



Pani Elżbieta
100 potraw z jaj

Przepisy naszych babć

Pani Elżbieta

100 potraw z jaj.
Przepisy naszych babć

Wersja demonstracyjna



Wydawnictwo Psychoskok
Konin 2017

Pani Elżbieta
„100 potraw z jaj. Przepisy naszych babć”

Copyright © by Pani Elżbieta, 1929
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)

ZACHOWANO PISOWNIĘ
I WSZYSTKIE OSOBLIWOŚCI JĘZYKOWE.

Skład: Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o.
Projekt okładki: Wydawnictwo Psychoskok Sp. z o.o.
Wydawnictwo: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ”
Drukarz: Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ”
Warszawa, 1929

ISBN: 978-83-7900-773-8

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

SŁOWO WSTĘPNE

Jaja są nie tylko jednym z najpożywniejszych i najzdrowszych artykułów spożywczych — są również jednym najbardziej niezbędnym, najbardziej rozpowszechnionym. Najłatwiejsze do przyrządzenia, są jednocześnie podstawowym materiałem kuchni wymyślnej i wykwintnej. Jaja są codziennym pożywieniem kilkumiesięcznego dziecka i zgrzybiałego starca. Zjada je codziennie rano i wieczorem pracownica igły, sklepowa i biuralistka, śpiesząca do pracy, gotując je, lub smażąc naprędce na primusie, lub spirytusówce, jak również i smakosz, spożywający je w postaci wykwintnych „omelettes soufflés z truflami i szparagami” w eleganckiej restauracji. To też te pierwszorzędne jadłodajnie mają rozmaite wyborne sposoby przyrządzania potraw z jaj i przy pomocy jaj. Gorzej jest w kuchniach prywatnych, gdzie właśnie znane jest przeważnie tylko stosowanie jaj, jako środka pomocniczego. Samodzielne potrawy z jaj ograniczają się zwykle do jaj na miękko, (prawie zawsze przegotowanych), jaj na twardo (często niedogotowanych), jajecznic na maśle lub słonince ze szczypiorkiem i do nieudolnie wykonanego omletu z konfiturami.

Do pomocy paniom domu ułożyłam właśnie tę książeczkę. Nie wyczerpując, oczywiście, wszystkiego, co z jaj wykonać można, daje ona dostateczną ilość dań, aby zaspokoić duże nawet wymagania. Obok dokładnych wskazówek wykonania najprostszych prac, jak gotowanie jaj ma miękko, na twardo, w koszulkach, poszetowych itp. — zawiera ona przysmaki dla wybrednych gastronomów, jak jajecznic po Strasbursku itp. Wobec surowej reglamentacji przywozu towarów zagranicznych i obowiązującego nas w obecnej ciężkiej sytuacji ekonomicznej naszego kraju — unikania towarów przywozowych — nie wprowadziłam do żadnej podanej tu kombinacji: ostryg, homarów, krewetek, kawioru itp., ani nawet dodatków tak kosztownych jak łosoś, (też gdański!!) trufle, (krajowe mamy, wprawdzie, lecz w handlu się ich nie spotyka); a jeżeli tu i owdzie figuruje parmezan, to wszędzie można go zastąpić ostrym serem krajowym.

Daję tu tylko wyraźnie potrawy z jaj, to jest takie, w których jaja stanowią główną część składową. Gdybym chciała napisać, a nawet tylko wyliczyć wszystkie dania, w których skład jaja wchodzi — zamiast książeczki podręcznej, uformowałby się olbrzymi tom. Przez całą wiosnę i lato, to jest przez sezon, w którym mamy obfitość jaj i są one tanie, przez cały post — kiedy na prowincji

szczególniej ryby są drogie, lub ich nie można dostać, a jarzyn, za wyjątkiem włoszczyzny do rosółu, tak dobrze, jak niema — czytelniczka tej książeczki będzie mogła przyrządzać codzień inne smakowite, a zdrowe i niekosztowne dania i przystawki dla swojej rodziny. Bo jaja są jedynym może produktem, obok jednego chyba mleka, o który łatwiej na prowincji, niż w stolicy. Wprawdzie eksporterzy jaj, (a wiemy wszyscy, że jaja stanowią jedną z najważniejszych pozycji naszego wywozu) otrzymują licencję wywozową z tym warunkiem, że muszą zaopatrzyć stolicę i duże ośrodki kraju w dostateczną ilość jaj — wykonanie jednak tej klauzuli ma dużo słabych stron. Najgorszym jest to, że waga jaj, mających być dostarczonemi, nie jest ustalona. Ponieważ zaś rynek zagraniczny wymaga towaru pierwszorzędny — my otrzymujemy zawsze prawie jaja zbyt małe.

