



Pani Elżbieta

Ciasta wielkanocne

Przepisy naszych babć

Pani Elżbieta

Ciasta wielkanocne.

Przepisy naszych babć

Wersja Demonstracyjna



Wydawnictwo Psychoskok
Konin 2017

Pani Elżbieta
„Ciasta wielkanocne. Przepisy naszych babć”

Copyright © by Pani Elżbieta, 1927
Copyright © by Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o. 2017

Zabrania się rozpowszechniania, kopiowania
lub edytowania tego dokumentu, pliku
lub jego części bez wyraźnej zgody wydawnictwa.

Tekst jest własnością publiczną (public domain)
Tekst oryginalny tłumaczenia: anonimowy.

ZACHOWANO PISOWNIĘ
I WSZYSTKIE OSOBLIWOŚCI JĘZYKOWE.

Skład: Jakub Kleczkowski
Projekt okładki: Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o.
Druk: Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ”
Warszawa 1927

ISBN: 978-83-7900-774-5

Wydawnictwo Psychoskok sp. z o.o.
ul. Spółdzielców 3, pok. 325, 62-510 Konin
tel. (63) 242 02 02, kom. 695-943-706
<http://www.psychoskok.pl/>
e-mail: wydawnictwo@psychoskok.pl

OGÓLNE UWAGI O CIASTACH WIELKANOCNYCH

Święcone — zwyczaj rdzennie polski, — mimo ciężkich powojennych czasów i obecnie jest zastawiane w każdym nieomal domu. I jeżeli się zmniejszyły ilości mięs i ciast na stołach, to nic na tem nie utraciła umiejętność, sztuka prawdziwa ich przyrządzania. A sztuka ta jest trudna. Jeśli przed dwudziestu laty przepis, z dobrej książki, lub z doświadczenia samej gospodyni domu zaczerpnięty, głosił: „Weź dwie kopy żółtek bez zarodków i daj to ubijać dziewczce w bójce do masła; tymczasem niech inna dziewczka uciera wciąż w makutrze dwa funty migdałów, trzecia — wybija w nieckach mąkę z drożdżami, a czwarta — uciera w polewanej misce pięć funtów masła” — i rezultatem tego miała być jedna baba, której przepis, w głębokiej tajemnicy przechowywany, przekazywano w testamencie komuś bardzo kochanemu, naprzykład najstarszej wnuczce. — Dzisiaj zabrakło tych dziesiątków rąk służebnych, używanych do różnorodnych prac, zabrakło, w miejskich szczególnie gospodarstwach, raz do roku tylko używanych niecek, bójek, makuter i terlic; dziś przedewszystkiem konieczność liczenia się z groszem i, co za tem idzie, oszczędzania, nie pozwoli użyć na jedną babę takiej ilości produktów, jakiej wystarczy na całe święcone.

W książeczce tej starałam się zebrać wypróbowane przepisy wszystkich rodzajów ciast, używanych na wielkanocnym stole. Podałam przedewszystkiem przepis na główną ozdobę stołu: — sękacz, który jednak tylko panie ze wsi, lub też mające we własnych domach stare kuchnie z rożnami, wykonać mogą. Taka baba z rożna nie jest jednak tak niezbędną, jak inne baby drożdżowe, a te wszystkie, przy staranności, w każdym piecyku pod blachą doskonale upiec można. W Warszawie, wiele osób, zamiast piec baby w domu, tylko ciasto na nie przyrządza, a gotowe blachy z plackami i formy z babkami — odsyła do piekarni, gdzie specjalnie urządzone piec daje większą rękojme ich udania się. W taki jednak sposób możemy postępować tylko z pospolitemi gatunkami ciasta. Wszelkie baby parzone, tiulowe, petynetowe, już nie mówiąc o babach na pianie z białek, jak: chlebowe, migdałowe, cytrynowe itp., nie znoszą ani wstrząśnień przy przenoszeniu ciasta, ani ochłodzenia przy przejściu służącej ulicą, i lepiej się ich wyrzec, niż narażać na prawie pewne zepsucie przy peregrynacjach z miejsca na miejsce. Jeżeli chcemy je jednak mieć koniecznie, należy zrezygnować z wysokich ich kształtów i upiec w niskich rondlach, lub niewysokich formach w domu, w piecyku pod blachą, w piecyku gazowym, lub nawet na fajerce gazowej,

w Prodigie'u, w którym będą wprawdzie kształtem przypominały raczej tort, ale urosną i upieką się wybornie.

