Molowa książka kucharska

Intro

- 1 edycja „Danie dla Mola”19 lipca 2007
- 2 edycja „Napój dla Mola” 10 kwietnia 2008
- 3 edycja „Danie dla Mola” 4 września 2008
- 4 edycja „Napój i deser dla Mola” 28 kwietnia 2009
- 5 edycja „Małe co nieco dla Mola” 10 września 2009
- 6 edycja „Napój dla Mola” 3 marca 2010
- 7 edycja „Zupa dla Mola” 17 września 2010
- 8 edycja „ Desery i napitki dla Mola” 3 marca 2011
- 9 edycja „Egzotycznie dla Mola” 23 września 2011
- 9½ edycja „Przed Ucztą dla Mola” 10 luty 2012
- 10 edycja „Uczta dla Mola” 29 września 2013
- 11 edycja „Regionalnie dla Mola” 21 marca 2013

Kochane Książkowe Mole!

Oddajemy do Waszej dyspozycji książkę, którą wspólnie z Wami tworzyliśmy przez lata. Znajdziecie w niej literackie inspiracje i gotowe receptury na potrawy, napoje, desery, odnalezione przez uczestników dziesięciu edycji literacko-kulinarnych konkursów z cyklu „dla Mola”. Zamknęliśmy w niej zapachy i smaki.
Pomysł połączenia literatury i kulinariów, czytania i gotowania, książek i jedzenia, powstał w 2007 roku. Przez ten czas „bychawski Mol” zdobył wielu sympatyków, przyjaciół i fanów. To oni wymyślają tematy kolejnych edycji, „zarażają” znajomych pasją czytania, pomagają w organizacji imprezy finałowej. O „Molu” piszą też media.
A my, wspólnie z Wami, dwa razy w roku udowadniamy, że czytanie podniebieniem jest i możliwe, i bardzo przyjemne!

Barbara Cywińska
dyrektor Miejskiej Biblioteki Publicznej w Bychawie

Sałatka gyros

Grand Prix 9 i ½. edycji ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Opis zgłosiły Małgorzata Fijołek i Barbara Kot

Sałatkę przyrządziły Małgorzata Fijołek i Barbara Kot

Oto przepis na gyrosa: cztery filety z kurcząt, paczka przyprawy gyros, dwie lub trzy cebule (jak kto lubi), ogórki konserwowe (z pół słoika lub wg uznania), puszka kukurydzy, kapusta pekińska, ketchup pikantny, majonez, dwie butelki wina (zgodnie z upodobaniami własnymi)… I teraz tak: Nalewamy sobie kieliszek wina i przystępujemy do pracy. Filet pokroić w drobną kostkę (uwaga na palce!), obsmażyć (uwaga na pryskający tłuszcz!) i gorący posypać przyprawą. Taką gorącą mieszaninę wyłożyć do naczynia (ładnie wygląda w przezroczystym, bo potrawę układamy kolorowymi warstwami). Czas na drugi kieliszek wina. Pokroić cebulę w kostkę i posypać nią mieszaninę. Cztery łyżki majonezu wymieszać z czterema łyżkami ketchupu, połową tego posmarować cienko po cebuli. Ogórek konserwowy pokroić w kostkę, ułożyć kolejną warstwę. Na to kukurydza i raz jeszcze posmarować pozostałym ketchupem z majonezem. W trakcie pracy nie zapominać o pustym kieliszku. Pół kapusty pekińskiej pokroić i ułożyć na wierzchu. Smakuje na ciepło i na zimno, byle nie prosto z lodówki. Koniec. Wino się skończyło więc do gyrosa trzeba otworzyć nowe…
Izabela Pietrzyk *Babskie gadanie*

Sałatka gyros, szybka wersja

Składniki:
1 podwójna pierś kurczaka, kapusta pekińska, 5-6 ogórków konserwowych, 2 cebule czerwone, puszka kukurydzy, majonez Winiary, jogurt naturalny, ketchup pikantny, przyprawa do grosa

Składniki układać warstwami:
1/ kapusta pekińska drobno pokrojona (lekko posolona)
2/ jedna podwójna pierś kurczaka (pokrojona w kostkę) i usmażona na oleju z przyprawą gyros
3/ majonez i jogurt naturalny (wymieszać i polać tym kurczaka)
4/ keczup pikantny
5/ cebula czerwona (pokrojona w piórka)
6/ ogórek konserwowy (pokrojony w pół talarki) i posypany przyprawą gyros
7/ majonez i jogurt naturalny
8/ kukurydza

Smażone zielone pomidory

1. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Danie dla Mola. Bychawa 2007

Zgłosiła Monika Głazik

Z braku zielonych pomidorów dania nie przyrządziła.

1 średni zielony pomidor na osobę
tłuszcz z bekonu
pieprz
sól
biała mąka kukurydziana
Pokrój pomidory na plastry grubości około pół centy metra, posyp solą pieprzem, a potem obtocz z obu stron w mące .W dużej rynience podgrzej tyle bekonu, by przykrył dno i smaż pomidory, aż po obu stronach lekko się zrumienią. Niebo w gębie!

Fannie Flagg *Smażone zielone pomidory*

Jajecznica po żydowsku

5. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Małe co nieco dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Teresa Tracz

Dużo, bardzo dużo cebuli, tyle co jajek. No, prawie.
Na łyżce (!) masła lub (jeszcze lepiej) gęsiego smalcu zeszklić cebulę pokrojoną w „piórka". Wbić jaja i zamieszać. Tuż przed końcem posypać pieprzem i solą. Pieprzu nie żałować!
Małgorzata Kalicińska *Miłość nad rozlewiskiem*

Smakuje rewelacyjnie, zwłaszcza po upojnej nocy, przygotowana przez niekompletnie ubranego faceta, jedzona prosto z patelni…

Fondue

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Zgłosiła Julita Kusy

Okazało się, że w garnku stojącym na butanie jest żółty ser. Podgrzewany na małym ogniu, podlany białym winem i uzupełniony tajemniczymi ingredencjami, tworzy – jak wyjaśniła z dumą gospodyni przyjęcia – szwajcarską potrawą zwaną „fondue". Płynna gęsta masa, w której należało maczać kawałki białego chleba, była niespodziewanie smaczna. Gabrysia pomyślała z uznaniem, że kuzynka wykazała się nie tylko talentem kulinarnym, ale i mnóstwem zmysłu praktycznego. Czego bowiem jak czego, ale żółtego sera było w sklepach pod dostatkiem.

Małgorzata Musierowicz *Kwiat kalafiora*

Matias

5. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Małe co nieco dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Ewa Sprawka

…Doktorze przepis… Wszystko co mam oddam za przepis… - Jurek nie mógł się nachwalić potrawy. Trudno powiedzieć, ile w tym wszystkim było rzeczywistej rozkoszy, a ile chęci okazania wdzięczności.
- Trzeba namoczyć cztery płaty matiasa na noc w mleku. Rano pokroić to wszystko w drobniutką kostkę i wsypać do salaterki. I co jeszcze… Tak, jedną małą cebulkę sparzyć, zmiksować na papkę i równomiernie rozłożyć na śledziu. Potem przykrywamy to warstwą majonezu light. Ścieramy na tarce dwa ugotowane ziemniaki i kładziemy z nich koleją warstwę w salaterce. Na to dwie marchewki ugotowane i podobnie utarte. Następnie znowu warstwa majonezu posypana drobno posiekanymi jajeczkami. Kończy pan cieniutką warstwą majonezu i posypuje natką pietruszki. Taka porcja starcza dla sześciu osób…

Jan Grzegorczyk *Niebo dla akrobaty*

Śniadanie Biedroneczki

9 i ½ edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Zgłosiła Iwona Siwczak

Wita wszystkich Pani Biedroneczka, taka czerwona z kropeczkami, która kropkę z wierszami zabrała i do kuchni przyleciała. Biedroneczka nasza kochana w swojej kuchni się specjalizowała, jej dania i specjały w wielu domach zamieszkały. Każdej niedzieli z rana, gdy godzina 9 wybijała, większość rodziny przed telewizorem zasiadała i skrzętnie przepisy na dania w notatniku zapisywała. Pewnego dnia i ja się zaciekawiłam programem, gdy były dania energetyczne, takie co dodają pozytywnej energii na cały dzień. Potrawa jest banalnie prosta a smakuje prawie jak boska ambrozja. Polecana jest dla każdego i jest wyśmienita i bardzo znakomita. Sami ocenicie jak ją spróbujecie i innym polecicie, bo smakuje naprawdę wyśmienicie.
Składniki są tylko trzy, jak to prosto brzmi. Potrzebujemy jednego banana, rodzynki i kefir lub jogurcik naturalny zależnie od upodobania osoby przygotowującej śniadania. Przygotowujemy nasze w następujący sposób: banana kroimy na plasterki, dodajemy rodzynki i zalewamy kefirem lub jogurcikiem naturalnym i mieszamy wszystko. Danie gotowe jest już do spożycia, a Pani Biedroneczka życzy smacznego dla Ciebie kolego, Ciebie koleżanko i zaprasza na program w następną niedzielę o poranku.

Iwona Siwczak *Śniadanie biedroneczki*

Przystawki

Przekąska z wymion krowskich na 100 sposobów

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiła Irena Zarzycka

Zupa z krowiego łajna! Kiedy znalazłam się w kuchni, przypomniałam sobie, w jaki sposób Pompeo Dulcibeni podsumował moje kulinarne zmagania, przyprawione szlachetnym cynamonem. (…) Zdałem sobie sprawę, że sam nieświadomie pobudziłem do mdłości mieszkańców gospody moimi daniami. Postanowiłem jakoś temu zaradzić.

Zszedłem do piwnicy. (…) Rozejrzałem się, oświetlając lampą wszystkie zakamarki, rzędy półek i skrzynie ze śniegiem. W dużej wnęce za dzbanami z winem i olejem, za warzywami, suszonymi pestkami, kandyzowanymi owocami, warzywami w słoikach, workami z różnymi rodzajami makaronu znalazłem przykryte jutowymi płachtami i śniegiem mięsa solone, wędzone, suszone i w słojach. Pan Pellegrino ukrył tu, niczym zazdrosny kochanek, ozorki w rosole, pieczone prosięta, porcje sarniny, flaki wołowe, nóżki, cynaderki i móżdżki jeżozwierza, wymiona krowskie i kozie, ozorki jagnięce i dzicze, udziec kozicy i sarny, wątroby, łapy niedźwiedzia, boczek, żeberka i polędwice.

Odkryłem też tusze zajęcze, głuszce, indyki i indyczki, dzikie kogutki, kurczaki, gołębie, bażanty, kuropatwy, kszyki, bekasiki, cietrzewie, derkacze, bataliony, kwiczoły, pawie, kaczki, łyski, gęsi, przepiórki, turkawki, jarzębi, wróble, przepiórki.

Wyobrażam sobie w jaki sposób przyrządziłby je mój pryncypał: gotowane, pieczone, w zupie, w bulionie, w sosie, w occie, z rożna, smażone, faszerowane, zapiekane, w kruchym cieście, z owocami, z bukietem jarzyn.

Pod kolejnymi warstwami śniegu i juty odkryłem ryby w beczkach z solą lub w wiązkach: barweny, cefale, ostroboki, pelamidy, błękitki, morszczuki, kiełczaki, krewetki, matże, kraby, żaby, sardynki, sardele, szproty, karmazyny, makrele, jesiotry, żółwie, rogowce.

Wiedziałem o tych produktach tylko tyle, że dostawy przyjmowane były kuchennymi drzwiami. Większość zapasów widziałem jedynie przelotnie, kiedy pryncypał wysyłał mnie (niestety rzadko) po coś do piwnicy.

Zacząłem się zastanawiać, kiedy i komu Pellegrino miał zamiar podać całe to jadło. Czyżby spodziewał się gościć orszak biskupa Armenii?

Sięgnąłem po beczułkę z krowimi wymionami i wróciłem do kuchni. Oczyściłem je z soli i ugotowałem. Następnie część wymion pokroiłem na cienkie plasterki, obtoczyłem w mące i usmażyłem. Część ugotowałem w potrawce z ziołami. Część udusiłem w białym winie, z dodatkiem kwaśnych winogron, soku z cytryny, suszonych owoców, nasion sosny i plasterków szynki. Część pokroiłem w kostkę, polałem winem i bulionem z cukrem, wymieszałem z szynką i innymi wędlinami, miękiszem chleba i upiekłem w kruchym cieście z przyprawami. Resztę naszpikowałem goździkami, zawinąłem w siatkę i nadziałem na rożen.

