



MAŁE



KOBIETKI



GOTUJĄ



Przepisy na cały rok
od Meg, Jo, Beth i Amy



WINI MORANVILLE

znak litera
nova



MAŁE
KOBIETKI
GOTUJĄ

The title is centered and surrounded by decorative elements. Above 'MAŁE' are two small leafy branches. Below 'MAŁE' is a horizontal line with a central flower and two leafy branches on either side. Below 'KOBIETKI' is a horizontal line with a central whisk and two leafy branches on either side.

MAŁE
KOBIETKI
GOTUJĄ

*Przepisy na cały rok
od Meg, Jo, Beth i Amy*

WINI MORANVILLE

Tłumaczenie Hanna de Broekere

znak *litera
nova*

Kraków 2021

[Kup książkę](#)

Tytuł oryginału

Little Women Cookbook: Tempting Recipes from the March Sisters and Their Friends and Family

Copyright © 2019 Quarto Publishing Group USA Inc.

Text © 2019 Wini Moranville

Photography © 2019 Quarto Publishing Group

Copyright © for the translation by Hanna de Broekere

Projekt okładki

Quarto Publishing Group

Adaptacja oryginalnego projektu okładki

Maria Gromek

Ilustracje na okładce

© Clairice Gifford

Ilustracje w książce

© Clairice Gifford

Redaktorka nabywająca

Milena Rachid Chehab

Redaktorka prowadząca

Monika Kucab

Adiustacja

Magdalena Matyja-Pietrzyk

Korekta

Aleksandra Ptasznik

Magdalena Wołoszyn

Projekt typograficzny

Megan Jones Design

Łamanie

Sabina Suchy

ISBN 978-83-240-7384-9

Książki z dobrej strony: www.znak.com.pl

Więcej o naszych autorach i książkach: www.wydawnictwoznak.pl

Spółeczny Instytut Wydawniczy Znak

ul. Kościuszki 37, 30-105 Kraków

Dział sprzedaży: tel. 12 61 99 569, e-mail: czytelnicy@znak.com.pl

Wydanie I, Kraków 2021

Druk: Perfekt

[Kup książkę](#)



PODZIĘKOWANIA

Jestem niezwykle wdzięczna Danowi Rosenbergowi za propozycję napisania tej książki. Dan wiedział, że jako pisarka, autorka książek kucharskich, miłośniczka dawnych przepisów i badaczka historii sztuki kulinarnej z radością podejmę się tego zadania.

Na moje podziękowania zasługuje też Ellen Boeke, która pomogła mi w dokumentacji i pisaniu niektórych przepisów, podobnie jak przy *The Bonne Femme Cookbook* kilka lat wcześniej. Jej uwielbienie dla Louisy May Alcott i entuzjazm dla tego projektu dorównywały mojej radości i zapałowi i sprawiły, że powstała lepsza książka. Miałam też szczęście, że redakcją zajęła się (ponownie) Karen Wise.

Dzięki The HathiTrust Digital Library of Early American Cookbooks mogłam zapoznać się ze sztuką kulinarną czasów Louisy May Alcott lepiej, niżbym to sobie wymarzyła. Dostęp do zbiorów był dobrodziejstwem, miał też jednak wadę: nad przepisami i mądrościami kucharek tamtych czasów spędzałam nieraz tak długie godziny, że na śmierć zapominałam o deadline'ach.

I jest jeszcze David Wolf: cóż mogę Ci powiedzieć? Dzielić z Tobą stół przez te wszystkie lata – to prawdziwa uczta.

Podziękowanie do polskiego wydania

Jestem bardzo wdzięczna mojej tłumaczce, Hannie de Broekere, za precyzyjne i dociekliwe pytania zadawane w trosce o to, by polskie Czytelniczki otrzymały książkę zapewniającą kulinarne sukcesy.

Wini Moranville

SPIS TREŚCI





Podziękowania ~ 5

Wstęp ~ 9

ROZDZIAŁ 1

Śniadania Hanny ~ 17

ROZDZIAŁ 2

Spotkania z rodziną i przyjaciółmi ~ 37

ROZDZIAŁ 3

Obiady i kolacje u Marchów ~ 65

ROZDZIAŁ 4

Słodkie przekąski, desery i napoje ~ 101

Przypisy ~ 156

○ Louisie May Alcott ~ 157

○ Autorce ~ 158

Spis przepisów ~ 159

Źródła zdjęć ~ 160





WSTĘP

Przyrządzona potrawa to miłość, którą można zobaczyć

W powszechnie uwielbianej powieści *Małe kobiety* jedzenie odgrywa ważną rolę. Przygotowanie potraw i częstowanie nimi to dla sióstr March sposób na okazanie troski i serdeczności członkom rodziny, przyjaciołom i sąsiadom. W jednej z pierwszych scen widzimy, jak Meg, Jo, Beth i Amy oddają swoje świąteczne śniadanie rodzinie biednych niemieckich imigrantów, po czym wracają do domu i zjadają skromny posiłek złożony z chleba i mleka. W innym rozdziale czytamy o tym, że Jo przynosi przeziębionemu Lauriemu galaretkę mleczną, którą zrobiła Meg. „To bardzo lekkie i na pewno ci nie zaszkodzi, a poza tym takie miękkie, że ześlizgnie się w dół, nie raniąc twojego bolącego gardła”, mówi Jo.

Każdego zimnego poranka Hanna, gospodyni Marchów, nawet gdy jest zajęta lub „gderliwa”, wręcza dziewczętom jeszcze gorące paszteciki, aby siostry miały czym ogrzać dłonie w drodze do pracy i szkoły. Kiedy Beth zachorowała na szkarlatynę, „Meg przygotowywała dla drogiej siostrzyczki delikatne papki, dzielnie znosząc liczne oparzenia i plamy na białych rączkach”.

