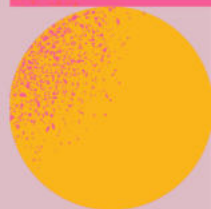


Smak wielokulturowej **Warszawy**



*Kuchnia dwudziestolecia
międzywojennego*





Spis treści:

SŁOWO WSTĘPNE	4
---------------------	---

ZUPY

<i>Consomme royal</i>	10
Zupa pomidorowa z makaronem i pulpecikami mięsnymi	12
Zupa rakowa	13

PRZYSTAWKI I DANIA GŁÓWNE

Dorsz po polsku w śmietanie	16
Flaki po warszawsku z pulpetami i parmezanem	17
Forszmak	19
Gołąbek z kapusty włoskiej z jęczmieniem	20
Jesiotr po polsku w śmietanie	21
Jesiotr smażony	22
Kaczka z marmoladą z jabłek	23
Kalafior <i>au gratin</i>	24
Kalarepki nadziewane z rakami	25
Kalarepki nadziewane z rakami i śledziem	26
Kotlety cielęce po włosku	27
Kotlety z ryby	28
Krążki do chrzanu na podstawie przepisu Marii Marciszewskiej	29
Polędwica „a la Krejcik” na podstawie przepisu M. Ochorowicz-Monatowej	30

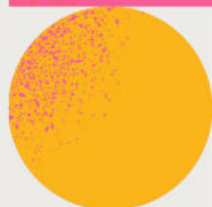
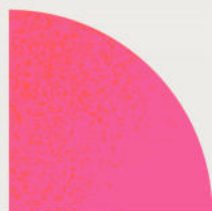
Królik po polsku ze śmietaną	31
Zraziki po angielsku	32
Zrazy na podstawie przepisu M. Ochorowicz-Monatowej	33

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Jarmuż z kasztanami, pomarańczami i burakiem	35
Kalafior po włosku	36
Krokiet z kartofli	37
Sos <i>a la Diable</i>	38
Sos chrzanowy	39
Sos kaparowy	40
Sos musztardowy	41
Sos pieczarkowy	42

DESERY

Ananas melba	44
Budyń z kartoflanej mąki	45
Jabłka <i>en Belle-vue</i>	46
Legumina śmietankowa w kruchym cieście z jabłkami	48
Legumina pomarańczowa na podstawie przepisu Marii Marciszewskiej	49
Legumina z czekoladą	50
Legumina z ryżu	51
SPIS ILUSTRACJI	52





Słowo wstępne

Po przygodzie z kuchnią staropolską, bogatsi o doświadczenia i entuzjastyczne opinie uczestników warsztatów kulinarnych, zaczęliśmy szukać kolejnych inspiracji. Sięgnęliśmy po książkę kucharską Lucyny Ćwierczakiewiczowej pt. *365 obiadów na każdy dzień roku* i tak zaczęła się nasza podróż – kulinarna i obyczajowa - w okres dwudziestolecia międzywojennego. Odkrywaliśmy też inne, podobne publikacje z tamtych czasów – łączące przepisy kulinarne z poradnictwem na temat żywienia, prowadzenia gospodarstwa domowego i zasad życia towarzyskiego. I tak trafiły do nas: *Uniwersalna książka kucharska* Marii Ochorowicz-Monatowej, *Jak gotować* Marii Disslowej, *Nowoczesna kuchnia domowa* Antoniny Piętkowej, *Doskonała kuchnia* Marii Marciszewskiej, *Dom oszczędny* Juliuszowej Albinowskiej czy *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska* Marty Norkowskiej. Wszystkie te autorki bazowały na własnym doświadczeniu. Dissłowa była pedagogiem, wieloletnią dyrektorką szkoły gospodarstwa domowego we Lwowie; Monatowa kładła nacisk na zdrowe żywienie i higienę, jej celem była edukacja kobiet w szeroko rozumianym prowadzeniu domu; Ćwierczakiewiczowa była prekursorką zdrowego stylu życia, często odwoływała się do znanych autorytetów medycznych. Poradnikowa część tych książek to prawdziwa wycieczka w domowe realia międzywojnia – planowanie budżetu, wyposażenie kuchni, rozsądne zakupy (praktyczne rady, jak nie dać się oszukać przy kupnie mąki czy jak rozpoznać świeżą rybę), układanie jadłospisu czy organizowanie różnych typów przyjęć.

No i oczywiście przepisy. Przeglądając je, widzimy, że rady typu „weźmij półtuzin dziewczek kuchennych, niech ucierają przez dzień i noc całą” odeszły do lamusa. Kuchnia dwudziestolecia to kuchnia nowoczesna – dania miały być proste, oszczędne, zdrowe, higieniczne i smaczne, choć z dzisiejszej perspektywy raczej trudno je tak zakwalifikować. Wprawdzie pojawiły się liczne udogodnienia, ale gospodynie wciąż na co dzień przygotowywały czterodaniowe obiady, ciepłe kolacje, samodzielnie robiły ciasto francuskie czy majonez. W okresie dwudziestolecia nadal jeszcze sporo dań pochodziło z kuchni staropolskiej. W dworach ziemiańskich, gdzie tradycje kulinarne utrzymały się dłużej, jadano jak za dawnych czasów. W poradnikach międzywojennych bez trudu znajdziemy przepisy na baby ucierane z 60 żółtek, faszerowaną głowę dzika, istic barokowe triki jak „jesiotr podany jako polędwica” czy lody w kształcie wieloryba. Wciąż też jadano dużo dziczyzny, dzikiego ptactwa, ryb, raków, baraniny, a z drobiu – kapłony i pulardy.

Co w tych książkach jest najważniejsze? Naszym zdaniem to, że dania przygotowane z przepisów Monatowej, Disslowej czy Ćwierczakiewiczowej zawsze się udają. Instrukcje są dokładne, dopracowane. Warto poznać tę kuchnię. Zostało jeszcze mnóstwo przepisów do wypróbowania.

Kuchnia dwudziestolecia to też kuchnia wielokulturowa – II Rzeczpospolita była domem wielu mniejszości narodowych. Wielowiekowa koegzystencja różnych nacji na wspólnych terenach siłą rzeczy powodowała przenikanie się kultur, również kuchni, która stanowi jej element. Nie zawsze zdajemy sobie sprawę, jaki jest rodowód dań, które trafiają na nasz stół. Uważamy je za swojskie, bo gotowały je nasze matki i babcie. Tymczasem wiele potraw uznawanych za klasyczne na polskich stołach wywodzi się z kuchni innych narodów. I tak węgierski gulasz, litewskie kolduny, austriacki strudel, ukraiński barszcz czy wreszcie żydowski cebularz i chałka na stałe wrosły w kanony kuchni polskiej.

Okres międzywojenny to również ciekawy czas w gastronomii. Oprócz popularnych tzw. handelków, którymi były z reguły pokoje na tyłach sklepu kolonialnego, w dużych miastach zaczęły pojawiać się lokale dla klientów, którzy chcieli szybko zjeść posiłek. Były funkcjonalnie i nowoczesnie urządzone, nastawione na średnio zamożnego klienta, w wielu przeważała samoobsługa. Funkcjonowały też lokale ekskluzywne – restauracje hotelowe, które nie były dostępne dla wszystkich. Goście musieli być nie tyle majątni, co dobrze urodzeni i wychowani. Najlepsze hotele w latach 30. to Bristol, Polonia, Europejski, a także nieistniejące już dziś Bruhlowski i Savoy.

