

KURYER BAMBERSKI

Numer 5 (11) /2014 30 grudnia 2014
Jednodniówka okolicznościowa wydawana przez
Towarzystwo Bambrów Poznańskich



MINAŁ ROK

Powoli zbliżamy się do końca roku. Towarzystwo Bambrów Poznańskich może uznać ten czas za udany, uczestnictwo w licznych imprezach miejskich i wojewódzkich przyczyniło się do jeszcze większej popularności naszej organizacji. Świadczy to o coraz większej rozpoznawalności Bambrów Poznańskich jako rdzennych mieszkańców naszego regionu. Rok zakończył się wyborami samorządowymi, w wyniku czego nastąpiła zmiana władz Poznania. Jakie to będzie miało znaczenie dla Towarzystwa całkowicie finansowanego z budżetu miasta – trudno określić.

Jak co roku zachęcamy naszych członków oraz sympatyków do przekazania 1 % podatku na działalność Towarzystwa Bambrów Poznańskich.



Dania wigilijno-świąteczne

**Jak obyczaj każe stary,
Według ojców naszej
wiary,
W dniu Bożego Narodzenia,
Przesyłamy Wam życzenia.
Niech ta Gwiazda
Betlejemska,
Która wschodzi tuż po
zmroku
Da wam szczęście oraz
radość
W Nadchodzącym Nowym Roku**

**Zarząd
Towarzystwa Bambrów
Poznańskich**

W każdym polskim domu na całym świecie, okres przedświąteczny to czas przygotowań do kolejnych Świąt Bożego Narodzenia, zarówno w sferze „sacrum“ a także „profanum“

Panie domu ustalają z najbliższymi zestawy dań, które pojawią się zarówno na wigilijnym jak i na świątecznym stole. Oczywiście będą te tradycyjne, znane od lat, znajdą się całkiem nowe aby zaskoczyć zarówno domowników jak i zaproszonych na wieczerę gości. Zgodnie z wielowiekową tradycją potraw powinno być 12, ale jeżeli znajdzie się ich więcej to będzie tylko dobrze świadczyło o możliwościach, wyobraźni i wrażliwości osoby, która je wytworzyła.

Oto moja propozycja składająca się z kilkunastu dań, które mogą być miłą kulinarną niespodzianką dla niektórych podniebień, a kilka z nich na pewno dla wielu uczujących nie będzie żadną nowością. A to one:

1. Śledź w oleju lnianym z cebulką.

-składniki- 50 dag filetów śledzi matiasów, 5 łyżek oleju lnianego, 2 duże cebule, sok z połówki cytryny i ½ łyżeczki cukru.

Filety opłukać bieżącą wodą, osuszyć i pokroić. Cebulę obrać i posiekać, wymieszać z sokiem z cytryny i z cukrem. Śledzie umieścić w misce, obsypać cebulą i polać olejem, włożyć do lodówki pod przykryciem na ok. 12 h.

2. Śledź w śmietanie.

-składniki- 50 dag filetów śledzi matiasów, duża cebula, 1 średnie półśłodkie jabłko, 1/8 l śmietany kwaśnej, sól, cukier (do smaku) ½ soku z małej cytryny, łyżka siekanej natki zielonej pietruszki.

Filety pokroić na 2 cm kawałki, obrane jabłko zetrzeć na tarce o dużych otworach, obraną cebulę posiekać i połączyć z jabłkiem, śmietaną, a sól i cukier oraz sok z cytryny dobrze wymieszać. Śledzie wyłożyć na owalnej salaterce i oblać sosem śmietanowym, wierzch oprószyć grubo posiekaną natką pietruszki.

3. Karp w szarym sosie „po żydowsku„

-składniki- ¾ kg karpia, paczka rodzyneków sułtańskich, paczka płatków migdałów, migdały całe obrane, pęczek włoszczyzny, ¼ kg cukru na karmel, ¼ kg mąki pszennej na zasmażkę, 1 kostka masła klarowanego, sok z 1 cytryny, 4 czyste kawałki pierników (Katarzaynki).

