

# *Smaki babcinych szuflad* - odnaleźć i ugotować

Międzypokoleniowy projekt kulinarny w Dworze Skrzynki

e-book



Skrzynki, sierpień/wrzesień 2025



DWÓR  
SKRZYNKI  
1 8 7 1



Zadanie zostało dofinansowane ze środków  
Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi  
w Programie Folk (od)nowa

# O PROJEKCIE

Podczas czterech spotkań uczestnicy poznali sposoby odtwarzania dawnych, często niezapisanych przepisów, spotkali się z ekspertami smaku, przygotowali potrawy wpisane na listę produktów tradycyjnych. Podczas każdego spotkania odbył się quiz z nagrodami.

Harmonogram:

Spotkanie I „Opowieści z kuchennych pieleszy” 10.08.2025 – spotkanie z ekspertami, warsztaty w budynku i plenerze.

Spotkanie II 23.08.2025 – warsztaty kulinarne: parzybroda i ślepe ryby.

Spotkanie III 20.09.2025 – warsztaty kulinarne: galart i plynclze.

Spotkanie IV finał „Wielkopolska biesiada” 21.09.2025 – festyn „Skrzynki Pełne Smaków”, pokaz z Katarzyną Bosacką i degustacja.

Spotkania odbywały się w Dworze Skrzyńki, (gm. Stęszew), tj. siedzibie organizatora - Instytutu Skrzyńki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

Każde spotkanie to rozmowy z ekspertami, dzielenie się recepturami z domowych przepiśników oraz wspólne gotowanie i degustacja. Niniejszy e-book prezentuje kilka wybranych receptur oraz opis utensyliów kuchennych, których historie mieli okazję poznać uczestnicy projektu.

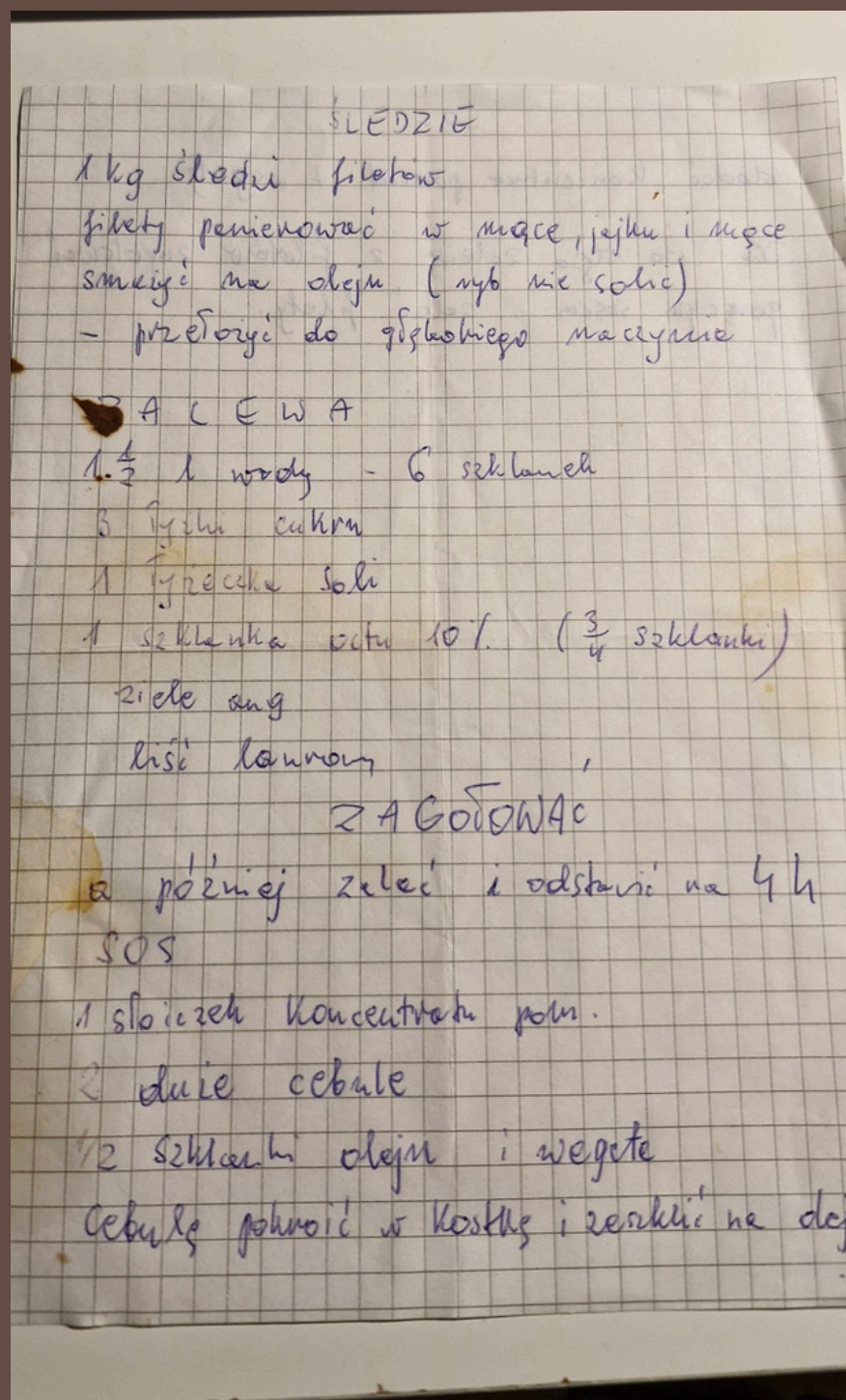
## SPIS TREŚCI

O projekcie .....	1
Przepiśnik p. Marzeny Rutkowskiej-Kalisz .....	2
Przepiśnik p. Violetty Sokólskiej.....	6
Przepiśnik p. Małgorzaty Lisek .....	10

## PRZEPIŚNIK P. MARZENY RUTKOWSKIEJ-KALISZ

Przepiśnik p. Marzeny zamieszkałej w Poznaniu zawiera wiele wielkopolskich przepisów rodzinnych. Wiele z nich wiąże się ze wspomnieniami i smakami rodzinnych wydarzeń.

Nie byłoby świąt, gdyby na stole wigilijnym nie znalazłby się ogromne ilości śledzi, które przygotowywał ś.p. Staszek, mąż p. Marzeny. Pojawiały się także na innych rodzinnych wydarzeniach, jak przyjęcia imieninowe czy urodzinowe.

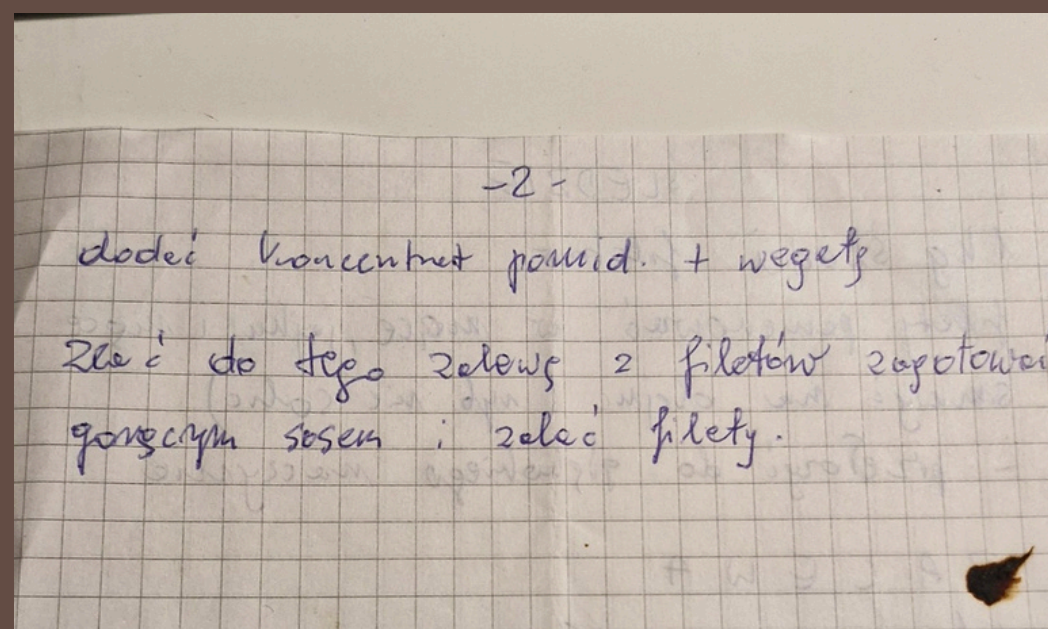


ŚLEDZIE  
1 kg śledzi filetów  
filety panierować w mące, jajku i mące  
smęcić na oleju (ryba nie solić)  
- przełożyć do głębokiego naczynia