Co jadano na mieście? W barach szybkiej obsługi podawano najczęściej dania jednogarnkowe – bigos, flaki, fasolkę po bretońsku, maczanki (kajzerki na ciepło wypełnione mięsnym nadzieniem), pyzy, kielbasę z kapustą, serdelki, cynaderki. Proste potrawy sprzedawano również na bazarach – słynne były pyzy ze słoninką, oferowane przez przekupki na bazarze Różyckiego. Serwowano je... w słoikach, z których klienci jedli, zwykle na stojąco.

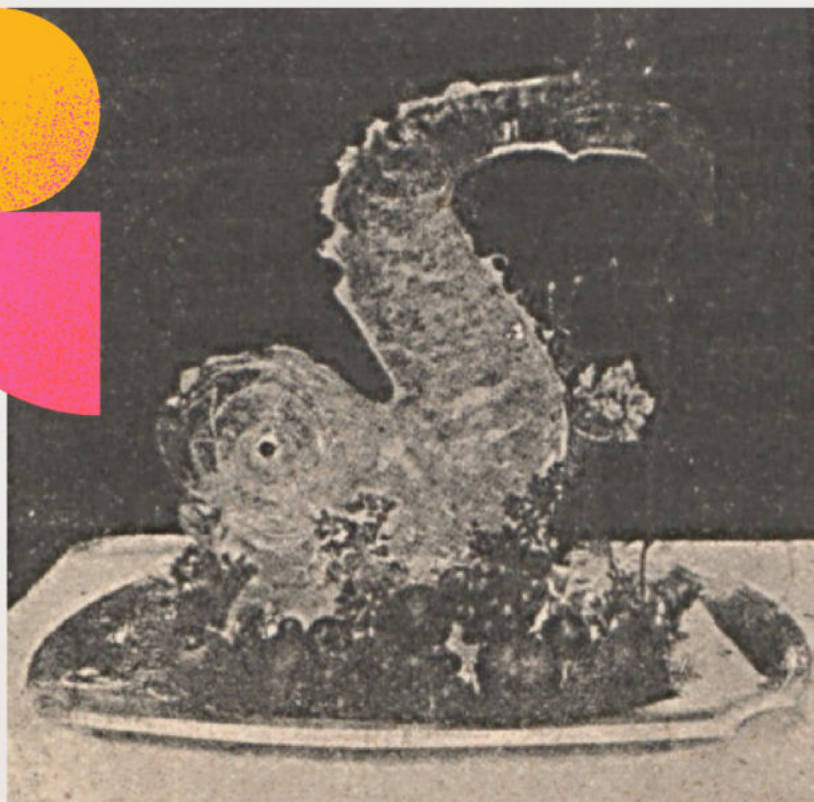
W Warszawie niemal wszystkie restauracje miały w menu flaki. Najbardziej wystawne, zwane garnuszkowymi, przyrządzane były według XIX-wiecznej receptury. W eleganckiej wersji zapiekano je pod parmezanem, przyprawiano papryką, imbirem lub majerankiem. Było to jednak danie egalitarne – można je było zjeść w restauracji hotelowej, barze szybkiej obsługi, handelku czy wreszcie wprost ze straganu na Kercelaku.

Dużą popularnością cieszyły się sznycle, bryzole, befsztyki, steki, jak również podroby: wątróbka (często gęsia), ozory, mózdzek, cynaderki. Bardzo ceniona była dziczyzna.

Jadano dużo ryb, które mają świetne tradycje w kuchni polskiej: łososa wiślanego, sandacze, karpie, szczupaki, węgorze. Ciekawostką były minogi – żyjące w wodzie pasożytnicze bezzuchwowce, które cieszyły się popularnością na ówczesnych stołach. Przed wojną kilogram minogów w sklepie rybnym kosztował 3 zł, były one droższe od łososia i szczupaka (robotnik w 1935 r. zarabiał około 40 zł miesięcznie). Serwowano je smażone.

Miedzywojnie to czas świetności polskiej gastronomii. Przez 20 lat wiele lokali otworzyło swoje podwoje, wiele też upadło. Dziś już ten świat nie istnieje, ale możemy go odtworzyć, gotując ulubione potrawy dwudziestolecia.

Krzysztofa Karpińska-Wódcz,
edukatorka kulinarna,
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie



Przepisy



Oznaczenia przepisów:



Dania mięsne



Dania rybne i z owoców morza



Dania bezmięsne
(zawierają produkty mleczne i jajka)

Zupy



Consomme royal



500 g mięsa wołowego
500 g cielęciny
500 g kurczaka
1 włośzczyzna
2 cebule
5 liści laurowych
10 ziaren ziela angielskiego
4 l wody
sól i pieprz do smaku

Włośzczyznę obieramy i pieczemy w piekarniku do miękkości. Cebulę kładziemy na palniku gazowym i opalamy przez kilka minut (do czasu, aż będzie czarna). Do dużego garnka wkładamy warzywa i mięso. Dodajemy wodę i przyprawy. Gotujemy przez około 2 godziny na małym ogniu. W trakcie gotowania zdejmujemy tworzącą się na wierzchu pianę. Podajemy z *royalem* i kanelkami z drobiu.

Royal:

2 całe jajka
4 żółtka
200 ml śmietanki 36%
gałka muskatołowa
masło do smarowania foremek
sól i pieprz do smaku

Jajka łączymy z żółtkami i ubijamy razem przez kilka minut na sztywną pianę. Dodajemy śmietanę i przyprawy, delikatnie mieszamy. Płaskie foremki smarujemy masłem. Wlewamy do nich masę jajeczną. Pieczemy przez około 20 minut w temperaturze 170° C lub do całkowitego ścięcia masy. Wyciągamy z foremek i kroimy w paski.

Kanelki drobiowe:

