

SMAŻENIE POWIDŁ METODĄ TRADYCYJNĄ

POWIDŁA - PRZEPISY




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. Powidła ze śliwek

Na ½ szeffla [korca=120, 6 litrów] śliwek wyłuskanych z pestek wziąć 1 łut [12,66 gram] goździków, trochę cynamonu, skórek pomarańczowych podług upodobania. Śliwki trzeba gotować na wolnym ogniu, mieszając je ciągle od spodu; gdy zaczną gęstnieć, potrzebują jeszcze wolniejszego ognia, żeby się nie przypaliły. Wysmażyć je do dostatecznej gęstości, włożyć w garnki kamienne i wstawić do ciepłego pieca [może być piekarnik], aby wyschły i postawić w suche miejsce, żeby nie spleśniały.

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

2. Powidła ze śliwek

Powidła śliwkowe robią się w ostatnich dniach września lub w pierwszych października, gdy węgierki są nie tylko dojrzałe, ale zupełnie przestałe, wtedy bowiem mają już bardzo wiele słodyczy, która zastępuje zupełnie potrzebę dodania cukru. Z każdego gatunku ciemnych śliwek można smażyć powidła, najlepsze są jednak z prawdziwych węgierek. Przebrać śliwki, odrzucając robaczywe części, często bowiem jeden lub dwa robaki można odrzucić, a śliwka będzie jeszcze dobra do użycia i rozrywając każdą śliwkę palcami bez użycia noża, odrzucić pestki. Tak przebrane śliwki włożyć do kociołka odpowiedniej wielkości i smażyć w wolnym ogniu, mieszając drewnianą warząchwią, aby nie dopuścić do przypalenia. Śliwki w pół godziny puszczą tyle soku, że staną się jedną rzadką, jasną masą, czyli płynem, który tak długo gotować trzeba przy ciągłym mieszaniu i pilnowaniu przypalenia, aż zmienia kolor na ciemny, co nastąpi w 5 do 6 godzin, chociaż jeszcze będą dość rzadkie, gdyż dopiero po przesmażeniu powtórnym na drugi dzień i zastygnięciu gęstnieją. Wtedy mieć druciane gęste sita i przez nie, biorąc po trochu, fasować przecierając ciągle łyżką. Na sicie nie powinno nic zostawać. W braku sita drucianego użyć można przetaków. Wiele osób smaży z pestkami co jest zupełnie złe, gdyż powidła nabierają pestkowego smaku, przy fasowaniu przedzierają sita i wiele powideł zostaje na pestkach. Po przelaniu włożyć napowrót do rondla, dodając, jeśli kto chce mieć bardzo wykwiśnięte, na każdy garniec funt cukru, smażyć póki kawałami z łyżki nie spadają, zaraz włożyć w garnek, koniecznie kamienny, wstawić na noc do ciepłego pieca.

(Lucyna Ćwierczakiewiczowa, *Jedynie praktyczne przepisy konfitur...*, 1900)

3. Powidła ze śliwek

Śliwki należy przekrawać i pestki odrzucić; gotować bez wody, na wolnym ogniu, mieszając bez przerwy łąpatką drewnianą dopóty, aż się masa dobrze wysadzi, t.j. kawałkami spadać będzie z łyżki. Powidła mogą być fasowane lub nie, zależnie od celu, do jakiego służyć mają; fasowane są delikatniejsze. Jeżeli mają być fasowane czyli przecierane, to pierwszej śliwki rozgotować i przetrzeć przez sito. (...) Masę przetartą gotować tak długo, aż się dostatecznie wysadzi; przez długie gotowanie masa ściemnieje. Jeżeli potrzeba dodać cukru, to po przefasowaniu należy masę zważyć; na funt [0,452 kg] masy bierze się ćwierć funta cukru; jeżeli owoc słodszy to mniej cukru potrzeba; potem masę razem z cukrem gotować aż do gęstości. Powidła układać w garnki kamienne lub gliniane i zapiekać w piecu, najlepiej po chlebie, aż się z wierzchu kożuch utworzy; przez to dłużej się trzymają. Gdy powidła zupełnie ostygną, można zalać je łożem i obwiązać pęcherzem lub papierem pergaminowym i przechowywać w suchym a chłodnym miejscu. (Marta Norkowska, *Najnowsza kuchnia...*, 1904)

