

Załączam dwa przepisy do działu "Kuchnia" w ręcznym zapisie, aby zachować autentyzm przekazu - czy te zapisy są czytelne, daj znać; jeśli uważasz, że należałoby je przepisać, daj znać - mnie jednak chodziłoby o autentyk.

Pierwszy przepis to legendarny napój alkoholowy Hebdzyńskich, w rękopisie Beaty Hebdzyńskiej, a pochodzący ściśle od Romana Hebdzyńskiego, męża ciotki Zofii Egiejman-Hebdzyńskiej - jeśli wykonany zgodnie z przepisem, nie ma nic lepszego na chandrę, wieczory przy brydżu lub pokerze (co preferuję) i przy świątecznych deserach.

Gromka

$\frac{1}{2}$ spinytusu

2 laski wanilie

1 laska cynamonu

1 czekolada gorzka

1 czekolada mleczna

$\frac{1}{2}$ kostki masła

miód, ziele angielskie, goździki

Z Tytiki cukru (z grubkiem) robisz karmel. Dodaj goździki, cynamon, 1-2 ziele angielskie, wanilia - na $\frac{1}{2}$ l. wody przygotować, dodać ~~Tytiki~~ masła, 2-3 Tytiki miodu, ~~z~~ czekoladę, żeby się rozpuściła; zestawić z ognia i dodać $\frac{1}{2}$ spinytusu. Lekko zagotować - pod przykryciem!!

Drugi przepis to moje dwa autografy, zapisy terenowe z Azji Środkowej na dwie zupy (stulecia) mające chyba "korzenie" na stepach Euroazji - moim zdaniem, również zgodność z recepturą gwarantuje efekt.

Pozdrawiam gorąco, jak te wrzące tygielki, rondle i barbakany,

Marek

Ubecki szupa

bazylika świeża
albo suszona.

- baranina w kostkach do zimnej wody (~~niezagał~~) piany zdyjsi, dodać cebulę pokrojoną, dodać marchewki w talarkiach do gotującej zupy, ostrą paprykę płodną, nasiona koriana, dżambul?, albo ~~liście kurkumy~~, paprykę, pomidor, paprykę świeżą, kartofle, 1 łyżka cebuli (fajdelki)

Kaurma szupa

lilak - Dzhambel - syringa vulgaris

Baranina do garnka dusić 25 min; sól, pieprz, cebula, zira 15 min;
półkole pomidorów i marchewki dusić; dodać wodę; groch kasty, kukurydza, alica
w całości, 2 pieprze ~~czili~~ czili, bazylika i dżambul, kolonawa papryka, pomidorki
w całości, papryki w całości 1 łyżka, kartofle.
(kartofle gotować, szupa gotować)