

Historische Gerichte an der Oder
Historyczne dania przy Odrze

19. Jh.

Bohnensuppe	70
Gegrillte Rippchen	72
Gegrillte Knoblauchkartoffeln	74
Kartoffelsuppe á la Kaiser Wilhelm	76
Ragout vom Schlachten	78
Märkische Erntefestsuppe	80
Federviehbraten in Wurzelsoße und gestampften Erdäpfeln	82
Mehlklumpen mit Holunderbeeren	84

XIX wiek

71	Zupa fasolowa
73	Żeberka wieprzowe z grilla
75	Czosnkowe ziemniaki z grilla
77	Kartoflanka á la cesarz Wilhelm
79	Swieżynka
81	Zupa na dożynki w Marchii Brandenburskiej
83	Udka kurczące w sosie korzennym z tłuczonymi ziemniakami
85	Kluski z owocami czarnego bzu



2008 Pora żniw w XIX wieku
Erntezeit im 19. Jahrhundert



Bohnensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 200 g getrocknete Bohnen
- 200 g geräucherter
Bauchspeck
- 200 g Wurst
- 3 l Wasser
- 2 Möhren
- ¼ weißer Rettich
- 1 Zwiebel
- 2 grüne Paprikaschoten
- 1 Tomate
- 2 Zehen Knoblauch
- Weizenmehl
- Schmalz
- gemahlener Paprika süß
- 1 großes Lorbeerblatt
- ½ Bund Petersilie
- ½ Becher saure Sahne
- Salz
- Pfeffer



19. Jh.

Die über Nacht eingeweichten Bohnen mit frischem Wasser aufgießen, Bauchspeck und Lorbeerblatt dazu geben, ca. 2 Stunden kochen. Das weiche Fleisch herausnehmen, Knochen auslösen, in Stücke schneiden und bei Seite stellen. Das geputzte Gemüse und die Paprikaschoten fein schneiden und mit einem Teelöffel Schmalz anbraten, Tomate häuten, Knoblauch zerdrücken. Alles in die Suppe geben und solange kochen, bis die Bohnen weich sind. Die Wurst klein schneiden, mit Schmalz anbraten und heraus nehmen. Die fein zerkleinerte Zwiebel im Bratenfett anschwitzen, mit Mehl überstäuben, gemahlener Paprika dazu geben und nochmals einige Zeit braten, mit einer kleinen Menge Wasser aufrühren, in die Suppe geben und noch einige Minuten kochen lassen. Die gebratene Wurst, gehackte Petersilie und saure Sahne zur Suppe geben, alles abschmecken und servieren.



Namoczoną przez noc fasolę, zalać świeżą wodą, włożyć boczek, dodać liść laurowy, posolić i gotować 2 godziny. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, oddzielić od kości, pokroić w kostkę i odstawić. Umyte warzywa i paprykę drobno pokroić, podsmażyć na łyżeczce smalcu i wrzucić do zupy. Dodać pomidor bez skórki i rozarty czosnek. Gotować tak długo, aż fasola będzie miękka. Kiełbasę pokroić, podsmażyć na smalcu i wyjąć. Na tłuszczu przysmażyć drobno pokrojoną cebulę, posypać mąką, dodać paprykę w proszku i podsmażyć przez chwilę, rozprrowadzić małą ilością wody, wymieszać, wlać do zupy i przez kilka minut gotować. Dodać podsmażoną kiełbasę, posiekaną pietruszkę, kwaśną śmietanę, doprawić do smaku i podawać do stołu.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3
 Zentrum Weiterführender Schulen Nr.3
 ul. Stryzelecka 51, PL – 74-300 Myslibórz
 © Maja Kisby