Baby tu podane, potrzebują od 15 do 30 sztuk jaj, mimo to w smaku nie ustępują dawniejszym, robionym z podwójnej, a nawet poczwórnej ich ilości, a to dzięki temu, że mamy teraz dużo lepsze i pewniejsze drożdże, niż przed dwudziestu laty, kiedy drożdże prasowane wchodziły dopiero w użycie. Stare przepisy mówią przeważnie o drożdżach płynnych, mniej pewnych i mających mniej mocy fermentowania. Zresztą duże ilości jaj zabezpieczały ciasta głównie przed uschnięciem, tak zwanem sčerstwieniem — ciasta takie trwały do Zielonych Świąt — trwałość dzisiaj zbyteczna, kiedy wszystko na pewno zostanie zjedzone przed Przewodnią niedzielą.

Przysmakiem, nigdzie poza Polską nieznanym, są mazurki. Prawie każdy dom, każda gospodyni ma swój ulubiony i najlepiej wykonywany przez nią mazurek. Większość mazurków w smaku raczej cukierki, niż ciasto przypomina. Mazurki należy chyba robić tylko w domu, tembardziej, że pomiędzy nimi są takie, które nawet pieczenia pod blachą nie potrzebują, wystarczy jakaś miska i łyżka do ich utarcia, albo jakaś maszynka gazowa, naftowa, czy spirytusowa do zagotowania masy, opłatek do jej ułożenia lub wylania. Mazurków daję tutaj poważną liczbę: — całych trzydzieści gatunków, od najskromniejszych do bardzo wykwintnych. Muszę dodać, że wobec wielkiej drożyzny migdałów i orzechów, w wielu wypadkach można jedne i drugie zastąpić chińskimi orzeszkami, u nas pospolicie „żydkami” zwanymi. Surowe, są one niesmaczne, przypominają groch; lecz dobrze, na rumiano uprażone, mogą być użyte zamiast prażonych migdałów, mało się od nich różniąc w smaku. Do orzeszków można je używać, jako dodatek, przyczem zawsze powinny być dobrze zrumienione. Natomiast ostrzegam gospodynie przed zastępowaniem czekolady tańszem od niej kakao: nigdy ciasta, z niem robione, nie mają ani ładnego koloru, ani smaku równie wykwintnego. Kakao jest tylko jedną ze składowych części czekolady, do której wchodzi jeszcze cukier, wanilja i masło kakaowe, — chcąc więc użyć kakao, musielibyśmy dodać odpowiednią ilość cukru, wanilji i masła, co byłoby i trudnem do obliczenia, i więcej kłopotliwem, niż utarcie zwykłej tabliczki czekolady.

Pozostają torty, które, robione w domu, są może mniej ozdobne od cukierniczych, lecz pod względem smaku stanowczo je przewyższają. Ostatniemi czasy torty cukiernicze zaczęto tak nasycać rozmaitemi syropami, prawie zawsze zaprawianemi esencją ponczową, że zatracą się zupełnie różnicę smaku różnych