Rita Monaldi, Francesco Sorti *Imprimatur*

Zupy

Cebulowa

7. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Zupa dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiła i zupę przyrządziła Krystyna Kuna, wielbicielka i znawczyni twórczości J. Chmielewskiej

…Na stół wjechała zupa cebulowa w największym garnku, jaki istniał w domu, poniżej kotła od bielizny. Zupa cebulowa w wykonaniu Sylwii była prawdziwą zupą cebulową w najprostszym wydaniu. Składała się z cebuli, rosołku, potwornej ilości utartego w wiórki sera i równej mu ilości grzanek. Normalnych talerzowych porcji zawierała w sobie szesnaście…

Joanna Chmielewska *Harpie*

Zupa cebulowa według Krystyny Kuny

Mnóstwo pokrojonej cebuli wrzucić do garnka, nalać wody, po zagotowaniu rozpuścić w tym dwie kostki rosołu albo kostkę rosołku i kostkę bulionu jarzynowego, posolić i zostawić, aż się cebula doszczętnie rozgotuje.
Można dorzucić po odrobinie rozmaitych przypraw, ziela angielskiego, pieprzu, papryki, tymianku, estragonu, co komu pasuje. Byle malutko.
Przetrzeć, względnie zmiksować, powinno wyjść gęste. Postawić znów na ogniu, żeby była bardzo gorąca. Podawać z grzankami. Najlepiej domowymi czyli bułkę, nie pierwszej świeżości, pokroić w kostkę i podsuszyć w piekarniku. I już grzanki gotowe.

Nie wiem, jak zupę cebulową gotują Francuzi... miałam na nią porządny przepis, ale wyleciał mi z głowy... poszłam zatem zwykłą drogą i uprościłam wszystko. Jedyne, co się przy tym marnuje, to czas na byle jakie krojenie cebuli.
No i ewentualnie przecieranie, ale można zmiksować.

Zupy

Zupa ślimakowa

Grand Prix 7. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Zupa dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiły Monika Głazik i Kinga Pobiegły

…Spiżarnia świeciła pustkami, ale znalazłam w niej mleko skondensowane, dwie puszki ślimaków i trzy kolby kukurydzy. Zrobiłam z tego wszystkiego coś w rodzaju zupy, dodając masła i sporo sherry. Zupa była wspaniała, gęsta i gorąca…

Anne Rivers Siddons ***Uciekłam na wyspę***

Zupa ślimakowa według przepisu szefa kuchni baru „U Saszy"

Składniki:
- 12 dag ślimaków z puszki
- po 8 dag marchwi i selera
- po 5 dag pietruszki i białej części pora
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- ½ szklanki śmietany 18 %
- $^1/_3$ szklanki białego wytrawnego wina
- ½ łyżeczki tymianku
- sól

Sposób wykonania:
Marchew, selera, pietruszkę i pora zalej 6 szklankami wrzącej wody, gotuj na małym ogniu 30 minut, po czym ostudź. Czosnek obierz i rozetrzyj z solą. Z masła i mąki przyrządź jasną zasmażkę, rozprowadź zimnym wywarem z warzyw i przypraw czosnkiem oraz tymiankiem. Gotuj na małym ogniu ok. 10 minut. Następnie przecedź, połącz z winem oraz śmietaną. Ślimaki osącz z zalewy, pokrój i dodaj do zupy.
Po co się męczyć? Biegać po sklepach w poszukiwaniu ślimaków? Wystarczy zadzwonić do baru „U Saszy", zamówić zupę, zaprosić przyjaciół i wspólnie delektować się jej smakiem!

Czy ktoś widział miny uczestników imprezy, którzy odważyli się posmakować zupy ślimakowej?

Zupy

Gruszczonka

7. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Zupa dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiła Ewa Sprawka

Gruszczonkę z polnych gruszek przyrządziła Ewa Sprawka, młodszych zaskakując pomysłem, a starszym przypominając smak dzieciństwa

Gruszczonki? – zdziwiła się synowa – a skąd wam wezmę teraz gruszczonki?
Mama mieli cało zime gruszki – wspominał – suszyli w popiele, potem na piecu w lnianych woreczkach. Twarde były jak, nie przymierzając, kamyki, ale po ugotowaniu robiły się grube, mientkie i pachnęły miodem... Dobro była tako polywka, słodko... zalewali nio mama zimnioki albo kluski... Zjadłoby się gruszczonki – westchnął.
Maria Siedmiograj ***Tomkowe szczęście***

Zupa z gruszek

- 60 dag gruszek
- 15 dag cukru
- 6 goździków
- 1 szklanka śmietany
- 1 łyżeczka mąki
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 1 l wody

Gruszki umyć, oddzielić gniazda nasion, pokroić w cząstki, zalać wodą i ugotować do miękkości. Zagęszczamy mąką rozmieszaną ze śmietaną. Doprawiamy do smaku solą lub cynamonem i cukrem. Niektórzy dodają też goździki. Co kto lubi. Zagotować. Zupę można podawać na dwa sposoby: z makaronem lub białym pieczywem lub z ugotowanymi, gorącymi ziemniakami, okraszonymi skwarkami.

Pomidorówka

7. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Zupa dla Mola". Bychawa 2010

Zgłosiła Teresa Tracz

O! Do tego cudu Marian robi latem 120 litrowych słoików przecieru z pomidorów. Jesienią zwozi samochodem z bazarku skrzynki z owalnymi pomidorkami, oskórowuje je we wrzątku, i do gara. Gotuje dzień, dodaje ciut soli, miksuje blenderem, i do weków! Kurę z bazaru, tę od baby z jednym zębem, sprawia i kładzie do garnka, z kawałkiem wołowinki (szponder, pręga) i skrzydłem indyczym, jak ma.
Nastawia wywar. Szumuje. Nie chce zdradzić, co do wywaru dodaje, ale sądzę, że to, co wszyscy. Kiedy idę koło ich domu, pachnie jak zacny, niedzielny rosół. Gdy mięso mięknie, Marian wrzuca włoszczyznę, a może i listek laurowy? Ze 2 kulki ziela? Lubczyk z mojego ogródka – na pewno! Zagotuje warzywa i idzie spać. Następnego dnia do wrzącego wywaru, z którego wyjął wszystko łyżką cedzakową, wlewa ten swój przecier. Kwaśny, z pesteczkami. Miesza i zagotowuje porządnie. Dodaje sól, pieprz i… łyżkę cukru. Dużą. (Zdradził mi to na weselu naszej sklepowej Moniki, jak już lekko się „perfumował").
Do tego śmietana, zawsze kupowana u Stefaniakowej, co handluje nabiałem u siebie w domu. Ma taką śmietanę, że się nie skłaczy w Marianowej zupie, a i dodatków smakowych, antykoagulantów i innych E – nie zawiera. No i Marian tą zupą szpanuje! A ten jego makaron... To już zupełnie inna bajka!

Małgorzata Kalicińska ***Widok z mojego okna***

Pomidorówka czyli Mariański cud

Składniki:
- przecier z pomidorów
- buraczki z bazaru
- wołowina, skrzydło indycze
- włoszczyzna
- przyprawy
- śmietana

Zupa pomidorowa to zupa poniedziałkowa. Przyrządza się ją na bazie niedzielnego rosołu poprzez dodanie przecieru pomidorowego i zabielenie śmietaną.

Zupa z małży

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosił i zupę przyrządził bar „U Saszy"

…Szanowała go za spokój i opanowanie, z jakim jadł zupę. Gdy miał ochotę na zupę, to prosił o zupę. Czy się ludzie z niego śmieli, czy na niego złościli, zawsze był taki sam. Wiedziała, że jej nie lubi, ale po części właśnie za to darzyła go szacunkiem; patrząc, jak je zupę – ogromny i spokojny w zanikającym świetle wieczora, olbrzym pogrążony w zadumie – ciekawa była, co czuje teraz i skąd się biorą zawsze wyczuwalne zadowolenie i godność…

Virginia Woolf ***Do latarni morskiej***

Matka, syn i córka czekają na powrót ojca z delegacji. Wieczór ma uświetnić ulubiona potrawa pana domu - małże (za którymi nikt poza nim nie przepada). Wszyscy spodziewają się, że ojciec wróci z awansem w kieszeni. Rodzina przygotowuje uroczystą kolację i czeka w napięciu na triumfalne wejście rodzica. Niestety mija godzina powrotu, a męża i ojca nadal nie ma w domu. Wszyscy nerwowo spoglądają na zegarek i na znienawidzone małże. Opowieść snuje córka….
„TEGO, ŻE W ÓW WIECZÓR mieliśmy na kolację jeść małże, nie można uznać za znak ani też za czysty przypadek, pewnie było to czymś nieco osobliwym, ale w żadnym wypadku nie znakiem, jak o tym później czasem mówiliśmy, zły omen, mawialiśmy później, z pewnością jednak nie był to ani zły omen, ani też żaden przypadek. Po prostu akurat tego dnia mieliśmy ochotę zjeść na kolację małże, właśnie tego wieczoru, mówiliśmy, chociaż to też nie do końca odpowiadało prawdzie, w żadnym razie jednak nie można tu mówić o przypadku, jedynie potem próbowaliśmy potraktować tę kolację z małży jako znak lub przypadek, ponieważ wszystko, co nastąpiło po tej niecodziennej kolacji, było w istocie tak niesamowite, że żadne z nas długo nie mogło dojść do siebie, mimo iż przecież małże jadaliśmy zawsze przy szczególnych okazjach, a to na pewno była szczególna okazja, choć w całkiem innym sensie, niż to sobie wcześniej wyobrażaliśmy. Bo w gruncie rzeczy wszystko, co sobie wcześniej wyobrażaliśmy, planując tę kolację z małży, nie było niczym osobliwie szczególnym w porównaniu z tym, co później z niej wyniknęło, wydawało się raczej czymś błahym, podczas gdy to, co z niej wyniknęło, jawi się jako niezwykle, ba, niesłychanie i nadzwyczajnie osobliwe, w żadnym jednak razie nie można powiedzieć, że był to jakiś znak czy przypadek, iż tego wieczoru mieliśmy jeść na kolację małże, ulubioną potrawę mojego ojca, naszą właściwie nie, małże lubił wyłącznie mój brat, mama i ja wcale za nimi nie przepadałyśmy.

Birgit Vanderbeke ***Małże na kolację***

Przepis na zupę z małży jest pilnie strzeżoną tajemnicą baru „U Saszy" nad zalewem Podzamcze.

Zupa ogonowa

Opis zgłosiła Krystyna Kostrzewska

7. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Zupa dla Mola". Bychawa 2011

Ogon krowi dzieli się na części i gotuje z kawałkiem cebuli, ząbkiem czosnku, solą i pieprzem do smaku. Należy wlać nieco więcej wody niż na zwykłą zupę, pamiętając, że będziemy gotować rosół. Ale prawdziwy rosół musi być esencjalny, nie wodnisty.

Rosołem można wyleczyć każdą przypadłość fizyczną czy psychiczną, przynajmniej tak uważała Chencha, a Tita, która kiedyś nie była o tym przekonana, teraz musiała przyznać jej rację.

Trzy miesiące temu po zjedzeniu łyżki zupy ogonowej na rosole, która Chencha ugotowała dla niej i przyniosła do domu doktora Johna Browna, Tita całkowicie przyszła do siebie.

(…) Zapach, który do niej dotarł, poruszył ją do głębi. Był to zapach nieznany w tym domu. John otworzył drzwi i wszedł niosąc garnek i talerze zupy ogonowej.

Zupa ogonowa! Wprost nie mogła uwierzyć. Za Johnem weszła zalana łzami Chencha. John zostawił je same, a one uścisnęły się pośpiesznie, żeby zupa nie zdążyła ostygnąć. Kiedy Tita włożyła do ust pierwszą łyżkę, podeszła do niej Nacha i pogłaskała ją po głowie, jak w dzieciństwie, gdy Tita leżała chora, a potem szybko pocałowała ją w czoło.