SACWA  
1 1/2 l wody - 6 szklanek  
5 szklanek cukru  
1 łyżeczka soli  
1 szklanka octu 10% (3/4 szklanki)  
ziele angielskie  
liście laurowe

ZAGOTOWAĆ  
a później zaleć i odstawić na 4h

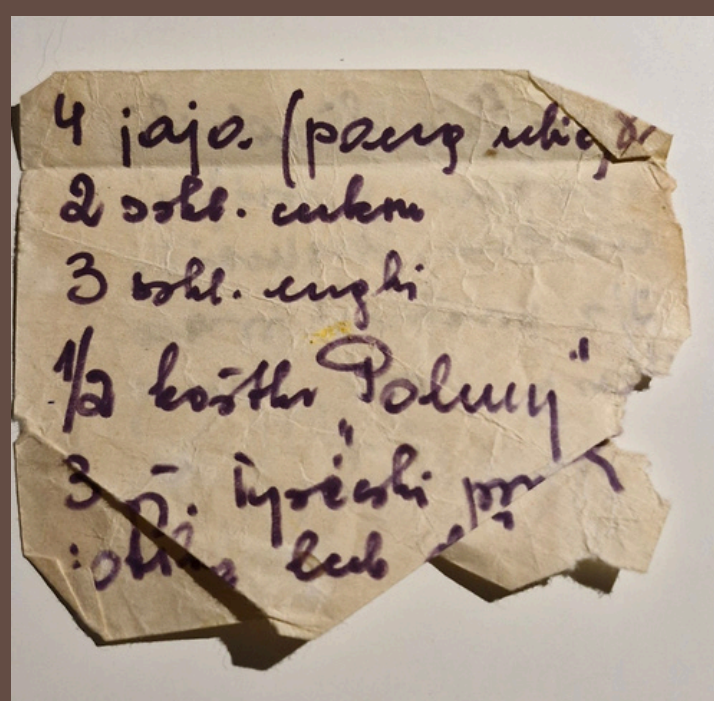
SOS  
1 szklanka koncentratu pomid.  
2 duże cebule  
1/2 szklanki oleju i wegety  
Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju



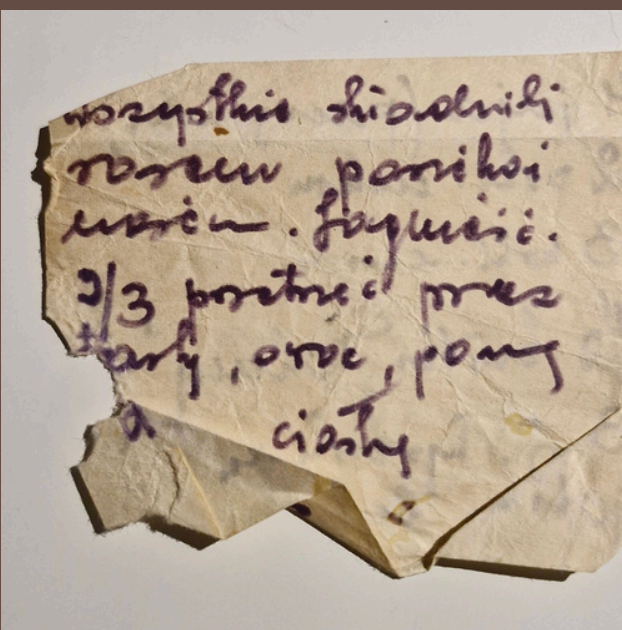
-2-

dodać koncentrat pomid. + wegety  
Zaleć do tego zalewę z filetów zagotować  
gorącym sosem i zaleć filety.

Przepis na Gofry był często wykorzystywany, bowiem w domu była poniemiecka, ogromna gofrownica, w której gofry piekły się bardzo długo, ale długo też zachowywały chrupkość. To prawdziwy smak dzieciństwa zapisany na skrawku papieru!

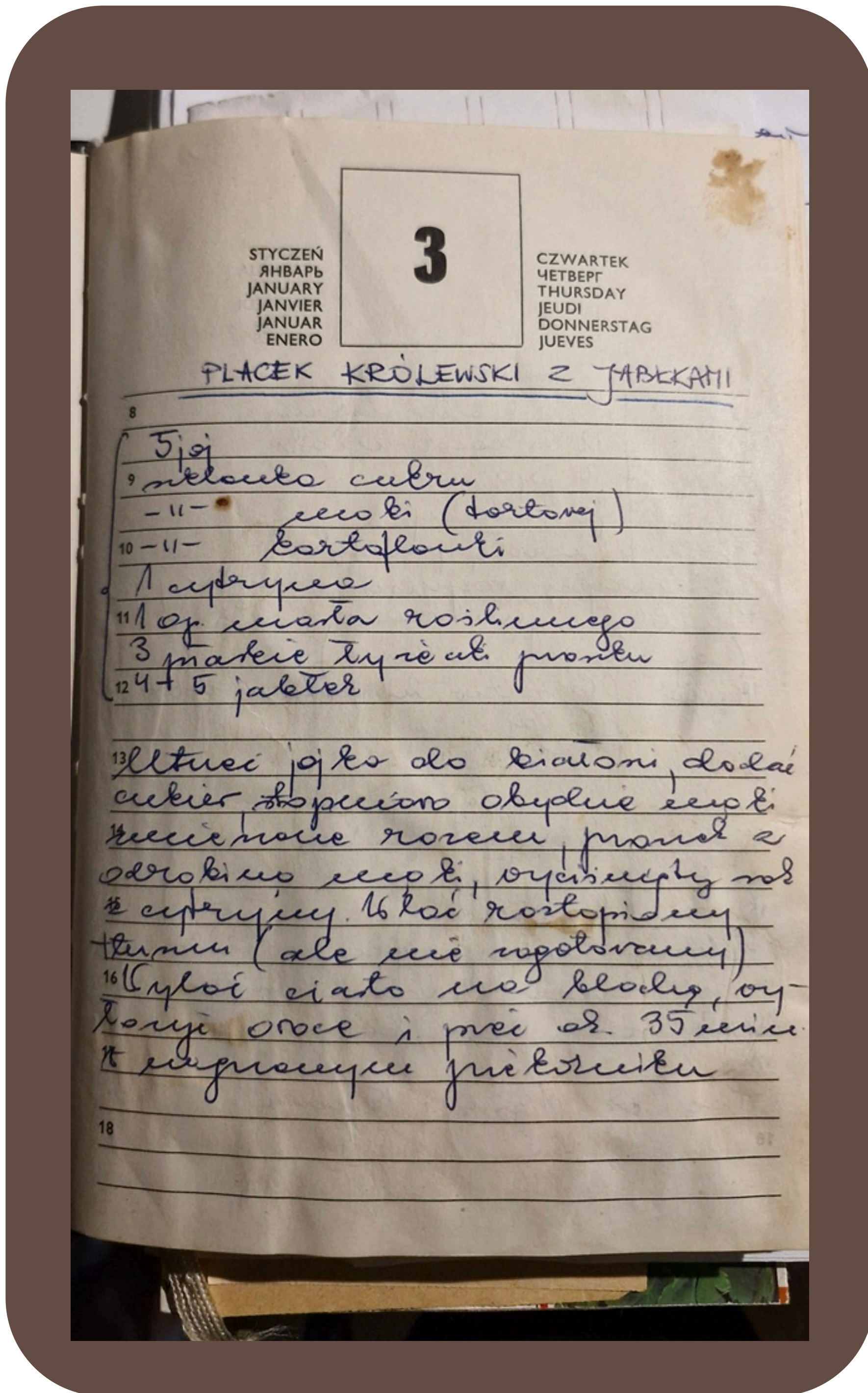


4 jaja (pamięć ubijać)  
2 szkl. cukru  
3 szkl. mąki  
1/2 kostki "Poluny"  
3 łyżki miodu  
1 łyżka masła

