



Kačhes

romski
artbook
kucharski

Fundacja Dom Kultury



Łáches

romski
artbook
kucharski

Fundacja Dom Kultury
Warszawa 2021



Spis treści

- 5 Wstęp
Łąches, czyli smaczne...
- 11 Polska północno-zachodnia, grupa Polska Roma
- 23 Polska centralna, grupa Polska Roma
- 37 Polska południowa, grupa Polska Roma
- 47 Wielkopolska
- 59 Polska wschodnia, Łotewska Roma



Łáches, czyli smaczne...

Kuchnia narodów jest ich skarbem, spuścizną wyrosłą na bazie wiekowych doświadczeń. W różnych zakątkach Polski kuchnia Romów jest różna, z uwagi na to, że mieszkają tam grupy o innej historii, o innej trasie wędrówek przed osiedleniem. Każda z tych grup zapożyczała coś z miejscowej kuchni gospodarzy i wykorzystywała w gotowaniu to, co miała w swoim otoczeniu. Oczywiście są też elementy wspólne dla wszystkich grup Romów w Polsce, na przykład rwane kluski, wykorzystywane do sosów i do zup.

Generalnie Romowie mają dwie główne reguły w swojej kuchni: zasadę trzech naczyń i zasadę jednego naczynia. Według zasady trzech naczyń, dania są przygotowywane tak, aby mogły być podawane na stół w trzech naczyniach, z których wspólnie spożywa się potrawy. Zazwyczaj jest to zupa, mięso i ziemniaki lub kluski. Charakterystycznymi zupami dla wszystkich Romów są zupy owocowe na rosole. Według zasady jednego naczynia, przygotowuje się dania tzw. jednogarnkowe. Są one wykładane w jednym naczyniu, z którego wszyscy wspólnie spożywają potrawę. Są to przeważnie różnego rodzaju gulasze, potrawy warzywno-mięsno-ziemniaczane.

Wśród Romów codzienne czynności jednoczą grupę, rodzinę, bliskich i dalekich krewnych. Gotowanie, przygotowywanie potraw to w większości przywilej kobiet, które dzięki tak prostej wydawałoby się czynności, potrafią stworzyć rodzaj spotkania. W przeszłości czasie gotowania towarzyszyły im często dzieci, a i teraz często też tak jest. Dziewczęta pomagały, podglądały z czasem same próbowały naśladować swoje matki.

Dziś pomimo współczesnej kuchni, światowych przepisów, lubimy wracać do tradycyjnych potraw. Wiadomość, że ktoś dziś gotuje tradycyjną

potrawę, jest obecnie wydarzeniem wśród okolicznych Romów. Miło jest wiedzieć, że właśnie ta potrawa będzie okazją do spotkania krewnych pod jednym dachem, przy jednym stole. Oby takich okazji było jak najwięcej.

Przedstawiane przepisy pochodzą z różnych stron Polski i dotyczą różnych grup Romów. W tradycyjnych przepisach widać współczesne urozmaicenia, które wzbogacają smaki potraw. Każda grupa, a nawet ród i rodzina, ma swoje ulubione potrawy i przedstawione przepisy stanowią ich przekrój. Są tu dania z Polski północno-zachodniej, z grupy Polska Roma. Ich autorzy to Sebastian Rutkowski, Ewa Chomicz, Leokadia Głowacka. Z Polski centralnej przepisy napisały dla nas Perła Krystyna Markowska i Róża Kowalska z grupy Polska Roma. Z Galicji przestali przepisy Sylwia Zielińska i Roman Zieliński, również z grupy Polska Roma. Z Wielkopolski mamy przepisy Sary Łakatosz z Bergitka Roma oraz Róży Łakatosz pochodzącej z grupy węgiersko-rumuńskich Romów, która żyje w rodzinie Lowarów w Poznaniu. Polska wschodnia jest reprezentowana przez Kristine Markowską z grupy napływowej, która osiedliła się w Polsce w ostatnich 20 latach — Łotewska Roma.

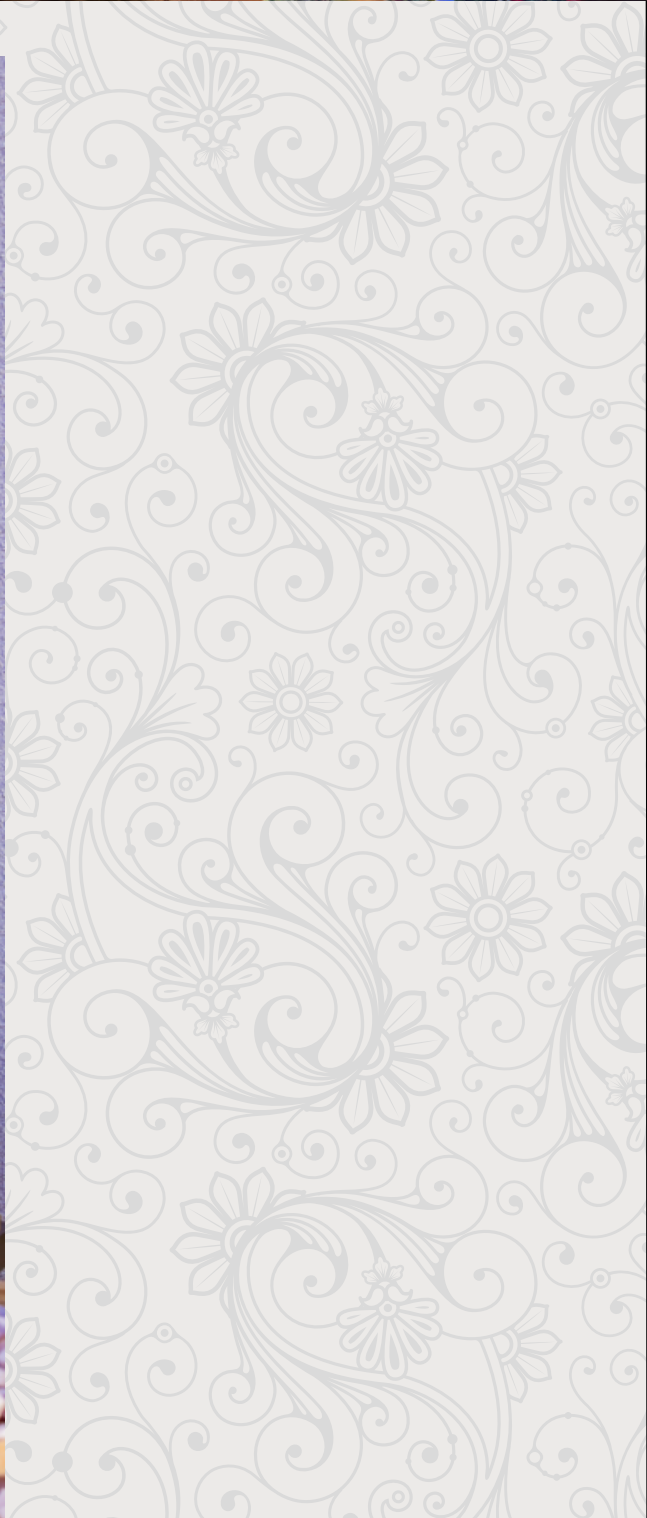
Mamy nadzieję, że przedstawiany artbook ucieszy serca Czytelników, a podane przepisy zadowolą podniebienia.