Laura Esquivel ***Przepiórki w płatkach róży***

Zupa ogonowa

Składniki:

- 2 ogony wołowe
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 pomidory
- 25 dag fasolki szparagowej
- 2 ziemniaki
- 4 strączki chile moritas

Zupa z granatów

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiła Maria Dębowczyk

W wysokim garnku obsmażyć cebulę na złoty kolor. Dodać łupany groch, ryż i wodę, sól, pieprz i kurkumę, doprowadzić do wrzenia. Dusić na wolnym ogniu przez 30 minut. Wsypać nać pietruszki, kolendrę, miętę i szalotki. Dusić następnie 15 minut. Z mięsa ulepić średniej wielkości klopsy, włożyć do garnka wraz z resztą składników. Dusić pod przykryciem 45 minut.

Marta Mehran *Zupa z granatów*

Składniki

- 2 duże posiekane cebule
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ szklanki żółtego łuskanego grochu dwukrotnie opłukanego
- 6 szklanek wody
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka kurkumy
- 2 szklanki posiekanej natki pietruszki
- 2 szklanki posiekanej świeżej kolendry
- ¼ szklanki posiekanej świeżej mięty
- 1 szklanka posiekanych szalotek
- ½ kg mielonej jagnięciny
- ¾ szklanki ryżu dwukrotnie opłukanego
- 2 szklanki soku z granatów
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki sproszkowanej anżeliki

Jagnięce jelita

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosił Marek Kuna

To z Lucią raz w życiu próbowałam wnętrzności nowo narodzonego jagnięcia – rzymskiej specjalności. Jeśli chodzi o potrawy, Rzym jest niezbyt wyrafinowanym miastem, znanym z umiejętności mieszkańców do przerabiania na strawę tych wszystkich części zwierzęcia, na przykład wnętrzności i ozorów, które zamożni ludzie z północy wyrzucają. Jagnięce jelita smakowały dobrze dopóki nie myślałam, co jem. Podawano je w gęstym, maślanym smakowitym sosie, który sam był fantastyczny, ale ta reszta miała taką... no cóż … jelitową konsystencję. Trochę jak wątróbka, tyle że bardziej papkowata. Całkiem dobrze mi szło, ale w końcu zaczęłam się zastanawiać, jak opisać to danie, i pomyślałam: To nie wygląda jak wnętrzności, to właściwie wygląda jak tasiemiec. Wtedy odsunęłam talerz i poprosiłam o sałatkę.
– Nie smakuje ci? - spytał Lucia, który za tym daniem przepada.
– Założę się, że Gabdhi w życiu nie jadł jagnięcych jelit – odparłam.
– Mógł jeść.
– Nie, nie mógł. Gandhi był wegetarianinem.
– Ależ wegetarianie mogą to jeść – przekonywał mnie Luca. - Bo jelita to przecież nie jest mięso, Liz. To zwyczajne gówno.

Elizabeth Gilbert *Jedz, módl się, kochaj* czyli jak pewna kobieta wybrała się do Italii, Indii i Indonezji w poszukiwaniu wszystkiego

Bigos

Grand Prix 1. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Danie dla Mola". Bychawa 2007

Opis zgłosiła Ewa Sprawka

Bigos gotował Mariusz Sawicki, w roli podkuchennej wystąpiła Ewa Sprawka

…W kociołkach bigos grzano. W słowach wydać trudno
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną (…)
Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta
Która wedle przysłowia sama idzie w usta
Zamknięta w kotle, łonem wilgotnym okrywa
Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa…
Adam Mickiewicz *Pan Tadeusz*

Bigos Saszy

Oprócz tego „co się nawinie" w prawdziwym staropolskim bigosie myśliwskim na 100% powinno się znaleźć: kapusta kiszona i słodka, szynka z dzika, kiełbasa i inne wędzone, np. żeberka, wołowina, głowizna, drób, omasta, śliwki suszone lub powidła śliwkowe, pomidory, grzyby suszone, marchew, cukinia lub kabaczek, czerwone wino, piwo, miód gryczany, jałowiec, sól, kminek, cebulka na złoto, liście laurowe, pieprz oraz dla mniej doświadczonych gospodyń „przyprawa do bigosu". Po ugotowaniu zapiekać w piecu chlebowym (w najgorszym razie może być w zwykłym piekarniku). Delektować się smakiem bigosu, najlepiej z kieliszeczkiem jałowcówki.
Wszystkie składniki podali uczestnicy imprezy „Danie dla Mola" 2007 r. Wymyślili też nazwę dla bigosu.

Leczo

Grand Prix 3. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Danie dla Mola". Bychawa 2008

Opis zgłosił i potrawę przyrządzał Mirosław Grzesiak pod kierunkiem Mariusza Sawickiego, szefa baru „U Saszy"

Leczo po bychawsku

Składniki:
- 4 pomidory lub słoik (270 ml) przecieru pomidorowego
- woda dodana gdy leczo jest za gęste
- 3 papryki
- 2 duże cebule
- 2 duże kiełbaski
- przyprawy: sól, zioła prowansalskie, papryka ostra, 2 ząbki czosnku

Wykonanie:
Kiełbasę, kroimy w kostkę lub krążki, podsmażamy na rozgrzanej do czerwoności patelni aż się zarumieni. W międzyczasie obieramy i kroimy w kostkę cebulę oraz czosnek. Jeśli do lecza używamy świeżych pomidorów, musimy je najpierw sparzyć i obrać ze skóry. Po czym kroimy jak tylko chcemy, schematy nie pasują w kuchni. Jeśli mamy domowy przecier część pracy z głowy. Wszystkie składniki wkładamy do garnka i gotujemy na wolnym ogniu około 30-40 minut. Pod koniec gotowania doprawiamy do smaku.
Uwaga: Smak potrawy podkreślają pieczarki, ok. 30 dag. Obieramy je ze skórki (niekoniecznie), myjemy i kroimy w plasterki. Tak przygotowane pieczarki dusimy w garnuszku z dodatkiem masła i soli, a następnie dodajemy do leczo. Porcja na 3-4 osoby.

…Pereira rozłożył na stole pomidory, obłuskane białe kule cebuli i zielone sople papryki. Z nożem w ręce, patrzył, jakby czekając na rozkaz – do ataku! Istvan wyjął z lodówki bekon, pokroił w paski, i rzucił na patelnię. Zanim się tłuszcz stopił, wydłubał środek z papryki, wytrząsnąwszy pestki, skrajał drobno. (…) *Robota szła sprawnie jak koncert na cztery ręce. Już zielona sieczka pokryła się ceglastymi plastrami pomidorów zabieliła od cebuli, z wierzchu obłożona talarkami kiełbasy. Jarzyny puściły sok i patelnia perkotała mile. Posolił, i dodał szczyptę ognistej papryki. Teraz czekał póki jarzyny nie zmiękną* (…)*Przed podaniem wbij dwa jajka i dobrze wymieszaj. Pilnuj żeby się nie przypaliło. Podaj czerwone wino.* (…) *Leczo. Najprostsza potrawa. Jeśli się znajdziesz z Węgrem musisz spróbować…*

Wojciech Żukrowski *Kamienne tablice*

Rodowity Węgier Michał Nagy, obserwując proces powstawania potrawy stwierdził, że leczo przyrządzane przez Polaków ma niewiele wspólnego z tym oryginalnym. Po czym poprosił o dokładkę!

Polskie placuszki rybne

Grand Prix 5. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Małe co nieco dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Beata Mazurkiewicz

…Rybę jakąkolwiek w postaci filetów przepuścić przez maszynkę. Z kawałkami (na koniec) bułki zeschłej i cebuli. Do masy wrzucić jajko i sklarowane masło (łyżkę). (…) *Postępować jak z kotletami, placuszkami – bułka tarta, gorący tłuszcz. – Wiecie! Surówka zwykła z kiszonej kapusty jest doskonałą parą do takich kotletów! Do surówki wsiekać duuużo zielonego, pietruszki, szczypiorku, kolendry!…*

Małgorzata Kalicińska *Miłość nad rozlewiskiem*

Górę placuszków rybnych przyrządzili Beata Mazurkiewicz i Mariusz Sawicki, szef baru „U Saszy".

W kwestii proporcji potrzebnych składników każdy musi poradzić sobie sam. Powodzenia!

Ratatuj

Grand Prix 9. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosili Marysia, Oskar i Ilona Mituła

…Gotować każdy może… nawet szczur. Doznała szoku, zastawszy w kuchni gryzonie i Linguiniego w roli kelnera.
Przemyślałam wszystko i zmieniłam zdanie – oznajmiła ukochanemu. – Powiedz mi tylko, co ten szczur chce ugotować, a pomogę.
Remy pokazał przepis – ratatouille.
Kiedy ratatouille było gotowe, Linguini podał je Ego oraz zdegustowanemu Szponderowi.
Danie przypominało krytykowi dzieciństwo – smutne przeżycia i zarazem wspomnienia cudownych potraw, które przyrządzała mu ukochana mama…
Disney Ratatuj ***(film lub książka)***

Składniki:
- 1 bakłażan
- 2 cukinie
- 500g pomidorów
- oliwa z oliwek
- 2 zielone papryki
- 2 duże cebule
- 4 ząbki czosnku
- pół łyżeczki tymianku
- pół pęczka pietruszki
- pół pęczka bazylii
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie
Bakłażana kroimy w kostkę, posypujemy solą, a następnie przekładamy na cedzak i pozostawiamy, by wypuścił gorzki sok. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki, pozbawiamy nasion i kroimy w ćwiartki. W rondlu rozgrzewamy oliwę, na której podsmażamy pokrojoną w plastry cebulę oraz paprykę pokrojoną w paski. Po pięciu minutach dodajemy bakłażana, pokrojoną w plastry cukinię, pomidory, zmiażdżony czosnek i wszystkie przyprawy. Dusimy do miękkości.
Potrawę, po raz pierwszy w życiu przyrządziła bychawska „rodzina szczurków" czyli Marysia i Oskar i ich mama Ilona Mituła

Uśmiechnięty tuńczyk

Grand Prix 9. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2012

Opis zgłosiła i danie przyrządziła Lucyna Papiernik

Makaron z tuńczykiem czyli uśmiechnięty tuńczyk na wyszczerbionym talerzu

Składniki:
- 200 g makaronu np. fu sill
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 cebule
- 5 ząbków czosnku
- 25 ml przecieru pomidorowego
- puszka tuńczyka
- 1 papryka czerwona

Sposób wykonania:
Czosnek i cebulę posiekać na drobno. W garnku podgrzewamy oliwę, wrzucamy czosnek, cebulkę. Dusimy ok. 10 minut, mieszając dodajemy przecier pomidorowy, uprzednio rozcieńczony z wodą. Znowu gotujemy ok. 10 minut, mieszając. Dorzucamy pokrojoną w kostkę paprykę, potem tuńczyka i gotujemy jeszcze 5 min. Przyprawiamy do smaku. Mieszamy z makaronem.