4. Powidła

Dojrzałe węgierki obetrzeć z barwy, wyjąć z nich pestki, wrzucić do pobielanego kotła i wciąż mieszając gotować na wolnym ogniu. Gdy się powidła rozgotują zupełnie, przetrzeć przez druciane sito albo przetak, na którym same łupiny pozostaną. Kocioł wyszorować, włożyć przetarte powidła, gotować powoli, mieszając wciąż kopystką, aby do dna nie przywarło. Ogień powinien być stopniowo, coraz słabszy, a gdy powidła od kotła odstawać będą, kłaść je do kamiennych słoików i wstawić w piec po chlebie, aby się z wierzchu utworzyła twarda skórka, która je uchroni od pleśni. Po przestudzeniu obwiązać pęcherzem i zachować w suchym miejscu.

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

5. Powidła ze śliwek

Powidłami nazywamy marmeladę śliwkową gotowaną bez cukru. Dojrzałe, nawet przejrzałe śliwki węgierki piecze się w garnkach lub dusi w dużych rondlach. Przeciera przez sito, poczem całą przetartą masę wkłada w kotły i gotuje na wolnym ogniu, mieszając kopystką od dna. Gdy w przerobie masa tężeje, przekładamy ją w garnki kamienne i wstawiamy jeszcze na godzin kilka do pieca. Używa się takich powideł na pierożki, do sosów itp. Są produktem tanim, lecz ustępują pod każdym względem marmeladom cukrowym.

(Elżbieta Kiewnarska, *Konfitury, kompoty...*, 1927)

6. Powidła

Wziąć śliwek dojrzałych, ile się podoba; przetrzeć do sucha, rozciąć każdą dla wydobycia pestki, włożyć do garnka polewanego albo kotła dobrze pobielonego i gotować, mieszając na bardzo wolnym ogniu; gdy się rozgotują przetrzeć je przez durszlak albo druciane sito, na którym same łupiny pozostaną; garnek albo kocioł, w którym się gotowały, wymyć dobrze i do suchego przełożyć przefasowane śliwki, smażyć powoli, mieszając ciągle, aby się nie przypaliły od spodu. Kto chce, może dodać cukru lub miodu; przesmażyć jeszcze razem w piecu, najlepiej po wyjęciu chleba i po zupełnym wystygnięciu przewiązać pęcherzem i papierem.

(Maria Marciszewska, *Doskonała kuchnia*, 1929)

7. Powidła ze śliwek

Z bardzo dojrzałych prawdziwych śliwek węgierskich wyrabia się doskonałe powidło w dużych ilościach. Śliwki mogą być nawet już pomarszczone, a jeśli nie są bardzo dojrzałe, trzeba je rozłożyć i czekać, aż się nieco uleżą, bo będą słodsze i więcej mają soku, prędzej się rozmieszają. Powidła śliwkowe smaży się w dużych miedzianych kotłach. Dla uniknięcia przypalenia się masy, można kocioł wysmarować dobrą oliwą jadalną. Do mieszania używa się specjalnej kopystki podobnej nieco do motyki albo gracy murarskiej, przeznaczonej do gaszenia wapna, jednakowoż nieco zaokrąglonej ze względu na kształt kotła. Ogień pod kotłem może początkowo być silny, lecz w miarę, jak masa zaczyna gęstnieć, należy ostrożnie dokładać, żeby powidła się nie przypaliły. Póki jest ogień pod kotłem, nie można ani na chwilę ustać w mieszaniu ponieważ pozostawić powidło w miedzianym naczyniu byłoby niebezpiecznym, koniecznie trzeba smażyć bez przerwy, aż masa zacznie odstawać od naczynia i nie spadać z łyżki. Podczas mieszania powinno się stale zeskrobywać części, przywierające do brzegów, żeby je razem rozmieszać. Powidła można przetrzeć przez sito, zanim masa zanadto stężeje i włożyć z powrotem do kotła, aż usmażą się należycie. Nie można polecić smażenia, a następnie przecierania śliwek z pestkami, gdyż utrudniają one tę czynność i często uszkadzają sito. Także trudno zetrzeć wszystkie miąższ z pestek, z którymi odrzuca się zazwyczaj jeszcze dużo miazgi. Nie traci się więc czasu, jeśli się pestki usuwa przed smażeniem, a także przy tej sposobności kontroluje, czy śliwki są robaczywe.

