Sznycle, murziny, wędzonki, szereg cieszyńskich ciasteczek i inne smakołyki...

Data publikacji: 10.04.2012 11:00

Zbiór przepisów na te i inne kulinarne przysmaki udało się stworzyć dzięki konkursowi organizowanemu przez Wydział Promocji i Informacji Urzędu Miejskiego w Cieszynie, w którym szukaliśmy przepisu na najlepsze danie tradycyjnej kuchni cieszyńskiej.

Sesja Rady Miejskiej Cieszyna, która odbyła się 29 marca, była okazją do rozstrzygnięcia konkursu i wręczenia nagrody zwycięzcy. Autorką przepisu, który najbardziej przypadł do gustu Jury, została Teodolinda Banot z Cieszyna, która zdradziła sekret na przygotowanie Moczki z borówek, czyli sosu do klusek na parze. Pani Teodolinda odebrała nagrodę od Burmistrza Mieczysława Szczurka w postaci bonu o wartości 700 zł na zakupy w sieci sklepów ze sprzętem AGD oraz komplet materiałów promocyjnych Cieszyna.

Pozostałe przepisy, które zostały nadesłane na konkurs, zostaną wykorzystane do stworzenia przez Wydział Promocji i Informacji kalendarza na 2013 rok.

Pani Teodolinda odpowiedziała nam na kilka pytań:

- Kto uczył Panią tajników sztuki kulinarnej?
Zamiłowanie do gotowania przejęłam po mojej mamie, która ukończyła szkołę gotowania w klasztorze Sióstr Boromeuszek. Swoją wiedzę na ten temat poszerzałam na różnych kursach kulinarnych. Wymieniałam przepisy, wykorzystywałam te zachowane w zbiorach rodzinnych. Swoje przepisy przekazałam córkom, teraz gotują lepiej ode mnie. Zawsze bardzo lubiłam gotować i piec, np. torty. Mam stary sprawdzony przepis na krem do tortów, który nadal wykorzystuję.

- Czy lubi Pani eksperymentować w kuchni?
W kuchni eksperymentujemy razem z córką. Sądzimy, że warto wprowadzać nowości i ulepszać stare przepisy, gdyż można odkryć fantastyczne smaki.

- Jakich rad udzieliłaby Pani cieszyńskim gospodyniom domowym?
Radzę wszystkim paniom, aby szanowały tradycję i naśladowały zapobiegliwość naszych przodków poprzez zapełnianie swoich spiżarni przetworami: kompotami, dżemami, sałatkami, sokami, gdyż dzięki temu będą miały nie tylko zdrową żywność, bez konserwantów, ale także będą mogły spać spokojnie i nie będą musiały martwić się o to, co jutro podadzą na stół.

- Co stało w Pani domu na wielkanocnym stole?
Na stole wielkanocnym stały: koszyk z poświęconymi pokarmami, różnorodne wędzonki, przygotowywane przez nas od podstaw, jaja na różne sposoby, sałatka chrzanowa, murzyn (szynka, boczek lub biała kiełbasa zapiekana w cieście drożdżowym). Z ciast: babki, baranki, strudel z jabłkami, kołacz z serem i makiem, „zawijok" z makiem, serniki. A na obiad: tradycyjny rosół z makaronem, kotlet z kością panierowany w bułce - inaczej smakuje niż zwykły schabowy, kurczaki pieczone lub panierowane, sałatka jarzynowa albo ziemniaki z sałatką z kapusty.

- Jakie jest Pani ulubione danie?
Jest ich kilka: Młoda, pieczona gęś z majerankiem, z ziemniakami i czerwoną kapustą; Gotowane żeberka wędzone podawane z sałatką z gotowanej kiszonej kapusty i puree ziemniaczanym; Pstrąg smażony na maśle, tak na chrupiąco; Mięso wołowe gotowane, ziemniaki, grubo krojona kapusta włoska gotowana, posypana bułką tartą i polana sklarowanym masłem; poleśniki.

Dla Czytelników na deser mamy jeszcze... przepis na deser pani Teodolindy „Legumina"

Składniki:
0,15 kg biszkoptów lub biszkopt upieczony z trzech jaj
0,05 kg rodzynek
0,05 kg orzechów krojonych
1 słoik kompotu agrestowego
1 kieliszek rumu, spirytus
0,5 l mleka
3 paczki (po 16 g) cukru waniliowego
3 łyżki mąki gładkiej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
5 żółtek
¾ szklanki cukru kryształu
1 pomarańcza
1 galaretka czerwona
1 galaretka zielona
200 ml śmietany kremówki(30 % lub 36 %)
Czekolada gorzka

Wykonanie:
Do szklanej misy (1,8 l) dajemy kolejno krągłe biszkopty lub pokruszony biszkopt wcześniej upieczony i wystudzony (jest lepszy). Skrapiamy kompotem i spirytusem. Posypujemy agrestem z kompotu. Kładziemy sparzone i nasączone rumem bakalie (alkohol według uznania). Zalewamy ciepłym kremem (wykonanie: patrz niżej).
Po w wystudzeniu wykładamy na krem pokrojone w kostkę pomarańczę i galaretkę (galaretkę gotujemy z połowy wody, aby była tęższa).
Ubijamy śmietanę, wykładamy na wierzch (można to zrobić za pomocą worka cukierniczego), posypujemy tartą czekoladą.

Przepisy pomocnicze:
Biszkopt
3 łyżki cukru, 3 jaja, 3 łyżki mąki, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, szczypta soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Białko ubijamy ze szczyptą soli, następnie stopniowo wsypujemy cukier i wlewamy żółtka. Do puszystej masy wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Pieczemy w 180° C przez 20 minut.

Krem
0,5 l mleka, 2 opakowania cukru waniliowego, 3 łyżki mąki poznańskiej, 1łyżka mąki ziemniaczanej, 5 żółtek, ¾ szklanki cukru kryształu
Połowę mleka zagotować z cukrem waniliowym. W reszcie mleka rozprowadzić mąki, wlać do gotującego się mleka i gotować do uzyskania konsystencji budyniu. Ubić żółtka z cukrem, najpierw na zimno a później na parze aż do uzyskania puszystej masy. Na ciepło połączyć z ugotowanym budyniem.

Jeśli chcesz otrzymywać najświeższe informacje o imprezach odbywających się w Cieszynie zapisz się na newsletter na **www.cieszyn.pl**

Tekst: B.Z.
(Promocja UM Cieszyn)