

KSIĄŻKA KUCHARSKA

STÓŁ SZWEDZKI

po zamojsku





Szanowni Państwo

Tym razem przeniesiemy się o kilka stuleci, kiedy to Szwedzi nacierali na Polskę i próbowali podbić twierdzę Zamość.

Z tych czasów wywodzi się legenda stołu szwedzkiego, której jedna z wersji opowiadanych przez pokolenia zostaje przedstawiona właśnie w tej publikacji. W najnowszej książce kucharskiej wydanej przez Urząd Miasta Zamość chcemy nawiązać do tego, jak jadali hetmani oraz przybliżyć Państwu sekrety kuchni XVII – wiecznej.

Zapewne zaskoczą Państwa przepisy, które obowiązywały w okresie baroku. Okazuje się, że nadal są aktualne i zadowolą niejedno podniebienie. Publikacja ta nawiązuje do kuchni regionalnej i w dużej mierze pokazuje, że w naszym regionie jadano smacznie i do syta. Oprócz przepisów przygotowaliśmy dla Państwa różne ciekawostki dotyczące potraw i ich składników. Zachęcam Państwa do przeczytania i wypróbowania wybranych przepisów. Możemy być dumni z naszego dorobku kulinarnego.

Mam nadzieję, że potrawy zawarte w tej publikacji na stałe zagospodzą na Państwa stołach i z dumą będą przekazywane dalszym pokoleniom.

Życzę Wszystkim Smacznego!
Andrzej Wnuk,
Prezydent Miasta Zamość

Kuchnia Zamościa

Zamość powstał jako miasto wielonarodowe stworzone przez Polaków, Włochów, Ormian, Żydów i wiele innych społeczności. Każdy z narodów do hetmańskiego grodu przyniósł własne potrawy, ale także swoje kulinarne upodobania. Kuchnię miasta i naszego regionu tworzyli i tworzą po dziś dzień jego mieszkańcy.

W Zamościu spróbujesz więc tradycyjnej kuchni polskiej, kresowej, poczujesz się „jak u babci”. Uwielbiamy pierogi, a jadamy je nawet z kaszą... Kaszę gryczaną od wieków uprawiali Tatarzy osadzeni przez rodzinę Zamoyskich, choćby w Kocudzy. Jak powszechnie wiadomo, to, co dobre, szybko się rozprzestrzenia. W Padwie Północy spróbujesz potraw mięsnych o smakach żydowskich, jak czulent lub dań o smakach orientalnych przyniesionych tu przez kupców ormiańskich. Możesz także zjeść mięsa przyrządzone na sposób, w jaki jadali je hetmani, czyli według tradycyjnych XVII-wiecznych przepisów. Świetną okazją mogą być rekonstrukcje historyczne, podczas których serwuje się te potrawy. W XVIII wieku na Zamojszczyźnie pojawili się także koloniści niemieccy lubujący się w potrawach z ziemniaka i oni także okrasili naszą kuchnię smakami, m. in. Szwabskim Pierogiem. Z tradycją wschodnią kojarzą się także nasze kiszonki czy „krążački”. Takie smaki spotkasz tylko u nas. Podsumowując, Zamość jako miasto wielonarodowe i wielokulturowe ma wspaniałe zabytki, ale także wyjątkową i różnorodną kuchnię. O ile zabytki można zobaczyć na zdjęciach, o tyle, aby rzeczywiście posmakować Zamościa, trzeba do nas zawitać.

Zapraszamy serdecznie!

Legenda Stołu Szwedzkiego

Działo się to w roku 1656, gdy cała Rzeczpospolita zalana została wodami potopu szwedzkiego w czasie wielkiej smuty i zniszczeń, gdy wielcy magnaci i sąsiedzi kupczyli terytoriami jak swoimi..., gdy wydawało się, że nie ma murów, które oparłyby się Szwedom, Zamość ciągle pozostawał wolny.



Na początku owego roku w wielkim marszu w stronę Lwowa ruszył król Karol X Gustaw. Bo w owym mieście schronił się monarcha Jan Kazimierz. Po przekroczeniu Wisły w okolicy dzisiejszych Puław, pokonał walecznego hetmana Czarneckiego - o którym śpiewamy do dziś w hymnie.... Wszedł triumfalnie do niebronionego Lublina, a kolejno udał się w stronę Zamościa, twierdzy niezdobytej nigdy przez obce wojska.



Drugiego dnia oblężenia, wojska szwedzkie stanęły w szyku tak, aby było widać olbrzymią jego ilość. Miało to zrobić wrażenia na obrońcach twierdzy. Ci jednak nie zlekli się siły, jaka miała oblegać Zamość. Ordynat, jak i mieszczenie, byli gotowi do końca bronić twierdzy, co pokazywali zrywając kolejne rozmowy z posłami. Po wielkim ostrzale nocnym gdy 150 „ognistych kul” spadło na Zamość, a nikt nie został zabity, „padł tylko jeden wół, a pewien człowiek leżący w łóżku w tylną część ciała został zraniony”.