Czysto umyte śliwki rozłamuje się palcami i odrzuciwszy pestki rzuca do kotła. Aby od razu puściły sok i ochroniły masę od przypalenia się, nie należy wsypywać wszystkich od razu. Dobrze jest rozgnieść pierwszą część mocno, a dopiero stopniowo dorzucać resztę śliwek. Na dosmażaniu można dodać różne przyprawy, jak cynamonu, goździków, anyżku, kolendry, wszystko utłuczone i cienko posiekaną skórkę cytrynową. Na 12 kg śliwek liczy się 12 dkg cynamonu, 1 ½ dkg goździków, 1 dkg anyżku, 1 dkg kolendry i skórkę z 1 cytryny. Kto ma w sadzie orzechy może na tę wagę dodać 8 zielonych orzechów ugotowanych i drobniutko pokrajanych. Gotowe powidła składać do kamiennych naczyń lub do drewnianych faszerek i zasuszyć po wierzchu w ciepłym piecu.

(Kazimiera Kulczycka, *Największy zbiór przepisów...*, 1930)

8. Powidła ze śliwek

Tylko z dojrzałych śliwek są dobre powidła. Są tak słodkie, że nie trzeba dodawać cukru. Wybrać pestki ze śliwek, rozgotować je w garnku, następnie przetrzeć przez sito, włożyć do rondla, gotować, mieszając często, aż zgęstnieją. Im bardziej gęstnieją, tem wytrwalej należy mieszać. Gdy dogotowują się powidła, mieszać je należy bez przerwy, aby nie straciły ładnego koloru, nie pociemniały, i aby nie przydymiły się. Gdy powidła zgęstnieją, przełożyć do kamiennego słoja, wstawić po obiedzie do gorącego jeszcze pieca aby dopiekły się. W dużych ilościach smażenie powideł wykonywa się tym samym sposobem. Gotuje się zazwyczaj w kotłach, w sadzie na powietrzu, miesza pilnie łopatką, aż do należytego wysmażenia.

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

9. Powidła

25 kg śliwek oczyścić z ogonków i pestek, po czym wrzucić do kociołka część śliwek, dodać trochę wody i gotować. Skoro puszczą sok – wsypać resztę śliwek – stale mieszając. Gotowe powidła dosłodzić, dodając ½ kg cukru, po czym zagotować kilkakrotnie z cukrem i na gorąco wlać do naczynia.

(„Pomorski Kalendarz Rolniczy”, 1937)

10. Powidła ze śliwek

Czysto umyte śliwki rozłamuje się palcami i odrzuciwszy pestki, wrzuca się do kotła. Aby od razu puściły sok i chroniły masę od przypalania się nie należy wsypywać wszystkich od razu. Dobrze jest rozgnieść pierwszą część mocno i dopiero dorzucić resztę śliwek. Na dosmażeniu można dodać różnych przypraw, jak cynamonu, goździków, anyżu, kolendry (wszystko utłuczone) i cienko posiekaną skórkę cytrynową. Na 12 kg śliwek liczy się 12 dkg cynamonu, 1,5 dkg goździków, 1 dkg anyżu, 1 dkg kolendry i skórkę z 1 cytryny. Kto ma w sadzie orzechy, może na te wagę dodać 8 zielonych, ugotowanych i drobniutko pokrajanych. Gotowe powidła składać do kamiennych naczyń albo drewnianych faszerek i zasuszyć po wierzchu w ciepłym piecu.