gatunków. Przy wyrobie tortów domowych należy być konsekwentnym w dobieraniu smaków i aromatów, które zawsze powinny ze sobą harmonizować: na przykład do czekoladowego — krem waniljowy, takiż likier, lukier czekoladowy lub śmietankowy; do migdałowego — także masa, lukier z zapachem migdałów, maraskina, abrikotiny i t. d. Bardzo ważnym warunkiem udania się ciast białkowych, a zatem prawie wszystkich tortów i bab, pieczonych bez drożdży, jest użycie cukru-pudru, lub tłuczonej rafinady. Kryształ, chociażby najbardziej miałki, nie daje się tak doskonale utrzyć z żółtkami i zawsze trochę obciąża ciasto. Są w handlu uniwersalne maszynki które nietylko trą doskonale migdały, orzechy, mak i bułeczkę, lecz mają i przyrząd do wyrabiania pudru cukrowego ze zwykłego kryształu; w czasie robót około Świąconego mogą one okazać specjalnie duże usługi gospodyniom. I jeszcze na zakończenie jedna praktyczna uwaga. Przy ozdabianiu ciast wielkanocnych nie dawajmy wodzy naszym talentom dekoracyjnym. Odrzućmy wszelkie fantazje zdobnicze niejadalne, wszelkie listki papierowe i kwiatki z krochmalu; niech wszystko, co położymy na nasze mazurki i torty, będzie jadalne: owoce w cukrze, czekoladki i pomadki, orzechy i bakalje dają dostateczny wybór materiału zdobniczego. Ciasto, przeciążone dekoracjami jest przytem trudne do krajania, a według tradycji kraje się je dopiero na stole ze Świąconem.

Pani Elżbieta.

I. BABY

Udana baba wielkanocna jest największą chlubą gospodyni, gdyż ze wszystkich ciast jest najkłopotliwszą do wykonania i stosunkowo często się nie udaje. W miastach, szczególnie, gdzie brak specjalnych pieców piekarnianych, trudno upiec dobrą babę w zwyczajnym piecyku pod blachą. Trudno, lecz nie niemożliwie. Należy przedewszystkiem wszelkie baby zbyt delikatne, jak: petynetowe, tiulowe itp. pozostawić szczęśliwym, rozporządzającym odpowiedniami piecami; nie piec bab w zbyt wysokich formach i doskonale wpierw wypróbować swój piec na mniej wykwiutnem i mniej kapryśnem pieczywie, w rodzaju bułek, placków itp. Doskonale się pieką nieduże baby w piecykach gazowych, a kto tylko ekonomiczną

kuchenkę, bądź jednofajerkową posiada, może doskonale upiec ciasto babowe w „Prodige'u”. Będzie ono wprawdzie miało kształt savarin'u raczej, lecz smak jego i lekkość nie będą niczem ustępowały babom, pieczonym w piecu. Toteż nawet osoby, mieszkające w jednym pokoiku i posiadające fajerkę gazową, mogą sobie na Wielkanoc upiec i placek, i tort, — gorzej jest tylko z mazurkami, którym tradycja nie pozwala nadawać kształtu okrągłego i to z dziurką pośrodku.

Udanie się bab zależy przedewszystkiem od suchości mąki, dobroci drożdży i świeżości jaj, gdyż odróżniamy dwa gatunki bab: drożdżowe i białkowe. Oprócz odpowiednio dobrych części składowych ciasta, należy szczególniejszą uwagę zwrócić na należytą temperaturę pieca. Do bab drożdżowych piec powinien być dobrze gorący, a jednak nie palić ciasta po wierzchu, bo nie mogłoby wewnątrz należycie wyrosnąć. Do bab białkowych piec powinien być umiarkowanie gorący i temperaturę mieć wciąż równą. Lekkość i pulchność ciasta zależy od dobrego wyrabiania i wybijania takowego — ciasto zwykle należy tak długo wyrabiać, aż od rąk zupełnie odstanie. Ciasto na baby bez drożdży należy ucierać zawsze tylko w jedną stronę, brać cukier tłuczony z rafinady lub puder, gdyż kryształ, chociażby najlepiej utarty, zawsze obciąża ciasto; białka, ubite zawsze na tak sztywną pianę, aby się prawie nie ugięła, przyciśnięta palcem, miesza się ostrożnie w ostatniej chwili, przed włożeniem ciasta do formy. W małych, miejskich piecach najlepiej jest używać niedużych form glinianych; w piecach piekarnianych najładniejsze, wysokie baby piecze się w specjalnych, cylindrycznych formach z żelaznej lub cynkowej blachy.