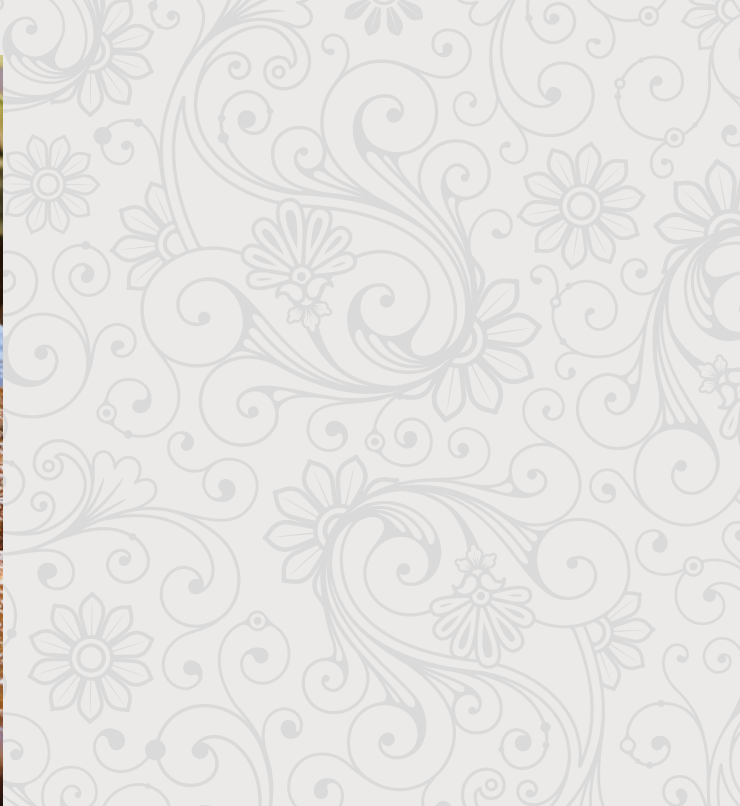
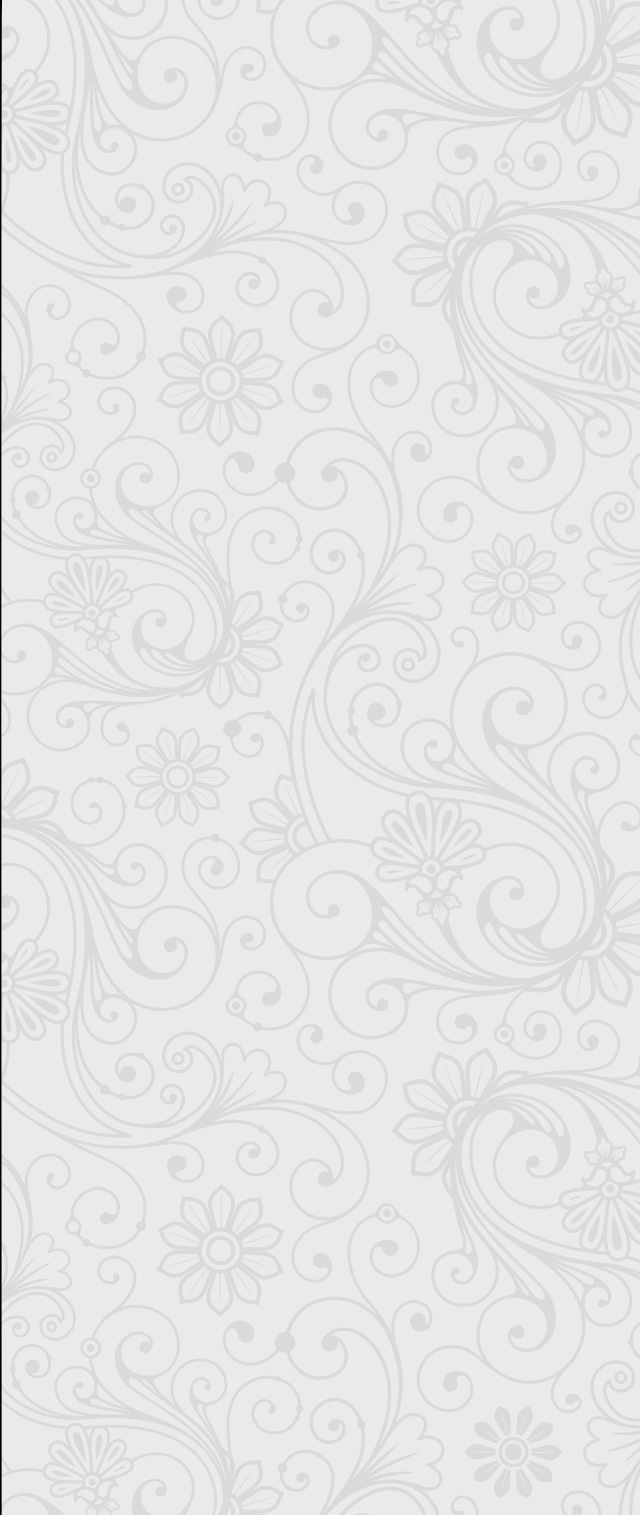
Pre sastypen! Na zdrowie!

