



WSPANIAŁE POLSKIE BAZARY

Podczas każdej swojej podróży po świecie zwiedzanie zaczynam od wizyty na bazarze. Targowiskomówi wiele o charakterze i lokalnej kuchni. Uwielbiam krzątać się między stosikami i napawać się bazarowym kolorytem. W Polsce „kultura bazarowa” ma się całkiem dobrze i w niemal każdym mieście jest słuszne targowisko. Oprócz tych tradycyjnych miejscówek, z których sporo ma blisko wielowiekową tradycję, na fali mody na świadome gotowanie powstaje coraz więcej targowisk ekologicznych czy inicjatyw rolniczych. Na krakowskim Podgórzu dwa razy w tygodniu odbywa się Targ Pietruszkowy, na który zjeżdżają ekoroelnicy i producenci jedzenia z Małopolski. W Warszawie w środy działa Forteca – mini targ rolny. W piątki i soboty można też zrobić zakupy na modnym, ale droгим BioBazarze. Na poznańskim Rynku Bernardyńskim w soboty działa Zielony Targ, na którym można kupić sery zagrodowe, doskonałe miody, domowe wędliny i wielkopolskie warzywa. W Gdyni dwa razy w tygodniu działa bazar Bo Ze Wsi, a w Gdańsku – Bazar Natury. Ja bazyry uwielbiam – nie tylko te eko super extra trendy. A dwa darzę uczuciem szczególnym.

Warszawa | Hala Mirowska



Z samego rana przy stoisku z warzywami spotyka się SzeF Kuchni bardzo modnej warszawskiej restauracji i pani Krysia, 73-letnia mieszkanka Muranowa. Oboje wybierają najładniejszą rzodkiewkę. SzeF Kuchni prosi o skrzynkę „właśnie takich”, pani Krysia bierze pęczek i wzdycha, bo tydzień temu rzodkiewka była o 30 groszy tańsza.

Królowa rzeźników

W popularnej budce z mięsem nr 114, do której przed południem ustawia się obowiązkowa kolejka, blogerka kulinarna właśnie kończy wywiad z królową mirowskich rzeźników. Pani Ania lekko zawstydzona wspomina, że kilka lat temu codziennie rano po prostu rozbierała półtusze dla okolicznych mieszkańców kupujących u niej pręgę na rosół. Dzisiaj ma zamówienia od najlepszych restauratorów i szefów kuchni, zaopatrują się u niej foodproducerzy popularnych telewizyjnych programów kulinarnych i styliści żywności. Nadal jednak ma tych samych stałych klientów, którzy od blisko 30 lat kilka razy w tygodniu przychodzą po schabowe z kostką.



Nowoczesna brzydota

Hale Mirowskie powstały na przełomie XIX i XX wieku, a koncept architektoniczny obu budynków (Hali Zachodniej i Wschodniej) opierał się na założeniach Stefana Szyllera (architekta odpowiedzialnego chociażby za projekty Zachęty czy Politechniki Warszawskiej). Mimo że hale były ostro krytykowane za swój wygląd, świetnie wpisały się w charakter okolicy i wiernie służyły mieszkańcom od wielu lat. Przed wojną na Mirowskiej zakupy można było zrobić na 400 nowoczesnych straganach spożywczych wyposażonych w takie luksusy jak wewnętrzny system chłodzenia, kabiny chłodnicze, maszyny do produkcji lodu i filtrowane baseny rybne. Jednym z najbardziej charakterystycznych zdjęć dokumentujących tamte czasy jest kadr z 1927 roku, w którym autor uchwycił kolejkę do stoiska rybnego z gigantycznym jesiutrem na pierwszym planie. W okolicach hal, przy Placu Żelaznej Bramy, kwitł handel bazarowy – przyjeżdżali tu mazowieccy chłopcy, by sprzedawać warszawiakom warzywa, owoce czy żywy drób.