Muszę więc odrazu zwrócić uwagę gospodyń, że, o ile jaja są bardzo małe, należy ich brać na każdą potrawę więcej nieco, niż wskazano w przepisie. Drugą słabą stroną stołecznego handlu jajami jest ich niedostateczna świeżość. Przeważnie w handlu są tak zwane jaja „pakowe”, których zbieranie, sortowanie, pakowanie i dostawa zajmują tyle czasu, że dochodzą one do rąk spożywcy jeżeli nie zepsute, to podeschnięte i mniej w użyciu wydajne. Gorzej jeszcze jest z tak zwanemi „wapniakami”, które przez cztery miesiące zimowe: listopad, grudzień, styczeń i luty, prawie wyłącznie muszą — z racji wysokiej ceny jaj świeżych — zaspokajać potrzeby mniej zamożnych mieszkańców miast. Jaja wapnowane, natychmiast po wyjęciu z konserwy (to jest po rozmoczeniu otaczającej je warstwy wapna), prawie się nie różnią od jaj świeżych; skorupkę tylko mają delikatną, łatwo pękającą, i nie można ich gotować ani na miękko, ani na twardo. Do smażenia i do potraw są zupełnie odpowiednie, bo nawet białka z nich doskonale na pianę ubijać się dają. Po kilku dniach jednak białko rzednie, a żółtko nabiera specyficznego, jakby lekko kwaskowego smaku. Takie jaja, nie będąc zupełnie zepsute — już do ciast, legumin, jajecznic, omletów nie są zdatne i tylko do farszów, kotletów, panjerowania różnych potraw służyć mogą.

Toteż nieraz bardziej celowem jest kupienie droższych jaj świeżych, których dostarczają okoliczne włościanki. Aby i tutaj nie doznać zawodu, należy każde jajko przed kupnem obejrzeć pod światło. Jaja zupełnie świeże są całe równo przezroczyste. Ciemniejszy punkt dowodzi, że jajko jest w stanie częściowego rozkładu; zupełnie czarny — że wskutek długiego leżenia w miejscu wilgotnem, żółtko przyschło do skorupki i w tem miejscu psuć się zaczyna. Takie jaja, nie będąc zupełnie zepsute, mają silny zapach stęchlizny, udzielający się całemu ciastu lub potrawie. Chcąc wypróbować świeżość jaj, możemy je też pławić w

wodzie. Środek ten jednak jest zawodny o tyle, że tylko przez pierwsze dwa dni po zniesieniu jajko tonie. Już na trzeci dzień, wskutek usychania białka, formuje się w jajku mała próżnia, i jajko podnosi się częściowo ponad powierzchnię wody. Jaja zaś nawet w parę tygodni po zniesieniu są zupełnie świeże. Chcąc uniknąć strat, należy każde jajko, po rozbiciu skorupki, powąchać przed włożeniem go do potrawy, lub, co jeszcze pewniejsze, wylać je na mały spodeczek i dopiero wtedy, przekonawszy się o zupełnej jego świeżości, włożyć w potrawę.

Jeżeli używamy oddzielnie żółtek, a oddzielnie białek wystarczy wylanie białka na spodek, gdyż na białku właśnie przede wszystkim występują charakterystyczne cechy zepsucia: wodnistość, zielonkawy kolor, zmaćnienie, zapach stęchły itp.

