

Mazurek Zofii Kossak - przepis

Data publikacji: 16.03.2016 15:55

Zofia Kossak, prócz tego, że była wybitną pisarką, uchodziła za świetną gospodynię. Jej rękopisy zachowały... przepisy kulinarne, m.in. na wypieki wielkanocne.

□
- Przekaz rodzinny głosi, że Zofia Kossak była świetną gospodynią domową. Liczni goście częstowani byli własnoręcznie wykonanymi przez nią wypiekami. Jej rękopisy zawierają przepisy na mazurki nazwane przez autorkę "Cygan", "Macedoński", "Makaronikowy", "Czekoladowy", "Kokosowy", "Marcepanowy" - mówi Izabela Strzebońska z Centrum Kultury i Sztuki "Dwór Kossaków" w Górkach Wielkich.

Przepis na mazurek "Korzenny" albo "Kisielnicki". Dobry dopiero po paru dniach.

1 lb zmielonych orzechów lub migdałów w łupkach, - 1 lb mąki, 1 lb margaryny (albo "fat"u, wtedy może być trochę mniej), 1/2 lb cukru, łyżka zmielonych goździków i cynamonu. Zagnieść z powyższych ciasto nie dodając ani jaj, ani wody, na blasze posypanej mąką i wyłożonej papierem rozgnieść palcami (inaczej się nie da) połowę ciasta, - na to rozsmarować jakąś ostrą marmoladę. Najlepsze, klasyczne są powidła wiśniowe, w braku ich mogą być blackcurrants. Na powidłach trzeba rozpląszczyć resztę ciasta, brzegi dobrze zlepić, posmarować po wierzchu rozbitym jajkiem. Upiec w dość ostrym piecu. Myślę, że 1/2 godz. wystarczy. Zwykle się udaje i po paru dniach jest doskonały...

1. Nazwa mazurka "Kisielnicki" pochodzi od nazwiska rodzowego matki Zofii Kossak Anny z Kisielnickich.

2. Rękopis powstał w czasie pobytu na emigracji z zastosowaniem angielskich miar i niektórych nazw (1b to 0.4535 kg).

Odpis przepisu wraz z rękopisem można także znaleźć w najnowszej książce o Zofii Kossak autorstwa Bogumiły Bittner-Burkot oraz Anny Fenby Taylor. Do kupienia w Księgarni pod Globusem, ul. Długa 1 w Krakowie lub w Schronisku Koss, ul. Stary Dwór 14 w Górkach Wielkich.

Opracowanie, prócz przepisów, zawiera m.in. niepublikowany dotąd rysunek autorstwa Zofii Kossak, zrekonstruowany plan góreckiego dworu z czasów, kiedy mieszkała w nim rodzina Kossaków, fotografie z archiwum rodzinnego oraz drzewo genealogiczne rodu.

red./mat.pras.