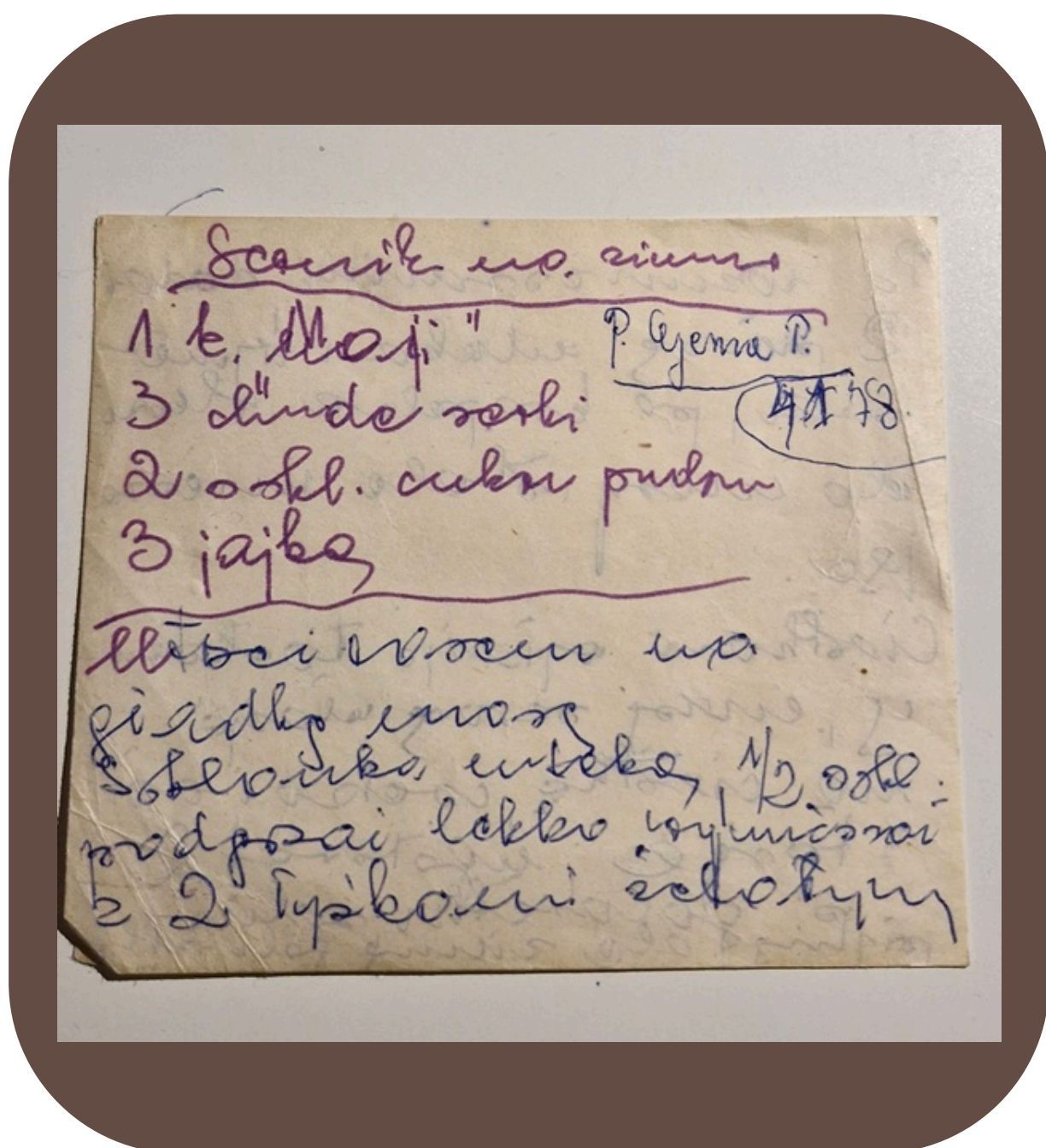
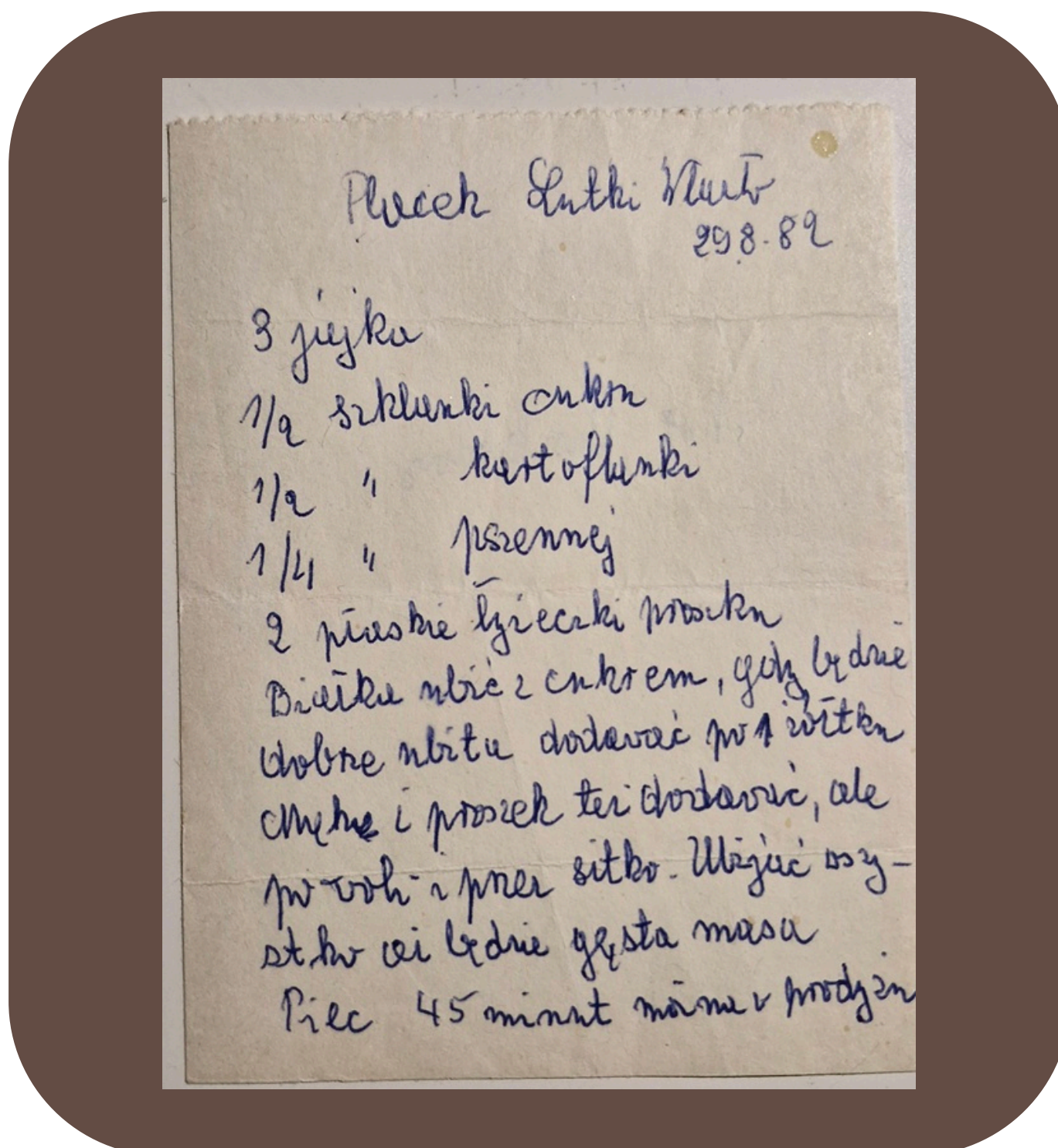


wszystko dokładnie  
rozemnieć w maszynce  
lub w blenderze.  
2/3 porcji masła  
tłustego, oraz pomid.  
i ciasta

Przepisniki to czasem zwykłe zeszyty, zbiór kartek i karteluszek, a czasem... stary kalendarz książkowy. Recepturę na Placek Krysi mama p. Marzeny znała na pamięć, bowiem piekła go co sobotę. Co ciekawe, p. Marzenie nigdy nie udało się wypiec go tak fantastycznie, jak robiła to nestorka rodu. Tajemnicą Poliszynela jest, czy wynika to ze zmiany na współczesne składniki (przynajmy, że zmieniła się np. jakość masła roślinnego w porównaniu do tego z czasów PRL), czy „magicznej” ręki seniorki. Miejmy nadzieję, że następne pokolenia będą równie wytrwale próbowały odtworzyć wypieki swoich przodków.