Mięso karpia osolić i pokroić na 5 cm dzwonki. Ugotować włoszczyznę ok. 3 litry wywaru. W średnim garnku przygotować zasmażkę z masła klarowanego i mąki pszennej dodając zimny wywar. Pokruszony piernik wymieszać również z zimnym wywarem i całość przetrzeć przez sito, połączyć z przygotowanym karmelem z patelni również z zimnym wywarem, następnie wlać wszystko do dużego garnka. Wcześniej gorącą wodą zalać rodzynek sułtański i osobno płatki migdałów, po ostygnięciu odcedzić, dodać wszystko do dużego garnka wraz z sokiem z cytryny dołożyć rybę i dogotować na małym ogniu do miękkiego. Nie przypalić! Na koniec wyłożyć na dno półmiska rybę poleć sosem, całość ozdobić całymi migdałami.



4. Karp w śmietanie Pauliny z Dębogóry.

-składniki- Filety z karpia ok. 1 kg, ½ l mleka, ½ kg mąki pszennej, ½ kg tartej bułki, 2 średnie cebule, ½ kostki masła 80%, ¼ l oleju słonecznikowego, ½ l śmietany 30%, sól i pieprz, łyżka przyprawy Vegeta.

Filety osolić, otoczyć w mleku, tartej bułce, w mące pszennej, następnie obsmażyć obustronnie w oleju słonecznikowym i wystudzić. Obraną cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Usmażoną rybę włożyć do garnka lub naczynia ze szkła żaroodpornego, obłożyć cebulą i zalać śmietaną na równo i posypać całość Vegetą. Wcześniej nagrzać piekarnik do 160°C i zapiekać 20-30 min do lekkiego zrumienienia powierzchni.

5. Karp smażony.

-składniki- 80 dag filetów z karpia, 5 łyżek oleju roślinnego, 2 łyżki mąki, sok z ½ średniej cytryny, sól, pieprz czarny świeżo zmielony, drugą połowę pociąć na plasterki do ozdoby.

Filety umyć i podzielić na porcje, osuszyć, oprószyć pieprzem i solą, pokropić sokiem z cytryny i odstawić do lodówki na 45 min, następnie obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju przez 4-5 min (w zależności od grubości mięsa), po przestygnięciu dosmażyć w mniejszej temperaturze oleju przez 8 min. Aby wytrącić smak oleju można kolejno dosmażyć w klarowanym maśle przez 3-4 min, a następnie obłożyć kawałki ryby połówkami plasterków cytryny.

6. Kapusta z grzybami.

-składniki- grzyby, mogą być podgrzybki 80 dag, 1 kg kapusty kwaszonej, 1 cebula średnia, ziele angielskie, liście laurowe, łyżka przyprawy Maggi w płynie, pieprz.

Kapustę kilka razy przelać pod bieżącą wodą, pokroić na większe odcinki i ugotować na miękko, dołożyć uprzednio obraną i pokrojoną w dużą kostkę cebulę. Grzyby płukać w zimnej wodzie i wycisnąć ręką wraz z przyprawami dodać do gotującej się kapusty. Parokrotnie zamieszać. Podawać zarówno na ciepło jak i na zimno.

7. Sandacz saute

-składniki-1kg sandacza, 3 dag mąki, 2 łyżeczki masła klarowanego, sól, pieprz, kilka gałązek natki pietruszki lub selera

Rybę oczyścić, usunąć ości, filetować, zostawić skórę, pokroić w poprzek na gotowe porcje, otoczyć solą i pieprzem oraz mąką i smażyć obustronnie-delikatnie. Włożyć na kilka minut do rozgrzanego piekarnika 140°C aby mięso doszło. Porcje położyć na owalnym półmisku i oblać tłuszczem ze smażenia. Ozdobić gałązkami zieleniny.



8. Barszcz wigilijny.

-składniki-4 średnie buraki czerwone,15 dag suszonych grzybów(podgrzybki lub prawdziwki) 1 średnia marchew, 1 korzeń pietruszki, ½ selera, 1 średnia cebula, 1 por, 1 duży ząbek czosnku, ziele angielskie, czarny pieprz w całości, sól i cukier do smaku, 3 liście laurowe, sok z ½ małej cytryny, 2 łyżki masła, kwas burakowy- nie koncentrat!