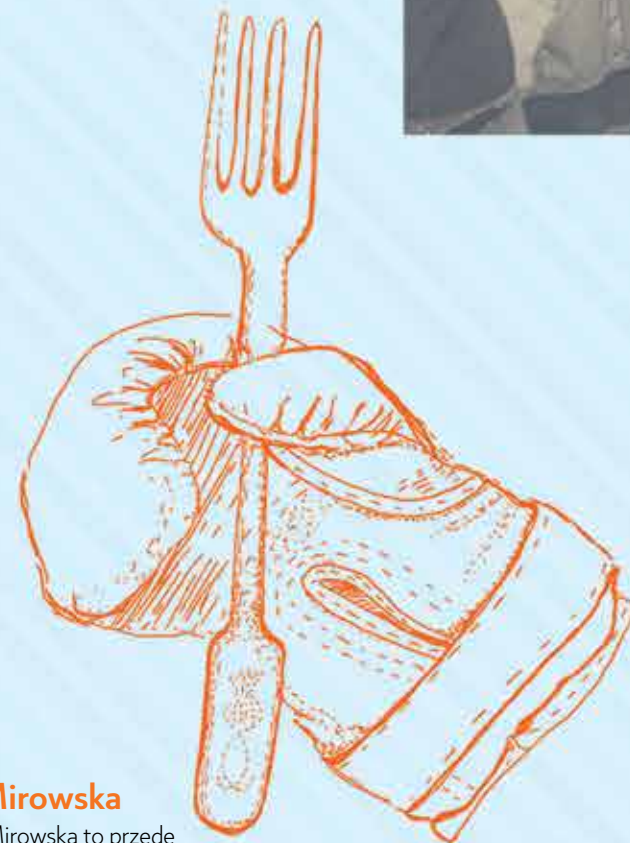


Pomiędzy murami getta

Otoczony po obu stronach murem getta bazar funkcjonował również podczas wojny.

W trakcie powstania warszawskiego budynki zostały jednak całkowicie zdewastowane i nadpalone, a krwawą historię zrywu przypomina współczesnym kupującym wmurowana w narożnik Hali Zachodniej tablica upamiętniająca rozstrzelanie 510 warszawiaków.

Po wojnie hale długo stały puste i zdewastowane. Dopiero w latach 60. postanowiono je odbudować.



Walki bokserskie

Hala Wschodnia została przemianowana na Halę Gwardii i rozpoczęła nowe życie jako obiekt sportowy. To właśnie tam z powodzeniem trenowały muranowskie dzieciaki i odbywały się słynne walki bokserskie gwiazd światowej sławy. Po blisko 50 latach zapomniano o sportowym przeznaczeniu tej przestrzeni, a do hali wprowadził się market, by zniknąć po kilku latach działalności. Teraz Halę Gwardii miasto udostępniło kupcom, lokalnym rolnikom i restauratorom, by zagospodarowali ją zgodnie z pierwotnym założeniem. Sekcja bokserska ma jednak zostać powołana ponownie...

Moja Mirowska

Dla mnie Mirowska to przede wszystkim ludzie. Uwielbiam przyjechać tu latem, tuż po 6 rano, i w pierwszych promieniach słońca obserwować, jak budzi się do życia najbardziej prawdziwe kulinarne miejsce miasta. Miejsce bez barier i podziałów. Łączące ludzi w różnym wieku, o różnych poglądach, statusie społecznym, zasobności portfela, wieku i zainteresowaniach. Przecież każdy lubi dobrze zjeść, a na Miro kupi się wszystko, co potrzebne do przygotowania posiłku idealnego.



Kraków | Stary Kleparz

Rynek Kleparski, zwany popularnie Starym Kleparzem, to najstarsze funkcjonujące targowisko w Krakowie. Powstało w zachodniej części rynku nieistniejącego już miasta Kleparz, niecały kilometr od krakowskiego kościoła Mariackiego. Tradycje handlowe sięgają tu niemal 600 lat. Za bramą wejściową na brukowanych uliczkach ulokowane są stoiska z nabiałem, pieczywem, mięsem, słodczymi i wędlinami. Na targowisku działa ponad 200 kupców, którzy mają nawet swój sztandar. Oprócz zorganizowanych stoisk w sezonie można tu spotkać podhalańskie gaździnki handlujące owczymi serami, świeżym mlekiem czy domowymi przetworami. Lubię to miejsce szczególnie i odwiedzam je regularnie, niemal przy każdym wypadzie do Krakowa.

O Starym Kleparzu mówi Ewa Wachowicz:

Ja Kleparz uwielbiam, mogę godzinami przechadzać się wśród straganów, rozmawiać z kupcami. Ważny jest dla mnie bezpośredni kontakt ze sprzedającym, możliwość spróbowania produktu, zanim go kupię.

Jakość ogórków sprawdzałam na przykład metodą prób i błędów – kupowałam małe ilości, nastawiałam małosolne i patrzyłam, co się dzieje. Bywało różnie. Podczas kolejnej eskapady na Rynek kilogram ogórków dostałam na „testy” razem z kawałkiem chrzanu, czosnkiem i kwiatami kopru. To był strzał w dziesiątkę, kiszzone wyszły genialne, jędrne i pyszne, a ja tym sposobem mam dwie „swoje” panie od ogórków.

W sezonie jest też pani, która sprzedaje fantastyczny bundz. Nie tylko taki klasyczny, delikatny, lekko słodki, ale też kombinowany – z dodatkiem czarnuszki, czosnku niedźwiedziego czy suszonych pomidorów. Zrobienie dobrego bundzu jest sztuką, a moja pani zawsze odkrawa mi kawałek, podaje na nożu i zazwyczaj wtedy rozplątam się i kupuję sporą porcję, dokładnie z tego bloku, z którego był ukrojony ten szczęśliwy kęs. Tak samo jest z kiełbasami – nie kupuję ich „na wygląd”, zawsze muszę spróbować, jeśli ma być z dziczyzną, to chciałabym tę dziczyznę wyczuć, jeśli ma być delikatna, to ma smakować mięsem, a nie solą. Dlatego smakuję, a jeśli jestem zadowolona, pan pakuje mi właśnie to wybrane pętko.

