

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!



TYDZIEŃ KUCHNI POLSKIEJ

5-11 listopada 2018

Zapraszamy w podróż po smakach polskiej sztuki kulinarnej



Menu na podstawie historycznych receptur z trzech zaborów, kuchni żołnierskiej
i żydowskiej w nowoczesnej interpretacji



Opowieść historyczna profesora Jarosława Dumanowskiego z Centrum Dziedzictwa
Kulinarnego na Wydziale Nauk Historycznych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu

Mecenas programu

makro

Menu

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!

ZUPA

Danie oryginalne: zupa z żab

Nasze danie: zupa rybna z żabimi udkami i czarnym czosnkiem

28 PLN

DANIE GŁÓWNE

Danie oryginalne: pieczeń barania lub comber na sposób sarni

Nasze danie: comber z sarny duszony w wędzonej słoninie, pęczotto
buraczane, warzywa confit z tymiankiem i sosem rozmarynowym

75 PLN

DESER

Danie oryginalne: legumina z bułki i jabłek

Nasze danie: legumina z białą czekoladą, pieczonymi jabłkami
i sosem anyżowym

25 PLN

Cena zestawu (trzy dania): 100 PLN/osoba



TYDZIEŃ
KUCHNI
POLSKIEJ

5-11 listopada 2018

Menu

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!

NOWOCZESNA INTERPRETACJA
RECEPTURY AUTORSTWA
TOMASZA KOPROWSKIEGO,
SZEFA KUCHNI RESTAURACJI
ART DECO W SOPOCIE.

ZUPA

Danie oryginalne: zupa z żab

Nasze danie: zupa rybna z żabimi udkami i czarnym czosnkiem

Receptura oryginalna:

W niektórych krajach, jak we Włoszech, we Francji, w północnych Węgrzech, a nawet i u nas w Galicji – jadają żaby, ale tylko w zimie, dopóki trwają mrozy i jedynie tylko uda. Smak żab zbliżonym jest do mięsa młodych kurcząt, tylko jeszcze delikatniejszy i dlatego też żabki mogą stanowić bardzo przyjemną potrawę postną.

15 do 20 udek żabich starannie oczyszczonych udusić na maśle z poszatkowanymi pieczarkami i pietruszką zieloną, potem wyjąć i mięso obrać z kostek. Kosteczki utłuc w moździerzu i wygotować smak na wodzie lub odwarze z grochu i przecedzić. Z masła, na którym się udka dusiły, zrobić białą, rzadką zasmażkę, zupę przecedzoną zasmażyć, dodać soli, pieprzu i gałki muskatołowej. Mięso pokrajać w kostkę, włożyć w zupę i jeszcze raz zagotować. Zupa ta jest bardzo zdrowa dla chorych na piersi.

M. Gruszecka, Ilustrowany kucharz krakowski, Kraków 1892



TYDZIEŃ
KUCHNI
POLSKIEJ

5-11 listopada 2018

Menu

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!

NOWOCZESNA INTERPRETACJA
RECEPTURY AUTORSTWA
TOMASZA KOPROWSKIEGO,
SZEFA KUCHNI RESTAURACJI
ART DECO W SOPOCIE.

DANIE GŁÓWNE

Danie oryginalne: pieczeń barania lub comber na sposób sarni

Nasze danie: comber z sarny duszony w wędzonej słoninie, pęczotto
buraczane, warzywa confit z tymiankiem i sosem rozmarynowym

Receptura oryginalna:

Wziąć pieczeń baranią lub cąber, który się robi z wierzchniej części przy rzbicie, odebrać żebra i kość, obrać dobrze z wszelkiego tłuszczu, wyżyłować, zagotować octu z orzeniami i listkiem bobkowym, nalać pieczeń, przestudziwszy go, i pozostawić tak parę dni, przewracając codziennie na inną stronę. Po paru dniach naszpikować słoniną i piec na rożnie lub w brytfannie na ruszcie, polewając z początku masłem, a na dopieczeniu dobrą kwaśną śmietaną. Obsypać tartą bułką i oblać parę razy sosem. Sos przecedzić i podać w sosjerce. Pieczeń nie musi być wysuszoną.

*M. Ślezańska, Kucharz wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania smacznych
a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów,
kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe,
wyd. 4 popr. i rozszerz., Poznań 1892*



TYDZIEŃ
KUCHNI
POLSKIEJ

5-11 listopada 2018

Menu

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!

NOWOCZESNA INTERPRETACJA
RECEPTURY AUTORSTWA
TOMASZA KOPROWSKIEGO,
SZEFA KUCHNI RESTAURACJI
ART DECO W SOPOCIE.