Obrane buraki gotować na małym ogniu przez 90 min. W 1 l wody namoczyć suszone grzyby dodając 15 g soli, 5 ziaren czarnego pieprzu i tyle samo ziela angielskiego oraz 3 liście laurowe. Obraną cebulę posiekać i zeszklić na maśle, a ugotowane buraki zetrzeć na średniej tarce i dalej gotować przez następne 5 min. Po wystygnięciu, wywar odcedzić i wymieszać z kwasem burakowym, dodać rozmiążdżony czosnek, sól, cukier i sok z cytryny.



9. Zupa grzybowa wigilijna.

-składniki- ¾ kg suszonych grzybów(podgrzybki lub prawdziwki), 1 średnia marchew, 1 korzeń pietruszki, 1cebul, 1 mały seler, 1 por, 1 liść laurowy, 6 ziaren czarnego pieprzu, 2 ziarna ziela angielskiego, sól i pieprz, 2 łyżki masła.

Grzyby namoczyć w ½ l wody i gotować w niej przez ok 30 min. Wyjąć je i pokroić w paski, wywaru nie wylewać, a warzywa umyć, oskrobać i pokroić każde na 4 kawałki, następnie zalać całość wodą. Dodać do niej łyżeczkę soli, ziele angielskie, pieprz w ziarnkach, liść laurowy i pokrojoną w średnie kawałki cebulę zrumienioną na maśle. Całość gotować przez 30 min i przecedzić. W większy garnek wrzucić grzyby wraz z wywarem przecedzony przez drobne sitko i gotować przez 15 min. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

10. Zupa rybna świąteczna.

-składniki- 35 dag ryby słodkowodnej, 2 l wody, 1pęczek włoszczyzny, 1 liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego, 1/8 l śmietany, gałka muskatołowa, 3 dag mąki, sól, pieprz.

Rybę oczyścić, wypaproszyć, zostawić głowę, kręgosłup z ośmi, nie skórować, gotować wraz z warzywami. W 1/8 l chłodnego wywaru rozmieszać mąkę i wolno zagotować dodając sól z pieprzem i gałkę muskatołową do smaku, zupę połączyć ze śmietaną.

11. Makielki

-składniki- 1 szklanka maku czarnego, 5 dag płatków migdałowych 5 dag rodzyneków sułtańskich, 1 czerstwa(wczorajsza) biała bułka, ½ szklanki mleka 2%, 1 łyżka cukru, ½ łyżeczki olejku migdałowego

Mak sparzyć 2 razy i 3 razy zmielić przez drobne otwory. Bułkę pociąć w 1 cm kostki i zalać w misce letnim mlekiem, odstawić na 30 min. Odcisnąć bułkę z mleka, w większej misce lekko wymieszać z rodzynkami, płatkami migdałowymi dodając cukier i olejek migdałowy do smaku.



12. Kompot z suszonych owoców.

-składniki-20 dag suszonych śliwek drylowanych, 10 dag suszonych moreli, 8 dag suszonych gruszek, 5 dag suszonych jabłek, 3 goździki, ¼ laski cynamonu, ½ sparzonej skórki pomarańczowej, ½ sparzonej skórki dużej cytryny, 3 łyżki cukru.

Susz owocowy opłukać, zalać 1,5 l wody i namaczać przez 1 h (bez śliwek i skórek cytrusowych) włożyć wszystkie składniki do dużego garnka i gotować na małym ogniu przez ok. 25 min. Przed podaniem na stół schłodzić, wyjąć skórki, goździki i cynamon z kompotu.

Dania świąteczne i po świątach.

1. Tort makowy Maritty.



-składniki do ciasta makowego- 50 dag czarnego maku, 8 jaj, 25 cukru, 1 mały proszek do pieczenia, 1 paczkę cukru waniliowego(najlepiej z sklepu ze zdrową

żywnością), ½ szklanki tartej bułki, 20 dag kandyzowanej skórki pomarańczy w kosteczkach, 15 dag płatków migdałowych, 2 szklanki posiekanych orzechów włoskich, 3 szklanki połówki orzechów włoskich, 100 ml białej wódki.

-składniki do kremu- 25 dag masła, 1 paczka rodzyneków sułtańskich, 15 dag cukru pudru, 1 żółtko, 1 opakowanie budyniu-śmietankowy lub waniliowy.