1 kg pieczonych podudzi z kurczaka

1 kg surowego mięsa kurczęcego

2 jajka

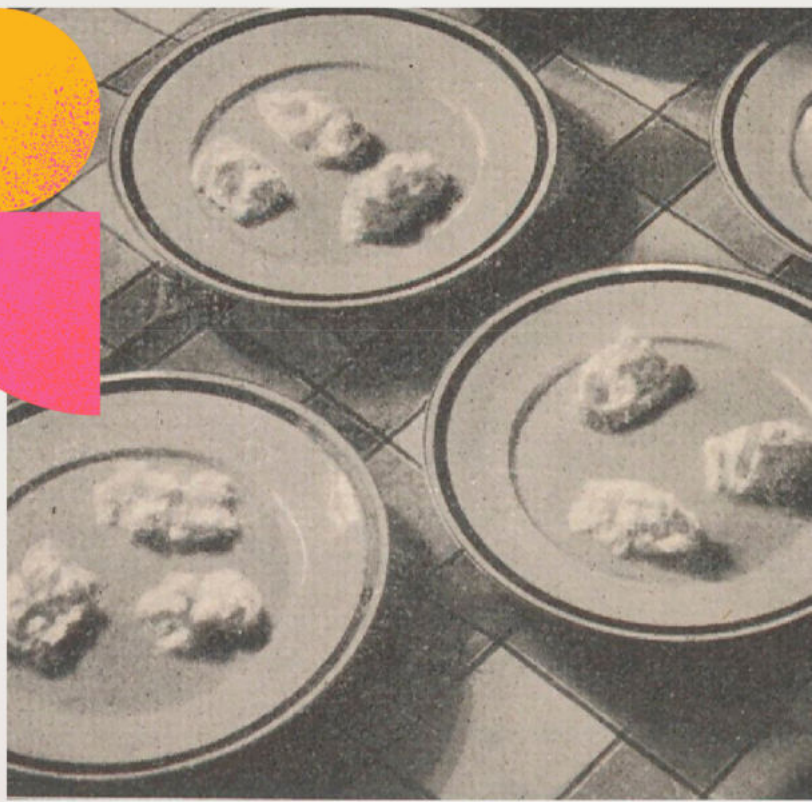
1 cebula

1 łyżka masła do smażenia

sól i pieprz do smaku

Mięso oddzielamy od skóry i kości. Oczyszczone mięso mielimy w maszynce. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle do czasu, aż się zarumieni. Do mięsa dodajemy 2 jajka i cebulę. Przyprawiamy solą i pieprzem.

W garnku gotujemy wodę, dodajemy odrobinę soli. Z masy mięsnej formujemy dwiema łyżkami podłużne formy (można również ściągać kawałki masy łyżką z talerzyka bezpośrednio do gotującej się wody) i gotujemy przez około 2 minuty od momentu wypłynięcia. Podajemy z zupą.



Zupa pomidorowa z makaronem i pulpecikami mięsnymi



1 kg pomidorów
1 l wywaru warzywnego
2 cebule
50 ml śmietany
25 g masła
pół pęczka natki pietruszki
sól i pieprz do smaku

Pomidory kroimy w ćwiartki, wycinamy szypułki i pieczemy przez około 15 minut w temperaturze 180° C. Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle na dnie garnka. Dodajemy upieczone pomidory i zalewamy wywarem, zagotowujemy. Następnie blendujemy i przecieramy przez sito, tak aby pozbyć się pestek i rozdrobnionych skórek pomidora. Dopraviamy solą i pieprzem. Podajemy z odrobiną śmietany i posiekaną natką pietruszki.

Makaron:

100 g mąki pszennej
1 jajko
woda (opcjonalnie)
olej (opcjonalnie)
sól

Składniki umieszczamy w misie miksera i dokładnie wyrabiamy końcówką do wyrabiania ciasta. Jeśli nie mamy robota kuchennego, ciasto należy wymieszać ręcznie. Gdy ciasto jest zbyt suche dodajemy odrobinę wody i oleju. Następnie wyrabiamy ciasto ręcznie przez około 2 minuty i odkładamy pod przykryciem, żeby odpoczęło przez 20 minut. Ciasto dzielimy na części, wałkujemy na grubość 1 mm i kroimy w paski jednakowej szerokości. Rozwałkowane ciasto podsypujemy obficie mąką, żeby surowy makaron się nie sklejał. Gotujemy przez około 4 minuty w osolonej wodzie.

Pulpeciki:

2 kg pieczonych podudzi z kurczaka
2 jajka
1 cebula
2 ząbki czosnku
bułka tarta
sól i pieprz do smaku

Cebulę i czosnek obieramy, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni do zeszklenia. Mięso oddzielamy od skóry i kości. Oczyszczone mięso mielimy w maszynce. Dodajemy 2 jajka, podsmażoną cebulę i czosnek, odrobinę bułki tartej, przyprawiamy solą i pieprzem. Formujemy pulpeciki wielkości orzechów włoskich i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez około 20 minut w temperaturze 180° C.

Zupa rakowa



20 raków
1,5 l bulionu warzywnego
1 włoszczyzna
250 ml wina (opcjonalnie)
1 cebula
5 ząbków czosnku
200 ml śmietanki
masło do smażenia

Zamrożone raki wrzucamy do wrzątku i gotujemy 20 minut. Następnie odrywamy odwłoki (szyjki rakowe) i zdejmujemy pancerz. Szyjki rakowe oczyszczamy z przewodu pokarmowego. Pozostawione skorupki i szczypce przesmażamy na maśle. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Zalewamy winem (opcjonalnie bulionem) i chwilę wygotowujemy smak. Wyjmujemy skorupy. Dodajemy pokrojoną w kostkę włoszczyznę i zalewamy bulionem. Gotujemy do miękkości warzyw. Gdy zupa jest gotowa zaprawiamy śmietaną i podajemy z szyjkami rakowymi.

Przystawki i dania główne



Dorsz po polsku w śmietanie



1 kg filetu z dorsza
200 g masła
250 ml wywaru warzywnego
250 ml śmietany
pół łyżki mąki
garść siekanego kopru
sól i pieprz

Dorsza porcjujemy i solimy. Następnie smażymy na maśle, podlewając wywarem warzywnym. Gdy jest miękki, dodajemy śmietanę rozrobioną z mąką. Doprawiamy koprem, solą i pieprzem do smaku. Chwilę gotujemy. Podajemy z sosem i sezonowymi dodatkami.

Flaki po warszawsku z pulpetami i parmezanem



Rosół:

1 kg szpondra wołowego
1 włoszczyzna
1 cebula
1 liść laurowy
ziele angielskie
sól i pieprz

Flaki:

1 kg pokrojonych i ugotowanych flaków
1 marchewka
1 pietruszka
½ selera
200 g masła
2 łyżki mąki
2 łyżeczki majeranku
1 łyżeczka soku z imbiru
sól i pieprz
tarty parmezan

Pulpety:

20 dag zmielonego łoju wołowego
jajko
bułka tarta
cebula
masło
sól i pieprz

Składniki na rosół gotujemy przez 6 do 8 godzin bez przykrycia na małym ogniu. Zdejmujemy szumowiny z rosółu, aby był klarowny.

Z mąki i masła szykujemy zasmażkę. Ugotowane flaki kroimy w cienkie paski. Marchewkę, pietruszkę i seler kroimy w cienki paseczki. Warzywa wkładamy do garnka razem z flakami. Doprawiamy solą pieprzem, majerankiem i imbirem, zalewamy rosółem. Zasmażkę rozprowadzamy rosółem i wlewamy do zupy.

Łój mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle. Łączymy łój z taką samą ilością bułki tartej, jajkiem i cebulą. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Pulpety gotujemy w zupie z flakami na bardzo małym ogniu przez pół godziny.

Flaki z pulpetami rozkładamy do naczyń żaroodpornych, posypujemy parmezanem i majerankiem. Zapiekamy w piekarniku, aż ser się leciutko zrumieni.



