jelenia lubo daniela, wieprza dzikiego, sarnę, dziką kozę y cokolwiek domowego chcesz gotować czarno, tak gotuy. Weźmiej jelenia albo łosia, porąb w sztuki jakie chcesz, odwarz, wstaw nacedziwszy rosołem i octem, warz, a gdy dowiera, miej powidła przebite [przetarte], rozpuszczone octem, przyday soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, imbiru, goździkow, cynamonu, przywarz, a daj na stół, a ieśli chcesz potrząśnij migdałami wzdłuż krajanemi, wprzód oparzonemi y białym cukrem.

(Stanisław Czerniecki, *Compendium Ferculorum...*, 1753)

2. Ryba czarno

Weźmij karpia, oczesz, zrysuj, wstaw w wodzie, zasól, warz, a odwarzywszy, zley wodą, wley powidł przebitych przez sito, rozpuszczonych octem, przyday soku wiśniowego, słodkości, pieprzu, imbiru, goździków, przywarz a day na stół.

(Stanisław Czerniecki, *Compendium Ferculorum...*, 1753)

3. Pierogi z powidłami

Rozwałkować jak zwykle ciasto na pierogi, nałożyć śliwkowemi powidłami, zaprawiwszy je poprzednio, jeżeli bardzo kwaśne, cukrem; pierogi zawijać, po brzegach ścisnąć, aby się nie otwierały, wrzucić do gotującej się wody i jak spłyną wybrać łyżką durszlakową i polać masłem zrumienionem z bułką.

(Marya Ślezańska, *Kucharz wielkopolski...*, 1892)

4. Zupa z powideł

Na 6 osób wziąć pół funta powideł, nalać jednym i pół litrem wody, włożyć kawałek cynamonu, rozgotować powidła i przefasować [przetrzeć] przez durszlak, osłodzić podług upodobania. Wziąć 3 ósme [330 ml] litra kwaśnej śmietany, zaprawić na zupę i raz zagotować; jeżeli za rzadka, można do śmietany dobrać trochę kartoflanej mąki z winem zaprawić. Do tej zupy dać sucharki lub kłuseczki francuskie.

(Marya Ślezańska, *Kucharz wielkopolski...*, 1892)

5. Pączki z powidłami

80 dag mąki; 0,5 litra mleka; 4 dag drożdży, 15 dag masła; 10 dag cukru; 7 żółtek + 3 całe jaja; 1 kieliszek spirytusu; powidła; smalec; 1 łyżeczka soli

Rozczyn: 1/4 części mąki, mleko, drożdże – zostawić na godzinę

W ciepłej kąpieli ubić żółtka z cukrem do białości, dodać całe jaja.

Wymieszać rozczyn z mąką, jajami, solą, spirytusem. Ugniatać ciasto aż będzie gładkie, do pęcherzy. Po 30 minutach dolać stopione masło – wrobić je kopyścią do ciasta. Ciasto musi się świecić. Zostawić, nakryć ścierką – ma rosnąć dwa razy.

Formowanie pączków: rozłożyć łyżką na rękę, w środek wepchnąć powidła (dużo), sformować kulkę, położyć ją na stolnicy z mąką do wyrośnięcia i przełożyć na drugą stronę. Wkładać do garnka na rozgrzany smalec, przewracać. Zanim ostygną – posypać cukrem (drobne kryształki) ze wszystkich stron.

(Archiwum MET, Wincenta Szaroleta, Wielkopolska, początek XX w.)

6. Zupa z powideł

Na 4 osoby wystarczy pół funta powideł, które nalać kwartą wody, dodać kawałek cynamonu i skórki cytrynowej, a jeżeli nie dosyć słodkie, to dodać trochę cukru. Gotować aż się powidła dobrze rozgotują, i zaprawić kwaterką śmietany, w której rozbić małą łyżkę mąki. Lejąc do wazy, przecedzić przez sitko; oddzielnie ugotować klusek francuskich lub podać grzanki obsmażone na maśle.