(„Gospodyni Pomorska”, 1938)

11. Powidła śliwkowe

Dojrzałe owoce przebrać, wydrylować, wsypać do rondla o grubych ściankach i początkowo pod przykryciem i na małym ogniu rozparować owoce, mieszając wyparzoną drewnianą łyżką. Gdy śliwki pokryją się sokiem, odkryć rondel i rozpocząć odparowywanie, podgrzewając przez kilkanaście minut do 1 godz. i odstawić do następnego dnia. Czynność tę powtarzać przez 3-4 dni. Masę można przetrzeć, aby usunąć skórki. Przyjmuje się, że jeśli powidła osiągnęły wagę ok. 1 kg, a masa odstaje od ścianek – są już gotowe. Gorące przełożyć do gorącego słoja twist-off lub kamiennego, polewanego garnka. Słoiki zamknąć, powidła w garnku zapiec w piekarniku i przykryć krążkiem celofanu zwilżonego spirytusem.

(Zdzisława Skrodzka, *Kompoty, marynaty, dzemy*, 1981)

12. Powidła ze śliwek bez cukru

Śliwki przebrać, umyć, osączyć, usunąć ogonki i pestki. Nałożyć do rondla o dużej średnicy, rondel przykryć i wstawić do gorącego piekarnika, aby owoce puściły sok. Gdy śliwki pokryją się sokiem, odkryć je i gotować na małym ogniu około 30 minut, często mieszając drewnianą łyżką lub łopatką aż do dna naczynia, żeby się nie przypaliły i nie pryskały podczas zagęszczania. Podgotowane owoce pozostawić do następnego dnia i znów gotować na małym ogniu przez około 30 minut cały czas mieszając. Czynność tę powtarzać przez 3-4 dni. Gotować powidła do momentu aż będą szkliste oraz będą odstawały od rondla i spadały kawałkami z łyżki. Gorące powidła przełożyć do słoików z zamknięciem twist-off, słoiki zamknąć. Powidła można również przekładać do kamiennych garnków. Trzeba je jednak umieścić potem w piekarniku i zapiec, aby na wierzchu utworzyła się skorupa. Garnek z powidłami przykryć krążkiem celofanu zwilżonego spirytusem i obwiązać folią. Przechowywać w chłodnym, suchym, ciemnym pomieszczeniu.

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

13. Powidła ze śliwek węgierek

5 kg śliwek węgierek, 50 dag cukru

Śliwki umyć, osączyć, usunąć pestki, podlać wodą, rozgotować. Podczas gotowania mieszać kilkakrotnie, aby się nie przypaliły. Powidła najszybciej gotują się w niskim szerokim garnku. Garnek z rozgotowanymi śliwkami wstawić do nagrzanego piekarnika i utrzymywać w stanie lekkiego wrzenia. Od czasu do czasu otwierać drzwiczki piekarnika, umożliwiając w ten sposób wydobywanie się pary i wówczas mieszać drewnianą łyżką. Gotowanie powideł w piekarniku jest sposobem bardzo praktycznym, gdyż nie przywierają wtedy do dna. Zagęszczone (do połowy objętości) powidła wymieszać z cukrem, zagotować, złożyć do kamiennych garnków, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiec. Gdy ostygną – opakować celofanem umocowując go gumkami aptecznymi lub sznurkiem. Można również włożyć do słoików i zapiec.

(Zofia Zawistowska, Małgorzata Krzyżanowska, *Książka kucharska*, 1989)

14. Powidła śliwkowe

Pięć kg śliwek węgierek wymyć, wydrylować, rozgotować z minimalną ilością wody i smażyć wstawiając do piekarnika (uniknie się w ten sposób przypalenia i pryskania powideł). Smażenie można przeprowadzić z przerwami przez kilka dni, aż do uzyskania gęstej, szklistej i ciemnej masy. Powidła przygotowuje się w zasadzie bez cukru, kto jednak lubi słodsze, może dodać w ilości ok. ½ kg na 5 kg śliwek. Powidła składa się do wyparzonych garnków lub słoików, wyciera brzegi i wstawia naczynia do ciepłego piekarnika, aby na powierzchni wytworzyła się podsuszona skórka. Tak przygotowane powidła trzymają się doskonale przez całą zimę. Opakowanie zamyka się zakrętkami, uszczelnia celofanem lub pergaminem.