…Smak gorącego makaronu wymieszanego z tuńczykiem w oleju z puszki, podanego na wyszczerbionym metalowym talerzu, nie może się równać z żadnym daniem, jakie kiedykolwiek jadłam w najlepszych restauracjach na świecie. Warto było przeżyć wszystko, co przeżyłam, żeby to zrozumieć…

Beata Pawlikowska *Blondynka śpiewa w Ukajali*

Psiocha

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Napisał i zgłosił Stanisław Wierzchowski

Smaczny posiłek wszystkim znany
Ostatni jakby nieco zapomniany
Może nie całkiem, ale trochę
Oczywiście chodzi o psiochę
Różnie też to nazywają
W zależności gdzie mieszkają
Mówią na nią parzybrody
Czy lemieszka dla wygody
Teraz państwu opowiemy
Jak ją przygotowujemy
Na dogotowujące kartofelki
Sypiemy stożek mąki niewielki
W czasie gotowania
Woda mąkę pochłania
Tworzą się kluseczki
Podobne do beczki
Kartofelki się dogotowały
Kluseczki wodę zabrały
Całość z ognia zdejmujemy
Dokładnie wałkiem tłuczemy
Otrzymujemy dziwną trochę
Taką dość gęstą kitochę
Na patelnię kroimy słoninę
Tak by starczyło na rodzinę
Psiochę na talerz wykładamy
Całość tłuszczem polewamy
Czasem barszczem popijamy
Wszystko z apetytem zjadamy
No i dla zawiązania słoninki
Robimy drzemkę pół godzinki

***Psiocha* czyli smak dzieciństwa Stanisława Wierzchowskiego**

Napoje

Oranżada/lemoniada

Grand Prix 6. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiły i orzeźwiającą oranżadę Andżelika Sulowska i Sylwia Kowalczyk, wtedy jeszcze uczennice Szkoły Podstawowej w Bychawie

…1 litr przegotowanej wody, 1-2 cytryny, 3 łyżki cukru. Przepis jest krótki. Cytryny wyciśnij (byleby nie skacząc po nich), dodaj sok do wody, zamieszaj wszystko, posłódź – i już.
Proste?
Proste. No właśnie.
Zamiast lemoniady w ten sam sposób możesz zrobić oranżadę. Tyle tylko, że musisz zastąpić cytryny pomarańczami. No i teraz zagadka: Dlaczego lemoniada nazywa się lemoniada a oranżada – oranżada?...
Podawać schłodzoną w wysokich szklankach z brzegami ozdobionymi kryształkami cukru i plastrem pomarańczy lub cytryny.

Grzegorz Kasdepke *Słodki rok Kuby i Buby*

Kompot

8. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Napisał, zgłosił i przyrządził Marek Kuna, asystował mu Artur Kuna

Kto wędrował przez Litwę, nie bywał w kłopocie
Gdy zawczasu pomyślał o swojskim kompocie.
I niestraszne mu były upał ani skwary,
Gdy kompotu miał w sakwach garniec dobrej miary.
Czy to bryką, czy w siodle, czyli też piechotą,
Czy na galerę siadłszy popłynął z ochotą
Bystrym nurtem ku morzu, przemierzając głębie,
Ten ma w sercu odwagę, kto ma kompot w gębie.

Kompot myśli ożywia i gasi pragnienie.
Już od pradawnych wieków kompot bywał w cenie.
Wszak pomni Litwa, jako Giedymin z Kiejstutem
W czas wyprawy wojennej siedzieli pod płotem,
Popijając z bukłaka wiedli dialog ważki,
Że najlepszy „kompotas" warzą żony Laszki.

O Kompocie! To smak twój Litwie siły doda,
By powstrzymać żelazne hufce Wallenroda.
A w czasach nowszych! Tyś to – jako powiadali –
Ocalić Soplicowo pomógł od Moskali.
Krążyła wśród wiarusów, dziś już starych pryków,
Wieść o klęsce, a szerzył ją kapitan Ryków,
Że Jankiel, Żyd podstępny, lecz polski patriota
Moskalom do gorzałki dolewał kompota
- uwarzonego z maku, stąd moskiewska dusza
Bojowego traciła po nim animusza.
Lecz nieprawda, to Wojski wpadł na pomysł chory,
By Ruskim do bigosu wrzucić muchomory.

Jankiel kompot uwielbiał, wszyscy wiedzą o tym,
Bo przegryzając chałką, kompot pił w soboty.
Lecz i w tym Zakonowi pozostawał wierny –
„Może być i ze śledzia, byle był koszerny".

Tymczasem Rejent stracił całą swoją wenę,
Odkąd za żonę pojął panią Telimenę.
Kiedyś na koń wskakiwał o świtania brzasku,
I pędził by z chartami zapolować w lasku,
A nim wyruszył w pole dla wzmocnienia żywo
Wypijał duszkiem jedno, po nim drugie piwo.
Dziś skapcaniał, małżeńską przysięgą zmuszony
W szlafmycy i bamboszach tkwił u boku żony
Całe ranki. A przy tym od lat dobrych paru
Zamiast piwa – pił cienki kompot z rabarbaru.

Sędzia Soplica kompot pijał, gdy był chory,
Twierdząc, że ten podagrę leczy i wapory.
Lecz Asesor wciąż zrzędząc, wprawił go w rozterki,
Że trunek ów wątrobę rujnuje i nerki.

Hrabia, który w podróżach zwiedził kawał świata
Do owoców zamorskich czuł ogromną miłość
Dlatego chętnie pijał kompot z ananasa
Mówiąc, że ten zbawienny wpływ ma na otyłość.

Rzecze Zosia – pij kompot, Tadeuszku miły,
On męski wigor krzepi i umacnia siły
Sterane w czas wojenny i w małżeńskim stanie.
Zdrowym będziesz, gdy kompot pijasz na śniadanie.
Więc Tadeusz pił kompot…

I tylko Gerwazy –
Do kompotu zajadłej nie skrywał odrazy,
Wspominając jak w zamku w czas Horeszków stały
W sieniach chłodnego piwa ogromne antały,
Z których szlachta i czeladź, gdy czuli pragnienie,
Znajdowali od skwaru pewne ukojenie.

A ksiądz Robak, choć zwykle pijał czystą wodę
Na kompot się wykrzywiał, pomnąc lata młode,
Gniewnie mruczał pod nosem nasz bernardyn krewki,
Że kompot młodszym bratem jest czarnej polewki.

Hrabia wszelkiej nowości wielki entuzjasta
Dużym kosztem rozkazał sprowadzić do miasta
Aż z Paryża maszynę, co sama potrafi
Malować obraz, zwą ją jakoś „photografie"
I chętnie bywał w sadzie, by tutaj w maszynie
Tworzyć obraz gdy panny wchodzą po drabinie
By zerwać z drzew do koszy w porze obfitości
Złote gruszek i jabłek rumiane krągłości.

Gdy się wywar gotował, Wojski zuch nad zuchy,
Stał wciąż nad kotłem z placką, odganiając muchy.
Bo nie przystoi szlachcie, choćby i gołocie,
Ścierpieć aby insekta pływały w kompocie.
Więc aby nie dopuścić Klejnotu obrazy,
Wywijał placką dzielnie…Natenczas Protazy
wlewa w kocioł płyn, który kompot dobrym czyni.
Jak powiadał ksiądz Robak: „cum spiritu – vini"

Asesor znów z Rejentem spór wszczęli gorszący
Czy kompot pity zimnym ma być czy gorący
Rejent twierdził, że dobry pity na ochłodę
Podany ma z piwnicy być chłodzonej lodem.
Asesor zaś pił wrzątek, parząc sobie usta
Utrzymywał, że takie mieć potrzeba gusta.

Znów hrabia opowiadał siedząc na kanapie
Że w Anglii kompot piją w kubku, czyli w kapie
A na to Telimena oparta na biurku
Że grzeczniej pić ze szklanki, jako w Peterburku.
Aż Jankiel ściągnął myckę, otarł potylicy
Aj! Jaśnie Państwo w zgodzie, jak to politycy.

A oto kocioł pusty…
Siła gadać o tym, jakie niegdyś na Litwie
Pijano kompoty.
Więc opróżnijmy czary, szklanki i kielichy.
Słońce już zaszło. Wieczór jest chłodny i cichy.

Marek Kuna ***Soplicowo, parę lat później***
Księga XIV „Kompot"

Mazurska nalewka

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosił i nalewkę przyrządził „Król nalewek" Wiesław Boguta z Bychawy

Mazurska nalewka z żurawiny błotnej

Owoce żurawiny zbierz po pierwszych przymrozkach (można też je zmrozić w zamrażarce przez kilka dni), opłucz, osusz i zalej w słoju spirytusem (może być rozcieńczony przegotowaną, ostudzoną wodą w proporcji 3 części spirytusu i 1 część wody) tak, by spirytus znajdował się kilka centymetrów nad owocami żurawiny.
Szczelnie zamknij słój i umieść w ciemnym i ciepłym pomieszczeniu na trzy, cztery miesiące. Po tym zlej, jeśli trzeba filtrując, płyn do butelki. Szczelnie zakręconej (można korek uszczelnić gorącą parafina ze świeczki). Im dłużej jest przechowywana, tym lepsza. Ciemną barwę nalewki można uzyskać, wrzucając kilka owoców czarnej jagody do owoców żurawiny. Nalewka dobra na zapalenie nerek, pęcherz i moczowodów. Środek uodparniający i przeciwgrypowy.

Małgorzata Kalicińska ***Miłość nad rozlewiskiem***

Mazurska nalewka z żurawiny błotnej po bychawsku

Składniki
- 1 kg żurawin
- 1,5 l spirytusu (60 %)
- 0,5 kg cukru
- pół laski wanilii

Żurawinę (najlepiej po przymrozkach, a jeśli nie jest zebrana wcześniej to dobrze jest ją 2-3 dni przemrozić w zamrażalniku) umyć i rozgnieść. Włożyć do słoja, dodać cukier, wanilię i zalać spirytusem. Zostawić w ciepłym miejscu na miesiąc, co kilka dni wstrząsając słojem. Spirytus zlać, przecedzić i przefiltrować. Rozlać do butelek. Po minimum, a najlepiej 6 miesiącach nalewka jest gotowa do wypicia.

Czekolada

5. edycja imprezy literacko-kulinarnej „Deser dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Danuta Kalinowska

Pyszny napój według literackiego przepisu przyrządziła Monika Głązik.

Wersja dla dorosłych dopuszcza dodanie odrobiny koniaku lub czystej wódki.

…Tita, niezmiernie wzruszona, uściskała siostrę i zaprowadziła ją do stołu, aby natychmiast spełnić jej życzenie. Nigdzie nie robiono tak pysznej czekolady jak w tym domu, gdyż przykładano się tu z wielką starannością do każdej kolejnej fazy jej przygotowania, począwszy od wyboru tabliczek aż do ubijania czekolady, co stanowi następną niezwykle ważną czynność. Nieudolne ubijanie może spowodować, że czekolada najlepiej jakości stanie się niejadalna, bo jest albo nie dogotowana, albo przegotowana, albo zbyt gęsta, albo nawet spalona.
Wszystkich tych wymienionych wad można uniknąć w bardzo prosty sposób: do glinianego garnuszka wkłada się tabliczkę czekolady, zalewa wodą i stawia na ogniu. Kiedy woda zawrze, zdejmuje się garnek z ognia i miesza, żeby czekolada była dokładnie rozpuszczona, a potem ubija się ją trzepaczką, aż powstanie jednolita masa. Znowu stawia się garnek na płycie kuchennej. Kiedy czekolada zawrze drugi raz i będzie chciała kipieć, trzeba ją zdjąć z ognia i natychmiast postawić znowu, żeby zawrzała po raz trzeci. Wtedy odstawia się garnek i znowu chwile ubija. Gliniane kubki napełnia się do połowy, a resztą czekolady ubija się dalej. W końcu rozlewa się całą czekoladę do kubków i podaje z gęstą pianą na wierzchu. Zamiast wody można użyć mleka, ale wtedy tylko raz doprowadza się do wrzenia i kiedy ponownie stawia się czekoladę na kuchennej płycie, ubija się ją na ogniu, żeby nie była zbyt gęsta. Czekolada na wodzie jest lżej strawna niż czekolada na mleku.
Gertrudis przymykała oczy za każdym razem, kiedy brała do ust łyk czekolady. Życie byłoby o wiele przyjemniejsze, gdybyśmy mogli zabierać ze sobą wszędzie smaki i zapachy macierzystego domu…

Czekolada Esquivel Laura ***Przepiórki w płatkach róży.***

Kawa

2. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola" Bychawa 2008

Opis zgłosiły Ewa Kulpa, Jolanta Rymarz

Kawę serwowała kawiarnia artystyczna „Złota Lira"

Różne też były dla dam i mężczyzn potrawy:
Tu roznoszono tace z całą służbą kawy,
Tace ogromne, w kwiaty ślicznie malowane,
Na nich kurzące wonnie imbryki blaszane
I z porcelany saskiej złote filiżanki;
Przy każdej garnuszeczek mały do śmietanki.
Takiej kawy jak w Polszcze nie ma w żadnym kraju:
W Polszcze, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
Jest do robienia kawy osobna niewiasta,
Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku
I zna tajne sposoby gotowania trunku,
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu,
Zapach moki i gęstość miodowego płynu.
Wiadomo, czasem dla kawy jest dobra śmietana:
Na wsi nie trudno o nię; bo kawiarka z rana,
Przystawiwszy imbryki, odwiedza mleczarnie
I smak lekko świeży nabiału kwiat garnie
Do każdej filiżanki w osobny garnek,
Aby każdą z nich ubrać w osobny kożuszek.

