

Link do produktu: <http://sklep.wilanow-palac.pl/moda-bardzo-dobra-smazenia-roznych-konfektow-i-innych-slodkosci-a-takze-przyrzadzania-wszelakich-potraw-pieczenia-chleba-i-inne-sekreta-gospodarskie-p-245.html>



Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie

Cena	70,00 zł
Numer katalogowy	W 794 KOD 939

Opis produktu

Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne

Opracowali: Jarosław Dumanowski, Rafał Jankowski

Spisana ok. 1686 r. `Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów` to obszerny, szczegółowy i oryginalny rękopiśmienny zbiór przepisów kulinarnych, który można uznać za drugą polską książkę kucharską. Prawie cała nasza wiedza o kuchni staropolskiej była dotąd oparta na Compendium ferculorum, ułożonym przez Stanisława Czernieckiego, kucharza Lubomirskich dziele słynnym, które wydano w 1682 r., a następnie powielano w kolejnym stuleciu.

Radziwiłłowska książka kucharska, którą oddajemy do rąk czytelników, zawiera znacznie więcej receptur niż dzieło kuchmistrza Lubomirskich. Przepisy z `Mody bardzo dobrej` są dłuższe, bardziej szczegółowe i bardziej atrakcyjne kulinarnie niż skrócone receptury Czernieckiego. Wiele z nich dotyczy cukiernictwa i wypieku ciast - dziedzin raczej pomijanych przez autora Compendium.

Publikowane receptury z `Mody bardzo dobrej` do tej pory były całkowicie nieznane. Ich lektura pozwala nam odkrywać zapomniany smak kulinarnego baroku i wsłuchać się w rytm kuchennej staropolszczyzny. Morszele, pantela, lecelty za językowymi zagadkami kryją się nie tylko potrawy, techniki kulinarne i produkty, ale także upodobania, wrażliwość i pasje naszych przodków.

Wydawnictwo: Muzeum Pałac w Wilanowie
Współpraca: AGAD i Uniwersytet Mikołaja Kopernika
Rok wydania: 2011
Objętość: 274 stron
Format: 21,8x30,5 cm
Oprawa: miękka zintegrowana
ISBN 978-83-60959-18-3
Seria Monumenta Poloniae Culinaria, t. II