Na Starym Kleparzu robię też zakupy do swojego programu. W telewizji produkty nie mogą być tylko dobrej jakości i nieźle smakować, lecz muszą być także piękne, dobrze wyglądać w kamerze. Dlatego wybieram właśnie targ – mam pewność, że znajdę to, czego szukam. Czasem gram tutaj nawet krótkie felietony czy zapowiedzi do moich programów – bardzo to lubię.

Na targu jest naprawdę wszystko – także produkty trudniej dostępne. Ekologiczne, suszone na słońcu morele czy soczyste daktyle – proszę bardzo. Owoce tropikalne – nie ma problemu. Produkty kuchni węgierskiej – oczywiście, składniki na azjatycki obiad – jak najbardziej. Wszystko, na co tylko mam ochotę.

Jesienią Stary Kleparz jest chyba jedynym miejscem w Krakowie, gdzie można kupić leśne grzyby. Rydze, borowiki, maślaki czy moje ukochane kanie, z których robię pyszne kotlety; jeśli nie zbiorę ich sama, albo nie dostanę od sąsiada grzybiarza, to kupuję je właśnie tam. Dla mnie jest to miejsce kultowe, uwielbiam je też za atmosferę. Można tu porozmawiać z ludźmi, nie tylko o produktach czy jedzeniu, ale też o życiu czy po prostu pogodzie. Pracuje tutaj taki pan, który za każdym razem, jak się pojawia, ze swojego stoiska z kwiatami przynosi mi świeży bukiet. Czy to nie jest wspaniałe? Jak tam nie chodzić?!

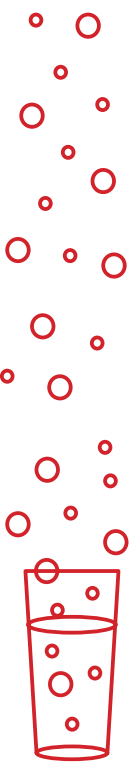


SMACZKI PRL-U

Słownik kulinarny PRL-u

AKRON- słodkie tabletki do dezynfekcji jamy ustnej, które jedzono jako...cukierki.
BANAN- potoczna nazwa milicyjnej pałki
BUDKA Z PIWEM- małe pawilony, w których w czasach PRL-u sprzedawano zazwyczaj ciepłe piwo.
BON TOWAROWY- środek płatniczy będący substytutem walut wymienialnych. Wydawany zamiast walut osobom, które dostawały zagraniczne przelewy pieniężne.
CIEPŁE LODY- przysmak PRL-owskich dzieciaków. Tani deser z zaparzonej syropem cukrowym piany z białek, sprzedawany w wafelkach.
CZYN SPOŁECZNY- nieodpłatne prace na rzecz ogółu np. przy wykopkach, czy żniwach
DROPSY - pudrowe cukierki owinięte w papier, którego nie można było od nich odkleić
DZIEŃ BEZMIĘSNY- poniedziałek ustanowiono w PRL-u dniem bezmięsnym. Wprowadzono go bynajmniej nie w trosce o zdrowie obywateli lecz po to by ograniczyć spożycie mięsa, które było produktem deficytowym.
ETYKIETA ZASTĘPCZA- uproszczona wersja etykiety produktów wprowadzona w latach 80. ze względu na brak papieru i farb drukarskich. Etykiety zastępcze robiono zazwyczaj za pomocą stempli.
GODZINA 13.00- wyczekiwana przez sporą rzeszę obywateli godzina od której można było sprzedawać alkohol.
GRUŻLICZANKA- szklanka, w której sprzedawano wodę z saturatora.
GUMA DONALD- kultowa guma balonowa, owinięta papierkiem- komiksem z bohaterami Disneya.
HERBATA OOLONG- najgorszy rodzaj herbaty dostępny w sklepach.
IRYSY- przyklejające się do zębów cukierki karmelowe.
KARTKA ŻYWNOSCIOWA- druk uprawniający do zakupu określonej ilości deficytowych towarów spożywczych i przemysłowych. Na kartki kupowano mięso, cukier, alkohol,
KAWA INKA- popularna w PRL kawa zbożowa
KONTYNGENTY- obowiązkowe dostawy na rzecz państwa zbóż, mięsa czy mleka nakładane na rolników.
LODY BAMBINO- kultowe lody na patyku sprzedawane od lat 60.