Perła Krystyna Markowska
Justyna Domasłowska Szulc







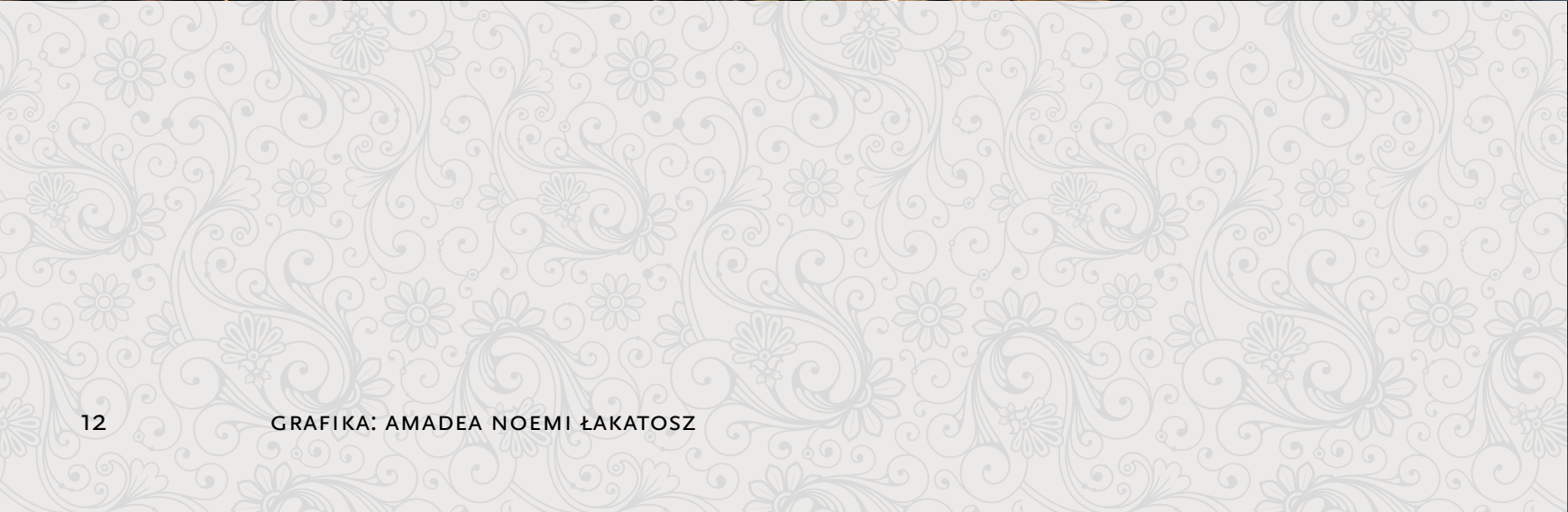




FOTOGRAFIA: DELFIN ŁAKATOSZ

POLSKA PÓŁNOCNO-ZACHODNIA GRUPA POLSKA ROMA





Ziemniaki z jabłkiem

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg ziemniaków
- ▷ 3 duże marchewki
- ▷ 4 jabłka
- ▷ 2 duże cebule
- ▷ sól i pieprz do smaku
- ▷ ser tarty

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy i trochę podgotowujemy, a następnie kroimy w plastry i gotujemy w osolonej wodzie. Marchew obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Podsmażamy na małej ilości tłuszczu, trochę solimy. Jabłka obieramy i kroimy w ósemki, podsmażamy na małej ilości tłuszczu. Cebulę obieramy i kroimy w talarki i podsmażamy na małej ilości tłuszczu, dodajemy trochę soli, pieprzu. Układamy w naczyniu (płaskim) warstwę ziemniaków, warstwę marchwi, cebuli i na wierzch jabłka. Warstwy przesymp solą i pieprzem. Całą potrawę przesymp żółtym serem na wierzchu. Pieczemy w piekarniku około 20-30 minut.





Kluski rwane

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg mąki
- ▷ 5 jajek
- ▷ 1/2 szklanki wody
- ▷ 1 kg boczku
- ▷ 30 dag twarogu

Wykonanie:

Mąkę z jajkami i wodą zagniatamy, ciasto musi być dobrze wyrobione, abyśmy mogli rwać kluski, jak wskazuje nazwa. Z ciasta formujemy rulon i rwiemy cienkie kluski na kształt makaronu. Podajemy z wysmażonym boczkiem i pokruszonym twarogiem. Danie to przysmak....

Rolady schabowe z boczkiem

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg schabu
- ▷ boczek wędzony w plastrach
- ▷ 4 łyżki musztardy
- ▷ 1 cebula
- ▷ 2 ogórki kiszzone
- ▷ sól
- ▷ pieprz
- ▷ olej

Wykonanie:

Mięso kroimy na plastry i rozbijamy. Wszystkie składniki kroimy w cienkie słupki. Na schab nakładamy musztardę i układamy cebulę, ogórek. Dodajemy boczek. Wszystko zwijamy w ruloniki i posypujemy solą i pieprzem. Smażymy w głębokim tłuszczu.





Karp po romsku

Szykujemy składniki:

- ▷ karp własnoręcznie złowiony
- ▷ olej
- ▷ sól, pieprz, papryka słodka
- ▷ 2 ząbki czosnku
- ▷ 3 strączki papryki marynowanej
- ▷ łyżka startego chrzanu
- ▷ pieczarki marynowane
- ▷ 8 łyżek mąki
- ▷ szczypiorek

Wykonanie:

Karpia czyścimy i dzielimy na filety. Filety oczyszczamy i osuszamy. Następnie kroimy na kawałki, przyprawiamy solą, pieprzem, obtaczamy w mące i smażymy na oleju. Na odrobinie oleju podduszamy wszystkie składniki, doprawiamy i wykładamy na usmażonego karpia. Dekorujemy papryczkami i szczypiorkiem.

Kluski jogurtowe

Szykujemy składniki:

- ▷ 2 jogurty greckie
- ▷ 3 jajka
- ▷ 1 kg mąki

Wykonanie:

Z podanych składników wyrabiamy ciasto, o konsystencji dość gęstej. Gotujemy osoloną wodę i kładziemy łyżką kluski, gotujemy około 5 minut po zagotowaniu wody. Podajemy na przykład z gulaszem romskim.

Kurczak faszerowany

Szykujemy składniki:

- ▷ kurczak
- ▷ ząbek czosnku
- ▷ łyżka masła
- ▷ sól
- ▷ 30 dag wątróbek drobiowych
- ▷ bułka czerstwa namoczona w mleku
- ▷ koperek
- ▷ 3 jajka
- ▷ zioła prowansalskie
- ▷ pieprz
- ▷ 125 ml białego wina

Wykonanie:

Czosnek rozgniatamy, mieszamy z masłem i solą, nacieramy nim kurczaka i wkładamy na godzinę do lodówki. Namoczoną wątróbkę drobno kroimy, dodajemy wyciśniętą bułkę i pozostałe składniki. Na koniec dodajemy ubitą pianę z białek i delikatnie mieszamy.