1. Baba łatwa, a smaczna.

Ćwierć kilo najlepiej mąki pszennej przesiać przez sito do miski i postawić w cieple, aby się dobrze wygrzała. Cztery deka drożdży rozprowadzić szklanką śmietanki lub dobrego mleka, zmieszać ten płyn z przesianą mąką, wybić dobrze i postawić w cieple dla podrośnięcia. Osiem żółtek ubić do białości z dziesięcioma deka cukru. Utłuc z paru łyżkami cukru dwucalowy kawałek wanilji, sklarować osiem deka masła. Gdy ciasto ruszy, dodać drugie tyle mąki, żółtka, wanilję i łyżeczkę od kawy soli, mleka tyle, aby ciasto nie było zbyt twarde wyrabiać, aż od rąk odstawać zacznie, wlać wtedy masło, pozostawiając go nieco do wysmarowania formy, wyrabiać dalej, aż masło wsiąknie w ciasto. Formę wysmarować pozostałym masłem, wysypać bułeczką, nałożyć ciasta do trzeciej

części tej formy, postawić w ciepłe, przykrywając formę złożoną w kilkoro serwetą. Gdy ciasto wyrośnie o tyle, że się jego objętość podwoi, wstawić w gorący piec. Jeśli zdarzone, powinno nie tylko wypełnić formę, lecz ją jeszcze nieco przerosnąć. Po wyjęciu z pieca potrzymać babkę minut kilka w formie, poczem wyłożyć na pokrytą papierami poduszkę.

2. Baba szafranowa.

Dzisiaj stosunkowo rzadko używane, baby szafranowe do niedawna jeszcze były jednym z tradycyjnych ciast wielkanocnego stołu. Odważyć pół kilo mąki, z tego czwartą część rozczynić trzema deka drożdży, rozpuszczonych w szklance letniego mleka, dać podrosnąć. Tymczasem ubić do białości pięć żółtek z piętnastoma deka cukru. Z wieczora dnia uprzedniego namoczyć szczyptę szafranu w kieliszku spirytusu. Gdy ciasto ruszy, wsypać resztę mąki, dodać ubite jaja, łyżeczkę od kawy soli, szafran wraz ze spirytusem, wyrabiać ciasto, aż od rąk odstanie, dodać mleka, o ile by ciasto było zagęste. Wlać wkońcu dziesięć deka rozpuszczonego masła, wsypać garść jasnych rodzyneków sułtańskich, tyleż smażonej w cukrze skórki pomarańczowej, drobno usiekanej, wyrobić jeszcze do gładkości. Przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Dać podrosnąć. Gdy na dwa palce do brzegu formy dorośnie, wstawić w piec i upiec.

3. Baba parzona.

Szklankę suchej, przesianej mąki sparzyć szklanką lub więcej — bo zależy to od suchości mąki — wrzącego mleka. Cztery deka najlepszych drożdży rozpuścić w paru łyżkach letniego mleka. Mąkę sparzoną ucierać i ubijać, aby klusek nie było. Gdy już przestygnie, wlać drożdże i osiem ubitych mocno żółtek. Dać podrosnąć w ciepłe. Gdy rozczyn popęka, dodać trzy szklanki mąki, wybijać czterdzieści minut, wsypać dwadzieścia deka cukru, szklankę sklarowanego masła, łyżeczkę od kawy soli, kilka gorzkich migdałów utartych, lub dwie krople migdałowego olejku, kawałek dwucalowy wanilji, utłuczonej z łyżką cukru, skórki otartą z pół cytryny, wyrabiać, aż od rąk odstanie. Formę wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć ciasto, którego powinno być tylko trzecia część formy. Gdy baby, postawione w ciepłe, narosną prawie do brzegu formy, wsadzić

w dobrze wypalony piec. Po godzinie próbować cienkim patyczkiem: gdy patyczek czysty i ciasto się doń nie lepi, wyjąć z pieca. Po pięciu minutach wyłożyć bokiem na pokrytą papierem poduszkę. Kto lubi, może dodać rodzynki lub cykady do wyrobionego już ciasta. Przy wyjmowaniu z pieca, a szczególnie z formy, zachować możliwą ostrożność, gdyż ciasto jest bardzo delikatne i łatwo opada.