Panie, mieszkające na prowincji, rozporządzające latem i wiosną większą ilością jaj i chcące zrobić ich zapas na zimę, obok powszechnie znanego wapnowania, czyli zalewania jaj lasowaniem wapnem - przy czym należy to robić w małych naczyniach, gdyż, jak już nadmieniałam, wyjęte z wapiennej skorupy jaja długo stać nie mogą — mogłyby zastosować dwa inne, równie praktyczne sposoby. Świeże jaja, najpóźniej w trzy dni po ich zniesieniu, zalać szkłem wodnym, zmieszaniem z przegotowaną i ostudzoną wodą, w stosunku 1 części szkła wodnego na sześć do siedmiu części wody. Jaja konserwują się bardzo dobrze i można je w miarę potrzeby z płynu wyjmować bez szkody dla reszty. Można też każde jajko, nazajutrz po

zniesieniu, posmarować dokładnie czystym szkłem wodnym, osuszyć na specjalnej podstawie z dziurkami, poczem trzymać w koszu lub szufladzie w chłodnej i suchej szpiżarni. Głównie suchej, gdyż nawet ciepło tak jajku nie szkodzi, jak wilgoć. Jaj nie można przechowywać ani w lodowni, ani w piwnicy: najlepiej zabezpieczone, napewno się zepsują. Jaja, posmarowane szkłem wodnym, należy starannie obejrzeć: najmniejsza przestrzeń, niem nie pokryta, naraża całe jajko na zepsucie. Można też jaja świeże przetrzeć starannie w ręce, posmarowanej wazeliną, i przechowywać potem w doskonale przesuszonych plewach (zgoninach) owsianych. Wazelina zamyka wszystkie pory i chroni jajka od zetknięcia z powietrzem i rozkładu; wszystkie te sposoby konserwowania jaj są dobre, najlepszym jednak zawsze zostanie jajko świeże.

Pani Elżbieta.

1. Jaja na miękko.

Najpospolitszy sposób przyrządzania jaj, a jednak widocznie bardzo trudny, gdyż rzadko gdzie dobrze wykonywany. Należy brać tylko jaja bardzo świeże i nie wapnowane, gdyż te ostatnie po włożeniu do wrzątku natychmiast pękają. W jajku ugotowaniem prawdziwie „na miękko”, białko powinno być nawpół ścięte, a żółtko — płynne, lecz już zagrzane; aby to osiągnąć, spuszczać jaja na wrzątek, odmówić wolno i uważnie jedną Zdrowaśkę (kto lubi białko więcej ścięte — dwie Zdrowaśki), poczem wszystkie jednocześnie wyjąć durszlakową łyżką, ułożyć na talerzu pomiędzy dwie warstwy dużej serwety i natychmiast gorące podawać do stołu. Do nich solniczkę soli, masło świeże w kulkach lub płatkach, cienko krajany chleb i bułeczki, no i specjalne do jaj kieliszki porcelanowe lub metalowe.

2. Jaja po wiedeńsku.

Jaja, ugotowane jak wyżej, rozbija się prędko i wlewa po dwa lub po trzy, zależnie od rozmiaru jajek, do dobrze wygrzanych szklaneczek. Nawierzch kładzie się po sporym płatku śmietankowego masła i sypie po pół łyżeczki od kawy miałkiej soli. Podaje jaknajprędzej, aby jaja nie wystygły. Jedzący miesza łyżeczką jaja z masłem przed ich spożyciem. Można też na życzenie osoby, dla której jaja gotujemy, dodać do nich odrobinę pieprzu.

3. Jaja w koszulkach.

Używane jako dodatek do wielu kwaśnych zup i do obkładania jarzyn, jadają się często, jako samodzielne danie. Duże, świeże jaja, starannie umyte, wkłada się we wrzącą wodę, gotuje wyraźnie trzy minuty, poczem wszystkie jednocześnie wyjmuje durszlakową łyżką i natychmiast pogrąża w bardzo zimnej wodzie. Po paru minutach, gdy ostygną, tłucze się ostrożnie skorupkę, oczyszcza z niej jaja. Białko w nich powinno być mocno ścięte, żółtko zaś musi pozostać płynnem. Jeśli chcemy te jaja podać na gorąco, musimy je napowrót włożyć we wrzątek na jedną minutę: — ścięte mocno białko nie da żółtku stwardnieć.

