



W „Mazowieckim Zaścianku” w Grabowie, w gościnnych progach gospodarstwa agroturystycznego pana Zbigniewa Kępińskiego odbyła się druga część warsztatów o kuchni staropolskiej. Rozpoczęły się od wspólnego gotowania. Pan Zbigniew wybrał sprawdzony przez siebie przepis z książki, która w jego rodzinnych zbiorach jest od ponad stu lat. Robiliśmy jabłkową leguminę z białym francuskim winem.

Przepis:

10 jabłek. 8 jajek. Starta skórka z cytryny. Kubek cukru. Dwie garści bułki tartej. Dwie łyżki masła. Pół litra białego wina.

Jabłka obrać, rozdrobnić ,udusić na maśle podlane winem. Żółtka utrzeć z cukrem do białości.

Połączyć z przestudzonymi jabłkami. Ubić białka. dodać do jabłek, wsypać bułkę i skórkę z cytryny. Delikatnie wymieszać . Wylać na posmarowaną masłem i wysypaną bułką brytfankę. Wstawić do pieca na pół godziny.

Podane na gorąco z bitą śmietaną jest przepyszne.

Kiedy jabłkowa legumina piekła się w piecu pan Zbigniew opowiadał o polskiej staropolskiej kuchni, a my smakowałyśmy śliwkowych pieczonych powideł. Częścią warsztatów był konkurs potraw przygotowanych przez uczestniczki według starych receptur. Na stole pojawiły się : „Cepeliny od Celiny”, „Dziuberki od Jadzieńki”, „Z pieca placek Eli smaczek”, kapusta z kaszą, zrazy wołowe, bitki. Jury w składzie Rafał Rozpara prezes Lokalnej Grupy Działania „Równiny Wołomińskiej” i pan Zbigniew Kępiński mieli bardzo trudne zadanie bowiem wszystko było wyśmienite. Pierwsze miejsce przyznali zrazom, drugie kapuście z kaszą, na trzecim znalazł się placek drożdżowy. Pozostałe potrawy otrzymały trzy równorzędne wyróżnienia. Wszystkie uczestniczki dostały bardzo twarde fartuszki, a przedstawiciele naszych partnerów KGW z Jadwisina, Strachówki, biblioteki gminnej, LGD „Równiny Wołomińskiej” materiały promocyjne programu Lokalnego Partnerstwa Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności w ramach którego realizujemy projekt „Moja i Twoja historia”.

{gallery}warsztatkuchnistaropolskiej280215{/gallery}