Nadzieniem wypełniamy kurczaka i pieczemy w piekarniku około 1 godziny w 200 stopniach Celsjusza. Podlewamy białym winem.



POLSKA CENTRALNA GRUPA POLSKA ROMA





Zupa z wiśni na rosole

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kura lub kurczak
- ▷ włoszczyzna
- ▷ pół garści — garść wypestkowanych wiśni
- ▷ pół łyżki stołowej — łyżka soli
- ▷ pół szklanki słodkiej śmietany 30%
- ▷ pół szklanki kwaśniej śmietany 18%

Wykonanie:

Kurę lub kurczaka dzielimy na porcje, dokładnie myjemy i wkładamy do garnka. Solimy według uznania i zalewamy wodą tak, aby zakryć mięso.

Obieramy włoszczyznę i dokładamy do garnka.

Całość gotujemy do miękkości mięsa, a następnie porcje mięsa wkładamy na półmisek, proszemy odrobiną soli. Do gotującego się rosółu wrzucamy umyte wiśnie. Na początek pół garści. Po minucie, dwóch gotowania sprawdzamy kwaśność zupy i w razie potrzeby dodajemy resztę wiśni. Gotujemy aż wiśnie wypłyną na wierzch i będą miękkie. Następnie odlewamy trochę zupy do miseczki, studzimy i dodajemy na początek słodkiej śmietany. Mieszamy, a potem dodajemy kwaśnej śmietany.

Wlewamy mieszankę z miseczki do zupy, powoli mieszając. Możemy dodać więcej śmietany w zależności od upodobań, słodkiej lub kwaśnej. Zupę podajemy z ziemniakami lub makaronem oraz wyłożonym na półmisku mięsem.

Chlebki

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg mąki
- ▷ 10 dag drożdży
- ▷ sól
- ▷ ciepła woda
- ▷ 30 dag wędzonego boczku
- ▷ 2 duże cebule
- ▷ trochę oleju

Wykonanie:

Mąkę wsypujemy do głębokiego naczynia, drożdże rozkruszamy w szklance i łączymy ze szczyptą soli (powstanie płyn), następnie zlewamy płyn ze szklanki do miski z mąką i dodajemy stopniowo ciepłą wodę tak, aby wszystkie składniki się połączyły, a ciasto było miękkie i puszyste. Ciasto dobrze wyrobić, aby powstała czysta kula.

Posypujemy je wtedy mąką, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 20 minut.

Następnie ciasto rozwałkowujemy na około 1 cm grubości i na przykład szklanką wycinamy krążki. Układamy je na oprószonej mąką desce.

Przykrywamy i po 15 minutach spłaszczamy dłonią. Układamy na blasze do piekarnika.

Cebulę i boczek kroimy na kostkę i podsmażamy na patelni.

Przekładamy na chlebki.

Pieczemy w piekarniku na złoty kolor.

Przepis na chłodnik z ziemniakami dla 6 osób

Szykujemy składniki:

- ▷ 1/2 kg pomidorów
- ▷ 1/2 kg świeżych ogórków
- ▷ pęczek szczypiorku z cebulką
- ▷ sól
- ▷ 1 łyżeczka czarnego pieprzu w ziarenkach
- ▷ 3-4 łyżki octu
- ▷ 2 liście laurowe
- ▷ 3-4 łyżki cukru

Wykonanie:

Wodę wlewamy do garnka, dodajemy liście laurowe, sól, cukier, pieprz i ocet. Wszystko musimy przegotować i sprawdzić, czy woda jest słodka a zarazem kwaśna. W razie potrzeby odpowiednio doprawiamy. Wywar zdejmujemy i odstawiamy do ostudzenia. Pomidory kroimy na kawałki, ogórki obieramy i kroimy w talarki. Dodajemy pokrojoną cebulkę ze szczypiorkiem. Pomidory i ogórki z cebulką i szczypiorem zalewamy ostudzoną zalewą, słodką i zarazem kwaśną i wkładamy do lodówki. W tym czasie gotujemy ziemniaki, okraszamy np. skwarkami i posypujemy pokrojonym szczypiorkiem. Serwujemy ziemniaki na talerzyk, a chłodnik w salaterkach.

Jesienne owoce

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg jabłek lub gruszek (twardych)
- ▷ pół szklanki miodu
- ▷ garść obranych i podrobionych orzechów włoskich
- ▷ szczypta soli
- ▷ 2 łyżki oleju

Wykonanie:

Owoce myjemy i kroimy ze skórką w ósemki. Następnie układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, polewamy odrobiną oleju i posypujemy solą. Owoce pieczemy w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez kilkanaście minut, tak aby się nie rozpadły i były w całości kawałkach, a jednocześnie na tyle miękkie, aby nie chrupały. Po wyjęciu z piekarnika i przestudzeniu owoce polewamy miodem i posypujemy orzeszkami. Owoce przekładamy na talerz.

Placki na suchej patelni

Szykujemy składniki:

- ▷ 2 szklanki mąki
- ▷ niecałe 2 szklanki wody
- ▷ duża łyżka cukru
- ▷ szczypta soli
- ▷ 3 łyżki oleju
- ▷ dżem lub powidła

Wykonanie:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy cukier, sól, olej i wszystko mieszamy. Do tego dolewamy wodę i dokładnie mieszamy trzepaczką. Na dobrze rozgrzaną patelnię nakładamy placuszki. Możemy dodać na patelnię trochę oleju, jeśli to konieczne. Po upieczeniu placuszki możemy podawać z dżemem lub powidłami.

Zupa owocowa

Szykujemy składniki:

- ▷ 1,5 kg owoców, np. jabłka lub gruszki
- ▷ 1,5 l wody
- ▷ łyżka cukru
- ▷ pół łyżeczki soli
- ▷ około 1 łyżki (czubatej) mąki
- ▷ śmietanka słodka około pół szklanki

Wykonanie:

Owoce gotujemy do miękkości, wyjmujemy z wody, ugniatamy i znów dodajemy do gotującej się dalej wody. Wlewamy do miseczki śmietanę i dodajemy do niej mąkę, a następnie dobrze ją rozprowadzamy w śmietanie. Do gotujących owoców wlewamy śmietanę z mąką i chwilę wszystko gotujemy. Gotową zupę podajemy z makaronem lub ziemniakami (utłuczonymi) i zasmażonymi skwarkami.