Na próżno, Szwedzi próbowali przez kolejne dni przekonać Jana Zamoyskiego, aby uznał ich króla za swojego króla i poddał mu miasto. Pertraktacje skończyły się wzburzeniem nawet samego Karola Gustawa oraz obietnicą zniszczenia hetmańskiego grodu, co wzbudzało nie lęk, a jeszcze większą odwagę u obrońców. Kronikarz zamojski, Bazyli Rudomicz wspomina, iż 1 marca król szwedzki odstąpił zły i wściekły po zlekceważeniu jego osoby przez ordynata, jak i mieszczan. Oblężenie Zamościa pokazało mu, że okres jego zwycięstw może dobiec niedługo końca....



Zamościanie opowiadają sobie jeszcze jedną historię, gdy król szwedzki stał pod Zamościem z wojskiem, ordynat, jak i mieszczenie wystawili mu stoły suto zastawione. Suto, czyli tak, że nie było na tych stołach miejsca, aby cokolwiek więcej dostawić. Zabrakło jednak krzeseł dla wojska i dla samego króla szwedzkiego. Dlaczego to zrobiono? Jak w przypadku każdej legendy wersji jest wiele... Jedni mówią, że w momencie, gdy już wszystkie sposoby i fortele zawiodły, Karol Gustaw miał się powołać na słynną tradycję polskiej gościnności i poprosił o posiłek w Zamościu. Zamoyski i kupcy miejscy wiedzieli, iż nie można wpuścić do miasta wroga. W nocy uknuli i zrealizowali plan... Gdy rano Szwedzi obudzili się, koło obozu zobaczyli stoły nakryte zarówno posiłkami z kuchni Zamoyskich, jak i specjałami wyniesionymi z piwnic najbogatszych zamojskich kupców: Polaków, Ormian, Włochów, Greków, Żydów. Na stołach stały półmiski z mięsem wszelkiego rodzaju, pachnące przyprawami z Południa, jakich na Północy nie znali. Były też wazy pełne rosołów i zup wszelakich. Szwedzi, widząc tyle jadła przygotowanego dla nich, stwierdzili, że twierdza ta jest gotowa na długie oblężenia, skoro się nim z oblegającymi dzieli... Mówili, że ci, co w Zamościu mieszkają, wielkiego ducha mają pewnie i do walki, skoro tak tradycji przestrzegają i prędzej zginą, niż się poddadzą, jak to u Polaków bywało w historii. Zrozumiał król i jego wojsko, że Zamościa nie zdobędzie, a tylko na pośmiewisko się naraża... i zdecydował odstąpić od murów miasta. Od tamtej pory w Europie funkcjonuje nazwa „Stół Szwedzki” jako określenie stołu, na którym jest jedzenie, ale przy stole nie ma krzeseł...

Rosół Polski

Dawniej jednym ze sposobów zabezpieczania mięs przed zepsuciem było solenie, a następnie suszenie. W tej postaci mięso mogło być przechowywane długi czas. Żeby można było spożyć tak zakonserwowane mięsiwo, moczone je w wodzie, a następnie gotowano. Cel takiego postępowania był dwojaki: po pierwsze zmiękczano, po drugie rozsalano (roz-sól) mięsiste, stąd nazwa rosół. Poniżej prezentujemy przepis według Stanisława Czernieckiego, Kraków, 1682 rok.

Przygotowanie:

Kurczaka solimy, nacieramy przyprawami (pieprzem, startą gałką muszkatołową, czosnkiem, rozmarynem), pieczemy w temperaturze 170°C około godziny (na kilogram kurczaka 1 godzina pieczenia). W tym czasie gotujemy bulion warzywny: od 3 do 4 litrów wody, włoszczyzna, liść laurowy, ziele angielskie – doprowadzamy do wrzenia. Do bulionu dodajemy gorącego kurczaka, gotujemy na małym ogniu około 1,5 godziny. Doprawiamy sokiem z limonki, sokiem wyciśniętym ze startego na tarce imbiru, solą i pieprzem do smaku.

Składniki:

- 1 kurczak
- pietruszka
i natka pietruszki
- koper
- sok z limonki (zastępczo sok z cytryny z odrobiną octu winnego)
- cebula
- główka czosnku
- gałka muszkatołowa
- rozmaryn
- pieprz
- sól



Babka z ziemniaków

Jest to potrawa wzorowana na staropolskiej, znanej już w XVII w., babce grochowej, opisaney przez Stanisława Czernieckiego w jego najstarszej zachowanej książce kucharskiej „Compendium Ferculorum” z 1682 r. Dzisiaj babka ziemniaczana jest emblematem oryginalnej kuchni północno-wschodniej Polski.

Inne znane nazwy to: pyrczok, blaszak, kajzer.

Przygotowanie:

Ugotowane i ostudzone ziemniaki przecieramy przez sito. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodając szczyptę soli. Do masy wlewamy śmietanę i żółtka, pianę z białek, 50 g lekko roztopionego masła, wsypujemy starty ser oraz majeranek. Na tarce o bardzo drobnych oczkach ścieramy surową cebulę i czosnek, dodajemy do masy. Wszystko dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku pieprzem świeżo zmielonym i solą. Formę smarujemy pozostałym masłem, wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 150°C i pieczemy przez około 30-40 minut.

