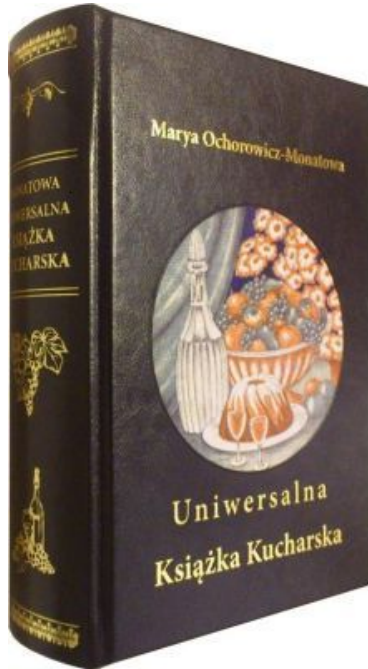


Universal Cookbook - Maria Ochorowicz-Monatowa



Price:94,00 PLN

Dictionary description

Author	Ochorowicz-Monatowa Maria
Publication date	2012
Size	148x223

Product description

Universal Cookbook - Maria Ochorowicz-Monatowa THE BOOK IS IN POLISH

Maria Ochorowicz-Monatowa is the most famous Polish author of culinary books in the first half of the 20th century, a worthy successor to Lucyna Ćwierczakiewiczowa. For decades, her "Universal Cookbook" served in many homes. To this day, her recipes inspire lovers of traditional Polish cuisine - healthy and home-made flavors.

"Over 2,200 modest and elegant farm and kitchen recipes, taking into account the necessary conditions for an appropriate diet, daily hygiene and vegetarian cuisine."

Item description:

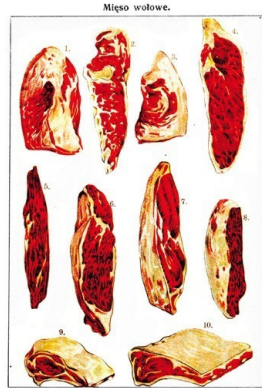
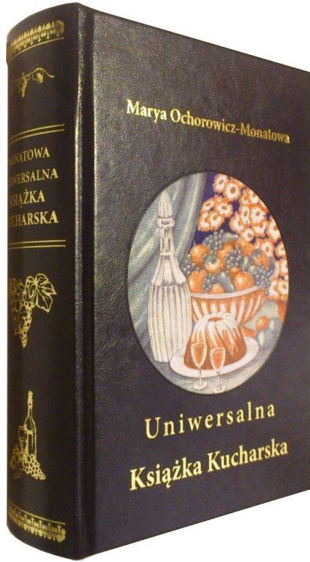
Language: polish

Hardcover, eco-leather, gold embossing, sticker on the front, printed endpaper, sewn

Number of pages: 756+16

ISBN 978-83-61889-68-7

Gallery



Mięso wołowe.
1. Skrzydło. 2. Połgłowica. 3. Brust. 4. Krzywówka od ogona.
5. Flecówka czyli biała pieczeń. 6. Zrazówka. 7. Biodrówka
czyli biefstukowa. 8. Krzywówka. 9. Kotlety czyli rosbif.
10. Roastbeef.



193
obeję, trochę soli, pieprzu i trochę jablec i wymieszaj do-
bre wszystko razem. Warawę tego farasu wbiły do formy,
otwieranej na wierzchu, wyłożonej kruchym ciastem (patrz
przepisy na ciasto do paszletów), potem włożyły na plasterkach
słoniny płaski, przekładając je farasem i napowinając w ten spo-
sób formę, wstawiając do gorącego pieca na 2 godziny. Wyżarzony
z formy, obrócił państwo ładnie siekaniem, plasterkami cytryny,
a w sosiece podał sos jablecowy (patrz przepisy sosów). Jeśli
się chce mieć ten sam państwo w francuskim ciście, to należy
migać na faras wypierze solami, natrzeć jak i plasterki a potem do
gotowego rancu nakładają warstwami i wstawiać tylko na 10 mi-
nut do gorącego pieca dla rozgrzania. W ten sam sposób można
robić państwo z wszelkiego rodzaju mięsnego.

19. Państwo z kasek drożdżowych lub awokajskich. Zrobić faras z od-
puszczonym masłem lub smażymy i wstrząsnąć ciepłą, tak jak na państwo
z jajka w kruchym ciście. Dwie kaseki opróżnione i gotowane



wypieć osobno ugotować w roszku z jarmuzami i słoniną pod nakry-
ciem. Gdy są już dobrze ugotowane i miękkie, pokrajają je
w kawałki i wkładają w rancie z francuskiego ciasta naprzemiennie
warstwami farasu (umieszczać jaj do farasu wlać kilka łyżek ciepłego
oleju).

Wydawnictwo Graf_ika

83
W porządnej kuchni oprócz zwykłych naczyń i statków jak
szafki, miski, stołeczka, walek i t. d. powinno się znajdować:
Garnek kamienne na rosół i zupę.
Izbyki kamienne na duszenie łatwo przyspajających się potraw.
Garntar: garnek emalowany, lub niklowy w stopni-
stych warstwach.



Wzrosty zupa gęsta „boudin” na kilka blach. Dobra jest do smażenia pierogi, lub ko-
szki. Sposób ugotowania patrz w kapitole o ugotowaniu pierogów lub rybki przepisać.

Tykie przykrywkę, cz. garnek i misę.
Dwie patelnie w różnych wielkościach.
Patelnia do nadania jaj i do smażenia drożdży z zapętle-
niami.

Jedno druznial.
Dwa sitka do zup, gęstsz. i rzadsz.
Jedno sito do mąki.
Jedno sito do fasowania zup i owoców.
Jedno sito gęste z białego drzewa do fasowania państwów.
Dwie tortownicze.
Dwie blachy do pieczenia ciast.
Dwie formy blachane na leguminy i ananasy.



Tabela z nazwami kuchennymi.
1. 1. Różne i gamki w stopniowanych wielkościach. 2. i 3. Brytwany.
4. Kuchnia na jajki i smażenie. 5. Różnica do smażenia. 6. Różnica, bez rączki.
7. Różnica rączki do smażenia smażenia. 8. Sitko do mąki. 9. Druznial.
10. Włóknik do smażenia smażenia. 11. Włóknik do smażenia smażenia i smażenia.
12. Włóknik do smażenia smażenia. 13. Włóknik do smażenia smażenia.
14. Włóknik do smażenia smażenia. 15. Włóknik do smażenia smażenia.
16. Włóknik do smażenia smażenia. 17. Sito do fasowania smażenia.