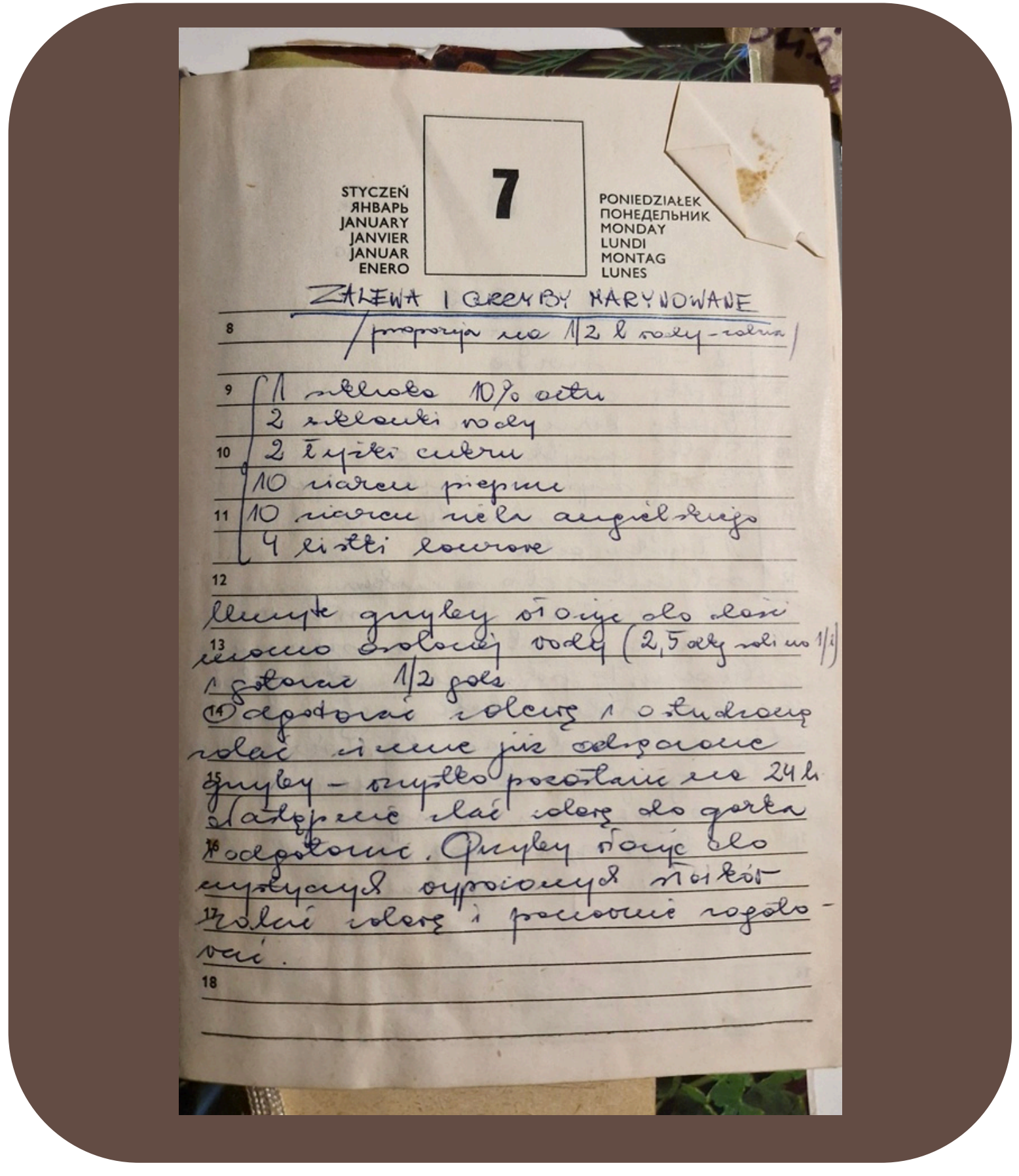
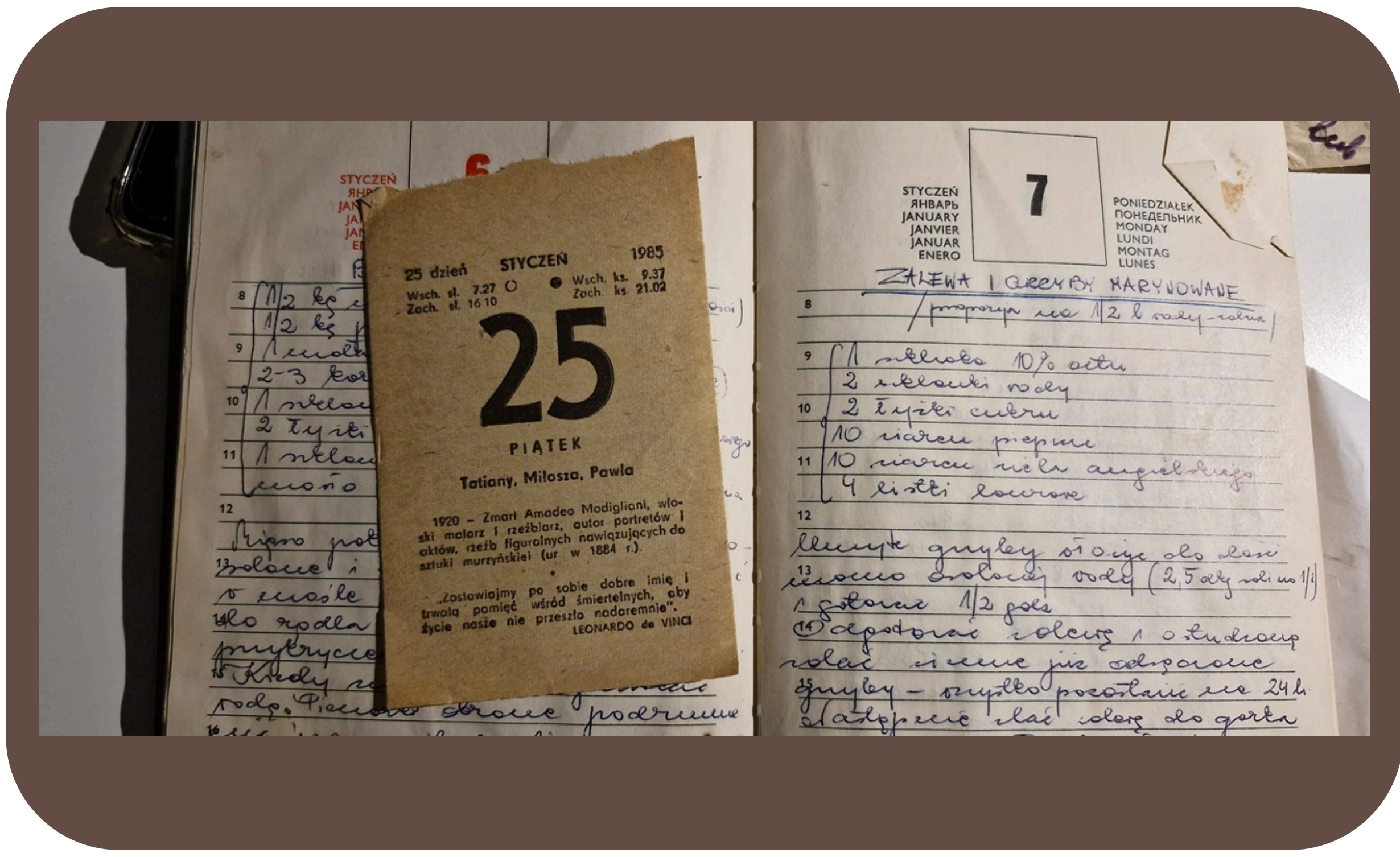


Placek Lutki, matki chrzestnej p. Marzeny, zapisała babcia Izabela, która świetnie piekła ciasta, choć dania wytrawne nie były jej mocną stroną. Zawsze jednak notowała receptury na sprawdzone ciasta oraz dania rodziny i znajomych.