Mak sparzyć 2 x i 3x przemielić, orzechy włoskie rozdzielić- połówki odłożyć do przybrania, ½ drobniejszych dosypać do ciasta, mieszając dodać rodzynki, płatki migdałowe, dołożyć tartą bułkę i powoli dokładać na sztywno ubite białko. Piec w okrągłej tortownicy przez 60 min w temp. 175 ° C. Po wystygnięciu przeciąć na 3 części poprzecznie, skropić obficie białą wódką 40 % przekładając wcześniej przygotowanym kremem, którym w miarę równomiernie obłożyć wierzch i boki. Na kremie umieścić w artystycznym nieładzie połówki orzechów włoskich zarówno dla smaku i dla ozdoby.

2. Piernikowy przekładaniec Marka K.

-składniki na ciasto- 60 dag mąki pszennej, 40 dag sztucznego miodu (!) 4 jaja, ¼ kostki masła 1 szklanka cukru 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej

składniki na nadzienie- 1l. mleka 3,2%, 70 dag cukru, 1 kostka margaryny tłustej (np. Kasia), ¼ kg rodzyneków sułtańskich, ½ kg orzechów włoskich posiekanych.

Ciasto-przesianą mąkę podgrzać do ok 40 ° C, dodać sztuczny miód z cukrem, mieszając dołożyć rozbełtane 4 jaj, a na końcu sodę oczyszczoną. Dobrze wymieszane ciasto odstawić na 7 dni w chłodne miejsce. Po odstaniu oprószyć stolnicę przesianą mąką, którą również dodajemy do ciasta aby uzyskać konsystencję ciasta makaronowego, rozwałkowujemy na ok 5-7mm, posypujemy płaty mąką. Wkładamy płaty ciasta na blasze piekarniczej do nagrzanego piekarnika ok 200 ° C na 5-6 min aby zrumienić wierzch na blado złoty kolor, po wyjęciu nadmiar mąki odmiatamy z ciasta.

Nadzienie- mleko nagrzać i dosypać cukier, gotując na małym ogniu do uzyskania masy kajmakowej tj. prawie na sztywno, rozpuścić

margarynę i dodać posiekanych orzechów włoskich. Masę wystudzić i odstawić na 3 dni. Po tygodniu wyjmujemy ciasto z chłodnego, które kroimy na pasy szerokości 10-12 cm, tak aby uzyskać 4 warstwowy przekładaniec, powtórnie mieszamy nadzienie nakładając masę na dolną i 2 środkowe warstwy przykrywając 4 dociskamy z równomiernym obciążeniem 2 kg obszerną deską na 1noc. Przed podaniem kroimy na prostokąty 3x5cm.



3. Tatar po belgijsku „Amerikan”

½ kg mięsa wołowego mielonego, 2 żółtka, 2 łyżeczki musztardy (Pegaza), 1 łyżeczka słodkiej czerwonej papryki, ½ łyżeczki czarnego świeżo mielonego pieprzu, ½ łyżeczki soli, 1 średnia cebula, 8 większych ogórków konserwowych (Krakusa), ½ szklanki dobrego oleju, ¼ szklanki przyprawy „Maggi” w płynie.

Ogórki i obraną cebulę posiekać na drobną kosteczkę. Do głębokiej miski wbić 2 żółtka, dołożyć 2 kopiaste łyżeczki musztardy, dosypywać po trochu pieprzu, soli i papryki rozmieszać z olejem i przyprawą w płynie dodając tych ostatnich w niewielkich ilościach, ciągle mieszając zawiesinę np za pomocą miksera na małych obrotach.



Właściwa konsystencja sosu to dosyć rzadki

majonez o charakterystycznym jedwabistym połysku, do momentu kiedy olej jeszcze się daje rozmieszać.

Uwaga !Jeżeli olej się rozwarstwa z masą, całość nie nadaje się do dalszego użycia i należy powtórzyć prace nad sosem od początku.