Adam Mickiewicz *Pan Tadeusz*
II księga „Zamek"

Kawa

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosił i kawę przyrządził Mariusz Nawłatyna

…W Paryżu, gdzie najwięcej damy piją kawy,
Skąd się moda do naszej wcisnęła Warszawy [Bychawy],
Mocno w tym trwając zdaniu, że na wszelki smutek
Doświadczony przynosi jej lekarstwo skutek.
Jedna dama, gdy smutna dojdzie ją nowina,
Że mąż zginął na wojnie: „Ach!- krzyknie- godzina
Nieszczęśliwa! Cóż pocznę, sierota strapiona?
Niech mi prędzej kawę zgotują, bo skona
Serce we mnie od żalu. „ Tej gdy się napiję,
Natychmiast martwe z smutku w niej serce ożyje….

Józef Epifani Minasowicz: ***Sto i oko fraszek albo raczej Rozrywki krotochwilne i moralne***

Kawa po grecku krok po kroku:

1/ przygotować specjalny tygielek (briki) jego kształt pomaga w przygotowaniu kawy, z braku laku można briki zastąpić blaszanym kubkiem, ale to częściowa profanacja. Briki występuje w różnych rozmiarach w zależności na ile osób przygotowuje się kawę,
2/ kawa powinna być specjalna, drobno mielona i długo palona (w marketach są półki z produktami z innych krajów, szukaj kawy z Grecji lub Turcji)
Zasada podstawowa jest prosta minimum, jedna łyżeczka kawy na osobę, ja preferuje dwie
3/ przygotowanie, porcja na 2 osoby: do 3/4 szklanki zimnej wody dodać 4 łyżeczki kawy, 4 łyżeczki
4/ zagotować trzy razy na małym ogniu - jak zaczyna się gotować i ma ochotę uciec z briki trzeba na chwilę zdjąć z ognia
5/ po trzecim zagotowaniu zdjąć z ognia i odczekać chwilę, następnie wlewać do małych filiżanek - dwa trzy małe łyki
Kawa musi być mocna, pełna aromatu i zawsze podawana ze szklanką zimnej wody.

Rodzaje kawy po grecku: *Sketos* - mocna kawa bez cukru, *Metrios* - średnio mocna kawa z jedną łyżeczką cukru, *Glykis* - słodka kawa, *Glykis Vrastos* - słodka kawa gotowana kilkakrotnie. Glykis vrastos - esencję smaku kawy przyrządzał Mariusz Nawłatyna.

Kawa

Edycja 9 i ½ literacko-kulinarnego konkursu p.h. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012.

Zgłosiła: Monika Głazik.

Przyrządziła Monika Gęba z kawiarni artystycznej „Złota Lira"

Raz w tygodniu, w różnych lokalach sklepowych , ci czterej antykwariusze smakowali po obiedzie rozmaite mieszanki kaw i trunków. Był to dla nich rodzaj cichego współzawodnictwa – licytowali się, kto odkryje najwyborniejszy melanż. Tak czy owak ta rywalizacja stanowiła w gruncie rzeczy pretekst, by miło spędzić czas w doborowym towarzystwie. Gospodarz szybko zaparzył kawę i wkrótce jej aromat wypełnił gabinet, mieszając się ciągle jeszcze unoszącym się w powietrzu odświeżającym zapachem dawno zgaszono kadzidełka. Artur podał kawę w siedemnastowiecznym, drogocennym porcelanowym serwisie z Sevres, ozdobionym dyskretnym kwiatowym wzorem. […] Artur wlał do kawy parę kropel ze starej karafki z ręcznie rżniętego weneckiego kryształu. Goście degustowali napój w milczeniu.
Julian Sanchez : ***Antykwariusz***

Herbata

2. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2008

Zgłosiła Maria Dębowczyk

Kawę i herbatę serwowała kawiarnia artystyczna „Złota Lira" w Bychawie

…Teraz słuchaj: Na ścianie wschodniej są dwie szafki
z napisem NARCOTICA, VENENA... widzę bladość,
Szkotko, nie drżyj, bo czyniąc kaprysowi zadość,
kazałem to kaligrafować - dla zabawki;
z jednej skrzynki i z drugiej miła woń wylata,
w jednej bowiem jest kawa, a w drugiej herbata,
kordiał królów, specjalność mojej chmurnej pani;
lepszej, Floro, z pochodnią szukaj w swej Brytanii,
uważając, by wrzątek gadał w dzbanku z cyny,
a esencja w czajniczku flamandzkim; nikomu
nie uda się herbata tak jak w naszym domu,
zapach cierpki, czerwienią prześciga rubiny;
a jednak jeszcze nie jest tej najwyższej próby
w porównaniu z herbatą księcia karykatur,
kalemburów barona - chyba z rajskich kwiatów
zaparza ją służący Jerzego Zaruby! …

Konstanty Ildefons Gałczyński *Opis domu poety*

Herbata

1. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2008

Zgłosiły Maria Dębowczyk i Agata Urban

- A dobrze, wypijmy tam naszą herbatę – powiedziała stojąca za plecami Anieli ciotka Lila. Speszona dziewczyna omal nie podskoczyła. Ciotka Lila, ćmiąc przyklejonego w kąciku ust papierosa i oburącz dzierżąc tacę, popchnęła stopą uchylone drzwi, pomogła sobie łokciem i weszła pierwsza, zapraszając Anielę skinieniem głowy.
Otoczone gęstą wonią kurzu i starych książek zasiadły przy politurowanym stoliku. Gospodyni nalała herbaty z glinianego czajnika i podsunęła gościowi chińską filiżankę. Sama piła z grubego fajansowego kubka w groszki.
- Może ciasteczko? Zachęciła i wskazała salaterkę pełną malutkich precelków z makiem.
Herbata była znakomita: świeża gorąca i ciemnoczerwona, z dodatkiem nieznanego, jakby pomarańczowego aromatu. Natomiast precelki miały już swoje lata. Żeby nie zrazić sobie starszej pani, Aniela włożyła do ust jedno ciasteczko i trzymała je tam, podlewając raz po raz herbatą, do póki nie zmiękło. Ponieważ w tym stanie rzeczy mówić raczej nie mogła, uśmiechała się tylko uprzejmie, rozglądając się ukradkiem po pokoju.

Małgorzata Musierowicz *Kłamczucha*

Eliksir długiego życia

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiła Marianna Mazur

…Wątłe to, niedokarmione (…). Powinien zażywać eliksiru długiego życia, żeby się wzmocnić.
- Ciotunia jeszcze swój eliksir wyrabia?
- Nie zasnę bez niego, niech mi Woś wierzy. I dobrze służy. Mam siedemdziesiąt lat, a ruszam się przecież żwawo. Czy to ja jedna? Komu tylko dałam receptę, każdy mi dziękował. Zaraz wyliczę osoby, co eliksir przyjmowały i setki z okładem dożyły.
- Wierzę ciotuniu. Z czego ten dekokt zrobiony?
- Trzeba wziąć garniec dobrego burgunda, dolać pół kwarty naparu a senesu, dorzucić pieprzu garść, liści bobkowych pączuszek, imbiru, olejku kantarydowego łyżkę, alkiermesu dla koloru (bo od senesu wino barwę traci), grudkę kamfory - wszystko razem na słońcu w gąsiorku trzymać, żeby się dobrze wystało, przez muszlin zlać i regularnie zażywać…

Zofia Kossak *Dziedzictwo*

Piwo

2. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2008

Zgłosiła Ilona Fijołek-Mituła

Posmakować można w kawiarni artystycznej „Złota Lira" w Bychawie

…Patrzyłam i jak zawsze, kiedy patrzę na pracę z ogniem, ogarniało mnie pragnienie, język przylepił mi się do podniebienia i zamiast śliny miałam w ustach tylko takie papierosowe bibułki, uniosłam garniec i przestraszyłam się, garniec niemal podskoczył do góry, myślałam że jest jeszcze ciężki od piwa, ale okazał się bardzo leciutki, bo piwo już wypiłam, pan piwowar przykucnął i wziął ode mnie garniec, zaśmiał się i wyszedł do komory piwnej, wiedziałam, że naleje mi piwa jednym ciurkiem, że wypełni garniec aż po brzegi, być może do połowy naleje wystałego piwa i dopełni ciemnym „granatem" takie mieszanie piwa to coś, co wywołuje pochwalne mruczenie całego ciała…

Bohumil Hrabal *Postrzyżyny*

Masato czyli napój przyjaźni

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Odnalazła Małgorzata Gąbka

Rozpoczynała się moja indiańska wieczerza wigilijna. Na pierwsze danie podano masato. Na drugie danie – masato. Na trzecie i wszystkie następne – masato, czyli tradycyjny napój indyjski przyrządzony według prostej receptury: korzenie manioku obiera się i gotuje do miękkości. Następnie ubija się je drewnianym tłuczkiem na masę i zostawia do wystygnięcia. Kobiety staranne i długo przeżuwają pięć garści ugotowanego manioku, by następnie wypluć je do naczynia, co rozpoczyna proce fermentacji.
Masato jest napojem przyjaźni. Zaspokaja głód, a jednocześnie – dzięki niewielkiej ilości alkoholu – otwiera serca i zbliża ludzi do siebie. Miałam się o tym przekonać na własnej skórze. Moi przewodnicy zaglądali wcześniej do niejednej kuchni i z niejednej kalebasy kosztowali świątecznego napoju, bo bardzo byli radośni, a oczy błyszczały im jak gwiazdy na niebie.

Beata Pawlikowska ***Blondynka wśród łowców tęczy***

Z braku chętnych kobiet do przeżuwania manioku, tego napoju nikt w Bychawie jeszcze nie przyrządził.

Wino

9 edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosił Wojciech Ejankowski

Nie dbałem nigdy o złoto,
Alem tylko prosił o to,
Aby kufel stał przede mną,
A przyjaciel pijał ze mną,
A tymczasem robotnicy
Pieczą mieli o winnicy.
To wszytko moje staranie,
To skarb, złoto i zebranie.
Ani dbam o kasztelana,
Trzymając się mocno dzbana.
Jan Kochanowski Fraszki, księgi trzecie

Przepis na wino

Wino białe można zrobić z winogron białych lub różowych, a wino czerwone przygotowujemy z odmian ciemnych. Wino gronowe powstaje bez dodatku wody, a tylko wyjątkowo, po chłodnym lecie, z niewielkim dodatkiem cukru. Na początku jagody winorośli są odrywane od szypułek i rozgniatane w tzw. młynku. Nie dochodzi przy tym do uszkodzenia nasion zawierających niepożądane cierpkie substancje, które mogłyby zmienić smak wina. Aby ochronić sok winogron przed utlenieniem lub w przypadku plonu gorszej jakości do miazgi dodaje się niewielką ilość dwutlenku siarki. Przy produkcji win białych z tak otrzymanej miazgi wyciska się sok, tzw. moszcz, który jest oczyszczany i poddawany fermentacji z wykorzystaniem wyselekcjonowanych ras drożdży. Przy produkcji win czerwonych postępujemy inaczej. Cała mieszanina zgniecionych jagód i wypływającego z nich soku przechodzi fermentację i dopiero po jej zakończeniu tłoczy się młode wino za pomocą specjalnej prasy. Długi kontakt skórek z sokiem sprawia, że wino nasyca się barwnikami, garbnikami i związkami aromatycznymi. To jednak dopiero początek, bo czerwone wino przechodzi zwykle drugą fermentację, wywoływaną spontanicznie przez bakterie. W efekcie staje się mniej kwaśne i jego smak łagodnieje. Dojrzewanie w ciemnej i chłodnej piwnicy trwa najczęściej kilka miesięcy, po czym wino rozlewane jest do butelek.