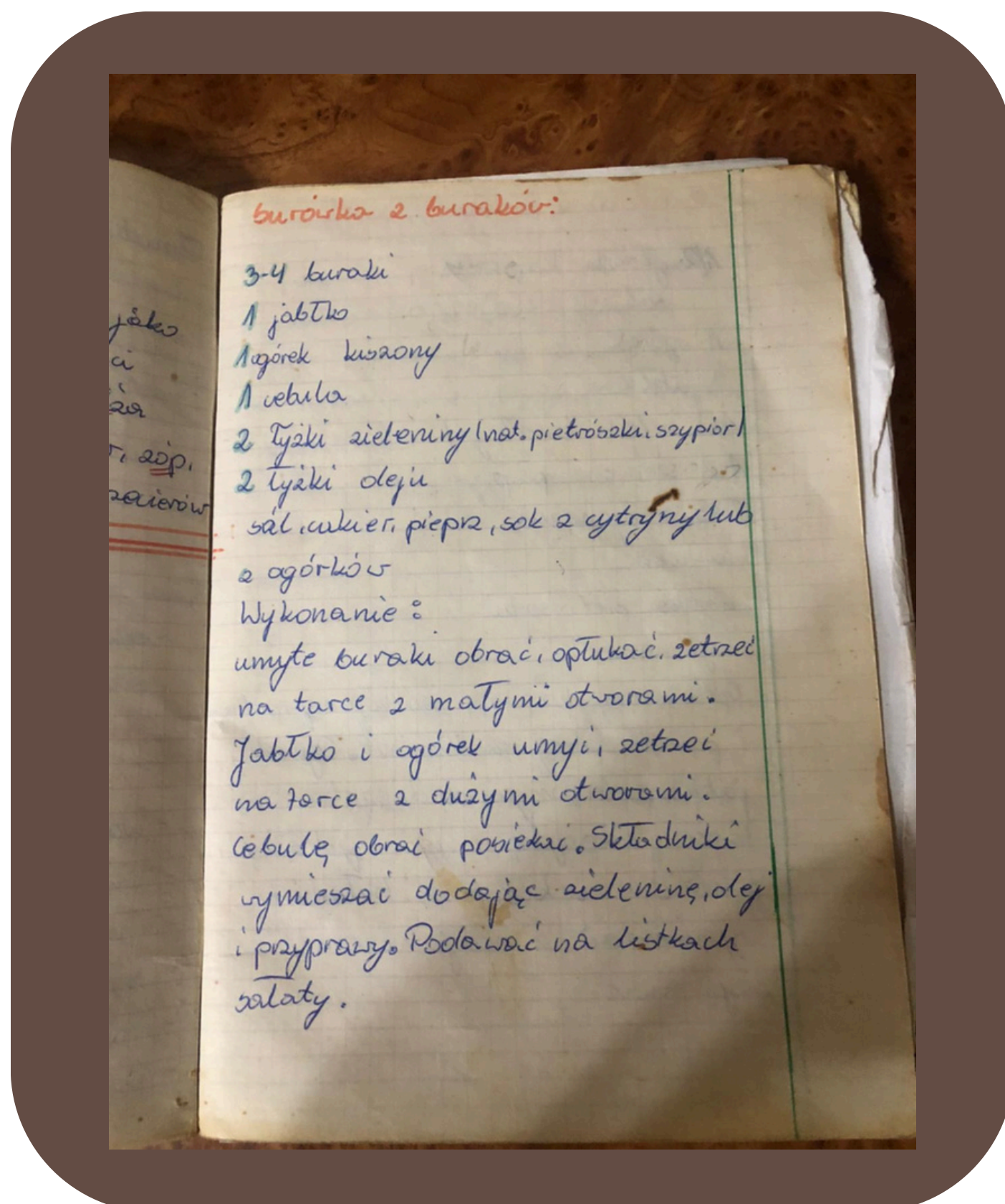
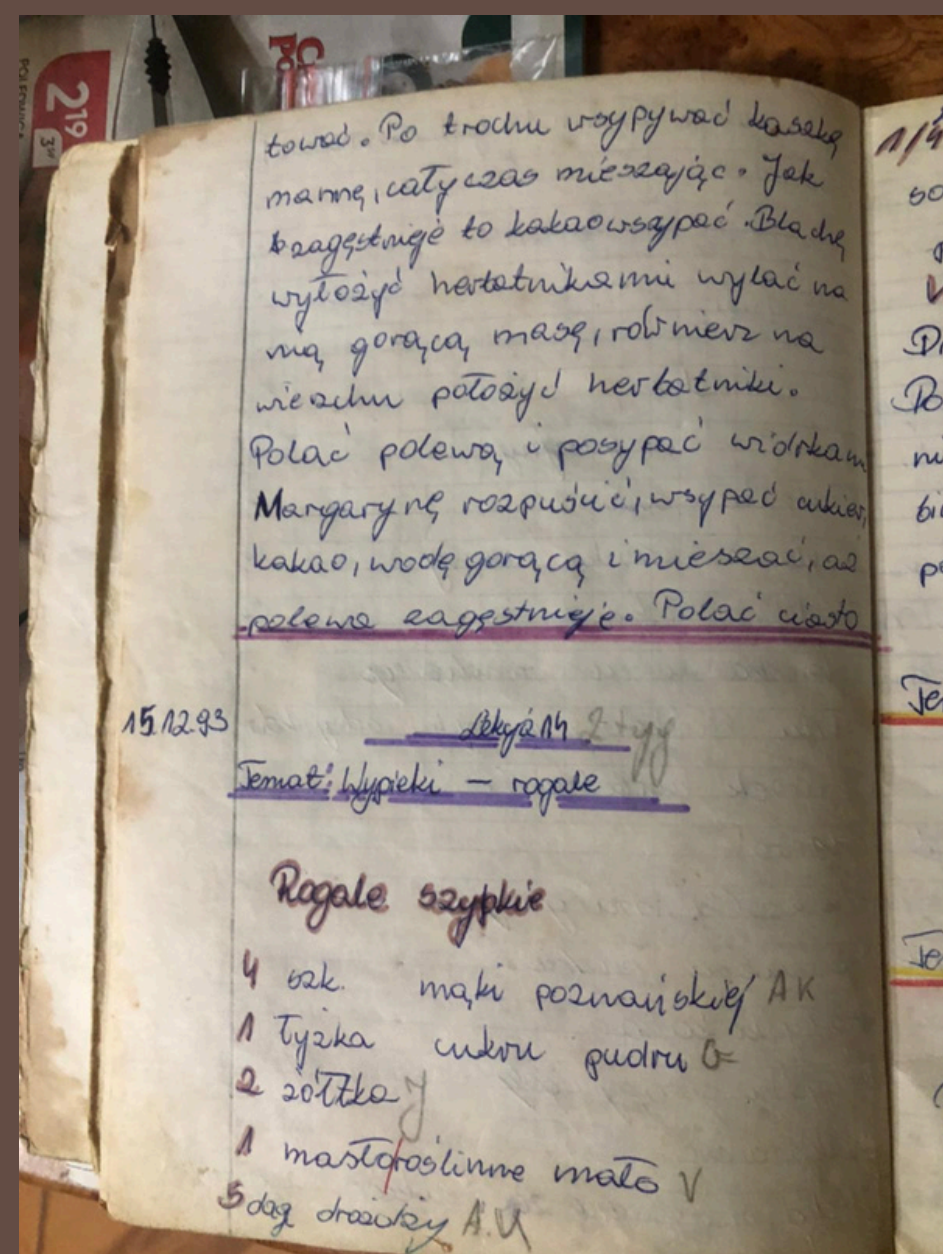
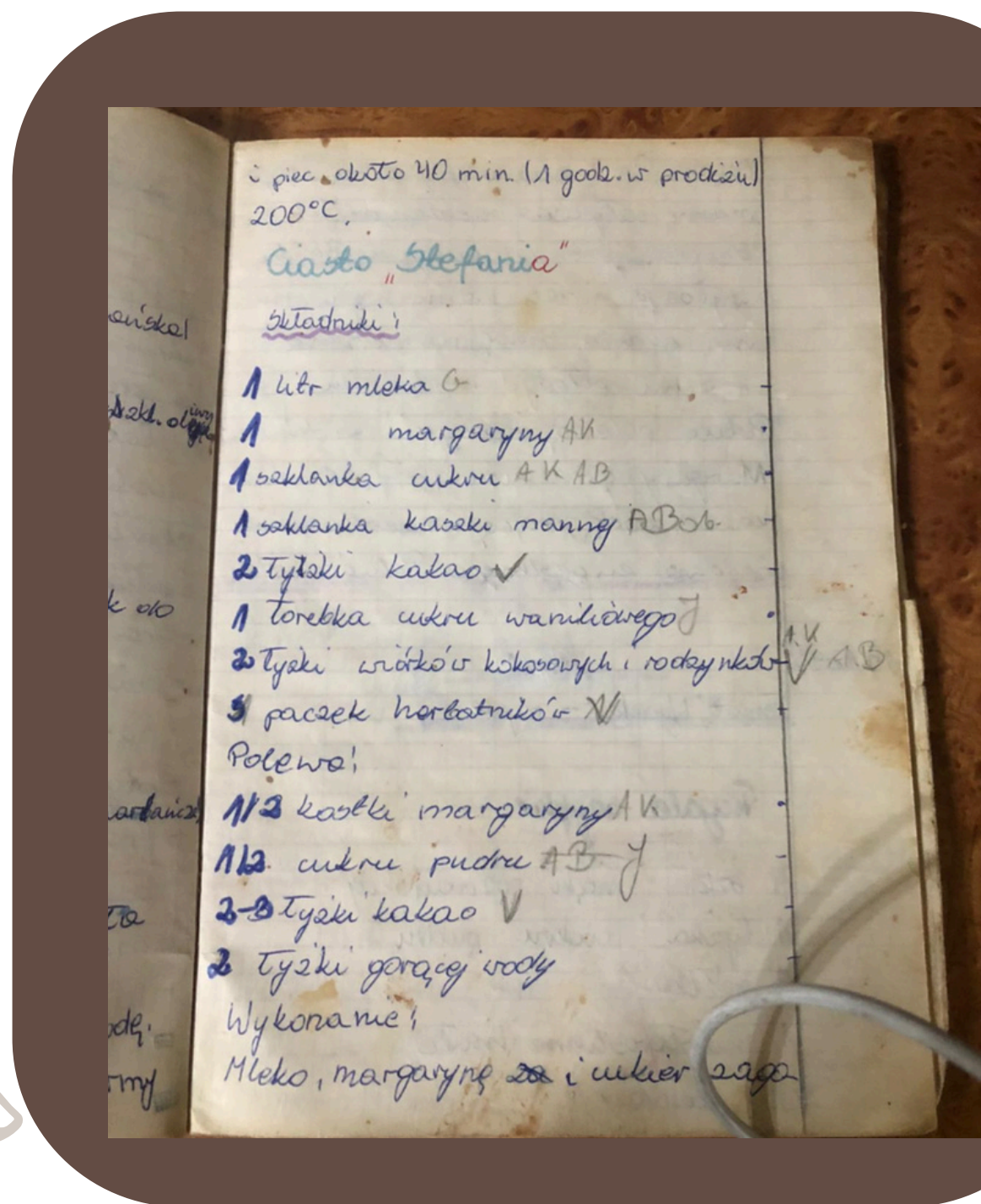
Jak ludzkie drogi ciekawie się przeplatają przekonąć się można poznając historię przepisu na Sernik na zimno Geni, niedoszłej teściowej p. Marzeny. Choć zachowała go ona, to sam przepis spisywała jej mama, która ceniła sobie kulinarne pomysły dobrej poznańskiej gospodyni. Tu także obok receptury zapisana jest data jego wynotowania.