Forszmak



Masa mięsna:

250 g surowej mielonej cielęciny
250 g cielęciny pieczonej siekanej

Masa ziemniaczana:

4 bułki wymoczone w mleku i odcisnięte
6 ziemniaków ugotowanych
3 jabłka starte
2 duże płyty śledziowe
80 g filecików anchois

Biała zaprażka z patelni:

2 łyżki masła
1 łyżka mąki
250 ml śmietanki
3 łyżki parmezanu
3 całe jajka
sól
biały pieprz

Dodatkowo:

bułka tarta
masło do smarowania formy

Wszystkie składniki na masę ziemniaczaną mielimy w maszynce. Pieczoną cielęcinę rwiemy na drobne kawałki i mieszamy z mielonym mięsem. Masło rozpuszczamy na patelni, dodajemy mąkę i mieszamy. Jajka mieszamy ze śmietaną i tartym parmezanem. Łączymy z mąką i masłem. Doprawiamy solą i białym pieprzem. Połowę zaprażki dodajemy do masy mięsnej, mieszamy. Naczynia żaroodporne smarujemy masłem, oprószamy bułką tartą, dno wypełniamy masą ziemniaczaną, na nią kładziemy masę mięsną i polewamy białą zaprażką. Zapiekamy w temperaturze 180° C przez 30 minut.

Gołąbek z kapusty włoskiej z jęczmieniem



1 główka kapusty włoskiej
100 g jęczmienia (można zastąpić kaszą jęczmienną)
1 l bulionu warzywnego
1 cebula
2 ząbki czosnku
masło
50 g parmezanu
mały pęczek natki pietruszki
2 łyżki soku z imbiru
sól, pieprz i cukier do smaku

Liście kapusty parzymy we wrzątku z odrobiną soli i cukru, po czym chłodzimy w bardzo zimnej wodzie i osuszamy. Jęczmień gotujemy w bulionie do miękkości. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Ugotowany jęczmień łączymy z cebulą i czosnkiem. Doprawiamy solą, pieprzem, sokiem wyciśniętym ze startego na tarce korzenia imbiru, siekaną natką pietruszki i startym na tarce parmezanem. Farsz szczelnie zawijamy w liście kapusty, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu kładziemy kawałek masła, oprószamy solą i pieprzem, i podgrzewamy do rozpuszczenia masła.

Jesiotr po polsku w śmietanie



2 kg jesiota lub innej ryby
200 g masła
250 ml wywaru warzywnego
250 ml śmietany
pół łyżki mąki
garść siekanego kopru
sól i pieprz

Jesiota parzymy we wrzątku i zdejmujemy skórę. Rybę dzielimy na porcje i solimy. Następnie smażyjemy na maśle, podlewając wywarem warzywnym. Gdy jesiotr jest miękki dodajemy śmietanę rozrobioną z mąką. Doprawiamy koprem, solą i pieprzem do smaku. Podajemy z sosem i sezonowymi dodatkami.

Jesiotr smażony



1 jesiotr
200 g płatków migdałów
250 ml białego wina (opcjonalnie)
200 ml śmietanki
1 cebula
kawałek korzenia chrzanu
sok wyciśnięty z jednej cytryny
masło klarowane do smażenia
sól i pieprz

Rybę oczyszczamy, filetujemy i porcjujemy. Następnie doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na maśle klarowanym z obu stron. Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na maśle do czasu, aż będzie rumiana. Dodajemy śmietanę i wino, redukujemy (objętość powinna się znacznie zmniejszyć, a sos zgęstnieć). Chrzan ścieramy na tarce, po czym blendujemy z migdałami i sosem śmietanowo winnym. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Rybę podajemy z sosem.

Kaczka z marmoladą z jabłek



4 udka kaczce
7 jabłek
500 ml soku z pomarańczy
500 ml soku z porzeczek
100 ml soku jabłkowego
150 g cukru
2 pomarańcze
2 ząbki czosnku
200 g wiśni
250 ml czerwonego wina
1 kieliszek wódki
½ łyżki mąki
majeranek
masło do smażenia
sól i pieprz

Udka kaczce marynujemy przez noc w soku z pomarańczy i porzeczek z dodatkiem cząstek pomarańczy i poszatkowanym czosnkiem. Następnego dnia pieczemy pod przykryciem w temperaturze 140° C przez około 2,5 godziny (do czasu, aż mięso będzie miękkie, a wyciągana kość będzie lekko wychodzić). W rondlu rozpuszczamy 50 g cukru. Dodajemy obrane i pokrojone jabłka. Zalewamy sokiem jabłkowym i dusimy do miękkości. Następnie blendujemy. Udka kaczce smarujemy masą z jabłek i zapiekamy przez 5 minut. Na pozostałym cukrze karmelizujemy wiśnie z dodatkiem wina i sosem z pieczenia kaczki. Udka kaczce podajemy z sosem wiśniowym.

Kalafior au gratin



1 kalafior
500 g ziemniaków
2 cebule
8 jaj
500 ml śmietany
majeranek
gałka muskatołowa
sól i pieprz do smaku

Kalafiora i obrane ziemniaki kroimy na cienkie plastry. Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Jajka łączymy ze śmietaną, doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem, po czym łączymy z warzywami. Przelewamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 130° C przez około 2 godziny.



Kalarepki nadziewane z rakami



6 młodych kalarep
12 raków
100 g masła
2 żółtka
3 łyżki bułki tartej
garść siekanego kopru

Kalarepy obieramy ścinamy wierzch i drążymy łyżką do drylowania. Raki gotujemy, szyjki (odwłoki) obieramy z pancerza i wyjmujemy przewód pokarmowy. Pozostałe skorupki dokładnie tłuczemy w moździerzu. Masło rozpuszczamy w rondelku, dodajemy zmiażdżone skorupki i smażymy, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliło. Solimy do smaku. Zlewamy przez sitko i schładzamy. Masło rakowe ucieramy z dwoma żółtkami na puszystą masę. Łączymy z bułką tartą i koprem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Masę łączymy z siekanymi szyjkami rakowymi, a następnie nadziewamy kalarepy. Przykrywamy kalarepy ściętym wierzchem, układamy w naczyniu żaroodpornym. Delikatnie wlewamy wodę (do połowy wysokości kalarep) i zapiekamy do miękkości kalarepy (przez około godzinę w temperaturze 180° C).

Kalarepki nadziewane z rakami i śledziem



6 młodych kalarep
12 raków
100 g masła
2 żółtka
3 łyżki bułki tartej
garść siekanego kopru
250 g śledzi

Kalarepy obieramy ścinamy wierzch i drążymy łyżką do drylowania. Raki gotujemy, szyjki (odwłoki) obieramy z pancerza i wyjmujemy przewód pokarmowy. Pozostałe skorupki dokładnie tłuczemy w moździerzu. Masło rozpuszczamy w rondelku, dodajemy zmiażdżone skorupki i smażyemy, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliło. Solimy do smaku. Zlewamy przez sitko i schładzamy. Rybę oczyszczamy z ości i kroimy drobno razem z szyjkami rakowymi. Masło rakowe ucieramy z dwoma żółtkami na puszystą masę. Łączymy z bułką tartą i koprem. Doprawiamy solą i pieprzem. Masę łączymy z siekanymi szyjkami rakowymi i śledziami, a następnie nadziewamy kalarepy. Przykrywamy kalarepy ściętym wierzchem, układamy w naczyniu żaroodpornym. Delikatnie wlewamy wodę (do połowy wysokości kalarep) i zapiekamy do miękkości kalarepy (przez około godzinę w temperaturze 180° C).

