

Pod znakiem pomidora

Jeszcze kilkanaście lat temu pomidor u nas był mało znany. Pamiętam dobrze, kiedy mój mały ogródek wzbudzał podziw wiejskich dzieci, bo były w nim „cyrwone jabłka na ksocku“.

I znaleźmy tylko jedno zużycie pomidorów: na zupę. Do dziś mam jeszcze książkę ogrodniczą niemiecką, w której z triumfem pisze autor, że pomidory „udaje się czasem konserwować przez zimę“. A dziś udaje się nam wszystkim i prawie zawsze. Dziś pomidory jada my rano, w południe, wieczorem, surowe, przetrzone, gotowane, smażone; w post i na święto, w kłacie i w pałacu. Pomidory są bowiem smaczne, pełne witamin i żelaza. Rok każdy dorzuca nowe „mody pomidorowe“. Tegoroczną nowością to musztarda pomidorowa i zimny sos pomidorowy do mięsa, który zastąpić może drogi sos majonezowy i tatarski. Musztarda jest bardzo smacznym dodatkiem do mięsa i dobrze smakuje posmarowana na chlebie.

Sos zimny pomidorowy

Utrzeć na tarce (są takie specjalne do jarzyn, nie drogic) jedną cebulę, pół dużego selera, dwie pietruszki, dwie marchwie i uprzyć w garnuszku z masłem przez 10 minut, dodając pieprzu mielonego, listek bobkowy, trochę papryki i goździk. 12 średnich pomidorów uprzyć w maśle, przefasować, dodać jarzyn uprzonych i chwileczkę razem posmażyć.

Sos podaje się zimny. O ile za gęsty można rozrobić buljonem lub wodą, w której rozpuszczamy kostkę Maggi.

Pomidory w butelkach

Pomidory wytrzeć ściereczką, porozrywać na małe części i wkładać do butelek, czysto wymytych i wypłokanych. Wkładając ubijać mocno, aby weszło jak najwięcej pomidorów, gdyż po ugotowaniu opadną. Na szczelnie ułożone pomidory w butelce nasypać łyżeczkę soli, zakorkować butelki, związać sznurkiem i wstawić do kociołka, obłożyć je sianem, nalać wody do połowy wysokości butelki i gotować od zagotowania 10 m. Zostawić w wodzie tak długo aż wystygną, potem zalakować i przechowywać w miejscu suchym i przewiewnym.

Pomidory przecierane

Pomidory oplókać, pokrajać na części, włożyć do rondla i gotować na wolnym ogniu często mieszając tak długo, aż skórki pomidorów zaczną się związać. Wtedy przetrzeć przez sito, a otrzymany przecier wlać do butelki, zakorkować, związać sznurkiem i gotować w sianie jak powyżej. Po ugotowaniu i przestygnięciu zalakować.

Powidelka pomidorowe

Pomidory oplókać, pokrajać na kawałki, włożyć do rondla i gotować tak długo, aż zaczną się związać skórki, wtedy przefasować przez sito włosiane, znowu wlać do rondla czystego i gotować je tak długo, aż zgęstnieją do takiego stopnia, że po przeciągnięciu łyżką widoczna będzie t. zw. droga. Wtedy ponakładać powidelka do słoików małych (na jednorazowy użytek) i gdy ostygną nalać na wierzch powidełek stopiony i przestudzony łój, lub oliwę, i związać pergaminem.

Musztarda pomidorowa

Proporcja: 5 kg. pomidorów, 10 kg. cebuli, 1 ząbek czosnku, pół szklanki cukru, 1 łyżeczka pieprzu lub papryki, 2 łyżeczki soli, pół łyżeczki goździków.

Pomidory oplókać, pokrajać w kawałki, włożyć do garnka, dodać cebulę pokrajaną i czosnek i gotować razem tak długo, aż skórka od pomidorów zacznie związać się. Wtedy wszystko przetrzeć przez sito, włożyć do rondla, dodać octu, cukru, pieprzu lub papryki, soli i goździków mielonych i gotować tak długo, aż pomidory będą tej gęstości, że po przeciągnięciu łyżką zostawia t. zw. drogę. Wtedy złożyć do słoików i gdy przestygną zalać lojem lub oliwą, i związać.



Powitanie

Jak się masz książeczko,
Bardzo się stęskniła
Za nami przez lato,
Przyjaciół komiła?
Choć dobre wyuczasy
I powietrze świeże,

Lecz z chęcią się ciebie
Znowu w rękę bierze.
Mile się w twych kartach
Mądrości poszuka,
Bo teraz jak z płatka
Będzie szła nauka. H. R. 64

Ilustrowany Przegląd Katolicki

Ojców mowy — Ojców wiary — Brońmy zgodni — Młody — Stary

NR. 37

15-go września 1935 r.

ROK V



W tem Sercu — wszystkie dostatki moje,
W tem Sercu — moje męstwo i siła,
W tem Sercu — wiedzy nadziemskich zdroje
I przystań rajszych ukojeń miła.

O, Serce! któreś bolalo wiele
Ongiś pod krzyżem Swojego Syna,
Wiedz duszę moją w Niebios wesele,
Matko Najświętsza, Matko jedyna.

Daj, niech ma dusza, złączona z Tobą
Odpocznie w Niebie — gdy ciało skona
I Twóich świateł Bożą ozdoba
Racz ją uwieńczyć, Niepokolana!