Składniki:

- 8 średniej wielkości gotowanych ziemniaków
- 1/3 kostki masła
- 40 g tartego żółtego sera
- 4 żółtka
- 4 białka, na pianę
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 nie za duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- łyżeczka majeranku
- sól
- pieprz



Gruszki w winie

z przyprawami korzennymi

Według „Compendium Ferculorum” z 1682 r. oraz „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów” z ok. 1686 r. opisane poniżej gruszki w winie to jeden z przykładów wykorzystania naszych lokalnych, dostępnych owoców. Klasyczną propozycją są gruszki w winie z korzennymi przyprawami na słotną jesień i mroźną zimę. Dziś, gdy mamy naszą lokalną winnicę, tym bardziej musimy to wykorzystać.

Cytowany przepis pochodzi z książki kucharskiej Radziwiłłów, z XVII wieku. Mimo upływu lat, jest on ciągle czytelny i zrozumiały, i choćby z tego powodu nie możemy pozwolić, by nasze wspańiałe gruszki z okolic Zamościa nie były wykorzystywane w polskiej kuchni.

Przygotowanie:

Gruszki obieramy i usuwamy gniazda nasienne, następnie podsmażamy je na maśle. Przekładamy do niskiego a szerokiego rondla, dodajemy wszystkie składniki i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy około 25 minut. Po tym czasie gruszki wyjmujemy, a pozostały sos odparowujemy do konsystencji lekkiego syropu.

Podajemy z jogurtem i posiekaną miętą.

Składniki:

- gruszki- 6 sztuk
- białe wytrawne wino- 1L
- cukier- 10 dkg
- gwiazdki anyżowe- 3 szt.
- cynamon- 1 laska
- szafran- kilka nitok
- masło (do smażenia)
- kilka liści mięty
- jogurt





Kaszanka

czyli „kiszka we krwi”

W połowie XVII wieku Stefan Czarniecki, będąc na wyprawie w Danii, spotkał się z miejscowym przysmakiem, którym zajadali się tubylcy. Jak opisuje Jan Chryzostom Pasek, ówczesny kronikarz, w swojej relacji: „Wołu, wieprza albo barana, kiedy zabiją, to najmniejszej krople krwi nie zepsują, ale ją wytoczą w naczynie; namieszawszy w to krup jęczmiennych albo tartarczanych to tym kiszki owego bydłęcia nadzieją, razem w kotle uwarzą i osnują to wieńcem na wielkiej misie, i tak to na stole stawiają przy każdym obiedzie i jedzą za wielki specyjał. Etiam i w domach szlacheckich tak czynią; i mnie częstowano tym do uprzykrzania”.

W Polsce, po pewnych modyfikacjach w składzie, polubiono kaszankę. Do jej wyrobu używano podgardle, wątrobę, skórki wieprzowe, główiznę. Gotowano, mieszano z kaszą gryczaną lub inną oraz z krwią wieprzową, przyprawami i cebulą.

Przygotowanie:

Ozory wołowe wraz z cebulą gotujemy w wywarze warzywnym i winie ok. 3 godzin. Ugotowane mięso i cebulę przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Kaszę gotujemy w wodzie po ozorach. Pozostały wywar odlewamy i redukujemy do momentu, aż pozostanie ok. 100 ml cieczy, następnie studzimy. Wątrobkę kroimy w drobną kostkę, łączymy ze zmielonymi ozorami i cebulą oraz ugotowaną kaszą. Doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy dużą ilość posiekanych liści majeranku. Dolewamy krew i zredukowany wywar. Wszystko dokładnie mieszamy i uzyskaną masą nabijamy jelita wieprzowe. Kaszankę pieczemy.

Składniki:

- ozory wołowe – 2 szt.
- wątróbka gęsia - 150g
- esencjonalny wywar warzywny - 3L
- czerwone wino - 0.5L
- wieprzowa krew - 300ml
- kasza gryczana- 10 dkg
- cebula większa -2 szt.
- jelita wieprzowe
- majeranek
- sól
- pieprz



Rosół Węgierski

Dawniej jednym ze sposobów zabezpieczania mięs przed zepsuciem było solenie, a następnie suszenie. W tej postaci mięso mogło być przechowywane długi czas. Żeby można było spożyć tak zakonserwowane mięsiwo, moczono je w wodzie, a następnie gotowano. Cel takiego postępowania był dwojaki: po pierwsze zmiękczano, po drugie rozsalano (roz-sól) mięsiste, stąd nazwa rosół. Poniżej prezentujemy przepis według Stanisława Czernieckiego, Kraków, 1682 rok.

Przygotowanie:

Mięso wkładamy do garnka, kroimy słoninę w talarki, dodajemy dwie pietruszki przekrojone wzdłuż, masło, czosnek, pieprz, imbir do smaku. Gotujemy na wolnym ogniu około 2 godzin. Przed nalaniem rosółu kładziemy grzanki z białego chleba na dnie każdego talerza i zalewamy rosółem. Serwujemy na stół. Smacznego.

Składniki:

- kogut lub inny kawałek mięsa - około 1kg
- tłusta świeża słonina – 30 dkg
- pietruszka - 2 szt.
- masło - 1/8 kostki
- czosnek - 4 ząbki
- dwie szczypty świeżo zmielonego pieprzu
- szczypta imbiru
- grzanki z białego chleba

Fasolka po Zamojsku

Fasola - jest to warzywo, które pochodzi z Ameryki Południowej. Do Europy trafiła około 1540 roku, traktowano ją jako roślinę ozdobną. W Polsce początkowo uprawiana była w przyklasztornych ogródkach, a jako warzywo, w drugiej połowie XVII w. Przepis ten, stosowany był przez mojego ojca, wcześniej przez dziadka. Można powiedzieć - kilkupokoleniowa tradycja. Według mnie najlepsza i najzdrowsza to fasola tyczkowa z okolic Dzielec.