Kotlety cielęce po włosku



250 g ryżu
1 l mleka
3 łyżki tartego parmezanu
1 kg mięsa cielęcego z udźca lub polędwiczki
1 jajko
100 g masła
olej
bułka tarta
sól i pieprz

Ryż gotujemy w mleku do miękkości, następnie studzimy.
Mięso kroimy w plastry i rozbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy.
Ryż łączymy ze startym na tarce parmezanem i solimy do smaku.
Masą ryżową obkładamy kotlety z jednej strony na grubość około 0,5 cm. Maczamy w jajku i panierujemy w bułce tartej. Smażymy na maśle z olejem do zrumienienia. Gotowe kotlety wstawiamy na chwilę do piekarnika, aby mieć pewność, że środek nie jest surowy. Kotlety podajemy z sosem.

Kotlety z ryby



1,5 kg białej ryby
3 łyżki masła
4 jajka
pół bułki namoczonej w mleku
1 cebula
1 cytryna
gałka muskatołowa
kapary

Sos beszamelowy:

25 g masła
40 g mąki
500 ml mleka
gałka muskatołowa
sól i pieprz

Rybę oczyścimy, filetujemy i kroimy na mniejsze części, skrapiamy sokiem z cytryny. Bułkę moczymy w mleku, odciskamy. Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju na złoty kolor. Rybę, namoczoną bułkę i podsmażoną cebulę mielimy w maszynce do mięsa. Dodajemy jajka, mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem i startą gałką muskatołową. Formujemy kotlety i smażymy na oleju.

Robimy sos beszamelowy. Masło roztapiamy w rondelku, dodajemy mąkę, cały czas mieszając. Powoli wlewamy ciepłe mleko, nadal mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Kotlety układamy na blasze, polewamy sosem beszamelowym i pieczemy w temperaturze 190° C przez około 10 minut. Podajemy z całymi kaparami.

Krążki do chrzanu na podstawie przepisu M. Marciszewskiej



1,5 kg ryby np. dorsza
3 łyżki masła
1 cebula
1 jajko
bułka namoczona w mleku
korzeń chrzanu
sól i pieprz

Rybę filetujemy, wyjmujemy ości i drobno siekamy lub mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę obieramy, kroimy kostkę i podsmażamy na maśle. Rybę łączymy z podsmażoną cebulą, bułką namoczoną w mleku i jajkiem, przyprawiamy solą i pieprzem, po czym dokładnie mieszamy. Z masy formujemy kształt obwarzanków i układamy na blaszce do pieczenia. Chrzan ścieramy na tarce i posypujemy nim uformowane krążki. Pieczemy w temperaturze 180° C przez około 20 minut. Podajemy z sezonowymi dodatkami.

Polędwica „a la Krejczik” na podstawie przepisu M. Ochorowicz-Monatowej



600 g polędwicy
500 g pieczonej wieprzowiny lub cielęciny
10 pieczarek
1 cebula
1 jajko
mały pęczek natki pietruszki
kilka dużych liści kapusty włoskiej
kilka plastrów słoniny
musztarda francuska
masło do smażenia
sól i pieprz

Polędwicę marynujemy w soli, pieprzu i musztardzie francuskiej przez około 2 godziny. Następnie podsmażamy na maśle na złoty kolor. Uprzednio upieczoną (przez około 1 godzinę w temperaturze 180° C) cielęcinę lub wieprzowinę drobno siekamy. Cebulę i pieczarki kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle, po czym dodajemy do siekanego mięsa. Doprawiamy pieprzem, solą i posiekaną natką pietruszki, dodajemy jajko i mieszamy. Przygotowanym w ten sposób farszem smarujemy polędwicę, a następnie zawijamy w liście kapusty i okładamy słoniną. Jeśli jest taka potrzeba, związujemy sznurkiem, by roladki zachowały kształt podczas pieczenia. Zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180° C przez około 30 minut. Po upieczeniu zdejmujemy sznurek i kroimy. Podajemy z sosem z pieczenia.

Królik po polsku ze śmietaną



240 g combra z królika
200 ml białego wina
1 l bulionu
300 ml śmietany
1 marchew
1 pietruszka
½ selera
2 cebule
1 ząbek czosnku
2 łyżki kaparów
majeranek
tymianek
goździki
liście laurowe
jałowiec
olej do smażenia
sól i pieprz

Mięso królika oczyszczamy z błon i kroimy w kostkę, marynujemy w przyprawach (majeranku, tymianku i jałowcu). Marchew, selera, pietruszkę oraz cebulę kroimy w kostkę, czosnek kroimy w cienkie plasterki. W rondelku rozgrzewamy olej i smażymy mięso, następnie dodajemy pokrojone warzywa. Smażymy przez około 3 minuty, po czym dodajemy białe wino, gotujemy 5 minut i dodajemy bulion. Gotujemy przez około 15 minut, po czym dodajemy śmietaną oraz kapary, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość gotujemy 30 minut.

Zraziki po angielsku



4 kawałki mięsa cielęcego
4 plasterki szynki
4 plastry boczku
masło lub olej do smażenia
sól i pieprz

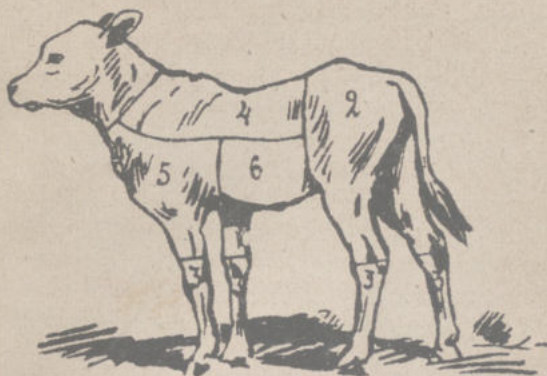
Cielęcinę rozbijamy tłuczkiem na cienkie filety. Doprawiamy solą i pieprzem. Na rozgrzane masło (opcjonalnie olej) kładziemy plasterki boczku, na to rozłuszczone mięso i szynkę. Smażymy do zrumienienia z każdej strony. Podajemy na kromce z kartofli.*

*przepis w rozdziale *Dodatki do dania głównego*



CIEŁĘCINA.

Rozmaite z niej potrawy.



Podział cielęciny.

