

KOPERNIKAŃSKIE PRZEPISY NA POCZTÓWKACH



Krzyżacki sos piernikowy z XV wieku

Jeśli chcesz zrobić dobry sos z pierników, posiekaj je tak drobno jak chlebki pieprzone i zagotuj z winem, przetrzvej przez sito jak sos pieprzony, dodaj dosyć cynamonu i imbiru. Warz to w panewi, wlej do miski do sosów i posyp cukrem.



Rękopiśmienny zbiór krzyżackich przepisów kulinarnych z XV wieku.
O przepisie i o tym jak go wykonać działaj więcej na: www.torun.pl/festiwal smakow
www.facebook.com/kuchniastaropolska



Pasternak

Wźmij korzenia pasternakowego ukopanego a wwarz dobrze, a potem, unwarzywszy, skraj drobno a wyciśnij z wody, a potem nakładz tego korzenia w miód odszymbowany, wwarz, ażeby miód wywrzał, ale masz często ruszać, aby ku ryncie nie przywrzało, a potem na ostatku przyłóż szyszek, które zową pinee, w aptece najdziesz, potem przyłóż cynamonu, imbiru, gałganu, muszkatonowego kwiatu i orzechu muszkatonowego, tego pożywaj po ranu dla posilenia żołądka i dla dobrej krwie pomnożenia i też dla pomnożenia męczyńskiego nasienia.



Stefan Falimirz, O ziołach i mocy gich, Kraków 1534.
O przepisie i o tym jak go wykonać dzisiaj więcej na: www.torun.pl/festiwal-smakow
www.facebook.com/kuchniastaropolska



Musztarda piernikowa z XVII wieku

Mustardę robić: biały gorczyce wziąć
y ususzyć ją, z białego chleba grzane
także ususzyć y utłuc to na mąkę y
przesiać, gruszek y Jablek kwaśnych
świeżych uwarzyć, y przez sito
przebić a jeżeli nie masz suchych, to
może y świeżych, konfekt Pignowy,
Miodowniku, powidł, albo soku
wiśniowego cukru albo miodu, pieprzu
trochę, cynamonu, goździków,
muskatowego kwiātu, to wszystko
octem winnym rozprawić, y uwarzyć
az z tego Mustarda będzie.



Jakub Kazimierz Haur, Ziemiańska generalna oekonomika, Kraków 1679.
O przepisie i o tym jak go wykonać dzisiaj więcej na: www.torun.pl/festivalsmakow
www.facebook.com/kuchniastaropolska



Polenka chlebowa z XVI wieku

Toż czynić może z winem a z cukrem/abo w piwie warzyć masła/ a soli przydawszy/a kto chce mieć smaczniey/połnego kminu trochę/ będzie gramatka/albo biermuszka smaczna/y użyteczna potrawa/tak zdrowym iakoy chorým. Teyże ośrzodki suchey miałko startey w wodzie warzyż/y przebić: do tego iablek/abo gruszek warzonych tak wiele przydać, soli i masła włożyć/będzie potrawa/która famuła naszym przodkowie zvali.

Potrava/a ile dla ubogich/dobra/ użyteczna/bo zdrowa. Jeszcze smaczneysza będzie gdzie pierwey ośrzodkę w maśle usmaży.



Szymon Syreniusz, Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią, Kraków 1613.
O przepisie i o tym jak go wykonać dzisiaj więcej na: www.torun.pl/festiwal smakow
www.facebook.com/kuchniastaropolska



Pierniczki przednie z cukru i miodu z XVII wieku

Wziąć dwadzieścia łutów* faryny cukru, utłuc go co z grubszego, na stół wysypać i przetrzeć wałkiem raz i drugi, aby i co grubsze kawałki roztały się jeszcze. Potym wziąć cynamonu łutów cztery, imbiru łutów cztery, gałki muszkatowej łutów dwa, gwoździków łut jeden, skórek cytrynowych prostych (nie w cukrze) od czterech cytryn, a to trzeba wszystko korzenie drobno usiekać i mieszać wszystko z cukrem. Przybrać mąki, ile potrzeba, ale nie sypać naraz wszystkiej, tylko wziąć część niemala i z korzeniem pominiętym mieszać dobrze, w którym korzeniu już być ma, jako się opisako, zmieszany cukier. Wziść potym półtorej kwarty gęstego lodowatego, to jest co w nim są ziarenka, wszystko to, cukier, korzenie, mąkę co już z korzeniem pomieszana, mieszać z miodem, a ostatek mąki przysypując, zrobić z tego wszystkiego ciasto tęgą i wybić na formach pierniczki, a na dekiel miedziany układać i piec chlebowym piecu. Gdy się upiekły, zrzynać je (póki ciepłe i miękkie) nożem ostrym albo drutem cienkim, bo jak ostygną i stwardną, nie zdjymie ich.

*łut - ok. 13 g



Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne, opr. J. Dumanowski i R. Jankowski, "Monumenta Poloniae Culinaris", t. II, red. J. Dumanowski, Warszawa 2011.
O przepisie i o tym jak go wykonać dzisiaj więcej na: www.torun.pl/festiwal smakow
www.facebook.com/kuchniastaropolska