Przygotowanie:

Fasolę opłukać, następnie zostawić namoczoną na całą noc. Gotować na wolnym ogniu, aż do pół miękkości, z dodatkiem pół łyżeczki soli oraz łyżki majeranku. W międzyczasie kroimy boczek w słupki, kiełbasę w półkrażki, cebulę w piórka, a czosnek przeciskamy przez praskę. Pomidory sparzamy wrzątkiem, ściągamy skórkę. Boczek podsmażamy na patelni, aż się zarumieni, wtedy dodajemy do gotującej się fasoli. Kiełbasę obsmażamy i dodajemy cebulę, przykrywamy, aby cebula zrobiła się miękka, dorzucamy do reszty potrawy. Na pozostałym tłuszczu smażyjemy pomidory do zagęszczenia. Pamiętajmy, żeby składniki znalazły się w garnku z fasolą półmiękką, będą wtedy miały czas się razem dogotować. Na koniec (5 minut przed zakończeniem gotowania) dodajemy czosnek, pozostały majeranek, cząber (ułatwia trawienie roślin strączkowych), sól, pieprz, paprykę do smaku.

Składniki:

- fasola Jaś - pół kilograma
- boczek swojski wędzony - około 50 dkg
- kiełbasa cienka swojska (albo Żdanowska) - 40 dkg
- pomidory całe, średniej wielkości - 6 sztuk
- czosnek zimowy- 6 ząbków
- majeranek- dwie duże łyżki czubate
- papryka ostra- do smaku
- pieprz świeżo ugniatany- do smaku
- sól- do smaku
- cebule duże- 2 sztuki
- fasolowe ziele, czyli cząber





Kołoduny litewskie

Tradycyjna litewska potrawa, choć znana jest zarówno na Ukrainie, Białorusi czy w Polsce, ogólnie na terenach wschodnich. Najprawdopodobniej dotarła do Wileńszczyzny jako potrawa tamtejszych Tatarów. Było to danie świąteczne. Różnica między kołodunami tatarskimi, a np. litewskimi, to wielkość. W tamtych czasach, po zjedzeniu kilku sztuk, popijano rosołem. Obecne mają wielkość około 3-4 cm, tak aby się zmieściły na łyżce.

Przygotowanie:

Ciasto: Łączymy mąkę z wodą, solą i jajkiem. Zagniatamy ciasto.

Farsz: Antrykot czy karkówkę oczyszczamy ze ścięgien, pozostawiając cały tłuszcz, po czym razem z czosnkiem mielimy w maszynce do mielenia. Jeśli antrykot zawiera niewiele tłuszczu, możemy dodać ok. 10 dkg dobrego masła. Cebulę kroimy w drobną kostkę, następnie łączymy z mięsem, jajkiem oraz posiekanym lubczykiem i rosołem. Farsz ma być mokry, a nie rzadki. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na czas wyrobienia ciasta.

Kołoduny: Ciasto wałkujemy na cienki placek, wykrawamy, napełniamy łyżeczką farszu i lepimy kołoduny. Uformowane kołoduny gotujemy do wypłynięcia.

Kołoduny podaje się z gorącym rosołem i dużą ilością natki pietruszki lub świeżego lubczyku oraz ze świeżo zmielonym pieprzem. Równie dobre są z roztopionym masłem czy kwaśną śmietaną, doprawioną świeżo mielonym pieprzem

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki
- 200 ml ciepłej wody
- 1 jajko
- sól

Farsz:

- 500 g antrykotu wołowego z dużym oczkiem tłuszczu albo karkówka barania
- rosół polski – 100 ml (ewentualnie zwykły rosół drobiowy)
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- lubczyk - kilka liści
- jajko - 1 szt.



Zeberka zapiekane

Sól - składnik potraw od tysięcy lat. Była jednym ze sposobów konserwowania jedzenia przed wynalezieniem lodówek. Przechowywano mięso i ryby w beczkach zasypane grubo solą, przez wiele miesięcy nadawały się do zjedzenia. Do Zamościa sprowadzono ją wyjątkowo z dwóch kierunków: z Rusi (Drohobycza) i z Małopolski (Wieliczka). Od soli pochodzi nazwa Rynek Solny, a cech solarzy dawniej funkcjonujący w mieście świadczył, iż Zamość jest ważnym punktem na mapie dystrybucji tego towaru. Handel solą był niesamowicie opłacalny, niejeden wielki ród właśnie na soli dorobił się majątku.

Przygotowanie:

Pasek żeberka przecinamy na dwa kawałki (lub cztery mniejsze). Nacieramy solą, zmielonym pieprzem, odstawiamy na dwie godziny do lodówki. Na rozgrzaną patelnię ze smalcem, kładziemy żeberka, przysmażamy po obu stronach. Czynność powtarzamy kilkukrotnie. Chodzi o zamknięcie porów mięsa z zewnątrz, w środku może być lekko niedosmażone. Uwaga, jeżeli patelnia będzie zbyt zimna i zbyt długi będzie czas smażenia, mięso wyjdzie zbyt twarde. Szykujemy naczynie żaroodporne. Na dno polewamy trochę oliwy i układamy żeberka obok siebie, po wierzchu smarując obficie sosem barbecue. Nie przykrywamy. Wkładamy naczynie do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piekarnik ustawiony na górną grzałkę. Pieczemy około 40 minut. Podajemy na gorąco z chlebem.