LORNETA I MEDUZA- dwie pięćdziesiątki wódki i nóżki w galarecie. Popularna przekąska do alkoholu.
MARSZE GŁODOWE- demonstracje po ogłoszeniu przydziałów mięsa w 1981r.
MARMUR- potoczna nazwa salcesonu
MASŁO SOLONE- otrzymywane z darów z Finlandii mocno słone masło, sprzedawane na wagę.
MLEKO SKONDENSOWANE W TUBCE- podwórkowy przysmak dzieciaków. Gęste, mocno słodzone mleko sprzedawane w tubce (takiej jak na pastę do zębów).
ORANŻADA W PROSZKU- przysmak peerelowskich dzieciaków. Słodki proszek, który po zalaniu wodą zamieniał się w „przepyszną oranżadkę”. Dzieci wołały oranżadę, „na sucho” - wysypywały zawartość torebki na dłoń i zlizywały musujący w ustach proszek.
PARZENICHA- szklanka ze szklanym uszkiem do podawania gorących napojów
PEGEERY- Państwowe Gospodarstwa Rolne, odpowiednik radzieckich sowchozów
PEWEX- sieć sklepów prowadzących sprzedaż towarów importowanych za dewizy albo bony towarowe.
POLO COCTA- słodki napój gazowany produkowany od 70. Smakiem i nazwą nawiązujący do Coca-Coli.
REGLEMENTACJA TOWARÓW- system kontroli dystrybucji towarów wprowadzony w związku z poważnym ich deficytem na rynku. Reglamentacja oznaczała zakup produktów w określonych przez system ilościach.
„RZUCILI MIĘSO”- okrzyk wywoławczy do szturm na sklepy, oznaczający dostawę deficytowego mięsa.
SATURATOR- uliczny wózek do produkcji wody sodowej. Sprzedawano w nich wodę gazowaną lub wodę gazowaną z sokiem malinowym.
WYRÓB CZEKOLADOPODOBNY- produkt „naśladujący” czekoladę zrobiony z tłuszczu roślinnego, śmietanki, kakao i waniliny.
ZAPIEKANKA- pierwszy polski fastfood. Sprzedawane na ulicach w przerobionych przyczepach campingowych zapiekane kanapki z połówki długiej bułki, posypane tartym serem i duszonymi pieczarkami.



Woda Soda



Mleczna Droga

Na przełomie lat 60. i 70. w związku z deficytem żywności wysokobiałkowej, władze wielkodusznie postanowiły wspomóc dietę obywateli. Pokonsultacji z uczonymi dietetykami powstał projekt uzupełniania niedoborów białka przez wprowadzenie do codziennego jadłospisu rodaków towaru, który w kraju produkowany był z nadwyżką. Polską popłynęła rzeka mleka. Dzieci rozpoczynały dzień w szkole od zjedzenia obowiązkowej zupy mlecznej (zazwyczaj z koszar nie rozgotowanym makaronem), która często pokrywała się nieapetycznym kożuchem. Również do drugiego śniadania, dzieciom dokładano szklankę mleka. W sklepach świeże

mleko kupowało się w charakterystycznych szklanych butelkach zakrytych „sreberkiem” czyli kawałkiem aluminiowej folii - dla mleka tłustego złotej, dla odtłuszczonego srebrnej. Sreberka rozbudzały kreatywność PRL-owskich dzieci - chłopcy robili sobie z nich rycerskie zbroje, dziewczynki eleganckie broszki czy naszyjniki. Zaskakująco sprawnie działał system dostawy mleka pod drzwi. Po opłaceniu miesięcznej składki, na wycieraczkach mieszkań pojawiała się wypełniona białym płynem butelka dostarczona o świecie przez „mleczarza”. Charakterystyczny brzdęk roznoszonych butelek był dla obywateli niemal jak budzik: Pora wstawać! Mleko przyszło!

Alko (de) generacja

„Na podwórzu jest kałuża
a w kałuży tej się nurza...
hipopotam, powiadacie?
Nie, to tata po wypłacie!”

Pod koniec lat 70. Polacy byli jednym z najbardziej zapijaczonych narodów świata. Od alkoholu byli uzależnieni nie tylko obywatele ale też samo państwo. Po zakończeniu II wojny przychody Państwowego Monopoli Spirytusowego sukcesywnie stawały się jedną z najważniejszych pozycji w budżecie kraju. Władzom taki stan rzeczy był na rękę - nie dość, że do państwowej kasy regularnie wpływały alkoholowe złotówki, to jeszcze pijanym społeczeństwem łatwiej się sterowało. Dlatego mimo, że w latach siedemdziesiątych polska rodzina przeznaczała na alkohol 10% swojego budżetu, władza zamiast się martwić zacierała tłuste łapy. Pojawiające się okresowe kampanie antyalkoholowe były jedynie działaniem propagandowym, a powszechnemu piciu dawano społeczne przyzwolenie. Polacy lubili piwo. Niezwykłą popularnością cieszyły się tzw. budki z piwem. W latach 60. na warszawskich ulicach było ich ponad 300. Niewielkie drewniane kioski z małym okienkiem i długą ladą otwarte były od rana, także zamiast kawy mieszkańcy mogli wybrać małe jasne, lub małe ciemne. To tutaj wracający z pracy panowie spotykali się by podsumować dzień i niemal rytualnie spożyć na miejscu złocisty napój wprost z butelki. Piwo było jednak traktowane jak napój, a nie alkohol. Często stanowiło jedynie popitkę do mocniejszych trunków. Bo to głównie wódkę ukończyli sobie obywatele Polski Ludowej. Polska wódką stała! Robotnicy przed pracą dla kurażu wychylali małą porcję czystej by kolejną wychylić do obiadu. Gwałtowny wzrost sprzedaży wódki notowano w dniu imienin