Winnica

Winnica Sucha Dolina jest niewielką plantacją (0,2 ha) położoną w sercu Wyżyny Lubelskiej. Na zboczach suchej doliny, uprawiane są krzewy odmian moszczowych winorośli (głównie regent i johaniter), z których owoców wytwarzane jest wino. Prowadzimy także niewielką uprawę odmian deserowych. Nawiązujemy do tradycji uprawy winorośli, jaka istniała w regionie lubelskim od średniowiecza i do odradzającej się dziś kultury winiarskiej w regionie nadwiślańskim. Winnica należy do Stowarzyszenia Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły i prezentuje swoje wyroby na corocznym Święcie Wina w Janowcu. Zapraszamy do odwiedzenia naszej winnicy oraz na degustację po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.

Adres:
Krzczonów Trzeci 54
23-110 Krzczonów
kom: 600-688-889,
e-mail: wojciech.ejankowski@wp.pl
www.winiarzempw.pl/winnica_sucha_dolina.php

Napoje

Wino porzeczkowe

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosiła Monika Głazik

Winem porzeczkowym Monika Głazik częstowała Katarzynę Kostrzewską

- Ty spiłaś Dianę! – zawołała odzyskawszy mowę. – Czy to pani Barry oszalała, czy też ty? Cóżeś jej dała takiego do picia?

- Nic innego, tylko sok malinowy – szlochała Ania. – Nie miałam pojęcia, że sokiem malinowym można się upić, Marylo… nawet jeśli ktoś wypije trzy pełne szklanki, tak jak to uczyniła Diana. Ach, jakże to strasznie brzmi… pijana, tak… tak… jak mąż pani Thomas. Ależ ja nie chciałam jej spoić!

- Spoić! Co za głupota! – rzekła Maryla kierując się ku spiżarni. Na półce stała butelka, w której od razu poznała wino porzeczkowe, przygotowane w domu przed trzema laty, wino, z powodu którego słynęła na całą Avonlea, jakkolwiek niektórzy jej przeciwnicy, w ich rządzie pani Barry, surowo ją za nie potępiali. I w tejże chwili Maryla przypomniała sobie, że właśnie butelkę z sokiem wstawiła do piwnicy, nie zaś do spiżarni, jak to powiedziała Ani.

Powróciła do kuchni z butelką wina w ręce. Po mimo wysiłku woli trudno jej było powstrzymać się od śmiechu.

- Aniu w istocie posiadasz jakiś niezwykły dar do stwarzania sobie kłopotów. Poczęstowałaś Dianę winem porzeczkowym, nie sokiem. Czy sama nie zauważyłaś tej różnicy?

- Nie próbowałam go wcale – odrzekła Ania. – Byłam przekonana, że to sok malinowy. Starałam się być bardzo… bardzo gościnna. Nagle Diana poczuła się słabo i musiał wrócić do domu. Pani Barry powiedziała pani Linde, że Diana była najzwyczajniej pijana. Podobno śmiała się głupkowato, kiedy matka wypytywała ją, co się stało, potem położyła się spać i spała kilka godzin z rzędu. Matka po jej oddechu poznała, że była pijana. Przez cały wczorajszy dzień Diana miała straszny ból głowy. Pani Barry była oburzona. Z pewnością nikt nie uwierzy, że ja jestem niewinna w tej sprawie.

Lucy Montgomery Montgomery: ***Ania z Zielonego Wzgórza***

Wino porzeczkowe według receptury Artura Todysa

Około 10 kg rozgniecionych owoców porzeczki umieszczamy w 25 litrowym balonie (tak żeby owoce zajęły około 60% naczynia. Rozpuszczamy 3,5-4 kg cukru w minimalnej ilości wody i powstały syrop wlewamy do rozgniecionych owoców. Do przygotowanego roztworu dodajemy jedną torebkę drożdży winnych uniwersalnych i odstawiamy na 3 tygodnie zatykając balon korkiem z rurką fermentacyjną. Po 3 tygodniach dodajemy około 3 kg cukru, ponownie rozpuszczamy go w minimalnej ilości wody i ponownie odstawiamy na około 3-4 tygodnie (do końca fermentacji widocznej w rurce fermentacyjnej). Po ukończeniu fermentacji odciągamy płyn od owoców. Kosztujemy trunek i jeżeli stwierdzimy, że potrzeba jest dosłodzenia to dodajemy maksymalnie 1 kg rozpuszczonego cukru i znowu odstawiamy na około 2 tygodnie. Dany roztwór trzeba odmącić przy pomocy wężyka. Po około 4 miesiącach wyklarowane wino nadaje się do degustacji.

Sake domowe

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosił i sake przygotował Wiesław Boguta

By się nie snuły myśli błahe,
Najlepiej chyba
Będzie wychylić kielich
Czystej ryżowej sake.

***13 pieśni o sake* Pieśń 338**

Składniki:
- Woda, 5-7 l
- Cukier, 2-3 kg
- Ryż, 1 kg
- Cytryna, 2 szt.
- Pomarańcza, 1 szt.
- Rodzynki, 15-20 szt.
- Drożdże zwykłe ok.1/2 kostki
- Przyprawy: ziele angielskie 10 szt., goździki, tymianek 1 łyżeczka, gałka muszkatołowa mielona 1 łyżeczka, imbir 1 łyżeczka, pieprz czarny ½ łyżeczki

Wodę wlewamy do dużego garnka, podgrzewamy, dosypujemy 1 kg cukru i mieszamy aż się rozpuści i dosypujemy kolejny 1 kg cukru i także mieszamy aż do rozpuszczenia i nadal podgrzewamy już syrop. Później dodajemy ziele angielskie, goździki, tymianek, imbir i świeżo zmielony lub rozgnieciony pieprz. Gotujemy to około 5 minut ale nie doprowadzamy do całkowitego wrzenia, musi lekko się „poruszać". Wciskamy do tego sok z cytryny oraz z pomarańczy. Teraz dodajemy drożdże, może być trochę mniej niż pół kostki, ale pamiętajmy o tym aby syrop z przyprawami nie był bardzo gorący a tzw. letni. Drożdże mają być rozdrobnione. Na końcu dosypujemy ryż, cały kilogram luzem. Teraz wlewamy cały syrop z ryżem do baniaka i dolewamy 1,5 l wody zimnej. Nakładamy korek rurkę fermentacyjną i oblewamy to woskiem. Zostawiamy na 6 tygodni lub do czasu aż skończy bulgotać. Później rozlewamy do butelek i dodajemy kilka kryształków cukru do każdej jako klarownik. Co jakiś czas odkorkowujemy lub odkręcamy butelki, aby wypuścić gaz.
Na zdrowie!

Nalewka rodowa

Grand Prix 2. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2008

Opis zgłosił i przyrządził według receptury odnalezionej w rodzinnych archiwach Mirosław Grzesiak

- Czy wolno mi będzie jakimś trunkiem poczęstować pana? – spytał Tarłowski
- Na przykład?
-No…choćby odrobiną dobrego koniaku…Albo wermutu, bądź wytrawnego wina…
- Może pan. Ale nie koniakiem i nie winem, chociaż lubię oba trunki. Tutaj jednak wolałbym pić coś innego.
- Tak?
- Tę pańską sławną rodową nalewkę, o której von Sternberg opowiadał istne cuda. Kochał libacje w pańskim domu. A propos – z czego ją robicie?
- Z wiśni, malin i agrestu, panie kapitanie…

Waldemar Łysiak *Cena*

Nalewka rodowa Grzesiaków

Składniki:
6 łyżeczek cukru
2 lub 3 łyżki miodu
0,5 kostki masła bychawskiego
0,5 l dobrej gorzałki

Sposób wykonania:
Cukier, miód i masło rozpuścić w rondlu, dodając trochę wody. Zdjąć z ognia i ostrożnie wlać alkohol. Podawać na gorąco.
Smakuje doskonale zwłaszcza zimą, rozgrzewa i leczy przeziębienie.
Dozwolone od lat 18.

Molowa nalewka

Grand Prix 8. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Poemat powstał pod wpływem „niebiańskiego" smaku „Wiesiowej nalewki" na wrażliwym podniebieniuTeresy Tracz

Pan Wiesław Boguta, facet jeszcze krewki,
Dorwał się do zrobienia molowej nalewki.
Napitku, co podniebienie zmusza do mlaskania,
Napoju – niebo w gębie, trunku pożądania!

Jakich zatem owoców dodać do napoju?
Ta decyzja nie dała Wiesiowi spokoju,
Więc do sadu codziennie po natchnienie chadzał,
smak owych boskich darów w wyobraźni badał.

Jego zmysł wzroku, węchu drażniły maliny,
Które tak go nęciły, jak usta dziewczyny,
więc je zrywał złakniony, padłszy na kolana
Jak kochanek w chruśniaku poety Leśmiana.

Jeden owoc? Za mało, by eliksir stworzyć,
warto by do maliny cierpki smak dołożyć
I podrażnić lubieżne przepaście przełyku,
A zachwycony język zmusić do okrzyku.

Jaki składnik natury cudów tych dokona?
Drzemiąca w blasku słońca porzeczka czerwona!
Niczym oczekująca lubego dziewica,
Której sny o miłości krasą zdobią lica.

Pewnej nocy upalnej piękny sen mu się przyśnił,
Że go do siebie wabi tęskny głos grzesznej wiśni.
Nabrzmiałą sokami rwał garściami do słoja,
A ona mu szeptała: „Jam jest cała Twoja!"

Uwięził w głębi słoja wybrane słodkości
I zalał spirytusem, niszcząc ich krągłości.
Skazał na dojrzewanie aż do zmarszczek sieci,
Czekał tęsknie na efekt, jak matka na dzieci.

I stał się cud stworzenia, zlał płyn do karafki,
Spróbował, westchnął błogo, przełknął, dostał czkawki.
Postanowił ów nektar ofiarować w darze,
Jako wyraz przeprosin, swej żonie Barbarze.

Ona, wdzięczna Wiesiowi, z dumą i honorem
Przyniosła tę nalewkę na spotkanie z Molem

Teresa Tracz ***Poemat o molowej nalewce***

Molówka według autorskiego przepisu Wiesława Boguty

Składniki:
- 1 kg malin
- 1 kg wiśni
- 1 kg czerwonych porzeczek
- 0,5 kg cukru pudru
- 4 l alkoholu 40%

Sposób wykonania:
Owoce włożyć do słoja, rozgnieść, zasypać cukrem, odstawić na 2 dni. Następnie zalać alkoholem i odstawić minimum na miesiąc. Po tym czasie odcedzić płyn. Zlać w butelki. I już można smakować!
Ale uwaga! Nalewka, jak wino, im starsza tym lepsza!

Nalewka pigwowa

8. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiła Krystyna Kostrzewska

Nalewka pigwowa to aromat świeżego owocu zaklęty w szklanej karafce. Najpierw trzeba pokroić pigwę w kosteczkę, zalać cukrem rozgrzanym bez wody, sam się rozpuści, Jutka, zdziwisz się, mówiła Bola Punicka. Widziała, jak one robiły tę ambrozję. Sześć owoców na pół litra siedemdziesięcioprocentowej wódki i sześć łyżek cukru. Im dłużej stoi, tym lepsza... Poczęstowały ją ośmioletnią nalewką i był to rzeczywiście poemat. Możesz też zrobić sok... Zimą do herbaty... Musi stać w ciemnych buteleczkach. Lepsze niż cytryna, mówiła Inka. Cytryna przy pigwie to jak ocet przy ambrozji, dorzuciła Bola...

Krystyna Kofta *Ciało niczyje*

Pigwówka, receptura „Króla Nalewek"

Składniki:
- 0,6 kg pigwy
- 1 kg cukru
- 0,5 l wódki
- 0,5 l spirytusu

Sposób wykonania
Pigwa musi być dojrzała i żółta. Po zebraniu trzeba ją umyć i wyczyścić z pestek, i pokroić na drobne kawałki. Wrzucić do słoika, zasypać cukrem, zakręcić i odstawić w ciemne chłodne miejsce na dwa tygodnie. Po tym czasie wlać do słoika 0,5 l wódki i 0,5 l spirytusu, zakręcić i ponownie odstawić w chłodne i ciemne miejsce na dwa tygodnie. Od czasu do czasu trzeba słoikiem wstrząsnąć. Odcedzić żółtą, pachnącą jabłkiem nalewkę od owoców i przelać do butelek.