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

15. Powidła śliwkowe (jak u babuni)

5 kg śliwek, 1 kg cukru. Powidła smażymy ze śliwek w pełni dojrzałych, słodkich, takich lekko już zmarszczonych u nasady. Śliwki płuczemy, czyścimy z ogonków, wyjmujemy pestki i wrzucamy je do rondla o grubym dnie. Na dno można wlać kilka łyżek wody. Stawiamy na małym ogniu; śliwki puszczą sok. Nie zdejmując ich z ognia i mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką dusimy je (bez przykrycia) 2-2,5 godziny. Gdy masa jest już gęsta, czyli dostatecznie odparowana (tzn. schodzi płatami z łyżki), dosypujemy cukier i smażymy cały czas mieszając, jeszcze 15 minut. Po tym czasie zdejmujemy powidła z ognia, jeszcze gorące nakładamy do wyparzonych słoików (pozostawiając ok. 1 cm wolnego miejsca od góry), i zakręcamy je.

(Alina i Paulina Fedak, *Owoce na każdą okazję*, 1990)

16. Powidła

Najlepsze są powidła z węgierek, ponieważ owoce te zawierają stosunkowo dużo suchej masy, a ponadto ich połówki w znacznym stopniu zachowują się podczas gotowania. W przeciwieństwie do innych przetworów na powidła bierzemy śliwki całkowicie dojrzałe, a nawet przejrzałe, marszczące się, gdyż wtedy zawierają najwięcej cukrów.

Śliwki przeznaczone na powidła rozcinamy, po starannym umyciu nierdzewnym nożem na połówki, odrzucamy owoce zaczerwienione, a z niezaczerwienionych usuwamy pestki. Oczywiście można również rozgotować śliwki w całości, jak Damasceny, Lubaszki, Mirabelki i podczas rozgotowywania przetrzeć przez niezbyt gęste sito, nie przepuszczające pestek. Ale wtedy nie będziemy mieli możliwości odrzucenia owoców robaczywych,

Śliwki gotujemy na wolnym ogniu często mieszając, do czasu, aż masa zmniejszy się do 1/3 pierwotnej objętości. Masa która jest dostatecznie zagęszczona, powinna odstawać od ścianek naczynia, a nabrana na łyżkę spadać z niej nie pojedynczymi kroplami, lecz całymi płatami. Wtedy dodajemy cukier. Do powideł wystarczy 25-30 dag cukru na kilogram zagęszczonej masy. Dodatek cukru rozrzedza powidła, wyciąga z nich resztę wody, musimy więc jeszcze je zagęścić razem z cukrem. Wysmażone powidła składamy przeważnie do słoików i garnków kamiennych lub szklanych. Dobrze jest zapiec powierzchnie powideł przez wstawienie niezakrytego naczynia do gorącego piekarnika. Będzie to chroniło powidła przed pleśnią. Do powideł śliwkowych możemy dodać pokrojone w ćwiartki jabłka lub gruszki, obrane ze skórki i pozbawione gniazda nasiennego.

(Robert Miernik, *150 domowych przetworów...*, 1991)

17. Powidła

Śliwki płucze się, obrywa ogonki, obsusza na powietrzu, przepoławia i wyrzuca pestki oraz robaczywe śliwki. Można również gotować śliwki z pestkami, a potem przecierać, lecz wówczas nie odrzuci się śliwek robaczywych. Śliwki takich odmian, u których pestka nie odstaje od mięszu, trzeba gotować całe. Przygotowane śliwki wrzuca się do dużego rondla, aby puściły sok. Gotować należy na małym ogniu, mieszając, aby się nie przypaliły. Zagęszcza się do jednej trzeciej początkowej ilości, do momentu gdy powidła będą tak gęste, że zaczną odstawać od ścianek naczynia i spadać całymi płatami z drewnianej łyżki, użytej do mieszania. Dodanie cukru do powideł rozrzedza je. Jeżeli więc dodaje się trochę cukru, to trzeba dłużej gotować aż do otrzymania odpowiedniej gęstości.

