



# OTWOCKI KUC HARZ DOSKONAŁY

Piotr Stefański

## **Przełomowa pozycja na lokalnym rynku wydawniczym. Książka jakiej jeszcze nie było !!**

O Świdermajerach bądź znanych lub mniej znanych postaciach Otwocka napisano i powiedziano już wszystko. Natomiast niniejsza książka w błyskotliwym i przystępnym stylu rozprawia się z socjologiczną historią przedwojennego letniska-uzdrowiska jednocześnie sięgając dalej do granic Wiązownej, Kołbieli czy też Osiecka. Wszystko po to, aby konsekwentnie dociekać jaka była nasza lokalna kuchnia regionalna.

W książce zawarto ponad 150 przepisów, (niektóre z XVII w.) które mozolnie autor znalazł, dobrał, przetłumaczył oraz dostosował do współczesnych realiów, tak aby każdy mógł poczuć smak przedwojennego regionu przygotowując potrawy z ogólnodostępnych produktów we własnym domu.

Książka zalicza się do nurtu literatury popularnej, nie mniej jednak dociekania i wnioski dotyczące regionalnej spuścizny kulinarnej regionu mają mocne podstawy empiryczne. Zawartość merytoryczna opiera się na ponad 140 pozycjach przypisów a bibliografia zawiera blisko 200 tytułów rozmaitych książek i prac naukowych.

W książce zamieszczono kilka rozdziałów, gdzie każdy porusza określona tematykę dającą pełny obraz naszej kuchni regionalnej a do każdego rozdziału przypisanych jest szereg przepisów kulinarnych. W niektórych przypadkach Autorowi udało się zrekonstruować na przykład całodzienne menu w przedwojennym pensjonacie Gurewicza albo menu na wykwintną kolację w zamożnym domu Otwockim.

Najcenniejszą puentą książki jest jej zakończenie w którym podano typowe regionalne Otwockie produkty spożywcze i potrawy.

Autor Jest Otwocczaninem od urodzenia. Technologiem żywienia i Psychologiem. Szlify literackie zdobywał pod okiem językoznawcy prof. Jerzego Bralczyka a także w rozmaitych gazetach między innymi w Życiu Warszawy czy też Tygodniku Stolica.

czyli historia kuchni regionu otwockiego, a w niej między innymi o tym, co jedzono: na wsi, na letnisku, w pałacu Bielińskiego oraz w pensjonacie Gurewicza

## Spis Treści

### WSTĘP

O co chodzi w Otwockim Kucharzu Doskonałym?

Źródła i podziały regionalnych smaków otwockich

### ROZDZIAŁ I NA WSI I W PAŁACU

Pąki, syto i prażucha – codzienne jedzenie na przedwojennej otwockiej wsi oraz najciekawsze przepisy

Otwocka kuchnia ziemiańska bez tajemnic – całodzienna dyspozycja potraw wraz z przepisami

Co lubił jeść Bieliński – czyli co szykowała pałacowa kuchnia w Otwocku Wielkim?

### ROZDZIAŁ II NA LETNISKU UZDROWISKU

Kolej, Androlli a może parostatek? – krótka historia letniska-uzdrowiska

Skąd się wzięli i kim byli ci letnicy?

### ROZDZIAŁ III SMAKI PRZEDWOJENNEGO OTWOCKA

Pięć oczywistych, ale nieznanych faktów o zakupach na otwockim letnisku

Co jedzono na letnisku i dlaczego masło musiało być w kulkach a cukier w głowach?

Błyskawiczny kurs letniskowego konwenansu – poczuj smak i szyk przedwojennego Otwocka

Letnik we włościańskiej chałupie – przepisy na cały dzień oraz na pieczony kompot

Letnik w willi na wakacjach – przepisy na cały dzień oraz na kultową orszadę

Letnik w pensjonacie – francuskie menu u Gurewicza z przepisami, a w nich konfitura z mleka

Zaskocz gości i zrób wykwintną kolację, jaką jedli zamożni Otwocczanie – kompletne menu z przepisami

Tajemnice żydowskiej kuchni oraz 22 niezwykle przepisy

### ROZDZIAŁ IV OTWOCKIE DIETY UZDROWISKOWE

Przyrodolecznictwo i ociekające tłuszczem jedzenie – właśnie tak leczono chorych w Otwocku, czyli lokalne diety uzdrowiskowe

Nie musisz mieć kobyły, aby zrobić sobie kumys – to jest takie banalne

### ZAKOŃCZENIE

Regionalna kuchnia otwocka, czyli jaka?