(Marta Norkowska, *Najnowsza kuchnia wytworna...*, 1904)

7. Bułki z powidłami

Zwyczajne bułki otrzyć na tarce, pokrajać drobniutko. Rozrzedzić powidła ciepłą wodą, tak, aby były jak gęsty sos, wsypać cukru, mialko tłuczonego cynamonu i gwoździków, włożyć bułki, wymieszać z powidłami i ułożyć na salaterce. Muszą także być dłuższy czas naprzód zarobione, aby dostatecznie zmiękły.

(Antonina Dz., *Tania kucharka...*, 1906)

8. Pierogi z powidłami

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

(Antonina Dz., *Tania kucharka...*, 1906)

9. Zupa powidlana

Dużą łyżkę albo 12 deka powideł zagotować w wodzie, dać mały kawałek cynamonu, ze trzy goździki, skórki cytrynowej, a gdy zakipi, przefasować [prze-trzeć]. Wziąć pół litra śmietany kwaśnej z łyżeczką mąki, podprawić i niech zupa zakipi. Do tej zupy daje się biszkopciiki lub zwykłe krajane kluseczki, które osobno na wodzie się gotuje. Dodając do zupy kluseczki, należy dobrze najpierw wycedzić z nich wodę.

(Róża Makarewiczowa, *Praktyczna kuchnia*, 1910)

10. Zupa z powideł

2 dobre łyżki powideł rozgotować w kwarcie [0,9422 l] wody (ile potrzeba na zupę), dodać trochę cynamonu i cukru. Rozmoczyć 1 bułkę w zimnej wodzie, zagotować razem, osolić w włożyć trochę masła (pół kawałka, tj. tyle co pół włoskiego orzecha).

(*Nauka gotowania do użytku ludu polskiego*, 1915)

11. Pierogi z powidłami

Zagnieść ciasto z jajkiem i wodą i rozwałkować na stolnicy bardzo cienko, poczem nakładać na nie kupki powideł, wykrawać kieliszkiem małe pierożki, posmarować brzegi wodą i zlepiać mocno, a wtedy ugotować je w obszernym rondlu pełnym wody. Wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek, polać maśłem, posypać cukrem z cynamonem i wydać, podając osobno kwaśną śmietaną.

(A.J. Kamionka, *Kuchnia polsko-amerykańska...*, 1917)

12. Zupa z powideł

Pół funta powideł zalać kwartą wody, włożyć parę kawałków cynamonu i dwie łyżki cukru i postawić na ogień. Gdy powidła dobrze się rozgotują, zaprawić kwaterką śmietany z odrobina mąki, poczem precedzić przez sitko i wydać na stół. Jako dodatek do tej zupy dają się smażone grzanki z białego chleba lub kluski francuskie.

(A.J. Kamionka, *Kuchnia amerykańska...*, 1917)

13. Zupa z powideł

Ćwierć kilo powideł zalać 1 litrem wody, dodać kawałek cynamonu, utartej skórki cytrynowej, 3 łyżki cukru i zagotować. Następnie zaprawić ½ litrem śmietany i podawać z grzankami lub kluseczkami francuskimi.

(M. Litwinka, *Kucharka polska...*, 1918)

14. Schab wieprzowy z powidłowym sosem

Proporcja – 2 kg schabu wieprzowego, łyżka powideł, 2 kawałeczki cukru, trochę cynamonu, łyżka masła, trochę tartego chleba lub bułki, 2 łyżki wina, 6 goździków, cytrynowa skórka

Porąbać schab w kawałki, odgotować w osolonej wodzie, ostudzić trochę, osypać grubo tartym chlebem lub bułeczką i upiec na rumiano na blasze, wysmarowanej masłem. Pełną łyżkę powideł rozprowadzić bulionem lub wodą, włożyć parę kawałeczków cukru, trochę cynamonu, goździków, cytrynowej skórki, parę łyżek wina lub agrestowego soku, zagotować i zalać schab. Można zamiast powideł wziąć 400 gr śliwek suszonych.