Kiszona kapusta z mięsem

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg surowego boczku
- ▷ 1,5 kg kapusty kiszanej
- ▷ 1 kg ziemniaków
- ▷ 3 litry wody

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy i gotujemy.

Mięso myjemy i dzielimy na mniejsze części. Zalewamy zimną wodą — około 3 l. i gotujemy. Usuwamy powstałą pianę. Doprawiamy do smaku solą. Gotujemy na wolnym ogniu do pół miękkości. Kapustę odciskamy, ewentualnie płuczemy, kroimy i dodajemy do garnka. Całość gotujemy do miękkości. Mięso wyjmujemy, nieco studzimy i kroimy na plastry. Kapustę podajemy z ziemniakami i mięsem wraz z powstałym wywarem — „rosołem”.

Żołądki drobiowe z kluskami kładzionymi

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg żołądków drobiowych
- ▷ 2 duże cebule
- ▷ odrobina oliwy
- ▷ ½ kg mąki pszennej
- ▷ 3-4 jajka

Wykonanie:

Żołądki oczyszczamy, dokładnie myjemy i kroimy. Zalewamy zimną wodą i doprawiamy solą. Następnie wodę musimy odparować wodę, dodać oliwy i przysmażyć. Potem dodajemy pokrojoną cebulkę, doprawiamy pieprzem i dusimy do miękkości.

Gotujemy w garnku wodę z solą. Jajka trzepiemy z ½ szklanki wody. Dodajemy mąkę i wyrabiamy łyżką do momentu uzyskania lekkiej, półpłynnej konsystencji. Dodajemy stopniowo wodę. Rozgrzewamy łyżkę we wrzątku. Nabieramy ciasto gorącą łyżką i wrzucamy na wrzątek. Po wypłynięciu gotujemy około 3-4 minuty. Odcedzamy kluski. Dodajemy do garnka z żołądkami i dokładnie mieszamy.

Zupa koperkowa

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg ziemniaków
- ▷ 1 pęczek świeżego koperku
- ▷ 1 duża kwaśna śmietana
- ▷ 2-3 łyżki stołowe mąki pszennej
- ▷ 3 litry wywaru warzywnego lub rosołu

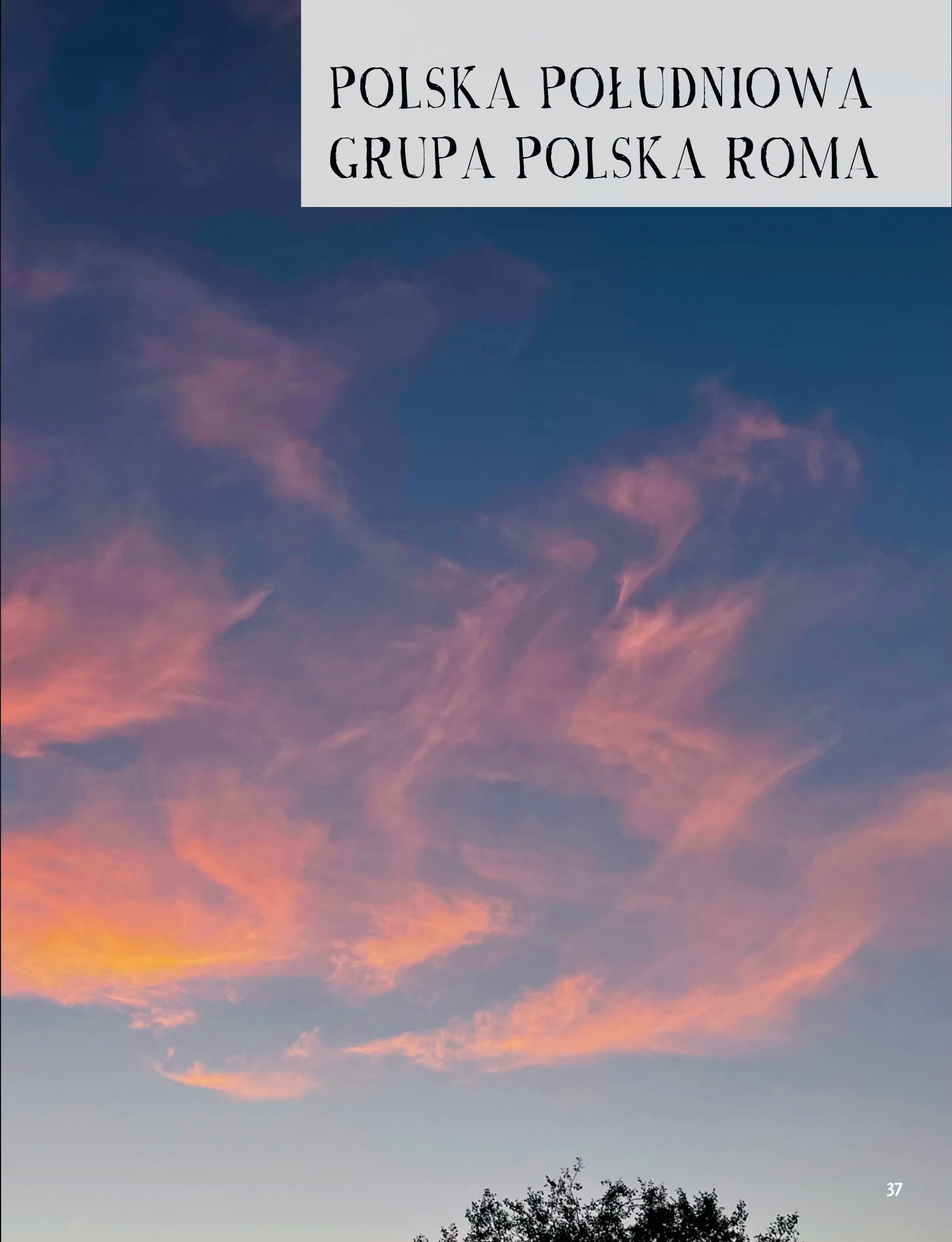
Wykonanie:

Do wywaru warzywnego lub rosołu wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotujemy do miękkości. Roztrzepujemy mąkę z kwaśną śmietaną i zalewamy nią zupę jeszcze gotującą się. Po 2-3 minutach gotowania dodajmy do zupy drobno pokrojony koperek.