1. Główka.
2. Pieczeń.
3. Nóżki.
4. Kotletówka.
5. Łopatka.
6. Mostek.

Zrazy na podstawie przepisu M. Ochrowicz-Monatowej

800 g polędwiczki wieprzowej
500 g pieczarek
1 cebula
1 łyżka bułki tartej
3 ząbki czosnku
sól i pieprz
mąka do obtoczenia zrazów
masło do smażenia
rosół do podlewania zrazów

Polędwiczkę wieprzową dzielimy na porcje około 1 cm grubości. Każdy płat mięsa rozbijamy tłuczkiem po obu stronach i oprószamy solą i pieprzem. Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę i smażymy na maśle. Dodajemy pieczarki i dusimy. Gdy pieczarki są miękkie, dodajemy bułkę tartą. Masę kładziemy na płaty mięsa i zawijamy zrazy. Obtaczamy w mące i smażymy na maśle. następnie przekładamy na głęboką blachę do pieczenia, podlewamy rosółem i zapiekamy. Podajemy z sosem musztardowym.*

*przepis w rozdziale *Dodatki do dania głównego*

Dodatki do dania głównego



Jarmuż z kasztanami, pomarańczami i burakiem



- 1 duży czerwony burak
- 1 żółty burak
- 3 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 100 g masła (do smażenia)
- 400 ml wywaru warzywnego
- 5 gałązek tymianku
- 2 pomarańcze
- 300 g ugotowanych kasztanów jadalnych
- 1 duży pęczek jarmużu
- sól i pieprz do smaku

Buraki pieczemy przez godzinę w temperaturze 200 stopni C. Pomarańcze obieramy i filetujemy (wycinamy miąższ wzdłuż białych błon). Z wyciętych resztek pomarańczy odciskamy sok. Ostudzone buraki obieramy i kroimy w kostkę. Jarmuż oczyszczamy z twardych części łodygi i rwiemy na kawałki wielkości około 3 cm. Następnie parzymy w posolonym wrzątku przez około 3 minuty. Po tym czasie wyciągamy i odsączamy z wody. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę, podsmażamy na maśle i dodajemy jarmuż. Dodajemy listki tymianku, kasztany oraz odcisnięty sok z pomarańczy. Doprawiamy solą i pieprzem. Redukujemy płyn. Przed podaniem łączymy z burakami i filecikami z pomarańczy.

Kalafior po włosku



1 kalafior
100 g parmezanu
świeże zioła
sól i pieprz do smaku

Kalafiora dzielimy na różyczki i gotujemy w lekko osolonej wodzie przez kilka minut. Następnie dokładnie odsączamy z wody i kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posypujemy startym parmezanem oraz ziołami i zapiekamy w temperaturze 150° C przez około 15 minut.



Krokiet z kartofli



500 g ziemniaków gotowanych
2 małe białe cebule
3 łyżki masła
50 ml śmietanki 30%
3 jajka
opcjonalnie koperek lub natka pietruszki
olej do smażenia
sól i pieprz do smaku

Do panierowania:

mąka
jajko
bułka tarta

Obrane, ugotowane i ostudzone ziemniaki łączymy z rozpuszczonym masłem i śmietanką. Doprawiamy solą, pieprzem i świeżymi ziołami i rozgniatamy na gładką masę. Formujemy wałeczki, które obtaczamy w mące, a następnie w jajku i bułce tartej. Smażymy na dużej ilości mocno rozgrzanego oleju do zrumienienia.

Sos a la Diable



2 cebule
1 marchew
1 pietruszka
¼ selera
1 kalarepa
ziele angielskie
2 liście laurowe
kilka listków estragonu
½ łyżeczki papryki
1 łyżeczka octu
1 łyżka masła
dodatkowo masło do smażenia
1 łyżka mąki
3 cebulki szalotki
5 pieczarek
300 ml bulionu warzywnego
100 g koncentratu pomidorowego
sól, pieprz i cukier do smaku

Cebule, marchew, pietruszkę, selera i kalarepę obieramy, kroimy w kostkę i smażymy na maśle. Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe i estragon, po czym zalewamy bulionem. Gotujemy do miękkości warzyw. Następnie warzywa blendujemy na gładką masę. Szalotkę podsmażamy na maśle i dodajemy pokrojone pieczarki, chwilę smażymy. Do sosu szykujemy zasmażkę z 1 łyżki mąki i 1 łyżki masła. Rozprowadzamy sosem i łączymy. Sos doprawiamy koncentratem pomidorowym, papryką, octem, solą, pieprzem i cukrem do smaku. Podajemy połączony z pieczarkami i szalotką.

Sos chrzanowy



1 duża cebula
5 dużych ząbków czosnku
3 czubate łyżki tartego chrzanu
120 g prażonych płatków migdałowych
150 ml śmietanki 30%
1 łyżka masła klarowanego
1 łyżka oleju
bulion do podlania
kwiat muszkatolowy lub tarta gałka muszkatolowa
sól i pieprz do smaku

Posiekaną cebulę wraz z czosnkiem dusimy na patelni z masłem i olejem. Gdy zmiękną, dodajemy chrzan, płatki migdałowe i śmietankę, całość podlewamy bulionem dla uzyskania rzadszej konsystencji. Doprawiamy kwiatem muszkatolowym (opcjonalnie tartą gałką muszkatolową), solą i pieprzem. Sos redukujemy do konsystencji ciasta naleśnikowego, następnie blendujemy i przecieramy przez sito.

Sos kaparowy



1 łyżka mąki
1 łyżka masła
szklanka *demi glace* rybnego* lub aromatycznego wywaru z ryby
½ szklanki kaparów
sok z 1 cytryny
skórka z 1 cytryny
opcjonalnie ½ szklanki ciepłej wody (gdy sos jest za rzadki)
opcjonalnie 2 żółtek (gdy sos jest za gęsty)
sól i pieprz do smaku
cukier smaku

Mąkę zasmażamy z masłem. dodajemy sos rybny i łączymy. Dodajemy kapary, sok i skórkę z cytryny oraz małą łyżeczkę cukru. Jeśli sos jest zbyt gęsty, rozrzedzamy go ciepłą wodą. Jeśli jest zbyt rzadki, dodajemy dwa żółtka. Doprawiamy solą i pieprzem.

* *Demi glace* rybny

2 kg taniej ryby i/lub resztek ryby (głów, ości itp.)
1 włoszczyzna
3 cebule
350 ml białego wina
300 g pieczarek
¼ kopru włoskiego
pęczek natki pietruszki
sól i pieprz