Jeżeli gotuje się śliwki całe, to w połowie gotowania przeciera się je przez sito i w dalszym ciągu przecier zagęszcza się. Gotowe powidła kładzie się do kamiennych słoików, wsuwa do piekarnika, a by na powierzchni zapiekła się skorupka. Do powideł śliwkowych można dodać pokrajane na kawałki jabłka lub gruszki.

(Robert Miernik, *150 domowych przepisów...*, 1991.)

18. Powidła z *fjutem* (syropem z buraków cukrowych)

Ilość śliwek zależna od wielkości brytfanny. Śliwki węgierki umyć, wydrążyć z pestek, włożyć do brytfanny i wstawić do piekarnika. Gotować, a właściwie podpiekać od czasu do czasu mieszając. Gdy już zgęstnieją zamiast cukru dodać *fjut*.

(Grażyna Szelałowska, *Kuchnia z rodowodem*, 2011)

19. Powidła śliwkowe

15 kg śliwek wytrzeć czysto i wydrelować. Zagotować je w miedzianym rondlu lub garnku emaliowanym poczem mieszać je w dalszym ciągu długim drewnianym szpadlem, aż masa będzie dostatecznie gęsta. Ogień nie powinien być za silny, powinien się palić równomiernie, tak, aby owoce, stale mieszane gotowały się ciągle. Następnie dodać 1 ½ kg cukru, jeszcze kilka razy wymieszać, aby się rozpuścił i zdjąć rondel z ognia. Wymieszać z 2 gr. mielonych goździków, 6 gr. mielonego cynamonu, poczem nałożyć w czyste i suche garnki kamienne lub słoję tak, aby powierzchnie były zupełnie gładkie. Po ostygnięciu na śliwki położyć kawałek czystego papieru, zwilżyć go rumem, arakiem lub czystym spirytusem, poczem zawiązać pergaminowym papierem i przechowywać w chłodnym, przewiewnym miejscu. Otrzymuje się około 5 kg gotowych powideł.

(E. Henneking, *Książka kucharska D-ra Oetkera*, brak roku wydania)

20. Powidła ze śliwek

Na powidła bierze się śliwki bardzo dojrzałe, z pomarszczoną skórką koło ogonka. Umyte śliwki należy przepołowić odrzucając pestki. Połówki śliwek ogrzewać powoli, dodając na dno naczynia minimalną ilość wody, aby się przy początkowym ogrzewaniu nie przypaliły. Powidła należy gotować w naczyniu o grubym dnie, płaskim i szerokim. Ponieważ powidła pryskają, trzeba je bez przerwy mieszać. Skończyć należy ogrzewanie wówczas, gdy powstanie około 1/3 części masy użytych owoców. Na przykład z 10 kg śliwek powinno być około 3-3,5 kg powideł. A zatem powidła opłacają się przede wszystkim, gdy jest dużo śliwek i są one tanie. (Archiwum Muzeum Etnograficznego w Toruniu, wycinek z gazety)

21. Powidła ze śliwek

Na powidła przeznaczają się śliwki bardzo dojrzałe, o największej zawartości cukru. Od śliwek po umyciu należy oddzielić pestki. Śliwki rozgotowuje się na miążgę, lecz nie przeciera, a następnie gotuje się tak długo, aż powidła staną się bardzo gęste. Do powideł przygotowanych z bardzo dojrzałych śliwek nie należy w ogóle dodawać cukru. Gdy jednak są zbyt kwaśne pod koniec odparowywania można dodać cukier w ilości 10-15 dag na 1 kg powideł. Po dodaniu cukru powidła robią się rzadsze i konieczne jest jeszcze dalsze gotowanie. Gotowe powidła składa się na gorąco do wymytych i wyparzonych garnków kamiennych. Po oczyszczeniu brzegów garnka i wygładzeniu powierzchni, należy powidła przykryć dopasowanym krążkiem wyciętym z pergaminu i zmoczonym w spirytusie. Następnie powidła trzeba uszczelnić zalewając pechem lub obwiązując celofanem czy pergaminem.

(Archiwum Muzeum Etnograficznego w Toruniu, wycinek z gazety)