Andrzeja, Krystyny, Jana albo na Dzień Kobiet. Wódkę pito w domach, pod sklepem, czasem w krzakach. Rzadziej w lokalach gastronomicznych bo w tych, do wódki, elegancko trzeba było zamówić zagrychę. Upijanie się było naturalnym elementem towarzyskich spotkań nie tylko w środowiskach robotniczych, ale też inteligentkich czy artystycznych. Po wprowadzeniu stanu wojennego, alkohol został objęty reglamentacją. System kartkowy sprawił, że alkohol stał się niemal walutą - za flaszkę można było załatwić wiele spraw! Spragnione procentów społeczeństwo pogrążało się w alkoholizmie. Wtedy z pomocą przyszła władza. W 1982 r. liczbę punktów sprzedaży sprzedaży zmniejszono z 46 tys. do 19 tys, wprowadzono także zakaz sprzedaży alkoholu przed godziną 13. Skończyły się poranne kolejki do sklepów monopolowych, po to by po 13.00 ustawiały się dłuższe. To był także doskonały czas dla prywatnych inicjatyw - bimbrownie powstawały jak grzyby po deszczu. W pierwszej połowie lat 80 tych działało ich ponad 150 000. I mimo tego, że Milicja Obywatelska odnosiła sukcesy w zamykaniu kolejnych punktów sprzedaży nielegalnej (rocznie zamykano kilkanaście tysięcy melin), to biznes kwitł, a niemal każda szanująca się ulica miała własną metę. Pito jednak nie tylko bimber czy czystą ale sięgano też po mniej oczywiste rozwiązania. Popularność zdobył na przykład denaturat, zwany piesszczotliwie **Jagodziką na Kościach czy Fioletową Ambrozją**. Żeby nieco go przefiltrować przelewało się go przez kromkę chleba i delektowało.

SMACZKI PRL-U

ALKOHOL
PODAJE SIĘ WYŁĄCZNIE Z PRZEKĄSKĄ
DANIEM GARNIŻERYJNYM, NAPOJAMI
LUB WYROBAMI CUKIERNICZYM

Afera mięsna

19 marca 1965r. do celi w areszcie przy ul Rakowieckiej w Warszawie weszło dwóch strażników. Po budynku rozszedł się huk uderzeń łyżkami o więzienne kraty. Skazany, Stanisław Wawrzecki dyrektor warszawskiego Miejskiego Handlu Mięsem, poprosił o papierosa. Nim go dopalił włosy pokryły mu się siwizną. Tego samego dnia na mocy wyroku sądu, za udział w tzw. aferze mięsnej został powieszony.

W latach 50.

prioritytem państwa był przemysł ciężki, potrzeby zwykłych obywateli były kompletnie niedostrzegane, a totalitarne zapędy władz prowadziły do absurdów. Gospodarstwa na potęgę przekształcano w spółdzielnie rolnicze, rynek był regulowany sztucznie. O wszystkim decydowała władza - o cenach skupu, czy wysokości dostaw, nawet o popycie :) Mimo ewidentnych braków ograniczono także import zbóż i pasz. Takie działania doprowadziły do dramatycznej sytuacji na rynku spożywczym, a mięso stało się produktem luksusowym. Typowym obrazkiem charakteryzującym tamte czasy to puste chłodnie i haki w sklepach mięsnych oraz znudzone panie sklepowe, których głównym zajęciem było plotkowanie. Sprytni pracownicy zakładów mięsnych i kierownicy mięsnych sklepów wyczuli w tym okazję na dodatkowy zarobek. A podsycony przez ustrój wrodzony talent Polaka do cwaniactwaszybko zaczęło owocować. Dyrektorzy Miejskiego Handlu Mięsem chętnie zaczęli przyjmować łapówki od kierowników sklepów w zamian za co przyznawali im więcej towaru. Handlowano mięsem kradzionym, ubijanym nielegalnie, preparowano dokumenty na „straty” generując tym samym nierejestrowane nadwyżki. Do handlu trafiał towar najgorszej jakości, oszukany. Typowe było sprzedawanie mielonej

