

SPIS TREŚCI

TATARSKIE ZIELE I POZŁACANY PIERNIK.....	11
SŁODYCZ ŻYCIA.....	17
ROZMARYN Z PIANĄ. SŁODYCZE W PIERWSZEJ POLSKIEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ.....	27
MODA BARDZO DOBRA SMAŻENIA RÓŻNYCH KONFEKTÓW.....	37
SŁODYCZOŚWIECENIA.....	49
À LA FRANÇAISE.....	59
PRZYKŁADOWE PRZEPISY.....	75
TATARAK SMAŻONY W CUKRZE.....	77
MARCYPAN BIAŁY Z PIANY CUKROWEJ.....	79
PASZTET MIGDAŁOWY.....	81
POLEWKA MIGDAŁOWA.....	83
POLEWKA Z JAGÓD WINNYCH.....	85
GRUSZKI WARZONE.....	87
RAKI ZE ŚWIEŻEMI LIMONIAMI.....	89
KOMENTARZ KUCHARZA.....	91

Średniowieczne upodobanie do pieprzu doprowadziło do przypadkowego odkrycia Ameryki. Głęboka zmiana europejskich gustów kulinarnych, detronizacja pieprzu i zastąpienie go przez cukier stworzyły Nowy Świat. Nie wierzycie? To poczytajcie!

Dawno, dawno temu, pewna pani krzyczała na swojego męża... W *Żonie modnej* Ignacego Krasickiego elegancka dama z pasją zaatakowała staroświeckie upodobania swego męża-prowincjusza. Przedmiotem kpin stały się zwłaszcza jego ulubione słodczyce...

Dlaczego do tej kłótni doszło, o co w niej chodziło i jak to naprawdę było, a także jak przyrządzić tytułowy tatarak w cukrze, pasztet z migdałów i marcepan z piany cukrowej – tego i wiele więcej dowie się Czytelnik z książki o staropolskich słodczychach.

Jarosław Dumanowski
Instytut Historii i Archiwistyki
Uniwersytet Mikołaja Kopernika