Zupa fasolowa

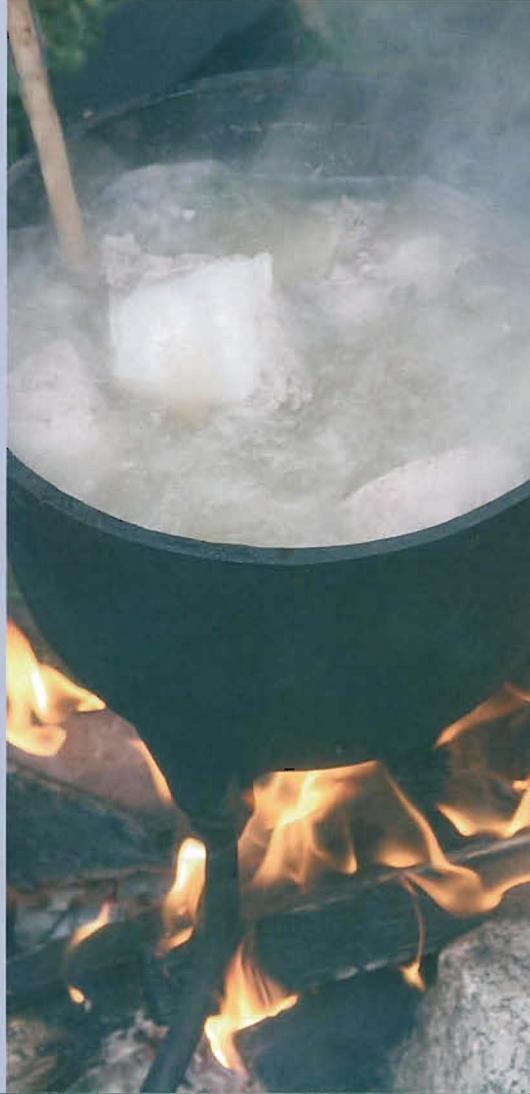
Składniki na 4 osoby

200 g suszonej fasoli
 200 g wędzonego boczku
 200 g kiełbasy
 3 l wody
 2 marchewki
 ¼ białej rzepy
 1 cebula
 2 zielone papryki
 1 pomidor
 2 ząbki czosnku
 mąka pszenna
 smalec
 słodka papryka mielona
 1 duży liść laurowy
 ½ pęczka natki pietruszki
 ½ szklanki
 kwaśnej śmietany
 sól
 pieprz

Gegrillte Rippchen

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Schweinerippchen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Sesamöl
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwerwurzel, gerieben
- ¼ Glas Pflaumenmus
- 1 EL Sherry
- 1 EL Soja-Soße



19. Jh.

Die Rippchen mit einem Messer in Stücke schneiden, in einem Topf Wasser aufkochen und die Rippchen hinein geben, ca. 5 Minuten kochen und heraus nehmen. Die verschiedenen Öle in eine Pfanne geben und erhitzen, Knoblauch und Ingwer dazu geben, 2-3 Minuten anschwitzen, Pflaumenmus, Sherry, und Soja-Soße dazu geben, erhitzen und dabei ständig rühren. Mit der entstandenen Soße die Rippchen bestreichen und 5-10 Minuten grillen. Während des Grillens die Rippchen öfter mit der Soße bestreichen und umwenden.

Żeberka porozdzielać nożem. W garnku zagotować wodę i wrzucić do niej żeberka. Gotować przez 5 minut, wyjąć. Na patelni rozgrzać oleje, dodać czosnek, imbir, podsmażać przez 2-3 minuty, dodać powidła, sherry i sos sojowy, podgrzewać, cały czas mieszając. Powstałym sosem posmarować żeberka i piec je na gorącym grillu przez 5 -10 minut, często smarując sosem i odwracając.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im.
Zentrum Weiterführender Schulen Nr.1 im.
Juliusza Słowackiego
PL - 74-400 Dębno, ul. Zachodnia 4
©Jadwiga Herbin



Żeberka wieprzowe z grilla

Składniki na 4 osoby

800 g żeberek wieprzowych

2 łyżki oleju
słonecznikowego

1 łyżeczka
oleju sezamowego
2 rozgniecione ząbki czosnku

2 cm korzenia imbiru,
startego

¼ szklanki powideł
1 łyżka sherry
1 łyżka sosu sojowego

Gegrillte Knoblauch- kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 4 große, gewaschene
Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 2 zerdrückte
Knoblauchzehen
- 1 EL gehackter Thymian
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Rosmarin
- Salz und Pfeffer je nach
Belieben



19. Jh.

Die Kartoffeln kochen und in dicke Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen, den Knoblauch dazugeben, braten bis der Knoblauch braun wird. Danach das Olivenöl und die Kräuter hinzufügen. Die Kartoffeln mit der Kräutermischung einreiben und 10-15 Minuten auf den heißen Grill legen. Ab und zu die Kartoffeln mit der restlichen Kräutermischung bestreichen. Wenn die Kartoffeln braun sind, werden sie serviert.

Ziemniaki ugotować, pokroić w grube talarki. W rondlu podgrzać masło, dodać czosnek, podgrzewać, aż czosnek zbrązowieje i wtedy dodać oliwę z oliwek i zioła, dobrze wymieszać i dodać sól i pieprz do smaku. Ziemniaki obtoczyć mieszanką ziołową i piec na gorącym grillu przez około 10-15 minut, smarując od czasu mieszanką ziołową. Podawać, gdy ziemniaki będą złociste.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im.
Zentrum Weiterführender Schulen Nr.1
Juliusza Słowackiego
PL – 74-400 Dębno, ul. Zachodnia 4
©Jadwiga Herbin



Czosnkowe ziemniaki z grilla

Składniki na 4 osoby

4 duże, umyte ziemniaki
4 łyżki oliwy z oliwek
30 g masła

2 rozgniecione
ząbki czosnku

1 łyżka
posiekanego rozmarynu

1 łyżka posiekanej
natki pietruszki

1 łyżka
posiekanego tymianku

sól i pieprz do smaku

Ragout vom Schlachten

Zutaten für 4 Personen

500 g Schweinebacke
600 g Schulter
200 g Lunge
300 g Leber
200 g Zwiebeln
Schmalz
Salz
Pfeffer



19. Jh.

Das Fleisch abspülen, in grobe Stücke schneiden, in heißem Fett anbraten, alles dünsten lassen, klein geschnittene Zwiebel dazu geben. Nach dem die Zwiebel weich geworden ist, wird die klein geschnittene Lunge hinzu gegeben und gegart, bis alles weich ist. Zum Schluss wird noch die in Stücke zerschnittene Leber in den Topf gegeben und gedünstet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mięso płuczemy, kroimy w grubą kostkę, następnie obsmażamy na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Po zarumienieniu dodajemy pokrojąc w piórka cebulę. Kiedy cebula zmięknie do całości dodajemy pokrojone w części płucka i dusimy aż wszystko zmięknie. Na koniec wrzucamy pokrojoną wątróbkę i dusimy pod przykryciem aż będzie miękka. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3,
Zentrum Weiterführender Schulen Nr.3
ul. Strzelecka 51, PL – 74-300 Myslibórz
© Tomasz Świątek



Świeżynka

Składniki na 4 osoby

500 g podgardla
600 g łopatki
200 g płuck
300 g wątróbki
200 g cebuli
smalec
sól
pieprz

Märkische Erntefestsuppe

Zutaten für 4 Personen

600 g Spitzbeine,
in Stücke gehackt
60 g ganze Graupen
60 g Zwiebel
60 g Möhre
50 g Sellerie
Salz und Pfeffer
Lorbeerblatt
Piment
1 Bund Kräuter



19. Jh.

Die Spitzbeine im Topf ca. 45 Min. kochen, dann die Graupen zugeben und weiter kochen lassen, das in Würfel geschnittene Gemüse und die Gewürze hinzufügen, alles gar kochen. Die Suppe mit gehackten Kräutern bestreuen und auf Tellern servieren.

Nóżki gotować w garnku około 45 minut, dodać pęczak podgotować. Dodać przyprawy i pokrojone w kostkę warzywa i gotować aż wszystko zmięknie. Zupę w talerzach należy posypać świeżymi ziołami.



Zupa na dożynki w Marchii Brandenburskiej

Składniki na 4 osoby

600 g nóżek świńskich
60 g pęczaku
60 g cebuli
60 g marchwi
50 g selera
sól, pieprz, liść laurowy,
ziele angielskie
pęczek świeżych ziół

Mehlklumpen mit Holunderbeeren

Zutaten für 4 Personen

100 g Holunderbeeren
60 g Mehl
40 g Zucker
¼ Zitrone (Saft)
etwas geriebene
Zitronenschale
½ l Wasser
1 Ei
100 ml Milch
Zimt
Nelken
1 Prise Salz



19. Jh.

Die Holunderbeeren mit Wasser, Zucker, Zitrone, Zimt, Nelken und 1 Prise Salz kochen.

Aus Ei, Mehl, Milch und etwas Zucker einen dickflüssigen Teig zubereiten. Teig mit einem Teelöffel abstechen und in die langsam kochenden Holunderbeeren geben, aufkochen, abschmecken und in Keramikschüsselchen servieren.



Owoce czarnego bzu ugotować z wodą, cukrem, cytryną, startą skórką z cytryny, cynamonem, goździkami i szczyptą soli. Z jajka, mąki, mleka i szczypty cukru przygotować zawiesiste ciasto. Nabierać ciasto na łyżeczkę, formować kluski i wrzucać do wolno gotujących się owoców. Deser podaje się w miseczkach ceramicznych.



Kluski z owocami czarnego bzu

Składniki na 4 osoby

100 g owoców czarnego bzu
60 g mąki
40 g cukru
sok z ¼ cytryny
starta skórka z cytryny
½ l wody
1 jajko
100 ml mleka
cynamon, goździki
szczypta soli





Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft



Wettbewerb im historischen Kochen, Altranft 2007
Konkurs w historycznym gotowaniu, Altranft 2007

16259 Bad Freienwalde/OT Altranft, Am Anger 27
Tel.: 03344/ 41 43 19, Fax: 03344/ 41 43 25

freilichtmuseum-altranft@t-online.de

Fotos / Zdjęcia
Horst Wiese und Ilona Roscher



Design
Ilona Roscher



Dieses Projekt wird unterstützt durch die Europäische Union
im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative INTERREG IIIA
(Small Project Fund der Euroregion Pro Europa Viadrina)
und das DPfW



Projekt wspierany przez unię europejską w
ramach Interregu IIIA (Small Project Fund
der Euroregion Pro Europa Viadrina)
i pnw.