Grog

6. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2010

Opis zgłosił i przyrządził Mirosław Grzesiak

…Szwejk ugotował ów sławny grog, przewyższając swą jakością grogi starych marynarzy. Taki grog mogli byli pijać piraci osiemnastego stulecia i byliby na pewno zadowoleni.
Kapelan Otto Katz był zachwycony i zapytał:
– Kto was nauczył przyrządzać taki wspaniały napój?
– Kiedy przed laty wędrowałem po świecie – odpowiedział Szwejk – spotkałem w Bremie pewnego rozpustnego marynarza, który mówił, że grog musi być taki mocny, aby ten, kto by po jego wypiciu wpadł do morza, mógł przypłynąć cały kanał La Manche. Po słabym grogu utopi się jak szczenię…
Jarosław Hasek *Przygody dobrego wojaka Szwejka*

Składniki
- l litr wody lub mocnej herbaty
- 0,5 litra rumu
- 12 łyżeczek cukru
- 3-4 cytryny,
- goździki
- cynamon

Sposób wykonania
Wycisnąć sok z 3 cytryn, czwartą pokroić w plastry (cytryny wcześniej wymyć pod bieżącą wodą i sparzyć wrzątkiem), w każdy plaster wkłuć 2 goździki. Włożyć po plastrze do kufla lub szklanki żaroodpornej. Do garnka wsypać cukier, zalać wodą lub naparem mocnej herbaty, dodać cynamon i goździki, podgrzać. Tuż przez zagotowaniem zestawić z ognia, dodać rum i sok z cytryn. Nalewać natychmiast do kufli, wkładając przedtem łyżeczkę aby nie pękły. Pić bardzo gorące.

Przemyskie Stowarzyszenie Przyjaciół Dobrego Wojaka Szwejka przysłało pozdrowienia i zagadkę dla uczestników imprezy. Co to jest woda bagienna?

Miód pitny

8. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiły i świetnie się przy tym bawiły Ewa Sprawka, Urszula Góźdź, Ilona Fijołek-Mituła

….U chomika w gospodzie
Siedzą muchy przy miodzie.
Siedzą, piją koleją
I z pająków się śmieją.

Podparły się łapkami
Nad pełnymi kuflami.
Zagiął chomik żupana,
Miód dolewa do dzbana…

Maria Konopnicka *Muchy samochwały*

Przygotowanie miodu pitnego to zadanie dla wtajemniczonych i bardzo cierpliwych.
My, proponujemy pójść ulicą Piłsudskiego w Bychawie wprost do sklepu pani Małgorzaty Mazurek i tam zaopatrzyć się w pękatą butelkę tego szlachetnego trunku.

Miód pitny

2. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój dla Mola". Bychawa 2008

Zgłosił Seweryn Gąbka

Szlachetny napój ufundował Dariusz Fijołek

Pacholik przyniósł pod lipę gąsiorek i szklanicę. Pan Zagłoba nalał, następnie zamknął oczy i począł próbować pilnie.
Wiedział pan Bóg, dlaczego pszczoły stworzył! - mruknął pod nosem.
I jął popijać z wolna, oddychając przy tym głęboko i spoglądając na staw i za staw, hen, na czarne i sine bory ciągnące się, jak okiem dojrzeć, po drugim brzegu. Godzina była druga po południu, a niebo bez chmurki. Kwiat lipowy spływał bez szelestu na ziemię, a na lipie między liśćmi śpiewała cała kapela pszczół, które wnet poczęły siadać na zrębku szklanicy i zgarniać słodki płyn kosmatymi nóżkami.
Nad wielkim stawem, z trzcin odległych, przesłoniętych mgłą oddalenia, podnosiły się czasem stada kaczek, cyranek lub dzikich gęsi i szybował w błękitnym przezroczu, podobne do czarnych krzyżyków; czasem klucz żurawi zaczerniał wysoko na niebie, grając donośnym krzykiem – zresztą cicho było na około i spokojnie, i słonecznie, i wesoło, jak to było w pierwszych dniach sierpnia, gdy zboża już dojrzały, a słońce sypie jakoby złoto na ziemie.
Oczy starego człowieka to podnosiły się ku niebu ściągając stada ptactwa, to znowu ginęły w oddali, ale coraz senniejsze, w miarę jak miodu w gąsiorku ubywało, i powieki ciężyły mu coraz bardziej – pszczoły śpiewały na różne tony swą piosenkę jakoby umyślnie do poobiedniej drzemki.

Henryk Sienkiewicz *Potop*

Napoje

Nalewka z malin

9 i ½ edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Malinowy napój przyrządził Waldemar Kot

Nalewka czerwona z malin jest robiona,
Przed Waldemara w garażu pędzona,
Pędzi ją dzień i noc
By uzyskać super moc!

Gdy wypijesz pierwszy łyk,
Język Ci drętwieje w mig
Drugi kielich, trzecia szklanka
Już rozgrzane są kolanka.

Każdy pije ile dali,
Nikt trzeźwością się nie chwali.
A Waldemar pęka z dumy
Bo u wszystkich w głowie szumy.

Beata Kot ***Malinowy napój Waldemara***

Desery

Babka

Grand Prix 4. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój i Deser dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Marta Wołoszyn

…Babka – abstrakt, babka – synteza wszystkich smaków, babka – marzenie, babka – imponderabilium, babka – natchnienie, dające istotny smak życiu, motor życia…

Melchior Wańkowicz ***Tędy i owędy***

Babka, przepis z kajecika Barbary Cywińskiej

Składniki:
- 6 jajek
- 1,5 szkl. cukru
- 2 szkl. mąki
- budyń śmietankowy
- 1 margaryna
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek oleju

Sposób wykonania:
Jaja ubić z cukrem, dodać margarynę, zmiksować, wsypać mąkę i budyń z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Na koniec dodać olej i znów wymieszać. Przełożyć ciasto do formy. Piec około 1 godziny.
Uwaga: Taką babkę można przyrządzać na trzy sposoby, tj. w wersji łaciatej, w tym celu dodając do połowy ciasta kakao a potem łyżką nakładać do formy na przemian raz białe ciasto, raz ciemne lub w wersji kakaowej. Wtedy do całości ciasta wystarczy dodać kakao, wymieszać, upiec i delektować smakiem. A najlepiej kupić gotową, przepyszną babkę w piekarni Państwa Kowalskich w Bychawie, ul. ks. D. Maja 11.
Babkę, w nieco przyciasnej formie, piekli: Małgorzata i Seweryn Mol czyli Państwo Gąbkowie.

Ciasto drożdżowe

Nagroda publiczności 4. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Napój i Deser dla Mola". Bychawa 2009

Opis zgłosiła Łucja Kalinowska, wówczas uczennica Szkoły Podstawowej w Kosarzewie

…Zrobiłem tak: naprzód utarłem dwa jajka i dwie filiżanki cukru w miseczce. Musiałam długo ucierać i było to bardzo przyjemne zajęcie. Potem roztopiłam duży kawałek masła w rondlu i wymieszałam wszystko razem. W końcu wlałam do tego mleko i wsypałam mąkę, tylko dokładnie nie pamiętam ile. Do tego dodałam jeszcze utartej skórki cytrynowej i drożdży w proszku.
Gdy piekłam placek, miałam na sobie biały fartuch i białą chusteczkę na głowie. Ach, jakże byłam ciekawa, gdy mama wyjmowała mój placek z pieca! Wyłożyła go na czysty ręcznik. Był jasnobrązowy i pulchny. Wcale nie wiedziałam, że tak dobrze umiem piec ciasto. Mamusia uważała, że powinnam poczęstować Lassego i Bossego plackiem i odrobiną soku. Tak też zrobiłam, ucieszyłam się okropnie. Zdziwili się bardzo, gdy im powiedziałam, że ja upiekłam placek…

Astrid Lindgren *Dzieci z Bullerbyn*

Wielkanocna babka „drożdżowa" dla cierpliwych według Reginy Kowalskiej

Składniki
- 1 kg maki
- 1 szklanka mleka
- 15 dag drożdży
- 5 jajek + 2 żółtka
- skórka ze świeżej cytryny
- rodzynki lub mieszanka owoców kandyzowanych

Sposób wykonania
Podgrzać mleko, cukier i masło, rozpuścić w tym drożdże. Gdy powstaną pęcherzyki powietrza, połączyć wszystkie składniki i wyrabiać długo. Naczynie z ciastem przykryć i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Następnie ciasto przerobić i napełnić nim dowolne blaszki lub foremki do połowy. Odstawić ponownie do wyrośnięcia. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku około 40 min.

Ponieważ ciasto drożdżowe wymaga pewnych umiejętności kulinarnych proponujemy nie ryzykować i udać się do piekarni Państwa Kowalskich po drożdżowe ciasta i najróżniejsze drożdżóweczki. Mniam... mniam...

Tort z Południa

Grand Prix 8. edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiła Magdalena Wiczołek

…Ten robiłam już setki razy. Cienkie kawałki tortu wyraźnie są tutaj na swoim miejscu z truskawkami czy wiśniami latem, gruszkami w zimie czy też po prostu z małym kieliszkiem któregoś z tych wielu fantastycznych włoskich win deserowych…

Frances Mayes *Pod słońcem Toskanii*

Tort cytrynowy według szkolnej receptury

Składniki
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru kryształu
- 5 całych jaj kurzych (dodawać po jednym)
- 1 szklanka mąki pszennej wymieszać z ½ szklanki mąki ziemniaczanej i 2 łyżeczkami proszku do pieszczenia,
- olejek cytrynowy, ½ soku wyciśniętego z jednej cytryny

Sposób wykonania
Margarynę utrzeć z cukrem do białości, dodając po jednym jaju, następnie dodać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieszczenia, wymieszać, dodać olejek cytrynowy i sok z cytryny, przelać ostrożnie do okrągłej formy, wyrównać i co ważne! ponacinać delikatnie nożem surową masę. Piec w piekarniku nagrzanym do 150 stopni C ok. 45 minut bez zaglądania. Wystudzony tort przybrać kandyzowaną skórką cytrynową. A robi się to tak: cukier kryształ zagotować z wodą tak, aby powstał gęsty syrop i na wrzący wrzucić spiralkę skórki cytrynowej, wcześniej umytej i sparzonej. Ot, i cała filozofia, niby proste ale...
Tort przygotowała Magdalena Wiczołek, uczennica Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Pszczelej Woli wspierana przez Renatę Podgurniak, nauczyciela - bibliotekarza.

Pierniczki Kubusia Puchatka

Grand Prix 9 i ½ edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Opis zgłosili członkowie Świerszczykowego Klubu Pożeraczy Liter z kl. II „c" Szkoły Podstawowej w Bychawie z wychowawczynią Dorotą Drążek

…Pewnego wiosennego dnia Królik robił porządki w kredensie i przy okazji znalazł przepis na piernik. Miał ochotę go wypróbować. Wyjął notatnik i ołówek i zaczął pisać:
zasiać pszenicę
poczekać do żniw
zżąć pszenicę
wymłócić zboże
zemleć je na mąkę
z mąki zrobić ciasto
zjeść ciasto…

Bajki i rymowanki Kubusia Puchatka

Składniki
- 1 kg mąki,
- 8 żółtek,
- 1,5 szkl. cukru,
- 3 łyżki kakao,
- 250 ml gęstej kwaśnej śmietany,
- 3 łyżeczki sody,
- 4 łyżeczki przypraw: tj.: 2 łyżeczki cynamonu, 0,5 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego,
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 kostka masła lub margaryny
- 1 słoik miodu 400 g

Wykonanie ciasta co najmniej 24 godziny przed pieczeniem!