(Maria Marciszewska, *Doskonała kuchnia*, 1929)

15. Budyń z powideł

12 dkg powideł, cytrynowa skórka, 4 dkg cukru, 4 jaja, szczypta cynamonu, 4 dag cykaty [smażona skórka cytrynowa lub pomarańczowa], 1/16 litr śmietany, 6 dkg utartego biszkoptu lub bułeczki

Utrzeć cukier z żółtkami, cytrynową skórką, cynamonem, oddzielnie na talerzu rozprowadzić śmietaną powidła i dodać je do żółtek. Wsypać usiekaną drobno cykatę, rozmieszać dokładnie, w końcu dodać pianę z białek i utarty biszkopt, wymieszać lekko, gotować godzinę, wydać ze śmietanką ubitą z cukrem.

(Maria Dissłowa, *Jak gotować...*, 1931)

16. Kluski z powidłami i śmietaną

6 dkg masła, 2 jaja, 1/2 kg mąki, sól, 1/4 litr mleka, 10 dkg powideł, 5 dkg cukru, 1/4 litr mleka, 1/4 litr śmietany, 1/2 łyżeczki cynamonu

Wsypać mąkę do miski, zrobić w środek dołek, wbić całe jaja, dodać łyżeczkę soli, wlewać po trochu zimnego mleka, zarabiać łyżką na gęstawe ciasto, dodać roztopionego masła, wybijać, aż zrobi się ciasto gładkie. Zagotować w szerokim rondlu obficie wody, dodać łyżkę soli, kłaść metalową łyżką na wodę wąskie kluski, spieszyć się z tem, aby się wszystkie kluski razem ugotowały, poczem nakryć pokrywą; gdy pokipią [pogotują się] 5 min., odcedzić, wrzucić na wygrzany półmisek, połać powidłami, które najpierw przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem i cynamonem, rozprowadzić śmietaną. Podawać zaraz na stół.

(Maria Dissłowa, *Jak gotować...*, 1931)

17. Naleśniki z powidłami, tanie i dobre (wojenne)

25 dkg mąki, ½ litr wody, 1 jajo, na koniec noża soli, 12 dkg powideł. Do smażenia: 2 dkg słoninki, 5 dkg smalcu

Rozkłócić ¼ litr wody z całym jajkiem, dodać troszkę soli, wsypać mąkę, rozbić dokładnie, aby grudek nie było, poczem wlać jeszcze ¼ litr wody, wymieszać dobrze i smażyć naleśniki niezbyt cienkie. Dobrze rozgrzana patelnia smarować słoniną wbitą na widelec, nalewać ciasta i na ostrym ogniu smażyć z obydwu stron. Pociągnąć każdy naleśnik bardzo cienko powidłami, złożyć w chusteczkę, zwinać i obsmażyć na smalcu. Oddzielnie podać można miazgi cukru. Z tej ilości będzie 16 naleśników.

(Maria Dissłowa, *Jak gotować...*, 1931)

18. Powidła do ciast

Dobre, słodkie w miarę wysmażone powidła używają do ciast bez żadnej przyprawy. Do kwaśnych powideł dodaje się cukier; gdy są za rzadkie, należy je wprawdzie wysmażyć lub dodać tartą bułkę; gdy powidła nie są dobrej jakości, poprawić smak jakimkolwiek korzeniami: cynamonem, gałką i kwiatem muszkatułowym, goździkami, wanilią, dodać można także pokrajanych migdałów, rodzynek, pomarańczowej skórki, cytryny, skórki cytrynowej. Gdy nadto wysmażone są powidła, gdy nie dadzą się smarować po cieście, rozrzedzić je wodą, albo sokiem, także śmietanką i rozgotować.

(Maria Dissłowa, *Jak gotować...*, 1931)

19. Sos z powideł

12 dkg powideł, ¼ litr mleka

Rozetrzeć powidła na misce i rozprowadzić gorącym mlekiem, gdy powidła nie są dosyć słodkie, dodać cukru albo rozgotować powidła z szklanką wody i rozprowadzić śmietaną. Dodać można do sosu szczyptę cytrynowej skórki lub cynamonu. Przed podaniem na stół, przetrzeć przez sito. Sos ten podawać gorący do knedli z bułki lub do ziemniaczanych.