FOTOGRAFIA: DELFIN ŁAKATOSZ

POLSKA POŁUDNIOWA GRUPA POLSKA ROMA





Babka ziemniaczana

Szykujemy składniki:

- ▷ 2 kg ziemniaków
- ▷ 2 średnie cebule
- ▷ 2 ząbki rozgniecionego czosnku
- ▷ 2 jajka
- ▷ 3 łyżki mąki pszennej
- ▷ łyżeczka soli
- ▷ łyżeczka majeranku
- ▷ łyżeczka soli, pół łyżeczki pieprzu
- ▷ 30 dag boczku wędzonego
- ▷ 30 dag kiełbasy

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, ścieramy na tarce o małych oczkach. Nadmiar wody ze startych ziemniaków odlewamy. Dodajemy do masy mąkę, jajka i przyprawy. Cebulę kroimy w drobną kostkę i również dodajemy do masy ziemniaczanej. Boczek i kiełbasę kroimy w kostkę, podsmażamy i dodajemy do masy ziemniaczanej. Wszystko starannie mieszamy, po czym przelewamy do blaszki do pieczenia babki. Pieczemy w 200 stopniach przez około 60 minut.

Kotlety z ciecierzycy

Szykujemy składniki:

- ▷ 400 g suchej ciecierzycy
- ▷ 2 łyżeczki soli
- ▷ 1 cebula
- ▷ 3 ząbki czosnku
- ▷ 1 łyżeczka sody
- ▷ pęczek natki pietruszki
- ▷ łyżeczka pieprzu
- ▷ łyżeczka kuminu
- ▷ po 1/3 łyżeczki mielonej kolendry, kardamonu, cynamonu, imbiru, gałki muszkatołowej

Wykonanie:

Ciecierzycę przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i moczymy całą noc. Odcedzoną ciecierzycę, cebulę, sól, czosnek i sodę mielimy w mikserze. Miksujemy tak długo, aż ciecierzycza zacznie się lepić. Pod koniec dodajemy pokrojoną pietruszkę i przyprawy. Formujemy placuszki i odkładamy na deskę. Smażymy w głębokim tłuszczu około 3 minuty. Możemy podawać z sałatą lodową i sosem czosnkowym.

Placki ziemniaczane

Szykujemy składniki:

- ▷ 1/2 kg gotowanych ziemniaków
- ▷ 1 szklanka mąki pszennej
- ▷ 2 jajka

Wykonanie:

Ziemniaki dobrze wygniatamy na gładko, dodajemy mąkę i jajka. Wszystko łączymy i formujemy w dłoniach małe kuleczki. Później w dłoniach je rozgniatamy i formujemy placki. Smażymy na patelni na bardzo małej ilości tłuszczu. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem lub zwykłym, kryształowym.



Kurczak w marchewce

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kurczak
- ▷ przyprawy (wegeta, pieprz, gałka muskatołowa, imbir, liść laurowy) po 1/2 łyżeczki
- ▷ sól według uznania
- ▷ 1 kg marchewki
- ▷ 1 szklanki rosołu

Wykonanie:

Kurczaka kroimy w porcje według uznania. Posypujemy wszystkimi przyprawami i odstawiamy. Marchewkę obieramy i kroimy w plastry. Częstki kurczaka podsmażamy, dodajemy marchew, zalewamy rosołem i dusimy do miękkości. Na koniec można posypać natką pietruszki. Podajemy z kaszą lub ryżem.

Placki drożdżowe z baraniną

Szykujemy składniki:

- ▷ ½ kg mąki pszennej
- ▷ 5 dag drożdży
- ▷ 1 szklanki mleka
- ▷ 2 jajka
- ▷ 1/3 szklanki oleju lub rozpuszczonej margaryny
- ▷ szczypta soli i cukru (według uznania)
- ▷ ½ kg baraniny
- ▷ 3 duże cebule
- ▷ 2 lub 3 ząbki czosnku
- ▷ przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziołowy, wegeta, papryka słodka i ostra, liść laurowy

Wykonanie:

Drożdże rozpuszczamy w letnim mleku z ½ łyżeczki cukru i łyżeczką mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia. Do naczynia przesiewamy mąkę, wbijamy do niej jajka, olej, sól oraz wyrośnięte drożdże. Całość dobrze wyrabiamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Potem formujemy prostokąty i pieczemy na patelni na małej ilości tłuszczu. Baraninę kroimy w kostkę i podsmażamy do zarumienienia, dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, plus czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodajemy wszystkie przyprawy (ilość wedle uznania). Podlewamy wszystko wodą, by się dusiło na małym ogniu, aż do miękkości mięsa. Mięso podajemy z plackami drożdżowymi.

Zupa mleczno-dyniowa

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 mała dynia
- ▷ 1 litr mleka
- ▷ sól i cukier do smaku
- ▷ 3 jajka
- ▷ 6 łyżek mąki

Wykonanie:

Dynię obieramy, wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Zalewamy wodą, tak żeby przykrywało dynię. Gotujemy do miękkości. Ugotowaną dynię zalewamy mlekiem i dalej gotujemy na małym ogniu. W międzyczasie łączymy jajka z mąką pszenną, ze szczyptą soli i ucieramy ciasto na lane kluseczki. Zupę miksujemy. Gdy zupa będzie się gotować doprawiamy solą do smaku i wlewamy cienkim strumieniem przygotowane ciasto na lane kluseczki. Jeszcze niech się pogotuje ze trzy minutki i gotowe. Jeśli ktoś lubi można przyrządzić na słodko dodając cukier.



FOTOGRAFIA: DELFIN ŁAKATOSZ

WIELKOPOLSKA



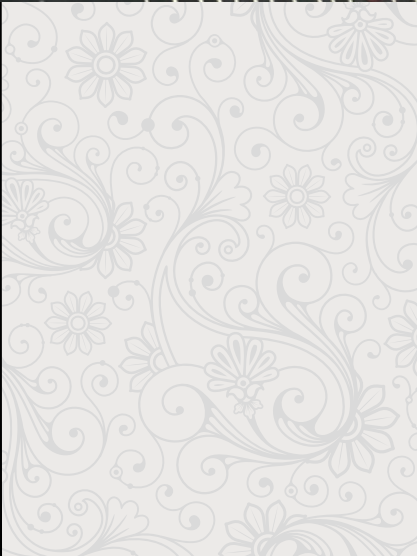




Herbata

Kiedy nie ma „prawdziwej herbaty”...