Sposób wykonania
Kakao wymieszać z mąką w dużej misce i odstawić. Miód zagotować z przyprawami i odstawić, dodać masło – nie gotować! Poczekać aż masło się rozpuści a całość wystygnie. Śmietanę przełożyć do dużego pojemnika i rozpuścić w niej sodę. W oddzielnym pojemniku ubić białka na pianę i ciągle ubijając dodawać cukier i żółtka. Następnie ubite białka, żółtka i cukier przelać do mąki. Delikatnie mieszając dodać miód i dalej mieszać. Na koniec dodać śmietanę z sodą. Ciasto będzie dość rzadkie. Należy je przykryć i odstawić w chłodne miejsce (może być spiżarnia, zimą – balkon) na 24 godz. Ciasto zgęstnieje.
W dniu pieczenia ciasto podsypać mąką, rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Wycinać „ciasteczka" np. foremkami małe i podsypywać mąką. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować tłuszczem i posypać mąką. Pierniczki układamy tak, by się ze sobą nie zlepiały. Piec w temp. 180^{0}C - ok. 7-12 min. (w zależności od grubości). Upieczone pierniczki można polukrować lub ozdobić według uznania.
Ważne! Przed przystąpieniem do pracy „nad pierniczkami" bezwzględnie zaleca się lekturę książki „Bajki i rymowanki Kubusia Puchatka".
Pierniczki upiekła babcia Jakuba Małochy, a dzieci pod okiem wychowawczyni na zajęciach Klubu Pożeraczy ozdobiły je kolorowymi literkami.

Faworki

8. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiła Lucyna Papiernik

W tłusty czwartek pan Marek piekł góry chrustu, w czym pomagała mu córka lub żona albo obie razem, pieczenie chrustu jest bowiem, jak wiadomo, co najmniej dwuosobowe. Ojciec rodu pilnował więc garnka z wrzącym smalcem, a umączone pomocnice wycinały na stolnicy specjalnym radełkiem podłużne pasemka ciasta, robiły w nich przepisowe nacięcia i przekładały przez nie jeden koniec faworka. Ciasto zrobione osobiście przez pana inżyniera stanowiło arcydzieło kruchości, a wałkowane było na cienkie listeczki. Rodzina doskonale się przy tym bawiła i zjadła astronomiczne ilości ząbkowanych cudeniek.

Monika Szwaja ***Zupa z ryby fugu***

Faworki, przepis doskonały Lucyny Papiernik

Składniki
- 25 dag mąki
- 6 żółtek + szczypta soli
- 5 łyżek gęstej śmietany
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka spirytusu
- 1 kg smalcu do smażenia
- 10-15 dag do posypania

Sposób wykonania
Wszystkie składniki wymieszać, następnie wyrobić ciasto na jednolitą masę (powinno mieć gęstość ciasta kluskowego). Uformować kulę i dobrze zbić wałkiem, aby formowały się pęcherzyki powietrza. Przy tłuczeniu jeśli to nie konieczne nie posypywać stolnicy mąką, a także przy rozwałkowywaniu. Wałkujemy ciasto na bardzo cienkie plastry. Krajać radełkiem na paski długości 10-15 cm i szerokości 3 cm. Każdy pasek pośrodku przekroić na 5 cm i przewinąć. Wrzucać na gorący tłuszcz przewracając szpikulcem (musi być jasnożółty kolor).
Wykładać na bibułkę celem osączenia. Przełożyć na talerz i posypać cukrem pudrem z wanilią.
Faworki Pani Lucyny to po prostu „niebo w gębie".

Placek z bananami

9. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Egzotycznie dla Mola". Bychawa 2011

Napisał i zgłosił Marcin Wolski

Szanowna Pani!
Piszę do Pani dlatego,
Że mimo zaproszenia imiennego
Na „Dniu dla Mola" się nie stawię,
Bowiem będę w Warszawie.
O której wrócę? Już po spotkaniu,
Wyruszając tuż po świtaniu.

Ale jak bym mógł być, proszę Pani
Wtedy bym jadł razem z Wami
Te wszystkie dania, i napoje,
I wszystko, co się znalazłoby na stole!

Ach gdybym mógł być z wami…!
Może bym upiekł placek z bananami?
Kakao, banan, mąka, mleko, miód
I powstaje istny cud!
Dodać mleka, margaryny
I w piekarnik, i już finisz!

Nie mogę – inna sprawa.
Gdzie będę? – Kopernik, Warszawa.
Chciałbym być, ale nie mogę,
Lecz jak pomyślę sobie,
O tych wszystkich smakołykach
Myślę sobie „cudo! Ameryka!".
Więc przepraszam, że się nie stawię.
Przykro mi, ale będę w Warszawie.

Wolski Marcin ***Placek z bananami***

Desery

Pączki

8. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Deser i Napitek dla Mola". Bychawa 2011

Opis zgłosiły i pączki usmażyły Weronika i Kinga Szewczyk, uczennice Szkoły Podstawowej im. Kajetana Koźmiana w Bychawce i ich mama Joanna.

Miś Gawrotek i Miś Mrum przechodzili rano koło piekarni. Pociągnęli nosami.
- Może dziadek Niedźwiadek piecze pączki? – zamyślił się Gawrotek.
- Och! – mruknął tylko Mrum i mlasnął językiem.
Dziadek Niedźwiadek miał na sobie biały fartuch. Ale pączków nie piekł. Siedział przy piecu z długą fajką. Pokazał im pustą miskę.
- Mąki nie mam. Przynieście mąkę, to będą pączki.
- Dobrze – powiedział Gawrotek. – To nic trudnego przyniesiemy mąkę na pączki. (…)
Był już wieczór, gdy misie zaniosły mąkę do dziadka Niedźwiadka. Aż sapały, tak się zmęczyły.
A dziadek Niedźwiadek zaraz zrobił ciasto na pączki. Obtoczył w mące pulchne, pachnące kuleczki.
- Już rosną! – cieszył się Gawrotek.
- Och! – mruknął Mrum i mlasnął językiem.

Helena Bechlerowa *Mrum, Gawrotek i pączki*
W: *O kotku, który szukał czarnego mleka*

Pączki pieczone w pączkownicy

Wystarczą na zrobienie ok. 50 pączków.

Składniki
- 260 g mąki
- 130 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 0,25 litra mleka
- 3 jajka
- 5 łyżek stołowych oleju kukurydzianego
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 30 g cukru pudru

Sposób przygotowania
Zagnieść mąkę, cukier, cukier waniliowy, mleko, jajka, olej i proszek do pieczenia na ciasto. Przygotować maszynkę do pączków zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. Upiec pączki zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. Po upieczeniu wyjąć pączki z maszynki do pączków i posypać cukrem pudrem. Alternatywnie można polać pączki polewą czekoladową.

Pączkownica – wypiekacz do minipączków znajduje się na wyposażeniu biblioteki. Można w nim upiec jednocześnie siedem pączków, które są gotowe po trzech minutach. Możemy zrobić je wcześniej i kolorowo udekorować lub serwować na ciepło posypane cukrem pudrem. Pycha! Takie pączki wypieka się bez użycia tłuszczu. To dodatkowy ich atut.

Powidła śliwkowe

1. edycja literacko-kulinarnego konkursu ph. „Danie dla Mola. Bychawa 2007

Opis zgłosiła Justyna Matysek

…Zjadam już piętnastą śliwkę. Zrywam je z drzewa w ogrodzie mamy. Śliwy są leciwe, dość niskie, powykręcane ze starości. Przedwojenne? Sięgam po owoce bez wysiłku i nawet nie wycieram ich o spodnie. Jak taką śliwkę węgierkę nacisnąć odpowiednio, pęka na pół, ukazując zielonobursztynowe wnętrze. Węgierki, te prawdziwe węgierki, są słodkie, mają specyficzną, lekką goryczkę i niepowtarzalny aromat! Pod fioletową skórką, cierpką i gorzkawą, tkwi mięsista niespodzianka, rozlewająca się w ustach słodko-kwaśno, jeśli są dojrzałe, i bardzo słodko, jeśli są po prostu – dojrzałe. Tylko z takich węgierek powidła są świetne. Brązowe, skarmelizowane, gęste. Jest wrzesień. Objadam się tymi śliwkami, bo zrywam je na powidła i „krótkie" dżemy. Już nie mogę się doczekać smażenia, gadania, mycia spirytusem słoików. Całego tego obrzędu…

Małgorzata Kalicińska *Dom nad rozlewiskiem*

Rurki

9 i ½ edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Opis głosili i rurki upiekli Mateusz Góźdź i jego mama Urszula Góźdź

…Pchła Szachrajka po obiedzie
Do cukierni bryczką jedzie.
Już z daleka widać z bryczki
Purpurowe rękawiczki.
Pchły ciastkami zwykle gardzą,
Nasza zaś lubiła bardzo
Tartaletki, papatacze,
Ptysie, bezy i sękacze,
Rurki z kremem, tort z wiśniami
I babeczki z malinami.

Wchodzi śmiało do cukierni,
W pas kłaniają się odźwierni,
Już kelnerzy przyskakują,
Grzecznie w rączkę ją całują.
Dzisiaj rurki z kremem zjem,
Bo ogromnie lubię krem.
Proszę podać ze trzydzieści,
Stolik więcej nie pomieści.
Przy stoliku pchła zasiadła,
Jedną rurkę z kremem zjadła,
Zostawiła pełną tacę.
Za tę jedną rurkę płacę!

Wstała, wyszła, od niechcenia
Powiedziała do wiedzenia
I mignęły tylko z bryczki
Purpurowe rękawiczki.
Bardzo dziwią się kelnerzy:
Jak rozumieć to należy!
O trzydzieści rurek prosić,
A po jednej mieć już dosyć?
Nagle patrzą: Co to? Czemu
W rurkach wcale nie ma kremu?
Wszystkie puste? Co za kwestia?
Zjadła cały krem ta bestia!
Tak się przejął tym cukiernik,
Że przypalił cały piernik
I zawołał: Proszę mi tu
Kupić jutro flaszkę flitu.
Gdy znów przyjdzie Pchła przeklęta,
Rurki z kremem popamięta!

Jan Brzechwa *Pchła Szachrajka*

Desery

Rurki

9 i ½ edycji literacko-kulinarnego konkursu ph. „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Wiersz napisali i zgłosili do konkursu oraz rurki upiekli Franek Wach i jego mama Elżbieta Wach

Wczoraj w kuchni już od rana
Krzątam się wraz z moją mamą.
Mam stolnicę, ciasto, wałek,
Chęci również mam niemałe.
Paski z ciasta nawinąłem,
W piekarniku zasunąłem
Na niecały kwadrans może.
O wieczornej wczesnej porze
Masa kręci się puszysta
Na nadzienie, oczywiście.
Kiedy rano dzisiaj wstałem
Już gotowe rurki miałem.
Udział wziąć w konkursie chciałem
Stąd ten wierszyk napisałem.
Zrobić rurki – nic prostszego.
Wszystkim życzę więc smacznego!

Franek Wach z Mamą ***Upiec rurki***

Tort – jeż

9 i ½ edycji „Przed Ucztą dla Mola". Bychawa 2012

Opis zgłosili Marysia, Ilona i Oskar Mituła

Tort (naprawdę) w kształcie jeża upiekła Aneta Frączek

Uczcić jeża łoś zamierzał,
Tort mu dając w kształcie jeża.
Który jeż, w dniu swych urodzin,
Jadł około czterech godzin.

Bóbr jeżowi współczuł szczerze,
Gdy jeż męczył się z tym jeżem.
Kłuły zwłaszcza w pyszczek kolce –
Musiał przynieść bandaż w rolce.

Gdy nazajutrz pchłę i lisa
Zabrał jeż na mecz tenisa,
Tak go tam rozbolał brzuch
Że aż stracił słuch i spuchł.

Łukasz Dębski *Jeż i tort*

MIEJSKA BIBLIOTEKA PUBLICZNA W BYCHAWIE

program
rozwoju
bibliotek

Projekt „Danie dla Mola czyli czytanie podniebieniem” jest realizowany dzięki środkom konkursu **„Aktywna Biblioteka” Akademii Filantropii w Polsce w ramach Programu Rozwoju Bibliotek** Fundacja Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego realizuje Program Rozwoju Bibliotek, który ma ułatwić polskim bibliotekom publicznym dostęp do komputerów, Internetu i szkoleń. Program Rozwoju Bibliotek w Polsce jest wspólnym przedsięwzięciem Fundacji Billa i Melindy Gates oraz Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności.

wydawca Miejska Biblioteka Publiczna w Bychawie
opracowanie Barbara Cywińska
fotografie Marek Matysek
opracowanie graficzne Marek Matysek
opieka redakcyjna Monika Głazik

MIEJSKA BIBLIOTEKA PUBLICZNA W BYCHAWIE

www.biblioteka.bychawa.pl

www.bychawa.pl

BYCHAWA 2013