4. Jaja na twardo.

Czysto umyte, świeże jaja nastawiamy w zupełnie zimnej wodzie, przyczem powinno być jej tak dużo, aby jaja były zupełnie nią pokryte. Nie gotować na zbyt gwałtownym ogniu, gdyż jaja mogłyby popękać. Gdy woda mocno zawrze, odstawić rondel na stronę i trzymać w gorącej wodzie jaja przez pięć minut a nawet, jeżeli są duże, nieco dłużej; poczem, o ile mają być podane na gorąco, zanurzyć na chwilę w zimną wodę, natychmiast wyjąć i parujące podać w serwecie do chrzanu, musztardy itp. Jeśli mają być użyte na zimno, niech leżą w zimnej wodzie, aż ostygną. W obu wypadkach zimna woda ułatwia odstawanie skorupki przy oczyszczaniu jaj.

5. Jaja poszetowe.

Wymagają zręczności i pewnej wprawy w ich przyrządzaniu. Bierze się przedewszystkiem płaski rondel, lub głęboką patelnię, zagotowuje w niej osoloną mocno wodę, dolewa do niej parę łyżek octu. Do wrzątku wpuszcza się po jednym rozbite jaja, wpuszczając je ze skorupki tuż nad samą wodą, aby się jajko nie mogło daleko rozpląnąć, tylko natychmiast ścięło; gotuje tak dwie, najwyżej trzy minuty, aby białko po wierzchu dobrze stwardniało a żółtko pozostało zupełnie płynne, poczem zaraz się wyjmuje durszlakową łyżką. Nie można dużo jaj naraz w jednym naczyniu gotować: najwyżej trzy lub cztery, zależnie od rozmiaru rondla. Wyjęte, układa się na półmisek, w którym jest trochę gorącej wody, jedno obok drugiego, aby się nie pogniotły. Gdy wszystkie gotowe, należy jeszcze ładnie zrównać im brzegi, co najlepiej wykonać zapomocą odpowiedniego rozmiaru foremki do ciastek. Jest to najbardziej wykwintne gotowanie jaj. Używane są one do eleganckiego podania rosółów, barszczyków, zup szczawiowych itp. Służą do okładania różnych jarzyn, są podawane z rozmaitemi sosami; będą się dalej spotykały w rozmaitych daniach z jaj.

6. Jajecznicą.

Na jajecznicę można używać nietylko jaj świeżo zniesionych: dobre są i wapnowane i konserwowane wszelkimi innemi sposobami, byle nie były zepsute

lub stęchłe. Jako zasadę ogólną przyjąć należy, aby jaja przed smażeniem dobrze ubić, zmieszać dokładnie z wszelkimi dodatkami i dopiero wylewać na patelnię, na obficie rozpuszczony, lecz nie zrumieniony tłuszcz: masło, słoninę lub szmalec. Smaży się jajecznicę na zakrytej blasze, lub, jeżeli na odkrytej fajercie, to na niedużym ogniu. Jajecznicy nie należy ruszać aż do chwili, kiedy się zacznie smażyć od dołu, co widać zaraz na powierzchni. Wtedy dopiero dużą, srebrną, lub inną metalową łyżką należy oddzielić jajecznicę od dna naczynia dużymi płacami. Gdy jajecznica cała się zetnie, natychmiast ją podawać, szczególnie, jeżeli to jest jajecznica z mlekiem lub śmietanką, gdyż mogłaby, stojąc, odwodnieć, „odskoczyć”, jak mówią kucharki. Jajecznica nie powinna nigdy być drobno wymieszana: jest mniej smaczna i mniej estetycznie wygląda.

7. Jajecznica na maśle.

Bierze się od dwóch do trzech dużych jaj na osobę, rozbija je i wlewa do odpowiedniego garnczka, w którym rozbija się je dokładnie łyżką lub mątewką, soli lekko i wylewa na roztopione na patelni masło, którego powinno być obficie, np. na cztery jaja nie mniej, niż pięć deka masła. Masło powinno być mocno rozgrzane, lecz niezrumienione. Smażyć na wolnym ogniu; kiedy powierzchnia jaj zacznie się ruszać, oddzielać od dna usmażone części, zawsze tylko dużymi płacami. Gdy cała jajecznica się zetnie, podawać gorącą w tem samym naczyniu.