Po wymieszaniu sosu podzielić go na 2 różne części, większą zostawić w misce, mniejszą przełożyć do innego naczynia. Do miski dodać posiekaną cebulę i ogórki oraz dokładać niewielkie porcje mielonego mięsa cały czas mieszając. Właściwa masa ma kolor jasno różowy i gęstość musztardy, z mniejszego naczynia można dołożyć resztę sosu aby całość bardziej rozrzedzić. Mieszaninę następnie przełożyć do szklanej salaterki i przed odstawieniem na kilka godzin do lodówki wierzch przyozdobić kompozycją z pociętych wzdłuż ćwiartkami ogórka konserwowego. Jeżeli sos nam zostanie możemy go powtórnie użyć nawet po kilku dniach. Tatar z uwagi dużą ilość zastosowanego oleju na można przechowywać w lodówce przez parę dni, w moim domu jeszcze się nie zdarzyło aby przetrzymał dłużej niż 3 doby. W Brukseli w wielu restauracjach występuje jako przystawka, a często jako główne danie obiadowe, przygotowywane bezpośrednio przy stoliku konsumenta.

Ważne!!! Wszystkie produkty muszą mieć temperaturę pokojową- zarówno olej, ocet, musztarda, majonez, warzywa czy owoce, chyba że przepis mówi wyraźnie inaczej.

Również połączenie produktów w odpowiedniej kolejności nie jest obojętne dla końcowego efektu poszczególnych dań.

Rozważania nad potrawami można prowadzić długo i na różne sposoby, ale kulinarne mistrzostwo nie tylko świąteczne możemy osiągnąć tylko metodą ustawicznych doświadczeń, prób i błędów. Rozkosze płynące ze spożywanych wymyślnych wiktuałów będą długo wspomniane przez uczestników biesiad przy każdej nadarżającej się okazji !!!

Zebrał i opracował mgr Roman Hamelka

Fragment książki "Na cztery fajerki czyli znani poznaniacy gotują"



powiastka kulinarna na rybkę

Pochodzę, jak dość powszechnie wiadomo, z niezbyt zamożnej poznańskiej rodziny. Jadano się w niej często **ajntop**, **deptane pyry** albo **pyry z gzi-kiem**, a raz w tygodniu mięso. Naturalnie, że **sznytki** na śniadanie i kolację wyłącznie ze **smalcem**. Tylko w święta było oczywiście lepiej. Myślę, że nie stanowiliśmy wielkiego wyjątku na tle wielu innych poznańskich famułów, bo żywność była droga, a czasy powojenne ciężkie.

Może dlatego właśnie kucharz ze mnie jest niezbyt wykwintny i do tego całkowicie samouk. Tak więc, przyznaję, iż od lat gotuję, ale raczej tylko najprostsze potrawy. Na przykład zupy. Umiem zrobić sałatkę, usmażyć mięso, dumny jestem z mojego **barszczu** i **bigosu**. Zupełnie za to nie znam się na wypieku domowego ciasta i nie zabieram się do ryb, choć lubię je jeść.

Wiąże się to zapewne z jednym zdarzeniem, które wspominam niemile i z niejakim wstydem. Otóż w pierwszych moich latach po zamieszkaniu na Piątkowie postanowiłem podjąć kilkoro osób wigilijną wieczerzą. I samodzielnie ją przygotować. Szło mi jak z płatka, tyle że w wiecznym biegu. Wpadłem jak burza do domu z żywym karpem, delikatnie wpuściłem do wanny i odkręciłem wodę. Niemal jednocześnie wychodząc, bo zadzwonił właśnie telefon. Kiedy skończyłem gadać, **karp** był... żywcem prawie ugotowany, bo, jak się okazało, pomyliłem kurki i biedak milcząc, tragicznie zginął w ukropie. Żadna reanimacja cukrem nic nie dała, więc pozwoliłem nieboszczykowi w całości ostygnąć w lodówce, a sam pogałem gdzieś tam znowu. Smażone dzień później, wydzwonkowane zwłoki były niezwykle smaczne. Rzecz prosta – o męczeństwie ryby i swoim bestialstwie nikomu nie wspomniałem. Teraz jest okazja, więc się przyznaję. Ale ryb już nie przyrządzam. Przez pamięć o tamtej jednej.

I jeszcze jedno. Mimo pewnej ostentacji przedstawionej na fotografii, słodczy prawie nie jadam. Kiedyś w dzieciństwie przejadły mi się ciasteczka robione ze... skrzyżek przekręcanych przez maszynkę do mielenia mięsa. Brrr.



Juliusz Kubel

polonista, literat,
autor „Blubrów
starego Marycha”,
i „Heli przy
niedzieli”