Składniki:

- żeberka
– cały pasek
- sól
- pieprz
- sos
barbecue
- oliwa
z oliwek
- smalec

Galareta

Woda - przy budowie miasta idealnego niezbędny był dostęp do krystalicznie czystej wody. Roztocze i nasza okolica, posiada źródła z wodą o niesamowitych właściwościach, bogatą w minerały. Czysta woda niezbędna jest do życia, dlatego też w mieście idealnym zlokalizowano na każdym z rynków studnie. Osobne studnie miały praktycznie wszystkie klasztory: franciszkanie, bonifratrzy, ale i studenci akademii. Jedną z zachowanych do dziś zabytkowych studni można oglądać w podziemiach ratusza.

Przygotowanie:

Nóżki wieprzowe wraz ze schabem, liśćmi laurowymi i marchewką gotujemy na wolnym ogniu w lekko osolonej wodzie do czasu, gdy mięso znacznie samo odchodzi od kości (około 5 - 6 godzin). W międzyczasie sprawdzamy - gdy marchewka jest miękka, wyjmujemy ją i kładziemy po kawałku do wcześniej przygotowanych salatek. Odcedzamy zawartość garnka, wyjmujemy schab, rozdrabniamy. Również dzielimy do salatek, dodajemy po kilka groszków zielonych, uzupełniamy po połowie jajka na twardo. Wywar dosalamy, pieprzymy do smaku, dodajemy żelatynę spożywczą według instrukcji na opakowaniu. Rozlewamy do salatek, odstawiamy do lodówki.

Galareta najlepiej smakuje z octem spirytusowym lub winnym.

Składniki:

- nóżka wieprzowa - 2szt.
- schab - 10 dkg
- sól
- pieprz
- marchewka - 1 szt.
- jajko na twardo - 5 szt.
- zielony groszek - 1 puszka
- liść laurowy - 6 szt.
- żelatyna spożywczą
- salaterki







Tuszonka w słoiku

Przygotowanie:

Umyte słoiki wstawiamy do piekarnika i wygrzewamy w temperaturze 120°C przez 20 minut, pozostawiamy do ostygnięcia. Mięso kroimy w kawałki około 3 cm, mieszamy z przyprawami i wyciśniętym czosnkiem. Na dno słoików kładziemy po liściu laurowym, ziarnku jałowca oraz po goździku, dokładamy mięso, zostawiając około 2cm do wierzchu. Zakręcamy słoiki i gotujemy, jak weki, przez około 5 - 5,5 godziny na wolnym ogniu. W razie potrzeby uzupełniamy wodę w garnku do wysokości wieczka. Uwaga! Tylko wrzątek, inaczej słoiki mogą popękać.

Po ugotowaniu słoiki zostawiamy w wodzie do ostygnięcia. Sprawdzamy, czy pokrywki się zassały i gotowe.

Składniki:

- karczek lub łopatką wieprzowa - 2 kg
- sól - 2 płaskie łyżki
- czosnek - 6 ząbków
- cukier - płaska łyżka
- pieprz - 2 łyżeczki
- łyżeczka kolendry
- słoiki z nakrętkami
- ziarnka jałowca
- liście laurowe
- goździki

Świeżynka

Przygotowanie:

Mięso kroimy w większą kostkę, podsmażamy, dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, majeranek, sól, pieprz do smaku. Dolewamy trochę ciepłej wody i przykrywamy pokrywką, dusimy na wolnym ogniu około 15 minut. Jemy z chlebem albo z ziemniaczkami.



Składniki:

- szynka – 20 dkg
- polędwica - 10 dkg
- schab - 10 dkg
- cebula - 2 szt.
- sól
- pieprz
- majeranek - pół łyżeczki





Pieczony boczek

pieczone boki wieprzowe

Składniki:

- świeży kawałek boczku - około 1kg
- liść laurowy - 4 szt.
- majeranek
- sól
- papryka słodka- płaska łyżka
- czosnek- 5 ząbków



Przygotowanie:

Mieshamy sól z papryką, majerankiem i wyciśniętym czosnkiem. Nacieramy boczek, następnie odstawiamy do lodówki na dwie godziny. Wkładamy boczek do naczynia żaroodpornego, kładziemy liście laurowe, przykrywamy od góry folią aluminiową lub pokrywką. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C, wkładamy boczek i pieczemy około godziny. Następnie zdejmujemy folię (pokrywkę) i zmieniamy temperaturę na 200°C na około 15 minut w celu przyrumienienia boczku (kontrolujemy, żeby nie przypalić). Po ostygnięciu wyśmienity na chleb, serwowany z musztardą.









Pieczony schab

Przygotowanie:

Pieprz i jałowiec ugniatamy w moździerz, wysypujemy do miseczki, mieszamy z oliwą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, pokruszonymi liśćmi laurowymi. Schab nacieramy lekko solą oraz oliwą z przyprawami. Wkładamy w folię do pieczenia i odstawiamy do lodówki na noc. Na drugi dzień nagrzewamy piekarnik do 180°C i wkładamy schab do naczynia żaroodpornego. Pieczemy przez około 1,5 h. Po tym czasie przecinamy ostrożnie folię, rozchylamy i dopiekamy około 15 minut w celu odparowania nadmiaru wody. Spożywamy z chlebem lub z ziemniakami i np. kiszonymi ogórkami.