8. Jajecznica ze słoniną.

Rozbić jaja, jak wyżej; na dziesięć jaj, czyli, na cztery do pięciu osób, wziąć piętnaście deka wędzonej słoniny (może to być słonina od szynki, lub też tłusty, przerastały boczek), skórkę zdjąć, słoninę pokrajać w cienkie plasterki. Zasmażyć słoninę na patelni, nie rumieniąc zbyttnio, ani wysuszając skwarek. Jaja rozbite mało solić, gdyż słonina już zwykle ma w sobie sporo soli. Skwarki wyjąć i trzymać w cieple na talerzu. Jaja wylać na stopioną słoninę, usmażyć z zachowaniem wszelkich ostrożności, jak jajecznicę na maśle; gdy już się kończy ścinać, dodać skwarki, lekko wymieszać, dać dojść jajecznicy i gorącą podawać w tem samym naczyniu.

9. Jajecznica z mlekiem.

Można ją robić z mlekiem, lub ze słodką śmietanką; ostatnia jest, oczywiście, smaczniejsza. Zaleca się dla dzieci, osób starszych i o słabym trawieniu, zresztą bardzo chętnie jest jadała i przez osoby zdrowe. Na każde jajko bierze się łyżkę lub półtorej łyżki mleka lub śmietanki, zależnie od tego, czy jaja są małe, czy duże. Naprzód ubija się w garnku jaja, potem dolewa mleko, rozbija doskonale łyżką, lub mątewką, i wylewa na roztopione masło, lub słoninę. Smaży, jak zwykłą jajecznicę, od której jest nieco delikatniejsza, trzeba ją więc bardzo ostrożnie mieszać, aby pozostała w ładnych kawałkach. Podawać w tem samym naczyniu i natychmiast po usmażeniu, gdyż łatwo może odwodnieć, stojąc dłużej.

10. Jajecznica niemiecka (Eierkuchen).

Starannie przyrządzona, nie ustępuje w smaku zwykłej jajecznicy, a jest dużo od niej wydajniejsza, gdyż robi się z niedużym dodatkiem mąki. Dobra jest w sezonie, kiedy o jaja trudno, lub kiedy potrzebujemy zrobić jajecznicę na większą ilość osób, a brak nam dostatecznej ilości jaj. Na sześć jaj bierzemy sporą łyżkę pszennej mąki i łyżeczkę od herbaty soli, rozbijamy w garnku jaknajdokładniej, dolewamy szklankę mleka, lub nawet wody i rozbijamy dokładnie mątewką, aby nigdzie kluseczki nie pozostały. Ilość ta zastąpi przynajmniej jaj dziesięć. Dalej smażymy, jak zwykłą jajecznicę, przyczem należy szczególniejszą uwagę zwrócić na to, aby tłuszczu na patelni było dużo. Najlepiej zrobić tę jajecznicę na wędzonej słoninie lub boczku. Jeśli boczek niezbyt tłusty, dodać szmalcu.

11. Jajecznica francuska (Aux fines herbes).

Usiekać drobno szczypiorku, pietruszeczki i koperku, jeśli jest, dodać do tego parę pieczarek, drobno pokrajanych i przesmażonych w łyżeczce masła. Jeśli nie mamy zielonego szczypiorku, można go zastąpić drobno pokrajaną cebulą, którą należy przesmażyć wraz z pieczarkami, lub oddzielnie na maśle. Wszystkie te dodatki można włożyć do ubitych w garnku jaj i smażyć razem z jajecznicą, lub też wrzucić do gęstniejącej już na patelni jajecznicy i tylko ostrożnie, nie rozbijając dużych płatów, z nią wymieszać. Można tak podać każdą z wyżej

opisanych jajecznic, nawet tę niemiecką z mąką.

12. Jajecznica z szynką.

Na dziesięć jaj, pokrajać piętnaście deka przerastałej gotowanej lub surowej szynki w cienkie paski. Po rozbiciu jaj w garnku, przyczem — należy je mało solić, gdyż szynka ma w sobie sporo soli — surową szynkę dodaje się do jaj i smaży razem, jak zwykłą jajecznicę na maśle. Gotowaną szynkę dodaje się do ścinającej się już jajecznicy, miesza ostrożnie, aby nadto nie rozbić; zanim się jaja zupełnie zetną, szynka się dostatecznie rozgrzeje. Można tak przyrządzać jajecznicę z jaj samych, z jaj z mlekiem i nawet z jaj z mąką: zawsze są bardzo smaczne z tym dodatkiem.

Koniec wersji demonstracyjnej.

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

Wydawnictwo Psychoskok

