

Spis treści

WSTĘP: KLUCZ DO SMAKÓW LWOWA 9

Dawniej, czyli szczypta historii 11
Zawsze, czyli lwowskie
pory roku 19

Teraz, czyli co warto zobaczyć
i czego warto skosztować
we Lwowie 32

CHLEB I DO CHLEBA 37

Chleby obrzędowe 40

Strucla i chała 40

Kołacz i korowaj 43

Paska baba 44

Paska lwowska 47

Baba lwowska 48

Kulikowski chleb 50

Lwowskie palanyczki 53

Lwowskie pierogi pieczone 54

Pieróg cebulowy 55

Pieróg jaworowski 56

Knysze 58

Knysze lwowskie 59

Knysze żydowskie 60

Mandryki 63

Zgliwiały ser, kwargle 64

Masło z kiszonymi cytrynami 64

Bryndza szpicowana 67

Smarowidło ze słoniny, z czosnkiem
i papryką 67

Bryndza z masłem 68

Lwowskie smarowidło czosnkowe i olej
czosnkowy 71

Biały ser z papryką i kminkiem 72

Masło śledziowe ze skórką cytryny 72

Zielone masło 73

Grzybowe masło z miso
i z lubczykiem 73

PRZEKĄSKI CIEPŁE I ZIMNE 75

Jajka faszerowane 76

Jajka faszerowane w skorupkach 76

Awanturki 79

Awanturka klasyczna 79

Awanturka „bałamutka” z wędzonych
makreli 80

Jesienna kanapka 80

Śledź na różne sposoby 83

Śledź w occie 83

Śledź na jabłkowej poduszce 84

Śledź w oleju ze skórką cytryny
i żurawiną 84

Karp faszerowany po żydowsku, gefilte
fisz 86

Gugłyki z karpia w galarecie 89

Paszтет z żurawiną i tymiankiem 90

Krwawa kiszka, zwana też
kaszanką 92

Kiszka ziemniaczana, zwana też
„bulbianką” 95

Kiełbasy 96

Kiełbasa pieczona 97

Kiełbasa kminkowa 97

Kiełbasa z papryką 98

Szpicik pieczony 101

Studzienina albo też chołodziec, zwany
zimnymi nóżkami 102

Delikatny paszтет z wątróbek 105

Ozór z sosem chrzanowym
na ciepło 106

SAŁATKI Z FANTAZJI, WSPOMNIEŃ... I WARZYW 109

Salatka z czerwonej kapusty,
śledzia i fasoli 110

Salatka na piątkowy
post 113

Salatka wiedeńska na sposób
lwowski 114

Kapusta kiszona z olejem
i żurawiną 117

Sałatki wiosenne 118

- Mizeria z ogórków 118
- Sałatka z ogórków, rzodkiewek i zieleniny 121
- Sałatka z białego sera, jajek i szczypioru 121
- Zielona sałatka z jajkami i maczanką 122

Sałatka „starolwowska”, czyli buraki z czosnkiem i suszonymi śliwkami 124

- Buraki z suszonymi śliwkami „na zimno” 127
- Buraki z suszonymi śliwkami „na ciepło” 127
- Sałatka z dzikich roślin wiosennych 128

ZUPA MUSI BYĆ 145

Zakryszka, zasmażka, zaprażka podbijanie, podpiekanie 148

- Rosół cielęcy 150
- Rosół z kury 153
- Bulion warzywny 154
- Napar grzybowy w termosie 154
- Bulion grzybowy 157

Barszcz i barszczowe czary 158

- Barszczek bożonarodzeniowy czysty w filiżankach 160
- Barszcz podbijany z rabarbarem, w kociołku 163
- Ukraiński barszcz soborny 164
- Barszcz zielony ze szczawiem i pokrzywą 167
- Chłodnik buraczany na serwatce 168
- Chłodnik z wiosennej zieleniny, na zsiadłym mleku 171
- Zupa pomidorowa 172
- Zupa kminkowa 175
- Zupa jarzynowa z pulpetami 176
- Zupa cytrynowa 179
- Parzybroda 180
- Flaczki Pana Toepfera 183
- Zupa fasolowa z pulpetami 184

PLACKI, KLUSKI, PIEROGI 215

Placki, placuszki: do wyboru, do koloru 216

- Tarte placki 219
- Placki z pasternaku i selera 220
- „Fuczki”, placki z kiszzonej kapusty 223
- Placki z buraków 223

Waria 131

Dziobaczki 132

- Dziobaczki brązowe, zimowe 132
- Dziobaczki zielone, letnie 135
- Sałatka z brukselki na ciepło 136
- Sałatka z młodej kapusty z rodzynkami i orzeszkami ziemnymi 136
- Szparagi i smażone rzodkiewki z okruskami chleba i wędzonym boczkiem 139
- Kalafior i fasolka szparagowa z tartą bułką 140
- Pidczas (buraczynka) z kiszonymi cytrynami 143

Zupa dyniowa z gruszką 187

Zupa czosnkowa 188

Zupa grzybowa z pęczakiem 191

Zupa na słodko 192

Jablczanka 192

Amory po lwowsku 194

Czerechówka 197

Dodatki do zup 198

Lane (a właściwie kładzione) kluseczki 198

Uszka z grzybami i z mięsem drobiowym (krepyłki) 200

Ciasto na uszka 201

Nadzienienie z grzybów i śliwek suszonych 201

Nadzienienie z kurczaka 202

Makaron na żółtkach 202

Kapuśniaczki 205

Grzanki cebulanki 205

Paluchy kminkowe 206

Cebulaki z makiem i skwarkami 209

Kulesza do zup 210

Kostki z grysiku (kaszy manny) do rosółu 212

Placki z cukinii 224

Kulesza z bryndzą 224

Zieleniec 227

Pierogi, knedle, paluchy 228

Ciasto z mąki pszennej 229

Ciasto z mąki żytniej 229