wieprzowiny na wagę, która w rzeczywistości składała się głównie z podrobów i chrząstek z niewielką ilością mięsa. Proceder trwał wiele lat i władza przymykała na to oko dając ciche pozwolenie. Zarabiali wszyscy - od dyrektorów zakładów, kierownicy sklepów, urzędnicy inspekcji handlowej czy **Komisji do walki z Nadużyciami i Spekulacją**. Ale w końcu postanowiono poświęcić kilka osób organizując pokazowy proces. Sprawa miała być nagłośniona, a kary jak najsurowsze. **Aresztowano około 400 osób**, ale główną postacią w procesie był Stanisław Wawrzecki. Oprócz niego na ławie oskarżenia zasiedli też czterej dyrektorzy uspołecznionego handlu mięsem, właściciel prywatnej masarni i czterech kierowników sklepów. „Do sądu jeździliśmy w konwoju, pięć milicyjnych nysiek z przodu, pięć z tyłu. Na każdym skrzyżowaniu stało dwóch milicjantów z karabinami. Traktowali nas jak największych bandytów, prasa sugerowała, że celowaliśmy w ustrój Polski Ludowej” - wspominał po latach jeden z oskarżonych. 4 dyrektorów skazano na dożywocie, pozostali otrzymali wyrok od 9 do 12 lat pozbawienia wolności. Skonfiskowano także mienie rodzin oskarżonych - zostali oni umieszczeni poza nawiasem społeczeństwa. Stanisław Wawrzecki został skazany na karę śmierci.



Ponieważ w lokalach nie można było po postu zamówić alkoholu, miał on być dodatkiem do dania. PRL-owskie knajpy wylansowały więc trend dań zakąskowych, w których zdecydowany prym wiodły nóżki w galarecie. W Warszawie stanowiły najpopularniejszy alkoholowy zestaw, doczekały się też swojej warszawskiej nazwy - meduza, do której polecano lornetę czyli dwie pięćdziesiątki wódki. Najlepsze nóżki wychodzą z dobrej jakości wieprzowiny - warto o to zadbać. Sugeruję spróbować nóżek ze świnki puławskiej czy złotnickiej. Palce lizać!



W połowie lat 60. rozpoczęto produkcję Paprykarza w szczecińskim zakładzie przetwórstwa Gryf. Receptura była inspirowana potrawą czop-czop, która tak zasmakowała technologom z polskich statków, że postanowili odtworzyć ją w kraju na dużą skalę. Eksperyment się udał - okazało się, że zamknięty w konserwie miks ryżu, warzyw, białych ryb i ostrej papryki zasmakował Polakom na tyle, że szybko zaczął znikać ze sklepowych półek. Niestety jego jakość zaczęła dramatycznie spadać na przełomie lat 70. i 80. Wtedy zamiast rybiego mięsa do puszek zaczęły trafiać zmielone łuski, kręgosłupy i łby, a nawet wnętrzności. Czar prysł, a paprykarz owiał się złą sławą. Dzisiaj, po latach jest to produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, a jego jakości strzeże zarejestrowana niepodważalna receptura. Zachęcam żeby przygotować go sobie też samodzielnie, w domu.

Nóżki w galarecie

- 4 nóżki wieprzowe,
- 1 golonka wieprzowa,
- 3 marchewki,
- 1 pietruszka, kawałek selera,
- 3 liście laurowe,
- 3 plastry imbiru,
- 1 cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- kilka ziaren czarnego pieprzu,
- sól

Mięso umyć i oczyścić. Ułożyć na dnie garnka, dodać listki laurowe, ziele angielskie, imbir, obrany czosnek i sól. Zalać taką ilością zimnej wody, by całkowicie przykryła mięso. Przykryć i zagotować. Zdjąć szumowiny i gotować na najmniejszym gazie, pod przykryciem przez 3 godziny. Wyłowić warzywa i przyprawy, wywar przelać przez sito do innego garnka. Mięso oddzielić od kości i drobno posiekać. Wymieszać z wywarem. Przełożyć do salatek salatek i wstawić do lodówki na noc. Podawać z octem lub domowym majonezem.

Paprykarz (prawie) szczeciński

- 300g filetów z dorsza bałtyckiego,
- 250g ugotowanego ryżu basmati,
- 1 spora marchewka,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżeczka słodkiej papryki suszonej,
- 1 łyżeczka słodkiej papryki wędzonej
- 1 łyżeczka pieprzu kajeńskiego,
- 3 liście laurowe,
- 4 duże pomidory obrane ze skórki (albo puszka pomidorów poza sezonem),
- 4 łyżeczki koncentratu pomidorowego,
- szczypta cukru, sól, pieprz,
- olej do smażenia

Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Dodać drobno posiekaną rybę, startą na tarce marchewkę, roztarty czosnek i liście laurowe. Mieszając smażyć 4-5 minut, po czym dodać pokrojone drobno pomidory, koncentrat, suszone papryki, pieprz kajeński, cukier, sól i pieprz. Podlać odrobiną wody. Dusić do momentu kiedy pomidory całkiem się rozpadną, dodać ryż, dokładnie wymieszać i zdjąć z ognia. Podawać jako pastę do świeżego, pszennego chleba z plasterkami ogórka konserwowego. Klasa!

