

Spis treści

Wstęp	5
Zupy	6
Historia garnka	7
Kilka wskazówek, żeby zupa była smaczna i pożywna	8
Podprawy i zasmażki do zup	10
Dodatki do zup	12
Krupniki	13
Polewki	14
Żur, zalewajki	15
Barszcze	17
Rosół – król wśród zup	19
Zupy warzywne	23
Zupy rybne	32
Leśna spiżarnia	35
Kasze, jagły, krupy. Potrawy mączne	46
Placki, bliny, pierogi	50
Bliny	53
Dziczyzna Świniobicie – świeżynka Wędliny – kumpiak, kindziuk	58
Świniobicie	61
Mięso	62
Ślonina, smalec	64
Cielęcina	67
Baranina	69
Podlaskie wędliny	71
Kindziuk – król podlaskich wędlin	71
Kumpiak – książę podlaskich wędlin	72
Podlaskie kielbasy	73
Nadbużańska szynka ze słoninką	75
Salcesony, kaszanki, pasztetowe	75
Chleb	79
Chleb dawniej	80
Chleb dla ducha	83
Zapomniany korowaj – kołacz	86
Kupujemy pieczywo	87
Przepisy z wykorzystaniem pieczywa	90
Ziemniak – król podlaskiej kuchni	91
Potrawy z ziemniaków gotowanych	98
Przystawki i sałatki ziemniaczane	109
Potrawy z ziemniaków duszone	111
Smażone kartoflane pyszności	114
Ziemniaki pieczone	121
Ziemniaczane słodkości	126
Porady praktyczne	127

Ryby.....	129
Raki	131
Przekąski i przystawki	136
Śledź po żydowsku	137
Rolmops	137
Ryby gotowane.....	141
Ryby smażone	145
Ryby pieczone	150
Ryby wędzone	154
Węgorz wędzony	154
Karp, leszcz wędzony	155
Podlasie nabiąłem stoi	156
Korycińskie sery dojrzewające	157
Masło	159
Klinek – nadbiebrzański twaróg	160
Przetwory	163
Kwaszone rarytasy z Podlasia	164
Bigos a sprawa Polska	167
Ogórki.....	169
Ogórki na zupy i sałatki.....	170
Grzyby, grzybki i cuda ze słoika	173
Solenie grzybów.....	174
Apertyzacja.....	177
Marynowane warzywa i owoce	178
Marynaty owocowe mieszane	181
Kompoty	182
Soki, syropy	183
Konfityry, marmolady, powidła, galarety.....	184
Słodkości, napoje	191
Napoje.....	196
Alfabetyczny spis potraw.....	200