Składniki:

- świeży schab - 1,5 kg
- sól
- pieprz ziarnisty
- kilka ziaren jałowca
- oliwa z oliwek
- liść laurowy - 3 liście
- czosnek - 2 ząbki
- folia do pieczenia

Smalczyk

Przygotowanie:

Słoninę przekracamy przez maszynkę do mięsa. Boczek kroimy w kostkę. Cebulę najlepiej pokroić w piórka. Czosnek przecisnąć przez praskę. Bierzymy odpowiednio dużą patelnię i na niej, na wolnym ogniu, topimy słoninę. W miarę wytopiania tłuszczu możemy ostrożnie odlewać do słoików. Następnie, gdy proces wytopiania dobiega końca, zabieramy pozostałości słoniny i na to miejsce podsmażamy boczek, który doprawiamy do smaku. Dodajemy do boczku cebulę, którą tylko zaszklimy, w ostatnim etapie dokładamy czosnek. Jeżeli chcemy smalczyk mieć w słoikach, to dzielimy ze smażoną słoninką boczek z cebulką, czosnkiem i przyprawami na ilość słoików i zalewamy, wcześniej wytopionym tłuszczem. Odstawiamy i czekamy aż zgęstnieje. Takim rarytasem możemy smarować chleb, jak również zastosować do podsmażania pierogów np. z serem.



Składniki:

- słonina – 2 kg (tylko świeża)
- boczek – 0,5 kg (świeży lub podwędzany)
- cebula – 2 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie





Wątróbka gęsia

Dawniej, na dworach, gęś gościła często na stołach szlacheckich. Można było upiec ją z nadzieniem z jabłek czy w kapuście. Również nadzienie - kasza z przysmażonym boczkiem komponowała się świetnie. Obecnie kojarzona jest jako mięso tłuste i mięso to odeszło trochę w zapomnienie. Niesłusznie jednak, bo gęsi z obecnych hodowli są smaczne i zdrowe. Czas sobie przypomnieć, choćby o prostym daniu, jakim jest wątróbka gęsia.

Przygotowanie:

Wątróbkę oczyszczamy, zalewamy mlekiem i wkładamy do lodówki na dobę. Nacinamy nożem wątróbkę i nadziewamy kaparami. Na rozgrzaną patelnię wykładamy nieco tłuszczu i podsmażamy mięso. Kiedy zaczyna nabierać koloru lekko brązowego, dodajemy czerwone wino i dusimy na bardzo wolnym ogniu ok. 25 minut. Doprawiamy ugniecionym jałowcem z pieprzem oraz solą do smaku.



Składniki:

- wątróbka gęsia: 400 dkg
- mleko - 1L
- czerwone wytrawne wino: 150ml
- jałowiec: kilka ziaren
- kapary - 20 g
- łyżka tłuszczu
- sól
- pieprz





Śledzie w polewie jabłkowej

Historia o Oleum - Rozmowa Zagłoby z Sobiepanem:

”Bo w konopiach oleum się znajduje, przez co i w głowie jedzącemu go przybywa.

— Bodajże waszę mość! — rzekł jeden z pułkowników. — Toż w brzuchu oleju przybywa, nie w głowie.

— Est modus in rebus! — rzecze na to Zagłoba — trzeba co najwięcej wina pić: oleum, jako lżejsze, zawsze będzie na wierzchu, wino zaś, które i bez tego idzie do głowy, poniesie ze sobą każdą cnotliwą substancją. Ten sekret mam od Lupuła, hospodara, po którym jak waściom wiadomo, chcieli mnie Wołosi na gospodarstwo posadzić, ale sułtan, który woli, by gospodarowie nie mieli potomstwa, postawił mi kondycję, na którą zgodzić się nie mogłem.

— Musiałeś waść siła konopnego siemienia i sam zażywać? — rzekł na to pan Sobiepan.

— Ja nie potrzebowałem, ale waszej dostojności z całego serca radzę! — odparł Zagłoba.

Słyszac te śmiałe słowa, zlekli się niektórzy, żeby ich pan starosta kałuski do serca nie wziął, lecz on, czy nie zmiarkował, czy nie chciał zmiarkować, dość, że uśmiechnął się tylko i spytał:

— A słonecznikowe ziarna nie mogą konopnych zastąpić?”

Składniki:

- śledź - 45-50 dkg
- mleko - 0,5L
- żółtka - 5 szt.
- jabłka półsłodkie - 2 szt.
- ocet jabłkowy - 25 ml
- oliwa z oliwek - 100 ml
- cukier - dwie łyżeczki

Przygotowanie:

Śledzie wymoczyć w mleku około 6 - 6,5 godziny. Osuszamy rybę ręcznikiem papierowym. Pieczemy jabłka w piekarniku rozgrzanym do 160°C około pół godziny, pozostawiamy do ostygnięcia. Następnie z jabłek odzyskujemy sam miąższ, dodajemy ocet, oliwę, cukier i żółtka, miksujemy i podajemy ze śledziem.





