

Słowo wstępne	9
Wanilia kompasem	15
Babcia Wisienka, susz, powidła i sałatki pani Heleny	37
Chleb, słodkie wypieki i żelazne kluski babci Tekli	61
Kresowy aromat i smak	77
Viel, fettig, süß und festlich	99
הווה תרבג לש מירשכ מינדעם - סעמיץ	117
Rybacy, wodniacy, „Certa” i kuchnia pani Lusi	129
Weseliska, chrzciny, stypy	149
Tania kuchnia, kultowy „Łosoś” i „Jagiellonka”	165
Organistówka mlekiem, miodem i śpiewem słynąca	187
Była świnka, jest wędlinka	205
Swojskie jadło, czyli „biedny” nie znaczy „głodny”	223
Alfabetyczny spis potraw	250
Bibliografia	252
Źródła zdjęć	254

Smakowite opowieści o życiu wielokulturowej społeczności nadwiślańskiego miasteczka Nieszawa, którego tradycję od wieków współtworzyli Polacy, Żydzi i Niemcy.

Autorka zajrzała do kuchni nieszawskich gospodyń, wysłuchiwała relacji o przedwojennej przeszłości i ułożyła w całość barwne historie rodziny oraz znajomych, wplatając w nie oryginalne przepisy kuchni polskiej, kresowej, niemieckiej i koszernej.

Ta porywająca lektura zaprasza do czasów, kiedy zapach chleba z opalanej drewnem piekarni unosił się nad miastem, a przygotowania do marcowych imienin wuja Józefa rozpoczynały się wczesną jesienią, bo pani domu musiała zamarynować grzybki, usmażyć gruszki w słodko-kwaśnym syropie i zapeklować mięso. Dawne gospodynie wykazywały się wielką pomysłowością oraz zaradnością, potrafiły przygotować wykwintne potrawy z najprostszych składników. Pełną smaków i zapachów opowieść ilustrują niepowtarzalne archiwalne fotografie.