1 łyżkę cukru podpiekamy nad ogniem i wkładamy do wrzątku, dodajemy owoce sezonowe lub jabłko pokrojone na cienkie plastry. Możemy dodać octu lub cytrynę.



Róża Łakatosz
pochodząca z grupy węgiersko-rumuńskich Romów,
żyje w rodzinie Lowarów w Poznaniu.

Kluski z jabłkiem (z wody)

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 szklanka mąki
- ▷ 1 jajo
- ▷ 1 łyżka masła
- ▷ ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ▷ trochę soli
- ▷ mleko (dla miękkości ciasta)
- ▷ pokrojone jabłko

Wykonanie:

Z podanych składników wyrabiamy ciasto. Do ciasta dodajemy kawałki jabłek. Formujemy kulki z ciasta i obtaczamy je w mące. Kulki kładziemy na wrzątek pojedynczo (robią się duże). Podajemy ze stopionym masłem, przyrumienione, z cukrem pudrem i cynamonem.

Placki cygańskie

Szykujemy składniki:

- ▷ 3 ziemniaki
- ▷ 1 cebula
- ▷ 2 jajka
- ▷ 3 łyżki mąki
- ▷ 1 łyżka smalcu
- ▷ szczypta soli i pieprzu

Farsz

- ▷ 2 kiełbaski
- ▷ łyżka oleju
- ▷ po jednej łyżeczce soli, pieprzu i papryki
- ▷ przecier pomidorowy 2 łyżki

Wykonanie:

Placki ziemniaczane

Obrane ziemniaki ścieramy na tarce, dodajemy osobno skrojoną cebulkę, mąkę pszenną, jajka, sól i pieprz. Mieszamy i na rozgrzany olej lub smalec kładziemy małe placuszki lub jeden duży.

Farsz

Kiełbasę kroimy w paski i podsmażamy w oleju. Dodajemy przecier pomidorowy, sól, pieprz, paprykę słodką. Przykrywamy na patelni, dodajemy na placki ziemniaczane.

Róża Łakatosz

pochodząca z grupy węgiersko-rumuńskich Romów,
żyje w rodzinie Lowarów w Poznaniu.

Sos długo dobry

Szykujemy składniki:

- ▷ 30 pomidorów
- ▷ 1 duża cebula
- ▷ 1 kubek cukru
- ▷ ½ łyżeczki papryki w proszku lub 3 czerwone papryki świeże
- ▷ ½ łyżeczki: pieprz, gałka muszkatu, kolendra
- ▷ 2 łyżki musztardy
- ▷ sól

Wykonanie:

Pomidory obieramy i dzielimy na drobniejsze części, cebulę podobnie. Wszystkie składniki dusimy 2 godziny. Przecieramy przez sitko. Po przetarciu dodajemy sok z cytryny lub ocet.





Reitesteska (ciasto)

Szykujemy składniki na ciasto:

- ▷ 2 szklanki mąki pszennej
- ▷ 130 ml ciepłego mleka
- ▷ 3 dag drożdże
- ▷ 2 jajka
- ▷ 80 g rozpuszczonego masła
- ▷ 0,5 szklanki cukru
- ▷ cukier waniliowy
- ▷ szczypta soli

Nadzienie serowe:

- ▷ 60 dag twarogu
- ▷ 2 żółtka
- ▷ 30 dag orzechów lub więcej
- ▷ 3-4 łyżki cukru do smaku

Wykonanie:

Ser przeciskamy przez prasę, dodajemy resztę składników do nadzienia. Jeśli ktoś lubi, pyszne jest z cynamonem.

Do letniego mleka wsypujemy cukier oraz drożdże. Dobrze musimy wymieszać. Odstawiamy w ciepłe miejsce aż do wyrośnięcia. Mąkę przesiewamy, dodajemy szczyptę soli, cukier waniliowy, jajka, a także wyrośnięte drożdże i zagniatamy ciasto. Na koniec wlewamy rozpuszczone i ostudzone masło. Wyrabiamy ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od ręki i przykrywamy je ściereczką aż podwoi objętość.

Rzowałkowujemy ciasto na prostokątny placek, wykładamy nadzienie wcześniej przygotowane i zwijamy jak roladę. Końcówki zawijamy pod spód, aby soki nie wypłynęły. Przekładamy ciasto do foremki mocno posmarowanej (grubo) masłem, aby ciasto się lekko podsmażyło.

Do nagrzanego piekarnika na 180 stopni Celsjusza wkładamy ciasto, aby się piekło do około 35 minut.

Gulasz węgierski

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg łopatki wieprzowej lub wołowej
- ▷ 2 cebule
- ▷ pęczek włośzczyzny
- ▷ 1 papryka
- ▷ oliwa
- ▷ 4 lub 5 łyżeczek papryki czerwonej słodkiej
- ▷ 1 łyżeczka ostrej papryki
- ▷ 2 ząbki czosnku
- ▷ 1,5 litra bulionu lub rosołu
- ▷ 2 liście laurowe
- ▷ 3 ziela angielskie
- ▷ 200 g pieczarek
- ▷ 2 łyżki mąki
- ▷ 1 szklanka czerwonego wina (jeśli ktoś lubi)

Wykonanie:

Mięso myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę, włośzczyznę kroimy w grube plasterki. Paprykę kroimy w kostkę. W garnku rozgrzewamy oliwę, dodajemy cebulę — musimy zeszklić ją. Dodajemy paprykę w proszku słodką i ostrą, dodajemy także włośzczyznę i smażyemy przez kilka minut. Na osobnej patelni smażyemy mięso, doprawiamy je solą i pieprzem, a także dodajemy posiekany czosnek pod koniec smażenia. Wlewamy gorący bulion (rosół), dodajemy ziele angielskie. Jeśli ktoś lubi, przy podsmażeniu mięsa w pierwszej kolejności można zalać 1 szklanką czerwonego wina, na większym ogniu doprowadzamy do odparowania. Przenosimy do garnka z warzywami i dusimy na małym ogniu 1 do 1,5 godziny. Na koniec dodajemy podsmażone pieczarki i paprykę, a także dodajemy przecier pomidorowy. Podajemy z ziemniakami ugotowanymi w osobnym garnku, przekrojonymi tylko na pół.