Kartofle nadziewane grzybami

Przygotowanie:

Suszone podgrzybki lub prawdziwki ugotować, odcedzić (wywar zachować) i pokroić drobno. Następnie podsmażamy na maśle, z dodatkiem drobno posiekanej w kosteczkę cebuli, około 7 do 10 minut, na wolnym ogniu. Po ostygnięciu przekładamy do misy, dodajemy 3 żółtka, jedno całe jajko, bułkę tartą, czosnek przeciśnięty przez praskę, pieprz, sól do smaku. Mieszymy do uzyskania jednolitej masy. Surowe ziemniaki obrać, wydrążyć, napełnić wcześniej przygotowaną masą i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Tak przygotowane ziemniaki zalewamy do połowy wysokości roztopionym masłem, wywarem z grzybów i kilkoma łyżkami bulionu. Dusimy pod przykryciem do miękkości około 50 minut. Na koniec posypujemy tartym serem. Serwujemy na gorąco.

Składniki:

- ziemniaki (duże) – 6 - 7 szt.
- bulion rosołowy – 100 ml
- suszone grzyby (podgrzybki, prawdziwki) – 30 - 40 dkg
- twaróg twardy np. kozi – 10 dkg
- jajka wiejskie - 4 szt.
- cebula średnia - 2 szt.
- sól
- pieprz
- masło prawdziwe - 1 kostka
- czosnek (jeśli ktoś lubi) - dwa ząbki

Ziołowy napój

Najlepsze napoje z ziół są wtedy, gdy sam je nazbierasz i wysuszysz. Mamy wówczas relaks przy kontakcie z naturą oraz pewność, że zioła nie były zbierane przy drodze, że były prawidłowo suszone i przechowywane. W przypadku braku własnych ziół, zastępczo kupujemy je w sklepie zielarskim. Zawierają dużo witamin, są zdrowe, znane od dawnych czasów.

Pierwszy ze składników: owoce dzikiej róży, najlepiej zbierać po pierwszych przymrozkach, w miejscach oddalonych od dróg. Suszymy w piekarniku rozgrzanym do 90°C około 10 minut, następnie 80°C - 10 minut, 70°C - 10 minut i tak do wystudzenia. Tym systemem zachowamy największą ilość witaminy C.

Drugi to: suszone kwiaty rumianku.

Trzeci: suszone liście poziomki

I ostatni: suszone liście mięty oraz miód prawdziwy.



Przygotowanie:

Rozgniatamy kolejno susz, następnie mieszamy w stosunku 1:1:1:1/2, gdzie najmniej dajemy mięty. Do 3 litrów wrzątku dosypujemy gotową mieszankę, studzimy, dosładzamy miodem. Delektujemy się smakiem i aromatem.





Lemieszka

Mąka - niezbędny element do upieczenia chleba, cebularza czy też pizzy. Dookoła Zamościa rozciągają się najżyźniejsze gleby w Polsce. To tutaj dojrzewa najlepsza pszenica, dawniej dostarczana do miasta, do młynów z bliskiej okolicy. Pierwszy zamojski młyn wodny zlokalizowany był na grobli prowadzącej do Bramy Szczepieskiej i powstał już po roku funkcjonowania miasta. Dbali o dobro produkcji mąki Zamojcy, wyjątkowo lokalizując wiele młynów istniejących do dziś, choćby w Szczepieszynie koło jednego z pomników chrzściana. W XIX i XX wieku w nowo powstałej części Zamościa młyny to jedyne elementy przemysłowe. Dlatego też nasza mąka jest wyjątkowa do dziś i służy zamościanom, ale i mieszkańcom Polski.

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki zalewamy wrzącą wodą, solimy i gotujemy. Ziemniaki – nie odcedzając – rozcieramy. Na wrzątek sypimy mąkę silnie rozcierając masę w garnku na gorącej płycie kuchennej, równocześnie podgrzewając. Gdy potrawa zatraci zapach surowych ziemniaków, wykładamy na półmisek kształtując łyżką zgrabne półkule. Podajemy okraszone słoniną, z kwaśnym lub słodkim mlekiem i twarogiem.



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 25 dkg mąki pszennej lub żytniej razowej
- Sól
- Woda
- 4 dkg słoniny



Szwabski Pieróg

Przygotowanie:

Farsz: Ziemniaki i twaróg doprawiamy solą i pieprzem ziołowym, zagniatamy farsz. Zagnieciony farsz dzielimy na 10 równych części i z każdej części robimy kulkę. Zrobione kulki z farszu układamy na talerzu.

Ciasto: Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i odstawić na 10 minut, aby na spodzie startej masy osadził się krochmal/skrobia. Wówczas partiami nabieramy masę i odciskamy bardzo dokładnie za pomocą gazy. Do odcisniętej masy dodajemy krochmal (skrobię, która się wcześniej osadziła na dnie). Mieszanym z ugotowanymi i rozłuszczone ziemniakami, dodajemy jajko, sól, pieprz i dobrze wyrabiamy ciasto ręką na jednolitą masę.

Oklejamy kulki z farszu ciastem. Formujemy kształt cepelinów długości około 7 cm, gotujemy w osolonej wodzie do 10 minut (czyli do wypłynięcia).

Podajemy z okrasą lub śmietaną.