QUIZ PRL

Jeżeli przeczytałeś ten rozdział, nie będziesz miał problemu z odpowiedziami :)

1. popularne w PRL kotlety robiło się z panierowanej:
- a) mortadeli
 - b) kiełbasy
 - c) kaszanki

2. Lorneta z meduzą to:
- a) szampan i ostryga
 - b) setka wódki i nóżki w galarecie
 - c) wódka z piwem

3. Donald to w PRLu:
- a) działacz opozycji
 - b) guma balonowa
 - c) marka piwa

4. Po zjedzeniu lodów w PRLu można było zachorować na:
- a) zapalenie płuc
 - b) salmonellę
 - c) żółtaczkę typu C

5. Kawa po turecku to:
- a) kawa z przyprawami korzennymi
 - b) kawa sprowadzana z Turcji
 - c) grubomielona kawa zalewana wrzątkiem

6. Saturator to:
- a) wózek do produkcji wody sodowej
 - b) NRDowska wyciskarka do cytryn
 - c) rodzaj garnka ciśnieniowego

7. Literatka to:
- a) kultowa PRLowska restauracja we Wrocławiu
 - b) rodzaj sałatki warzywnej podawanej na przyjęciach
 - c) niewielka szklanka, w której podawano wódkę

8. Gruźliczanka to:
- a) szklanka do wody z saturatora
 - b) popularna woda mineralna
 - c) zupa na kościach podawana w PRL-u rekonwalescentom w szpitalach

9. Mielonkę popularnie nazywano:
- a) konserwą mięsną
 - b) gulaszem angielskim
 - c) kampingówką

10. Ptyś to nie tylko ciastko ale też:
- a) rodzaj puszystego kotleta drobiowego
 - b) popularny napój gazowany w szklanych butelkach
 - c) potoczna nazwa kelner

Na kartki

Reglamentacja czyli przydział żywności, jest zjawiskiem związanym najczęściej z konfliktami zbrojnymi. Polska Ludowa jako twór wyjątkowy stała się w historii świata przypadkiem szczególnym – nasza reglamentacja bowiem przez wiele lat był wynikiem prowadzonej przez władze kompletnie nieudolnej polityki gospodarczej. W czasie kryzysu powojennego **na kartki sprzedawano pieczywo, mąkę, kasze, warzywa, mięso, tłuszcze, cukier, mleko, herbatę, sól, ocet, naftę, zapalki, mydło, a nawet odzież.** Tuż po okupacji pojawił się system mieszany – równolegle obok siebie działały wolny rynek i reglamentacja. Kartki dodawano do regularnej wypłaty w zakładach pracy, dla wybranych grup zawodowych i były to znaczne bonusy. Na kartki chleb można było kupić za ok. złotówkę, gdy na wolnym rynku to samo pieczywo kosztowało ponad 40 zł. Pod koniec lat 40. państwo całkowicie zlikwidowało wolny rynek, a roku 1949 reglamentację teoretycznie zniesiono. Teoretycznie, bo nadal obowiązywał system bonów, które można było wymieniać na niektóre towary. Nieuregulowany system bonów wywoływał wśród społeczeństwa sporą frustrację, dlatego w 1953 r. władze odeszły od pomysłu. Polacy radzili sobie bez kartek przez ponad 20 lat. W 1976 władze postanowiły ratować tonącą gospodarkę przez ograniczenie sprzedaży cukru. Wprowadzenie „bzxiletów towarowych” na cukier było planem ambitnym, zakładającym przekierowanie nadwyżek na eksport, oraz zwiększenia zysków państwowego monopolu spirytusowego (ograniczenie sprzedaży cukru miało wiązać się z destrukcją nielegalnej produkcji bimbru). No i klops! Polacy węsząc zbliżający się kryzys totalny, masowo ruszyli do sklepów ustawiając się w gigantyczne kolejki. Towaru brakowało, a kolejki i frustracja rosły. **Na początku lat 80. braki w zaopatrzeniu objęły 80%**