Rodzina p. Marzeny to od zawsze zapaleni grzybiarze! Oprócz sekretnych miejsc zbioru "betków", od pokoleń posiadają także przepis na idealną zalewę do grzybków w occie.

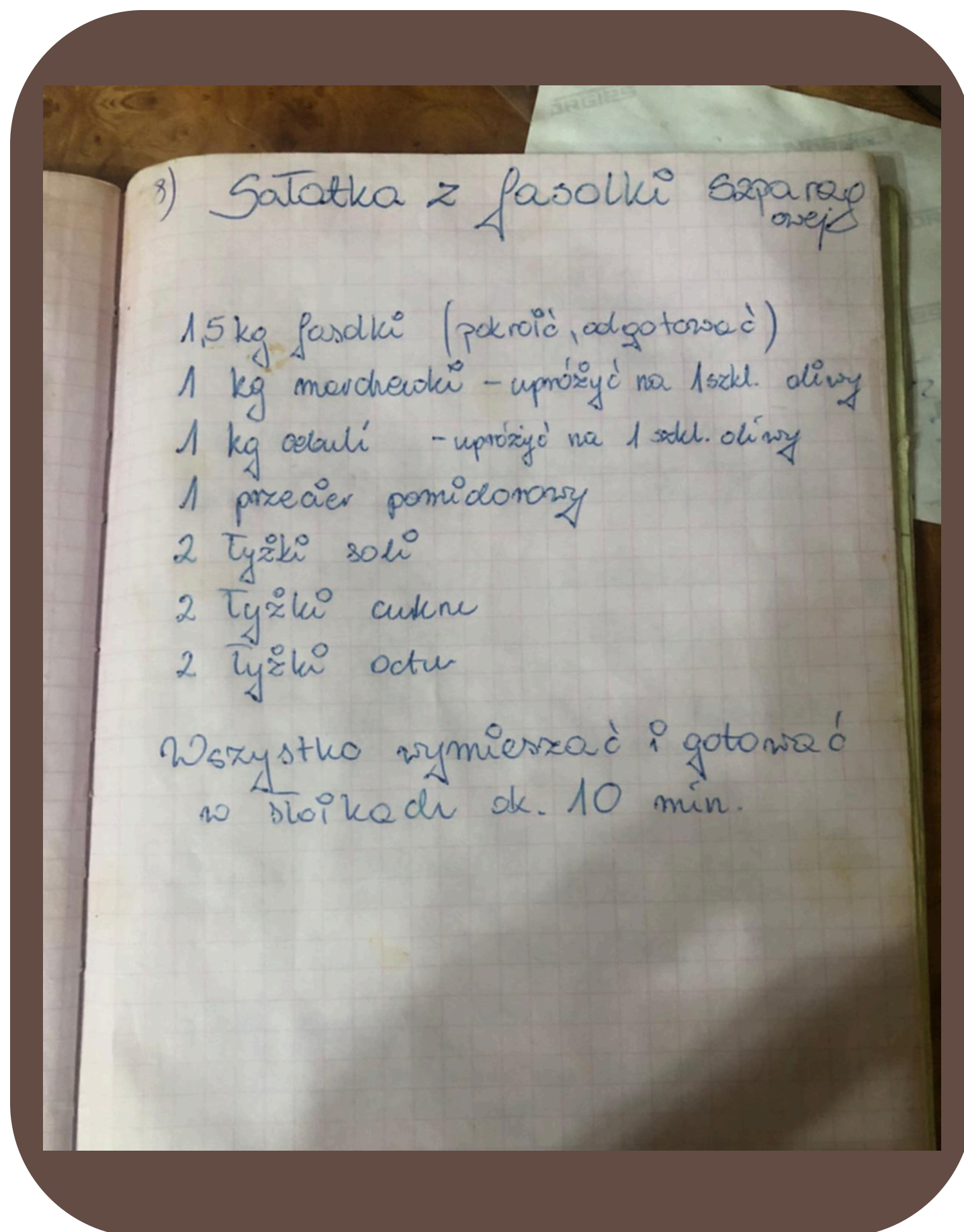


## PRZEPIŚNIK P. VIOLETTY SOKÓLSKIEJ

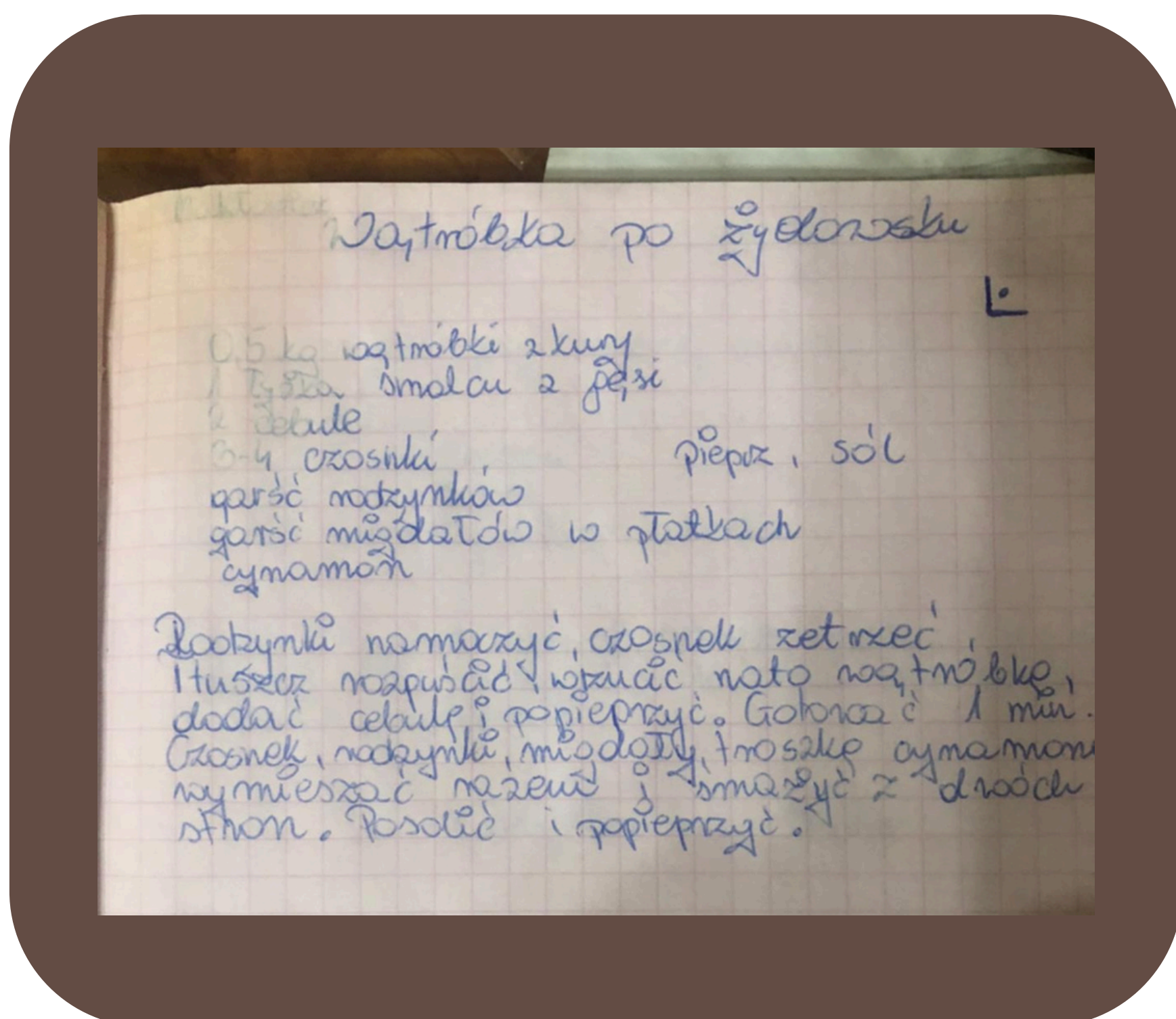
Przepiśnik p. Violetty to zeszyt, z którego korzysta podczas gotowania - kartki noszą ślady palców brudnych od przypraw, tłustych od masła czy oliwy, usmarowanych naturalnymi barwnikami warzyw i owoców. Choć wybrudził się przy użytkowaniu, to widać staranne podkreślenia i kolorowe pisaki, wyróżniające ważne treści.