Składniki:

Ciasto:

- 1,5 kg surowych ziemniaków
- 5 średnich obranych i ugotowanych ziemniaków
- Jajko
- sól/ pieprz do smaku
- ewentualnie mąka do zagęszczenia masy

Farsz:

- Ziemniaki - 25 dkg (gotowane, tłuczone)
- twaróg półtłusty - 10 dkg
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku

Okrasa:

- 10-15 dkg słoniny, boczku lub podgardla



Historia, jak dla magnatów było ważne jedzenie: „Julian Ursyn Niemcewicz od przodu i tyłu” według Zbyszewskiego:



„Wstawano późno, koło 11-ej, wnet bieżono na śniadanie. Normalny szlachcic posuwał sobie: łokieć suchej kielbasy, półmisek zrazów z kaszą, dwa kapłony, zalewał to czterema butelkami wina węgierskiego i - dość! do obiadu nic już nie brał do ust.

Obiad zaczynał się o 12-ej w południe. Zasiadano przy długich wąskich stołach, przybranych w tafle zwierciadlane o złożonych brzegach. Pośrodku kupy konfitur i galaret ułożone w kolory i herby najdostojniejszych gości. Na tych słodyczach sterczały figurki porcelanowe i inne cacka.

Stale brakło naczyń; biesiadnicy wyciągali zza cholewy własne łyżki, talerze i noże - obtarłszy je wprzód w obrus - pożyczano grzecznie sąsiadowi. Wszyscy czuli się prawie na czczo, więc w milczeniu pałaszowano; na początek szła wazka barszczu z rurą, potem micha schabu z grochem, rynienka kapusty ze sztukamięsą... Księżę Karol coraz to wołał płaczliwie:

- Panie kochanku, nic nie jecie, nie pijecie, niełaskawi...

- Zdrowie księcia pana! - odkrzykiwała szlachta, spełniając puchary i rada z przynuki.

Zaspokoivszy nieco pierwszy głód, zwalniano tempo, urządzano atrakcje wesołe a dowcipne:

Młodzież popisywała się rozplątywaniem indyka w powietrzu - co to było śmiechu, gdy się nie udało i ociekający tłustym sosem indyk padał - bęc na brzuch jednego z widzów; ktoś ucinął szablą szyjkę od butelki, ktoś brał naraz do gęby 3 jajka na twardo i połykał, ci rzucali zręcznie w damy kulkami z chleba - prosto za gors, najwięcej podziwu wzbudzały jednak popisy tęgich gardziołek.

Zwykły puchar zawierał dwie butelki wina, mistrzowie gardzili takim kieliszkiem i brali się do gąsiora co wyglądał na beczułkę. W pucharze takim mieściło się 5 butelek, a w jego nakrywce 3, wirtuoz opróżniał jednym haustem nakrywkę, zaraz potem dwoma łykami sam puchar i z gracją, przez serwetę, oddawał temu w czyje pił ręce. Entuzjizm powszechny. Gracka robota!

- Przedni ma spust!

- I trzeźwy! Tęga głowa, musimy go wybrać na posła!”



Dariusz Monik
Prezes Fundacji Banici
Zamojscy

Jeżdżąc na spotkania historyczne i rekonstrukcje staramy się przedstawiać dawne smaki w swoim obozie stylizowanym na XVII wiek. Od tego roku przy ulicy Szczebrzeskiej 5 w Zamościu powstała siedziba Banitów, w której będzie można porozmawiać zarówno o tej książce jak i historii miasta. Zapraszamy również do degustacji dań z tej publikacji. Smacznego!



Wojciech Łosiewicz
przewodnik,
archeolog z wykształcenia,
regionalista, dziennikarz

książka zawiera zbiór przepisów wykorzystywanych w kuchni zamojskiej oraz łączy te przepisy symbolicznie z kulturą miasta Zamościa i Europą. Do tego wykorzystano legendy, podania i ciekawostki historyczne zawarte w naszej książce. Książka dopełnia pełnego obrazu Zamościa i Zamojszczyzny, zarówno mieszkańcom jak i turystom.



Barbara Gajos
Kierownik Centrum
Integracji Społecznej
w Zamościu

Już po raz drugi restauracja PERON Kuchnia Polska miała przyjemność przygotować dania do zamojskiej książki kucharskiej. „Stół Szwedzki po zamojsku” to wyjątkowy projekt. Cieszy nas, że możemy w taki sposób kultywować rodzimą tradycję. Kuchnia Polska jest bardzo bogata i smaczna. W naszej restauracji na co dzień gotujemy również dania regionalne, oparte na tradycyjnych, domowych recepturach. Zapraszamy!

STÓŁ SZWEDZKI

po zamojsku



Autorzy tekstów: Wojciech Łosiewicz, Dariusz Monik

Opracowanie merytoryczne tekstów: Barbara Godziszewska, Agnieszka Rusin

Korekta: Paula Kniaź, Beata Wasilewska-Wnuk

Foto, grafika, skład: Kamil Pawliczuk

Autorka stylizacji fotografii: Barbara Godziszewska

Przygotowanie potraw: Barbara Gajos – „Peron” Kuchnia Polska

Realizacja: Wydział Turystyki i Promocji Urzędu Miasta Zamość

Za wypożyczenie naczyń do sesji dziękujemy: Radosław Teterycz „Rzeźba w drewnie”,
Bistro „Figa z makiem”

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY