Kuchnia kresowa z Podlasia

"Kuchnia kresowa z Podlasia" Adrianna Ewa Stawska, Dom Wydawniczy Benkowski, Białystok 2006.

W książce znajduję się przepisy na: **potrawy z mięs** (np. golonka podlaska, siemiatycki kurczak wykwintny, zabużańska wątróbka duszona), **potrawy z dziczyzny** (np. kuropatwy duszone w czerwonej kapuście, zając w śmietanie, klops z dzikiego królika, dzika gęś z grzybami), **potrawy z ryb** (np. ryba duszona z grzybami, śledź po żydowsku, śledzie smażone w cieście, śledź po tatarsku, jajka faszerowane śledziem), **potrawy z grzybów** (np. zupa z opieńków, borowiki duszone w śmietanie, sałatka z grzybów marynowanych, pasztet grzybowy), **kapusta i inne warzywa** (np. gołąbek leniwej gospodyni, kapuśniaczki, , marchewka po chłopsku, barszcz podlaski, ogórki z miodem), **potrawy z ziemniaków** (np. placki ziemniaczane na kilka sposobów, nadbużańskie oładki ziemniaczane, kiszka ziemniaczana, babka ziemniaczana zaparzana), **pierogi** (np. różne ciasta na pierogi – twarde, drożdżowe, półkruche, kruche oraz różnego typu farsze – dyniowy, ze słodkiej kapusty, z kaszy gryczanej z grzybami, z mięsa pieczonego, pierogi ormiańskie), **kluski, kasze i inne potrawy mączne** (np. bliny, knedle drożdżowe duszone, kluski zapiekane z grzybami, kluski z twarogiem, prażucha), **sałaty, marynaty, kiszonki** (np. kiszona surówka narwiańskich nimf, surówka z brukwi, kiszone grzyby, żurawina do mięsa, gruszki w occie, ocet śliwkowo-gorczycowy), **ciasta i desery** (np. miodownik białostocki, kołacz drożdżowy z makiem, piernik z jabłkami, rolada orzechowa, pączki zabużańskie czyli blinciziki, babka zaparzana, makagigi), **kwasy, chłodniki i inne napitki bezalkoholowe** (np. kwas buraczany, kwas chlebowy łotewski, kwas imbirowy, kwas kminkowy, chłodnik podlaski), **nastoje, nalewki, kordiały...** (np. Nalewka wiśniowa na miodzie, nalewka poziomkowa, nalewka mieszana na sposób wschodni, ratafia wiśniowa po białostocku, dzięgielówka, żubrówka).

Każdy przepis opatrzony jest dużym, kolorowym zdjęciem potrawy, a niektóre zawierają dodatkowe porady typu: co warto wypić do danej potrawy, np. do kurczaka podlaskiego *zimą godna polecenia będzie dobrze schłodzona dzięgielówka, latem piwo o nieco bardziej chmielowym aromacie.* Są także porady dotyczące dawnego sposobu przyrządzania, np. Przy przepisie na dziką kaczkę z owocami czytamy: *Nasze prababki, aby krócej gotować mięso wołowe lub gęsinę, radziły na dnie naczynia położyć czysty kawałek grubego szkła wielkości dłoni. Wskazane było, aby po ugotowaniu przecedzić sos przez sito. Zaś aby łykowate mięso stało się kruche, dodawały do niego w trakcie gotowania trochę wódki.* Przy przepisach potraw z grzybami bardzo dokładnie opisane są poszczególne gatunki grzybów.

Adrianna Ewa Stawska (1967) – pełnoetatowa dziennikarka, tłumaczka, pisarka, ponadto feministka, kucharka, kolekcjonerka. W przeszłości współpracowała z prasą

ponadto feministka, kucharka, kolekcjonerka. W przeszłości współpracowała z prasą społeczną, obecnie jest redaktorem naczelnym kwartalnika historyczno-kulturalnego “Ziemia Mielnicka”. Publikacje prozatorskie w czasopismach: “Kreatura”, “Kursywa” “Alfred Hitchcock poleca”. Wielbicielka nocnych seansów filmowych, książek, co nigdy nie nużą oraz epistolografii stosowanej.