



POLO I NIKA NA TROPIE POLONIKÓW

CO JEDLI NASI DZIADKOWIE, KIEDY BYLI MALI?

Na przykład zupę „nic”, kartacze i leguminę.

Legumina – nie kojarzy się zbyt dobrze ta nazwa, prawda? A jak smakuje to coś? Słodko. Bo legumina to słodka potrawa mączna podawana jako deser. Dzisiaj takie dania nazywamy budyniami i kisielami. Nasi przodkowie zwykle sporządzali leguminy z mąki i mleka (lub wody) oraz owoców. Na przykład na Wigilię deser ten podawali z dodatkiem maku, miodu i migdałów. Pychota! 😊



Jeszcze bardziej zagadkowa jest... zupa „nic”. To taka słodka zupa mleczna, przyprawiona wanilią lub cynamonem. Podaje się ją ze specjalnie przygotowanymi piankami lub bezami. Jak smakuje **zupa „nic”**? Troszkę jak roztopione lody waniliowe. 😊

Z rodzicami lub dziadkami gotujemy zupę „nic”!



1. Białka oddzielamy od żółtek.
2. Do białek dodajemy 2 łyżki cukru i ubijamy całość na sztywną masę.
3. Do żółtek dodajemy 2 łyżki cukru i ucieramy do momentu, aż cukier się rozpuści.
4. Do garnka wlewamy mleko, dodajemy 1 łyżkę cukru oraz naciętą laskę wanilii.
5. Mleko gotujemy na wolnym ogniu, nie dopuszczając do jego zagotowania.
6. Gdy mleko będzie już ciepłe, za pomocą łyżki nakładamy piankowe kulki z białek.

7. Gotujemy 1 minutę, przekręcamy piankę i znowu gotujemy 1 minutę.

8. Zbieramy pianki łyżką cedzakową i układamy na talerzu.

9. Mleko odstawiamy z gazu, wyjmujemy wanilię.

10. Mieszamy cały czas mleko i wlewamy powoli żółtka z cukrem. Ponownie stawiamy garnek na gazie. Cały czas mieszając, gotujemy ok. 2 minuty (uważamy, by żółtko się nie ścięło).

11. Na talerz wylewamy zupę i układamy pianki z białek.

SMACZNEGO!

Pamiętaj, osoby dorosłe muszą pomóc ci w gotowaniu tej zupki.



Kartacz, nazywany też cepelinem, to rodzaj dużej, nadziewanej pyzy ziemniaczanej. Kartacze nadziewa się przyprawionym mięsem mielonym, czasem grzybami czy kapustą kiszoną. Cepeliny podaje się na gorąco, zwykle okraszone skwarkami z boczku lub smażoną cebulką.



A to ciekawe!

Tej mierze zawdzięczamy powiedzenie: „coś jest niewarte funta kłaków”, czyli coś jest mało wartościowe.

Teraz, kiedy coś gotujemy, mamy w przepisach: dodaj szczyptę, łyżeczkę, szklankę czegoś. Albo składniki odmierzamy w gramach, kilogramach czy litrach. W starych książkach kucharskich były też inne miary, na przykład:

Od tej miary wzięto się powiedzenie „łut szczęścia”, czyli odrobina szczęścia.

fun - czyli około 400 g,

łut - około 13 gramów,

kwarta - około 1 litr.