(Maria Dissłowa, *Jak gotować...*, 1931)

20. Zupa z powidel

12 dkg powidel, 6 dkg suszonych moreli, 6 dkg cukru, ¼ litr śmietany, 1 dkg mąki, 2 goździki

Gotować powidla, morele i goździki w jednym litrze wody przez ½ godz., przetrzeć następnie przez sito, zaprawić śmietaną rozbita z mąką, dodać cukru wedle upodobania. Oddzielnie podać do zupy groszek ptysiowy, małe biszkopciki lub grzanki z bułki. Gotować można powidlankę z samych powidel bez dodatku moreli.

(Maria Disslowa, *Jak gotować...*, 1931)

21. Rogaliki z powidłami

3 szklanki mąki, 25 dkg margaryny, ½ szklanki śmietany, 8 dkg drożdży rozranych z mąką, 1 słoik powidel, 1 jajo do posmarowania, cukier

Z mąki, margaryny, śmietany i drożdży zagnieść ciasto, uformować kule. Schłodzić je wkładając do zimnej wody – najpierw opadnie na dno, a po pół godzinie wypłynie na wierzch. Wtedy wyjąć je na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować dość cienko i wyciąć niewielkie kwadraty. Na kwadraty nałożyć powidla i ukośnie zwinąć, formując rogaliki. Ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem. Posmarować rogaliki rozbitym jajkiem i posypać cukrem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Podawać po lekkim przestygnięciu.

(Bohdan Jacórzynski, *Przetwory z warzyw i owoców...*, 1982)

22. Strucla z powidłami

30 dag mąki, 3 dag drożdży, 4 łyżki masła, 4 żółtka, 4 łyżki cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 30 dag powidel śliwkowych, mleko

Mąkę przesiać. Drożdże rozetrzeć z cukrem, rozprowadzić trzema łyżkami mleka, dodać tyle mąki, aby powstała masa o konsystencji gęstej śmietany. Dokładnie wymieszać. Naczynie z ciastem przykryć, pozostawić w ciepłe. Ciasto powinno wyrosnąć podwajając swoją objętość. W trakcie rośnięcia utrzeć żółtka z cukrem do białości. Masło stopić. Do wyrośniętego rozczyntu dodać utarte żółtka, cukier waniliowy, 1-2 łyżki mleka i letnie stopione masło. Wyrobić ciasto starannie drewnianą łyżką. Dostatecznie wyrobione ciasto powinno odstawać od łyżki. Wówczas trzeba je rozwałkować na grubość około 1 cm formując prostokąt. Rozwałkowane ciasto posmarować równomiernie powidłami, uważając, żeby powidla nie sięgały dalej niż 2 cm od krawędzi krótszych boków prostokąta. Wolna przestrzeń należy także pozostawić wzdłuż jednego z boków dłuższych (około 3 cm) od krawędzi. Krótsze boki założyć do środka. Wystarczy, gdy szerokość „zakładu” wynosi 3 cm. Następnie zwinąć starannie rulon wzdłuż dłuższego boku poczynając od tego posmarowanego do końca. Uformowana w ten sposób struclę przenieść ostrożnie do wąskiej, długiej foremki wyłożonej folią aluminiową lub posmarowanej tłuszczem. Pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Piec dopiero wówczas, gdy ciasto podwoi objętość. Rumienić na jasnozłoty kolor. Upieczona struclę pozostawić w formie do ostygnięcia. Powierzchnie gorącej strucli można polukrować lukrem waniliowym lub cytrynowym.