DESER

Danie oryginalne: legumina z bułki i jabłek

Nasze danie: legumina z białą czekoladą, pieczonymi jabłkami i sosem
anyżowym

Receptura oryginalna:

3 bułki wiedeńskie otrzeć lekko na tarle, pokrajać w talarki i umoczyć w 4 jajach rozbitych z mlekiem. Kilka dużych jabłek obranych z łupy pokrajać w talarki i układać warstwami w wysmarowany rondel. Warstwę bułek, rodzyneków i konfitur, a warstwę jabłek ocukrzonych, każdą warstwę oblewać klarowanym masłem. Gdy się rondel wypełni, wstawić do pieca, przykrywając papierem wysmarowanym masłem. Musi się dobrze wypiec.

M. Gruszecka, Ilustrowany kycharz krakowski, Kraków 1892



TYDZIEŃ
KUCHNI
POLSKIEJ

5-11 listopada 2018

*We celebrate the centenary
of Polish independence
in a culinary manner!*

THE WEEK
OF POLISH
CUISINE

5-11-November 2018

We kindly invite you to the voyage through Polish cuisine tastes



Menu on the basis of historical recipes from three partitions, army cuisine
and Jewish cuisine – in a modern interpretation



The historical background prepared by professor Jarosław Dumanowski,
Polish Culinary Heritage Center at the University of Nicholas Copernicus in Toruń

Mecenas programu

makro

Menu

The centenary of Polish independence (1918-2018)

SOUP

Original dish: frog soup

Our dish: fish soup with frog legs and black garlic

PLN 28

MAIN COURSE

Original dish: lamb roast or saddle in the way of roe

Our dish: venison saddle stewed in smoked bacon, beetroot orzotto,
confit of vegetables with thyme and rosemary sauce

PLN 75

DESSERT

Original dish: legumin (pudding) of bun and apples

Our dish: legumin (pudding) with white chocolate, baked apples
and anise sauce

PLN 25

Set price (three courses): PLN 100/person



THE WEEK
OF POLISH
CUISINE

5-11 November 2018

Menu

The centenary of Polish independence (1918-2018)

MODERN INTERPRETATION
OF RECIPE BY
TOMASZ KOPROWSKI,
HEAD CHEF OF ART DECO
RESTAURANT IN SOPOT.

SOUP

Original dish: frog soup

Our dish: fish soup with frog legs and black garlic

Original recipe:

In some countries, such as Italy, France, Northern Hungary, and even here, in Galicia – frogs are eaten, but only in winter until the cold lasts, and only legs. The taste of frogs is similar to young chickens, but even more delicate, therefore frogs may be a very nice fasting dish.

Simmer 15 to 20 thoroughly cleaned frog legs in butter with chopped champignons and green parsley, then pull them out and peel the meat from bones. Grind the bones in mortar, cook them in water, or pea brew and filter it. Make a white, watery roux from the butter the legs simmered in, fry the filtered soup, add salt, pepper and nutmeg. Dice the meat, put it into the soup and cook for once more. The soup is very healthy for people with lung problems.

M. Gruszecka, Ilustrowany kycharz krakowski, Cracow 1892



THE WEEK
OF POLISH
CUISINE

5-11 November 2018



Menu

The centenary of Polish independence (1918-2018)

MODERN INTERPRETATION
OF RECIPE BY
TOMASZ KOPROWSKI,
HEAD CHEF OF ART DECO
RESTAURANT IN Sopot.

MAIN COURSE

Original dish: lamb roast or saddle in the way of roe
Our dish: venison saddle stewed in smoked bacon, beetroot orzotto,
confit of vegetables with thyme and rosemary sauce

Original recipe:

Take roast mutton, or saddle, which is prepared from the upper part by the spine, remove ribs, bones, fat and veins; cook some vinegar with roots and bay leaf, pour it onto the roast, cool it and leave for a few days, turning every day. After a few days fill the roast with lard and roast it on a spit, or bake in a baking pan on a grate, pour some butter on it at the beginning, and later, just before it's done – use good sour cream. Sprinkle with breadcrumbs and pour sauce on it a couple of times. Filter the sauce and serve it in a saucepan. The roast shouldn't be dry.

*M. Ślezańska, Kucharz wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania smacznych
a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów,
kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe,
ed. 4 rev. and extended, Poznań 1892*



THE WEEK
OF POLISH
CUISINE

5-11 November 2018

Menu

The centenary of Polish independence (1918-2018)

MODERN INTERPRETATION
OF RECIPE BY
TOMASZ KOPROWSKI,
HEAD CHEF OF ART DECO
RESTAURANT IN SOPOT.

DESER

Original dish: legumin (pudding) of bun and apples

Our dish: legumin (pudding) with white chocolate, baked apples and anise sauce

Receptura oryginalna:

Grate 3 Vienna rolls slightly on the grater, slice them and dip in 4 eggs beaten with ilk. Peel and slice several big apples and layer them in a greased pan. Put a layer of roll slices, raisins and preserve, and a layer of sugar-sprinkled apples; pour clarified butter over each layer. When the pan is full, put the dish into the oven, covering it with paper greased with butter. Bake until crusty.

M. Gruszecka, Ilustrowany kucharz krakowski, Cracow 1892



THE WEEK
OF POLISH
CUISINE

5-11 November 2018

