

Promocja książki o osiemnastowiecznych kulinariach w Jeleniej Górze

24 marca 2023 roku w Muzeum Karkonoskim miało miejsce spotkanie podczas którego zaprezentowano książkę o osiemnastowiecznych kulinariach w Jeleniej Górze. Jest to dzieło przybliżające nam receptury wielu potraw spożywanych przez mieszczan jeleniogórskich w XVIII wieku. Oficjalna stopka podaje, że redakcję dzieła przeprowadził zespół pod przewodnictwem Iva Łaborewicza, transkrypcji z rękopisu dokonał Ullrich Junker, a tłumaczenia z języka niemieckiego dokonał Józef Zaprucki. Wydawcą dzieła jest Archiwum Państwowe we Wrocławiu oraz jego Oddział w Jeleniej Górze, a sfinansowane zostało ze środków Naczelnej Dyrekcji Archiwów Państwowych. Przygotowaniem i drukiem zajęło się Wydawnictwo AD REM z Jeleniej Góry.



Foto: Krzysztof Tęcza

Jeśli chodzi o samą zawartość „Osiemnastowiecznego receptariusza kulinarnego z Jeleniej Góry” to prezentowane w nim przepisy zaczęto zbierać od 1770 roku. Dotyczyły one trzech kultur: polskiej, niemieckiej i austriackiej. Wiele z przepisów zawierało przyprawy wtedy dostępne w kuchni codziennej, dzisiaj bardzo rzadkie a czasami wręcz nieosiągalne. Były to potrawy spożywane codziennie ale także szykowane od święta czy na różne nietypowe okazje. Były także potrawy do których dodawano wiele ziół leczniczych i podawano je chorym w celach leczniczych.

Sam autor tej nietypowej książki kucharskiej Christoph Jacob Preidl junior zamieścił na pierwszej karcie swoich zapisków następującą sentencję:

*Bóg nam daje potraw całkiem wiele!
Niech je człowiek, a Stwórcę chwali w kościele,
A gdy ciało choruje, On na chorobę dobrego coś stwarza,
Boć Jego to splendor najznamienitszego lekarza.*

Jeśli chodzi o pracę nad niniejszą pozycją to treść zapisów oryginalnego Koch-Bucha została odczytana i transkrybowana w latach 2019-2020 przez Ullricha Junkera. Następnie w 2021 roku na

język polski przetłumaczył całość Józef Zaprucki, który nabył duże doświadczenie pracując uprzednio nad tłumaczeniami dzieł Fedora Sommera. Pozostałą pracę wykonano w wydawnictwie.



Foto: Krzysztof Tęcza

Aby nie być gołosłownym pisząc o ciekawych potrawach zawartych w tej pozycji pozwolę sobie zamieścić zaczerpniętą z niej recepturę na wykonanie ciastek cytrynowych pieczonych na szmalcu.

Otóż na początek należy utłuc 4 łuty migdałów tak drobno, by były jak mąka a następnie utrzeć je z białkiem z 6 jajek. Gdy już tego dokonamy dodajemy startą skórkę cytryny i funt tłuczonego cukru. Dalej to wszystko ucieramy na ogniu, aż masa zrobi się dość sztywna. Wtedy wkładamy masę do szprycy i pieczemy na szmalcu.

Prawda, że proste. Smacznego.

Krzysztof Tęcza