(Zofia Zawistowska, *Potrawy wigilijne*, 1985)

23. Piernik z powidłami

4 szklanki mąki, 25 dag margaryny, 2 szklanki cukru, 2 jaja, 1 słoik powideł, 3-4 łyżeczki kakao, mieszanka zmielonych przypraw (cynamon, goździki, imbir, pieprz, gałka muszkatołowa, ziele angielskie), 2 szklanki mleka, 2 łyżeczki sody, tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę rozpuścić i ostudzić. Mąkę przesiać. Jaja utrzeć z cukrem i mieszanką przypraw. Stopniowo dodawać wszystkie składniki, dokładnie ucierając. Gotowe ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 50-60 minut.

(Ilona Dąbrowska, Kinga Osmycka, *Domowe ciasta i ciasteczka*, 1988)

24. Buchty z powidłami

Z 50 dag mąki pszennej, szklanki mleka, 2 jajek, 10 dag masła, 3 dag drożdży, 2 łyżek cukru i odrobiny soli przygotować ciasto drożdżowe. Ustawić w ciepłym miejscu i pozwolić mu rosnąć. Jeszcze raz ciasto dokładnie wyrobić, podzielić na części i formować duże płaskie bułki, ułożyć na stolnicy posypanej mąką, przykryć czystą ściereczką i jeszcze raz pozwolić im podrosnąć. W szerokim rondlu zagotować szklankę mleka z łyżką masła. Na gotujące mleko kłaść buchty i przy najmniejszym płomieniu podgrzewać 10-15 minut. Buchty przełożyć na talerz, porozdzierać widelcem. Do tego podać sos z powideł: słoik powideł rozmieszać z ½ l wody, dodać 3 łyżki cukru, łyżeczkę cynamonu, łyżeczkę masła i startą skórkę cytrynową, zagotować. Łyżkę mąki ziemniaczanej rozmieszać w zimnej wodzie i zagęścić rozczynek sos. Gorącym polewać buchty.

(Wera Sztabowa, *Krupnioki i moczka...*, 1990)

25. Kluski z powidłami

Dwie łyżki masła, 2 łyżki cukru i 2 jajka utrzeć na pulchną masę (dodając do masła i cukru najpierw żółtka a potem białka). 40 dag chudego twarogu przetrzeć przez sito lub przemleć przez maszynkę do mięsa. Połączyć twaróg z masą jajeczną, dodać 2 kopiaście łyżki mąki krupczatki, 2 łyżki śmietany, soli (na koniec noża) i tyle tartej bułki (ok. 3 łyżki), żeby ciasto nie było zbyt wolne. Utoczyć z ciasta gruby wałek, pokrajać na plastry. Plastry rozgnieść, ułożyć na każdym łyżeczkę śliwkowych powideł i utoczyć kluskę. Kluski wrzucać do wrzącej wody, a gdy wypłyną, przetrzymać jeszcze parę minut na mniejszym ogniu, aby doszły. Na patelni uprażyć 4 łyżki tartej bułki, dodać 2 łyżki masła (margaryny), roztopić, zmieszać z bułką, okrasić wyłożone na półmisek kluski. Przed podaniem posypać cukrem waniliowym lub cynamonem.

(Wera Sztabowa, *Krupnioki i moczka...*, 1990)

26. Zupa z powideł śliwkowych

½ kg powideł śliwkowych, 5 szklanek wody, ½ szklanki kwaśnej śmietany, 1 łyżka mąki, cukier, mielony cynamon. Powidła rozprowadzić wrzącą wodą, podprawić śmietaną z dodatkiem mąki, zagotować, doprawić do smaku cukrem i cynamonem. Podać z makaronem lub grzankami.

(Wanda Piotrowiakowa, *Zupy*, 1991)

27. Placek z powidłami

40 dag mąki, 20 dag margaryny, sól, 5-6 łyżek zimnej wody, 40 dag powideł, cukier puder

Do mąki dodać schłodzoną margarynę i siekając nożem wyrabiać ciasto tak, aby nie było wyczuwalnych grudek tłuszczu. Ciasto osolić, skropić wodą, wyrabiać dalej nożem, a rękami tylko zlepić. Włożyć do foliowej torebki i wstawić do lodówki na 1 godz. Po wyjęciu z lodówki 2/3 ciasta zetrzeć na tarce z dużymi oczkami wprost na blachę oprószona mąką, nierównomiernie pokrywając całą powierzchnię. Na startym cieście rozprowadzić powidła, a następnie zetrzeć na tarce pozostałą ilość ciasta, przykrywając powidła. Piec do zrumienienia w mocno nagrzanym piekarniku. Po wyjęciu gorący placek posypać przez sitko cukrem pudrem i ostrym nożem.