Koniec Wersji Demonstracyjnej

Spis treści pełnej wersji:

OGÓLNE UWAGI O CIASTACH WIELKANOCNYCH

I. BABY

1. Baba łatwa, a smaczna.
2. Baba szafranowa.
3. Baba parzona.
4. Baba rodzynekowa.
5. Baba tarta.
6. Baba migdałowa, drożdżowa.

7. Baba czekoladowa, drożdżowa.
8. Baba petynetowa.
9. Baba chlebowa.
10. Baba czekoladowa.
11. Baba piaskowa.
12. Baba cytrynowa.
13. Baba makowa.
14. Baba migdałowa.
15. Baba z różna. (Baumkuch, Sękacz).

II. PLACKI

1. Placek pakowaniec.
2. Placek przekładaniec.
3. Placek pomarańczowy.
4. Placek z kruszonką.
5. Placek drożdżowy z jabłkami.
6. Placek drożdżowy z serem.
7. Placek kruchy z serem.
8. Placek z makiem.
9. Placek z masą orzechową.

10. Placek z marmeladą.

III. TORTY

1. Tort wiedeński.

2. Tort piaskowy.

3. Tort kruchy.

4. Tort chlebowy.

5. Tort chlebowy inaczej.

6. Tort czekoladowy.

7. Tort czekoladowy niegotowany.

8. Tort wiedeński „Dobosz“.

9. Tort czekoladowy łatwy do krajania.

10. Tort z kakao.

11. Tort kasztanowy.

12. Tort kasztanowy inaczej.

13. Tort fasolowy.

14. Tort aleksandryjski.

15. Tort orzechowy.

16. Torcik z orzechów laskowych.

17. Tort hiszpański.

18. Tort kawowy „Mocca“.
19. Tort migdałowy.
20. Tort morelowy.
21. Tort makaronikowy.
22. Tort pomarańczowy.
23. Torcik migdałowy na opłatkach.
24. Tort niegotowany.

IV. MAZURKI SKROMNE

1. Mazurek oszczędny.
2. Mazurek bakaliowy na białkach.
3. Mazurek migdałowy na białkach.
4. Mazurek orzechowy na białkach.
5. Mazurek orzechowy inaczej.
6. Mazurek cytrynowy.
7. Mazurek pomarańczowy.
8. Mazurek królewski.
9. Mazurek czekoladowy, pospolity.
10. Mazurek śmietankowy.
11. Mazurek drożdżowy, pospolity.

12. Mazurek w zimnej wodzie podchodzący.

13. Mazurek makowy.

14. Mazurek z prażonych migdałów.

15. Mazurek cygański.

16. Mazurek różany.

V. MAZURKI WYKWINTNIEJSZE

17. Mazurek czekoladowy gotowany.

18. Mazurek „Dzień i noc“.

19. Mazurek orzechowy na miodzie.

20. Mazurek prababek (nie pieczony i nie gotowany).

21. Mazurek pomarańczowy.

22. Mazurek makaronikowy z różą.

23. Mazurek morelowy.

24. Mazurek z gotowanych żółtek.

25. Mazurek migdałowy kruchy.

26. Mazurek rodzynkowy kruchy.

27. Mazurek bakaljowy.

28. Mazurek orzechowo-czekoladowo-jabłeczny.

29. Mazurek „Toinon“.

30. Mazurek „Duchesse“.

VI. LUKRY, POMADKI I MASY DO PRZEKŁADANIA CIAST

1. Lukier na białkach.
2. Lukier pomadkowy.
3. Lukier czekoladowy.
4. Lukier przezroczysty.
5. Lukier kawowy.
6. Masa migdałowa.
7. Masa kawowa „Mocca“.
8. Masa czekoladowa.
9. Masa orzechowa.
10. Masa ponczowa.
11. Krem orzechowy.

Dziękujemy za skorzystanie z oferty naszego wydawnictwa i życzymy miło spędzonych chwil przy kolejnych naszych publikacjach.

Wydawnictwo Psychoskok