Znajdziemy tu recepturę na "weki z szabelków", czyli sałatkę z fasolki szparagowej, która pozwoli smakowicie przetrwać zimę dzięki przetworom schowanym w spiżarni czy piwnicy.



Nie wszystkie receptury na dania wytrawne muszą stronić od słodkości - gospodyni czerpie inspiracje m.in z kuchni żydowskiej.



Każda szanująca się wielkopolska gospodyni wie, że naszą tradycją są babki wielkanocne - takie receptury wynotowała też p. Violetta.

### Babka Piastowa

2 szklanki mąki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia GELNE  
1/4 łyżeczki soli  
3/4 łyżki masła  
1 jajko  
1 szkl. cukru  
5 łyżek mleka gorącego  
1 łyżka cukru waniliowego GELNE  
1/2 łyżeczki aromatu rumowego

Cukier waniliowy

Na stolnicy potać mąkę, proszek, sól i masło. Całość siekać i przesiać na gładki wielki sите. Wbić jajko z cukrem, użyć 1/2 szkl. gorącego mleka, dodać cukier waniliowy i aromat. Stopniowo odseparować mąkę z masłem, użyć do potarcia. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy i piec w temp. 170°C. 50 min. Posypać cukrem pudrem potarconym z cukrem waniliowym.

### 37) BABKA NA OLIW

1 szkl. cukru  
5 jaj  
1 szkl. oliwy  
1 szkl. masła roztopionego  
1 szkl. kartoflanki  
1 proszek do pieczenia  
aromat cytrynowy (pomeranczowy lub migdałowy) (ok 6 kropli)

Jajka ubić z cukrem na sztywno. Dodać stopniowo mąkę z kartoflanką, na koniec oliwę i proszek.

Piec ok 1 godz w 170°C.

Przepiśnik p. Violetty to zeszyt, w którym zbiera rodzinne przepisy, ale także takie, z których chętnie korzysta, a zna je z kalendarzy czy prasy. To częsta praktyka, o której wspominali uczestnicy projektu.

tradycyjne

## Miodownik z kremem

- 1/2 kostki masła lub margaryny
- 2 czubate łyżki miodu
- szklanka cukru pudru
- 4 szklanki mąki
- łyżeczka sody spożywczej
- 2 jajka

na krem:

- 1/2 litra mleka
- budyń waniliowy
- 1/2 kostki masła
- 5 dag rodzynek
- 3 łyżki cukru pudru

**Przygotowanie:**

- ▶ W garnku z grubym dnem rozpuścić margarynę lub masło, dodać miód i cukier puder. Gotować na wolnym ogniu około 5 minut, cały czas mieszając.
- ▶ Przystudzić, mieszając od czasu do czasu. Do ciepłej masy dodać mąkę, sodę oraz jajka. Dokładnie wymieszać.
- ▶ Ciasto podzielić na 6 części. Każdą porcję ciasta piec oddzielnie przez mniej więcej 15 minut w proźni lub tortownicy.
- ▶ Ugotować budyń według przepisu na opakowaniu.

▶ Masło utrzeć z cukrem pudrem i nadal ucierając, dodawać po łyżce ostudzony budyń. Dodać rodzynek i wymieszać.

▶ Składać po trzy placki, przekładając je kremem.

▶ Gotowe ciasto odstawić na co najmniej osiem godzin w chłodne miejsce, by placki nasiąkły kremem i zmiękły.

**Porcja na 16 kawałków.**



To niezwykle aromatyczne ciasto jest dosyć słodkie. Dlatego najlepiej podawać je z gorzką herbatą lub kawą.

● **Nasze rady** Placki można upiec dużo wcześniej. Owinęte w pergamin i przechowywane w spizarni lub na dolnej półce lodówki, zachowają świeżość nawet przez trzy miesiące. Zamiast kremu-budyniowego można je przelać bitą śmietaną.

### Pascha wielkanocna

Mleko zagotować. Śmietanę i jaja zmiksować, wlać do gorącego mleka. Ciągłe mieszając doprowadzić do powstania twarogu. Odcedzić go i ostudzić. Masło utrzeć z cukrem, dodać twaróg i zapach, dobrze zmiksować lub utrzeć, wsypać posiekane bakalie. Włożyć masę do podłużnej formy do ciast wyłożyć folią i wstawić do lodówki. Na pół godziny przed podaniem wstawić paschę do zamrażalnika. Dobrze schłodzoną delikatnie przełożyć na półmisek. Kroić na dwucentymetrowe paski.

- 2 l mleka,
- 4 szklanki śmietany,
- 25 dag masła,
- szklanka cukru,
- 8 jaj,
- bakalie (migdały, orzechy, smażona skórka pomarańczy) zapach waniliowy