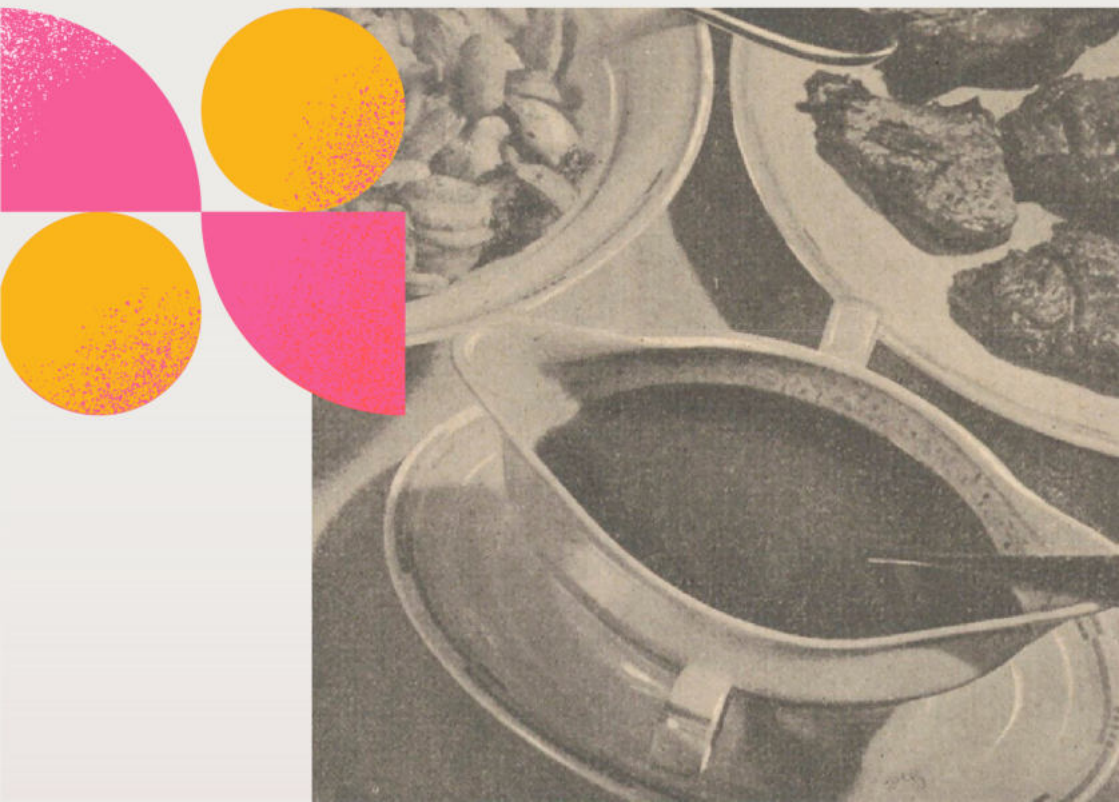
Ryby i resztki ryb opalamy w piecu w temperaturze 200° C przez 20 minut. W tym samym czasie opalamy również obraną włoszczyznę, cebulę i pieczarki, podobnie jak w przypadku ryb w temperaturze 200° C przez 20 minut. Ryby oraz włoszczyznę z pieczarkami przekładamy do bardzo dużego garnka, dodajemy natkę pietruszki, koper włoski i gotujemy minimum 8 godzin. W razie potrzeby uzupełniamy ilość wody (powinniśmy wykorzystać około 10 l wody, w zależności od wielkości garnka możemy zagotować od razu całość lub początkowo np. 5 l i uzupełniać w trakcie wygotowania). Wywar studzimy przez noc. Następnego dnia zdejmujemy tłuszcz, dodajemy wino i wygotowujemy do objętości 1 l. Doprawiamy solą i pieprzem.

Sos musztardowy



1 cebula
3 ząbki czosnku
500 ml śmietanki
50 g musztardy francuskiej
liść laurowy
ziele angielskie
sól i pieprz do smaku

Posiekaną cebulę i czosnek podsmażamy na maśle na patelni. Dodajemy musztardę, zioła i zalewamy śmietanką. Gotujemy do zredukowania płynu, aż sos zgęstnieje.



Sos pieczarkowy



500 ml bulionu warzywnego
300 g pieczarek
150 ml śmietanki 36 %
50 g masła
1 marchewka
1 pietruszka
1 cebula biała
3 ząbki czosnku
sok z 1 cytryny
3 łyżki musztardy francuskiej
sól i pieprz do smaku

Wszystkie warzywa kroimy w drobną kostkę. Pieczarki kroimy w plasterki. warzywa i grzyby podsmażamy na maśle. Zalewamy bulionem i gotujemy do miękkości warzyw. Dodajemy śmietankę. Doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z cytryny i musztardą. Gotujemy bez przykrycia do uzyskania gęstej konsystencji.

Desery



Ananas melba



1 świeży ananas
100 g cukru
200 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%
100 g serka mascarpone
1,5 łyżki cukru pudru
100 g płatków migdałowych
sezonowe owoce do dekoracji

Sos:

300 g śliwek
150 ml soku porzeczkowego
100 g cukru
1 laska cynamonu
1 gwiazdka anyżu
3 owoce kardamonu

Śliwki kroimy na pół i pozbawiamy pestek. Cukier rozpuszczamy na patelni, dodajemy owoce i sok oraz przyprawy korzenne. Gotujemy do czasu, aż owoce się rozpadną. Wyciągamy przyprawę. Blendujemy i przecieramy przez sito. Serwujemy jako dodatek do deseru.

Ananasa obieramy, wycinamy twardy środek i kroimy w kostkę. Cukier rozpuszczamy w garnku, gdy jest złoty, wrzucamy ananasa i energicznie mieszamy. Gotujemy do rozpuszczenia skarmelizowanego cukru; odstawiamy do ostygnięcia. Śmietankę ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru, delikatnie łączymy z serkiem mascarpone. Ananasa podajemy z kremem, sosem śliwkowym, sezonowymi owocami i posypujemy prażonymi płatkami migdałów.

Budyń z kartoflanej mąki



500 ml mleka
1 łyżka masła
100 g mąki ziemniaczanej
8 jajek (żółtka i białka oddzielnie)
150 g cukru
karmelizowana skórka otarta z 1 pomarańczy
1 l soku pomarańczowego

Sok pomarańczowy redukujemy (gotujemy bez przykrycia) do konsystencji gęstego syropu.

Mleko zagotowujemy z masłem. Mąkę ziemniaczaną rozrabiamy z częścią ciepłego mleka, a następnie dodajemy do reszty płynu, studzimy. Żółtka ucieramy z cukrem na jasną puszystą masę, po czym łączymy delikatnie z płynem. Białka ubijamy na sztywną pianę i łączymy z masą z mleka i żółtek, dodajemy karmelizowaną skórkę pomarańczową. Całość gotujemy w kąpieli wodnej (ustawiamy miskę nad garnkiem z gotującą wodą) do podgrzania masy, cały czas mieszając. Budyń podajemy z leguminą czekoladową* i pomarańczowym syropem.

* przepis na leguminę znajduje się dalej w rozdziale *Desery*

Jabłka en Belle-vue



4 jabłka
syrop cukrowy (woda z cukrem w proporcji 1 do 1)
200 g wiśni
100 ml soku porzeczkowego
100 g cukru do karmelu
1 ananas

Jabłka obieramy i drążymy w środku łyżką do drylowania. Następnie gotujemy chwilę na wodzie, a później na patelni w syropie cukrowym, oblewający nieustannie jabłka syropem. Ananasa obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozpuszczamy cukier (50 g) i karmelizujemy ananasa. Na drugiej patelni rozpuszczamy cukier (50 g) i dodajemy wiśnie i sok z porzeczki, gotujemy przez około 10 minut. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia układamy krążki z kruchego ciasta (przepis poniżej), a na nich jabłka nadziewane ananasm i mleczkiem waniliowym (przepis poniżej). Zapiiekamy przez 15-18 minut w temperaturze 180° C. Przed podaniem na wierzchu układamy wiśnie.

Mleczko waniliowe:

1 l śmietany 30%
1 laska wanilii
3 całe jajka
6 żółtek
120 g cukru

Śmietankę zagotowujemy z ziarnami z laski wanilii, po czym studzimy. Jajka i żółtka ubijamy do białości z cukrem. Wlewamy przestudzoną śmietankę, mieszamy. Sos zapiiekamy z jabłkami.