wszystkich produktów! Wprowadzenie kartek było jednym z postulatów strajkującej Solidarności – robotnicy chcieli zapewnić rodakom chociażby minimalną możliwość podstawowych zakupów. W lutym 1981 wprowadzono więc kartki na mięso. Lawina ruszyła. W kwietniu zaczęły obowiązywać kartki na masło, mąkę, kasze i ryż. W sierpniu do listy dołączył proszek do prania, a w październiku podstawowe artykuły dla niemowląt. W styczniu 1982r na kartki zaczęto sprzedawać alkohol, papierosy, mleko w proszku, mleko o zawartości tłuszczu 3,2% i smalec. W tym momencie w zasadzie ponad połowa wydatków żywieniowych została objęta reglamentacją. Oprócz żywności na kartki kupowało się inne podstawowe produkty - **chemię domową sprzęt AGD, benzynę czy nawet papier toaletowy.** Posiadanie upragnionej kartki nie było jednak gwarancją na zakup. W sklepach nie było regularnych dostaw, nigdy nie było wiadomo kiedy akurat pojawi się potrzebny towar.. Klienci ustawiali się w kolejkach na długo przed otwarciem sklepu i potrafili stać w ogonku nawet po kilkanaście godzin. Szybko więc powstała instytucja „stacza”. Stacz za ustalone wg indywidualnego cennika wynagrodzenie zastępował w kolejce osobę zainteresowaną zakupem, blokując cenne, kolejkowe miejsce. W przypadku sprzętu AGD i RTV, który miał pojawić się w sklepie w ciągu kilku dni, obowiązywała tzw lista kolejkowa – wpis zobowiązywał do pojawienia się na miejscu w określonym dniu o określonej godzinie. A potem i tak trzeba było stać :) W tamtych latach obowiązywała złota zasada PRL: **“kto kombinuje, ten ma”.** Większość brakujących w sklepach produktów można było nabyć w drugim obiegu. Ceny były oczywiście windowane nawet o 300 procent, ale biznes się kręcił. Ostatnim reglamentowanym towarem było mięso, a całkowicie system kartkowy udało się znieść w lipcu 1989 roku.

SMACZKI PRL-U



Uznawane w PRL-u jako danie taniej dostępne podawane było w stołówkach zakładowych i szkolnych czy barach mlecznych. Warto sięgnąć po przepisy na ozór by odkryć go na nowo. Dobrze przygotowany ozór wołowy to mięso o delikatnej strukturze i smaku, a otulone chrzanowym sosem stanowi naprawdę przyjemną całość.

Ozór wołowy w sosie chrzanowym

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 ozór wołowy, | liść laurowy, |
| 2 marchewki, | kawałek korzenia chrzanu |
| 1 pietruszka, | (po starciu powinny wyjść 3 łyżki), |
| 1 kłącze selera naciowego, | 1 łyżeczka maki, |
| 1 cebula, | 1 łyżka masła, |
| 3 ząbki czosnku, | 150 ml śmietany 18%, |
| 3 goździki, | 0,5 cytryny, |
| kilka ziaren ziela angielskiego, | szczypta cukru, |
| kilka ziaren czarnego pieprzu, | sól, pieprz do smaku |

Ozór zalać zimną wodą i odstawić do lodówki na całą noc. Następnego dnia usunąć ślinianki, umyć ozór pod bieżącą wodą i natrzeć solą. Zalać wrzątkiem, dodać warzywa obrane warzywa i przyprawy. Całość gotować na małym ogniu przez 1,5h. Wywar przecedzić, mięso obrać ze skórki i pokroić w plastry. Wrzucić do ciepłego wywaru. W rondlu rozpuścić masło, ciągle mieszając dodać do niego mąkę. Kiedy zasmażka zacznie zmieniać kolor, dodać starty na drobnej tarce chrzan, pół szklanki wywaru i dokładnie rozprowadzić by powstał gładki sos. Śmietanę zahartować i zaciągnąć nią sos. Posolić i popieprzyć do smaku. Plastry mięsa ułożyć na talerzu, podawać z sosem, razowym chlebem i masłem.

W czasach PRL krowy hodowano głównie na mleko dlatego też wołowina była jakości wielce wątpliwej – twarda jak cholewa, tykowata i niesmaczna po prostu. Dlatego zazwyczaj wołowinę na tatar mielono (często wielokrotnie), co współczesnym szefom nie mieści się w głowie, wszak tatar powinien być siekany! W wersji luksusowej podawano tatar z polędwicy jedynej „jadalnej” części wołu, której nie trzeba mieć czy gotować godzinami. Dzisiaj nie musimy się martwić o jakość wołowiny – w Polsce hodujemy rasy mięsne (również te szlachetne) ,a mięso często się sezonuje by było kruche i delikatne

Tatar

- 300g rostbefu (najlepiej sezonowanego),
3 żółtka,
3 ogórki kiszane średniej wielkości
(muszą być jędrne i chrupiące),
1 nieduża cebula cukrowa
100g marynowanych prawdziwków,
2 łyżki oleju rzepakowego,
sól, pieprz

Mięso warto dobrze schłodzić by łatwiej było je kroić (można je schować do zamrażarki na 15 minut). Posiekać ostrym nożem. Cebulę, ogórka i grzyby pokroić w drobna kosteczkę. Mięso wymieszać z olejem, solą i pieprzem. Uformować krążki, a w każdym zrobić zagłębienie do którego wbić żółtko. Dokoła ułożyć cebulę, ogórki i grzyby i podawać od razu z razowym chlebem i masłem.