(Maria Szustakowska-Chojnacka, *110 roślin w twojej kuchni*, 2007)

28. Piernikowy przekładaniec

500 g miodu, 2 szklanki cukru, 250 g smalcu (może być również masło), 3 jajka, 1 kg mąki, 3 łyżeczki sody oczyszczonej, ½ szklanki mleka, ½ łyżeczki soli, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka goździków, 1 łyżeczka anyżu, 100 g rodzynek, 50 g posiekanych migdałów, ok. 1 kg powideł śliwkowych

Miód, cukier i smalec podgrzewać stopniowo, doprowadzając do wrzenia, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia cukru. Powstałym „syropem” sparzyć mąkę, a następnie całość lekko przestudzić. Ciepłe ciasto wyrabiać ręką. Dodać sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, jajka, sól, przyprawy korzenne [zmielone] i bakalie. Ciasto dokładnie wyrobić. Starannie wyrobione ciasto włożyć do kamionkowego garnka. Przykryć lnianą ściereczką i odstawić w chłodne miejsce. Powinno „dojrzewać” nie mniej niż 3 tygodnie w chłodnym miejscu.

Uwaga! Wyrobione ciasto jest dość płynne. Po leżakowaniu w zimnie tężeje i daje się rozwałkować (wtedy trzeba tylko lekko podsypywać je mąką).

Dojrzałe ciasto podzielić na 3 części. Rozwałkować na grubość ok. ½ cm (ciasto podwoi swoją objętość), ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 15-20 minut (do suchego patyczka) w temperaturze 170-180°C (można włączyć termoobieg, należy jednak uważać, aby nie przesuszyć ciasta).

Ostudzone placki przełożyć obficie powidłami śliwkowymi. Nakryć arkuszem papieru do pieczenia i równomiernie obciążyć deseczką. Odstawić do skruszenia na 2-3 dni w chłodne miejsce. Przez ten czas piernik zmięknie. Wierzch ciasta można polukrować lub polać polewą czekoladową.

(Krzysztof Lewandowski, Anna Kornelia Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik*, 2016)

29. Placek z powidłami

50 dag mąki, 1 kostka margaryny, 20 dag cukru w mączce [cukru pudru], 2 żółtka, 2 łyżki śmietany, 30 dag powideł

Wszystkie składniki ciasta dodać do mąki na stolnicy. Nożem siekać tak długo, aż dobrze się połączą, szybko zlepić rękami, nie wyrabiać. Ciasto wynieść do chłodu, by dobrze stężało. Połowę ciasta rozwałkować i ułożyć na posmarowanej blasze. Na placku rozsmarować marmeladę. Pozostałe ciasto zetrzeć na grubej tarce wprost na powidła, wyrównać brzegi. Upiec placek na rumiany kolor. Gorący pokroić.

(Archiwum MET, wycinek z gazety)

30. Pierogi z powidłami

Zagnieść ciasto na 1 jajku i tyleć [tyle samo] wody, dobrać do mąki pszennej, uważać, żeby nie było za twarde, rozwałkować cienko. Powidła rozcieńczyć wodą, przefasować [przetrzeć] przez durszlak, trochę je podsmażyć z cukrem. Nakładać kupki powideł na ciasto rozwałkowane, robić pierogi, dobrze po brzegach ścisnąć żeby się w gotowaniu nie rozleciały. Na wydaniu wrzucić pierogi w gotującą wodę, gdy spłyną ostrożnie wyjąć durszlakową łyżką na półmisek i polać masłem zrumienionym z tartą bułką.

(Archiwum MET, kartka z nieznanej książki kucharskiej)