Rolady z kurczaka

– szybki i smaczny obiad

Szykujemy składniki:

- ▷ 300 g piersi z kurczaka
- ▷ 150 g sera śmietankowego
- ▷ ok. 20 g natki pietruszki
- ▷ szczypta pieprzu
- ▷ sól według uznania
- ▷ 3 jajka
- ▷ mąka

Wykonanie:

Pierś z kurczaka kroimy na 2 lub 3 części wzdłuż, w zależności od wielkości piersi. Delikatnie rozbijamy mięso. Ser śmietankowy i natkę pietruszki rozcieramy. Pierś z kurczaka posypujemy odrobiną soli i pieprzu, nakładamy na nią serek wcześniej przygotowany, rozcieramy nadmiar po całości i zawijamy. Do naczynia rozbijamy jajka i ubijamy, aby powstała luźna konsystencja i w innym naczyniu wsypujemy mąkę. Przygotowaną pierś moczymy w jajku i obtaczamy w mące i jest gotowa do smażenia. Po przyrumienieniu podlewamy odrobinę wody, aby w środku pierś nie była surowa.

Danie może być podawane jako przystawka z ulubionym sosem lub do obiadu z ziemniaczkami i surówką z marchewki i jabłuszka.

Smacznego!




FOTOGRAFIA: DELFIN ŁAKATOSZ



POLSKA WSCHODNIA ŁOTEWSKA ROMA





Pierogi z serem po naszymu

Szykujemy składniki:

- ▷ 1 kg sera białego półtłustego
- ▷ czosnek — 2 ząbki
- ▷ cebula — 1 sztuka
- ▷ boczek wędzony — 30 dag
- ▷ 2 żółtka
- ▷ 1 kg mąki pszennej
- ▷ 1 jajko
- ▷ ciepła woda
- ▷ pieprz, sól do smaku

Wykonanie:

Przygotowanie farszu

Ser rozcieramy, dodajemy pokrojony w kostkę boczek, cebulę, czosnek (przeciśnięty przez prasę), dodajemy żółtka, pieprz i sól do smaku.

Przygotowanie ciasta

Do mąki dodajemy ciepłą wodę roztrzepaną z jajkiem i wyrabiamy ciasto na pierogi. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-20 minut. Następnie z ciasta formujemy wałkiem placki a z nich wycinamy szklanką kółka.

Do każdego kółka nakładamy farsz i zlepiamy je na pierogi. Gotujemy w osolonej wodzie. Po wypłynięciu gotujemy parę minut i wyjmujemy na półmisek. Polewamy masłem lub kwaśną śmietaną.

Zupa z baraniną

Szykujemy składniki:

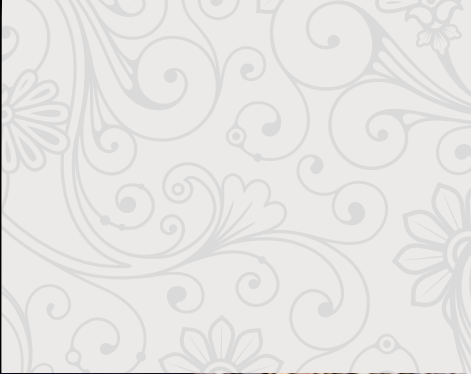
- ▷ 1 kg baraniny
- ▷ szczypiorek
- ▷ marchewka
- ▷ sól i pieprz
- ▷ 1 kg mąki
- ▷ woda
- ▷ bulion

Wykonanie:

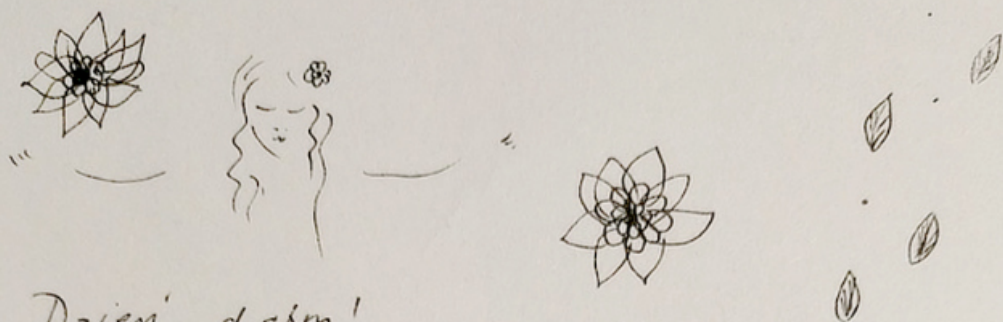
Mięso zalewamy bulionem, dodajemy marchewkę i przyprawę. Gotujemy do miękkości mięsa. Po ugotowaniu wyjmujemy na talerz. Przygotowujemy ciasto z mąki, soli i wody. Ciasto ma być miękkie i lekkie. Po wyrobieniu ciasta wrywamy małe kulki i formujemy je w dłoniach w małe placuszki. Następnie wrzucamy do gotującej się zupy. Po wypłynięciu okrągłych talerzyków z ciasta zupa jest gotowa. Podajemy zupę z kawałkiem baraniny na talerzu.







Poznań, 28.10.2021r.



Dzień dobry!

Jest mi niezmiernie miło, że mogłam dać swoją część do tego projektu. Postanowiłam stworzyć wizję artystyczną opartą o tradycję i kulturę romską, która jest dla mnie szczególnie ważna. Każdy rysunek to inna historia, która przenosi w cygański świat.

Myszę, że również przepisy pozwolą na odrobinkę magii, by odtworzyć życie pełne wolności i kolorów i jakie prezentowały się w tamtych czasach. Poświęcałam każdemu z autorów rysunek kojarzący się z romskim snem.

Mam nadzieję, że książka będzie z przyjemnością i pasją sdobywana przez wielu czytelników oraz ludzi, którzy będą chcieli przeżyć coś inspirowanego jak "Lacches".

Przesyłam pozdrowienia z Poznania,
Do zobaczenia :) Noemi Łachos

Łačhes, romski artbook kulinarny

Fundacja Dom Kultury

www.fundacjadomkultury.pl

biuro@fundacjadomkultury.pl



Fundacja Dom Kultury
Sztuka nie ocenia

Koordinacja projektu: Małgorzata Brus

Opieka merytoryczna: Perła Krystyna Markowska

Szata graficzna: Iwo Rutkiewicz

Ilustracje: Noemi Łakatosz

Fotografia: Delfin Łakatosz

Wolontariat: Wioleta Kryńska



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury,
Dziedzictwa Narodowego i Sportu
pochodzących z Funduszu Promocji Kultury
— państwowego funduszu celowego