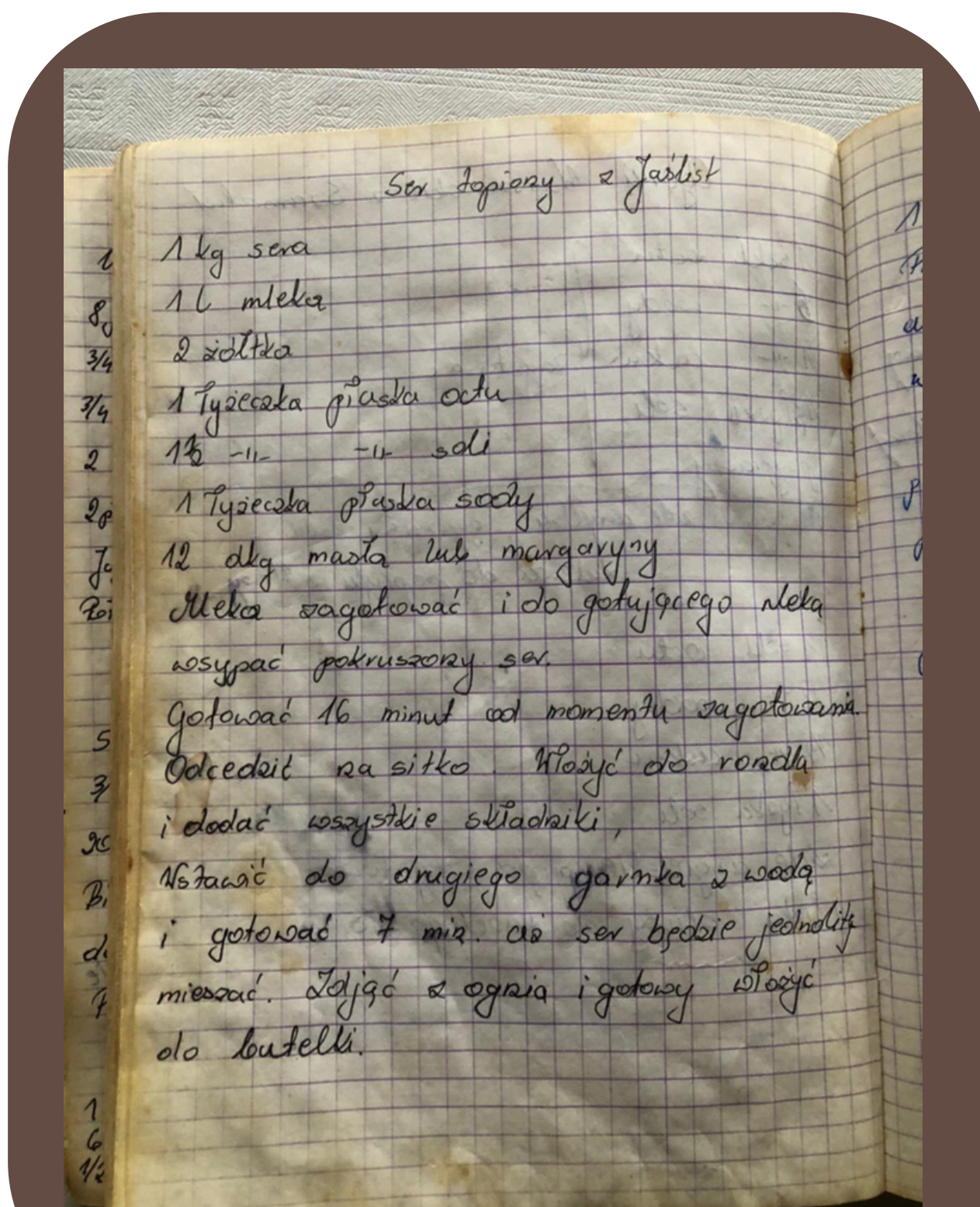


**Krem z kaszki mанны**

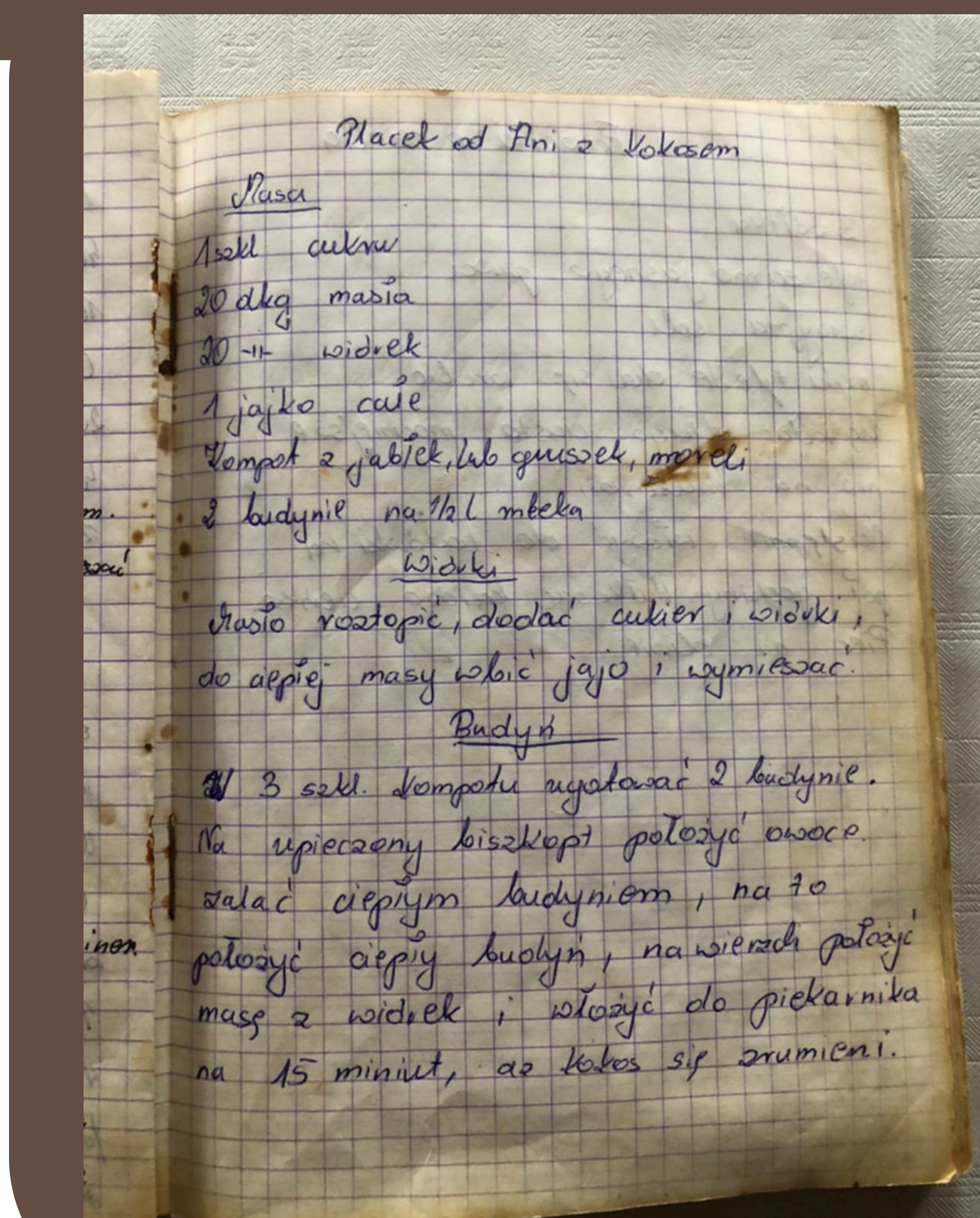
z 1 litra mleka odlać 1 szklankę  
włożyć do tego 6-7 łyżek  
całkowitych kaszki mанны  
z cukrem i wanilią

## PRZEPIŚNIK P. MAŁGORZATY LISEK

Pani Małgorzata wraz z p. Violetą działa w kole gospodyń wiejskich. Przepisnik ma od swojej mamy, z zawodu kucharki, która także działała w kole. Jak to na wsi dawniej bywało, gotowała także na weselach. Dziś p. Małgorzata sama gotuje zgodnie z recepturami z maminego zeszytu, dzieląc się tym doświadczeniem z koleżankami.



Podobnie jak w innych przepisnikach, w zeszycie p. Małgorzaty przeważały receptury na wypieki - wymagają one bowiem ścisłej gramatury, a nawet kolejności łączności składników. Tu także ciasta miały przypisane osoby, które są ich autorami lub od nich przepis pozyskano: jest przepis na Placek od Ani - z kokosem...



...Placek od Uli z Poznania

Placek z Poznania  
od Uli

3 szkl maki krupczatki  
2 szkl cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia 24g  
4 żółtka  
1 k. manganowy

jedno ma blachę drugą kulkę  
do lodówki

ma to tarte jabłka 1 kg  
ma jabłka piang ubitą z  
1 szkl cukru i 2 łyżymie  
mleka lub waniliowe  
na to pokruszyć reszte ciasta

... a także Placek od księdza!

Placek od księdza

Upiec biszkopt

8 jaj  
3/4 szkl cukru pudru  
3/4 szkl - - - zwykłego  
2 szkl maki / trochę kartoflanki  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
Jajka utrzeć z cukrem. Piang z cukrem pudrem.  
Połączyć; dodać do jaj mąkę i lekko wymieszać

Ciasto kokosowe

5 białek  
3/4 szkl cukru pudru  
200 gr. wiórki kokosowej  
Białka z cukrem ubić na satynną pianę  
dodać kokos. Wylać na płachtę z pergaminem  
Piec na złoty kolor

Krem

1 szkl. mleka / Mleka zagotować z kaszką  
6 łyżeczek kaszki / na gęsto  
1/2 łyżki tłuszczu / Po wyfoczeniu zmieszać z  
tłuszczem

## **INSTYTUT SKRZYNKI**

- INSTYTUT DOKUMENTACJI, ROZWOJU I PROMOCJI DZIEDZICTWA KULTUROWEGO I KULINARNEGO  
POWIATU POZNAŃSKIEGO

PL. PARKOWY 1 | 62-060 SKRZYNKI | GM. STĘSZEW | POWIAT POZNAŃSKI

[WWW.INSTYTUTSKRZYNKI.PL](http://WWW.INSTYTUTSKRZYNKI.PL)



*Zadanie zostało dofinansowane ze środków  
Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi  
w Programie Folk (od) nowa*