Kruche ciasto:

170 g mąki pszennej

110 g masła

70 g płatków owsianych

55 g cukru pudru

1 żółtko

szczypta soli

Mąkę przesiewamy z cukrem pudrem, dodajemy płatki owsiane, żółtko oraz pokrojone w drobne kawałki masło. Rozcieramy wszystkie składniki w dłoniach, zagniatamy ciasto, odstawiamy do lodówki na 15 minut. Wycinamy ciasto z lodówki, rozwałkowujemy na cienki placek, wycinamy okrągłe ciasteczka o średnicy około 6 cm, przekładamy na blaszkę z papierem do pieczenia.



Legumina śmietankowa

w kruchym cieście z jabłkami

Kruche ciasto:

170 g mąki
2 łyżki masła
1 żółtko
3 łyżki cukru

Masa:

5 jajek (żółtka i białka oddzielnie)
5 łyżek cukru
skórka otarta z 1 cytryny
180 ml śmietany 36%
3 łyżki mąki
2 jabłka
łyżeczka cynamonu
cukier puder do posypania

Składniki na kruche ciasto zagniatamy na jednolitą masę. Wykładamy spód kamionkowych foremek (lub innych, jakie mamy). Zapiiekamy przez 10-15 minut w temperaturze 180° C. Jabłka kroimy w drobną kostkę i posypujemy cynamonem. Żółtka ucieramy z cukrem. Dodajemy skórkę otartą z cytryny, śmietankę i mąkę. Białka ucieramy na puszystą masę. Masę z żółtek łączymy z białkami. Na podpieczone kruche ciasto wykładamy łyżkę jabłek i przykrywamy masą jajeczno-śmietanową. Zapiiekamy przez około 25 minut w temperaturze 180° C.

Legumina pomarańczowa na podstawie przepisu Marii Marciszewskiej



400 g mąki
250 g masła
350 ml mleka
12 jajek (żółtka i białka oddzielnie)
200 g cukru
2 pomarańcze

Mąkę z łyżką masła i mlekiem rozcieramy na gładką masę, po czym ostrożnie podgrzewamy, aż do zagotowania. Studzimy. Pozostałe masło ucieramy z cukrem, następnie dodajemy żółtka (po jednym), na koniec łączymy ze skórką otartą z pomarańczy i ostudzoną masą z mąki. Całość miksujemy w robocie kuchennym przez około 10 minut, po czym dodajemy wyciśnięty sok z pomarańczy i miksujemy przez kolejne 5 minut. Z białek ubijamy pianę i ostrożnie mieszamy z uzyskaną masą. Zapiekamy w formach wysmarowanych masłem przez około 30 minut w temperaturze 180° C. Podajemy z budyniem z mąki kartoflanej.*

* przepis na budyń z mąki kartoflanej znajduje się powyżej w rozdziale *Desery*

Legumina z czekoladą



100 g czekolady
7 jajek (żółtka i białka oddzielnie)
4 łyżki cukru
5 łyżek mąki pszennej
125 ml śmietanki
masło do smarowania form

Żółtka z cukrem ubijamy do białości. Czekoladę rozpuszczamy w ciepłej śmietance. Ubijamy pianę z białek i łączymy z masą z żółtek oraz masą z czekolady. Dodajemy przesianą przez sitko mąkę i bardzo delikatnie mieszamy. Przelewamy do form wysmarowanych masłem. Pieczemy przez 25 minut w temperaturze 170° C.

Legumina z ryżu



200 g ryżu
2 l mleka
owoce sezonowe
20 jajek (żółtka i białka oddzielnie)
300 g cukru
100 g masła
cynamon, wanilia, kardamon, anyż
1 l jogurtu naturalnego
100 ml miodu
2 limonki
sól

Ryż gotujemy w mleku z dodatkiem gwizdki anyżu i laski cynamonu. Owoce kroimy w kostkę. Ceramiczne formy do pieczenia smarujemy masłem. Żółtka z cukrem ucieramy w robocie kuchennym na białą masę. Białka ze szczyptą soli ucieramy na sztywną pianę. Mieszamy ryż z masą z żółtek i pianą z białek, poprawiamy sokiem z limonki, cynamonem, kardamonem i wanilią. Masę wkładamy do form. Dodajemy pokrojone owoce. Zapiekaamy przez około 20 minut w temperaturze 180° C. Upieczoną leguminę polewamy jogurtem z sokiem z limonki, miodem i cynamonem.

SPIS ILUSTRACJI:

okładka - Wielka Kawiarnia St. Ostrowskiego w Warszawie, Marszałkowska róg Złotej : sala parterowa, pocztówka, źródło: Polona

s. 5 - lody podane w kształcie wieloryba, fotografia z książki M. Ochorowicz-Monatowej *Uniwersalna książka kucharska*, Warszawa, Lwów, 1913, źródło: Polona

s. 7 i 9 - fotografia z folderu reklamowego *Zupy Knorr dobre zupy!*, Poznań, 193-, źródło: Polona

s. 13 - fotografia z folderu reklamowego *Zupy Knorr dobre zupy!*, Poznań, 193-, źródło: Polona

s. 16 - Budki z gastronomią na pl. Kercelego, fotografia ze zbiorów Narodowego Archiwum Cyfrowego

s. 22 - Okładka książki, A. Owoczyńska *Najnowsza kuchnia warszawska*, Warszawa 1912

s. 30 - Cielęcina, ilustracja z książki W. Zawadzkiej *Kucharka litewska*, Wilno, 1922, źródło: Polona

s. 32 - fotografia z folderu reklamowego *Zupy Knorr dobre zupy!*, Poznań, 193-, źródło: Polona

s. 34 - gotowanie jarzyny na parze, fotografia z książki M. Ochorowicz-Monatowej *Uniwersalna książka kucharska*, Warszawa, Lwów, 1913, źródło: Polona

s. 39 - fotografia z folderu reklamowego *Zupy Knorr dobre zupy!*, Poznań, 193-, źródło: Polona

s. 41 - fotografia z folderu reklamowego *Zupy Knorr dobre zupy!*, Poznań, 193-, źródło: Polona

s. 45 - serwis do herbaty, fotografia z książki M. Ochorowicz-Monatowej *Uniwersalna książka kucharska*, Warszawa, Lwów, 1913, źródło: Polona





Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

2022

Autorzy programu:

Krzysztofa Karpińska-Wódcz – opieka merytoryczna

Norbert Sokołowski – opracowanie przepisów

Zespół historycznej rekonstrukcji kulinarnej:

Kucharze:

Maciej Nowicki, Norbert Sokołowski, Marcin Chmieliński

Edukatorzy kulinarni:

Anastazja Bierzgalska, Joanna Jaroć, Krzysztofa

Karpińska-Wódcz, Katarzyna Kozubowska, Olga Lisiak

Agnieszka Mazur, Adrian Ordakowski

Kuratorzy muzealnego programu historycznej rekonstrukcji kulinarnej „Ogród-Kuchnia-Stół”:

Paulina Szulist-Płuciniczak

Grzegorz Mazur

Renata Mazur

Martyna Przedpolewska

Adrian Ordakowski

Koordynator projektu: Adrian Ordakowski

Opracowanie graficzne: Anastazja Bierzgalska