Pan Bhaer, który ma wkrótce wyjechać, by objąć posadę na zachodzie kraju, wykosztuje się na owoce i orzechy i przynosi je na pożegnalny posiłek u Marchów. (Na szczęście kilka stron dalej ronimy łzę radości, dowiadując się, że profesor pewnego dnia wróci do Jo).

A chyba najbardziej wzruszający jest fragment o Jo, która próbuje zostać pisarką, żeby zarobione pieniądze przeznaczyć „dla osób, które więcej kochała niżeli samą siebie”. Jo marzy, by „dostarczać Beth wszystkiego, czego pragnie, od poziomek w zimie, do organków w sypialnym pokoju”. John, mąż Meg, „odłożył pewną sumkę, żeby zaopatrywać chorą w ulubione owoce”.

Przy okazji kucharzenia siostry dostają niezłą nauczkę. Przekonane, że praca kucharki to nic trudnego, postanawiają przygotować śniadanie dla mamy. Kiedy jednak herbata okazuje się gorzka, omlet przypalony, a biszkopty mają plamy, dziewczęta orientują się, że – jak ujmuje to Hanna – „prowadzenie domu to nie żarty”. Zarówno obiad dla Lauriego, przygotowany przez Jo, jak i obiad Amy dla koleżanek okazują się porażką. Obie siostry uczą się jednak, jak radzić sobie z trudnościami. Z powodu nieudanej galaretki porzeczkowej między Meg a jej mężem wybucha gwałtowna kłótnia – mimo to po czasie będą wspominać tę galaretkę jako „najsłodsza”, ponieważ dzięki awanturze stali się sobie bliżsi.

Jedzenie odgrywa ważną rolę w kontaktach międzyludzkich w całej powieści. Na kończącym rok balu w wigilię Nowego Roku Meg, Jo i Laurie wraz z innymi młodymi ludźmi świetnie się bawią podczas jedzenia czekoladowych kulek owiniętych w papierki ze złotymi myślami. Jo pamięta też, aby zabrać kilka czekoladek dla młodszych siostr, czekających niecierpliwie w domu, żeby usłyszeć dokładną relację z przyjęcia. Laurie zaprasza swoich angielskich przyjaciół i siostry March na wioślarską wycieczkę zakończoną wesółym, niespiesznie spożywanym piknikiem. Amy kupuje marynowane limony – modny wówczas wśród dziewcząt przysmak – aby częstować nimi szkolne koleżanki i w ten sposób podbudować swoją pozycję w klasie. Niestety, jej wysiłki zostają zniweczone.

Najwymowniejsze jednak jest to, że powieść kończy się sceną pikniku. Rodzina zbiera się na zrywanie jabłek w Plumfield, posiadłości z sadem, którą Jo dostała w spadku po ciotce March. Pod koniec dnia „Jo i Meg przy pomocy większych chłopców rozłożyły podwieczorek na trawie, bo w ten dzień podawano herbatę i przekąski pod gołym niebem dla uczczenia uroczystości”. Z ostatnich stron powieści dowiadujemy się, że to kraina mlekiem i miodem płynąca, że dzieci skaczą przez kozła, jedzą zapiekanki i śpiewają, siedząc na gałęziach drzew, w sadzie walają się okruchy ciastek, a synek Jo rozkosznie kąpie rączkę w dzbanku z mlekiem.

Siostry March rozmawiają z mamisią o zbiorach i o całym swoim życiu, scena pikniku staje się zatem ukoronowaniem powieści. W ostatnim zdaniu mamisia wykrzykuje: „Ach, córki moje, chociażby wasze życie jak najdłuższe było, nie mogę wam życzyć większego szczęścia niż moje”.

Myślę, że pięćdziesiąt przepisów zawartych w tej książce pozwoli wam poczuć ducha *Małych kobietek* oraz radość, jaką bohaterkom książki dawało przygotowywanie i spożywanie posiłków. Inspiracją wielu były potrawy wzmiankowane w powieści. Należą do nich:

placki smażone na gorącej blasze, placki z mąki gryczanej, tłuczone ziemniaki, galaretka mleczna, peklowana wołowina, szparagi, kulki ze złotymi myślami, galaretka porzeczkowa do mięs, ciasto imbirowe i wiele innych potraw, które członkinie rodziny Marchów przyrządzają lub zjadają z apetytem w gronie rodziny, przyjaciół i sąsiadów.

Do stworzenia pozostałych natchnęły mnie wydarzenia opisane w powieści. Wiele spotkań Meg, Jo, Beth, Amy z przyjaciółmi odbywa się przy poczęstunku, jednak nie zawsze dowiadujemy się, co wtedy jedzono. W takiej sytuacji podaję przepisy na potrawy, które według mnie najprawdopodobniej by podano. Należą do nich proste dania, które Hanna mogłaby przygotować na rodzinną „herbatkę” lub „kolację” – obie nazwy są używane wymiennie i oznaczają wieczorny posiłek. Znajdziecie tu też przepisy na uroczystsze okazje, na przykład na przyjęcie, które Amy planuje dla swoich przyjaciółek z lekcji malarstwa i rysunku, oraz na wycieczkę wioślarską Lauriego. Umieściłam tu też kilka receptur na łakocie z kuchni francuskiej, które Amy na pewno by odkryła – i pokochała – podczas podróży po Francji.

Pracę nad tą publikacją zaczęłam od szczegółowego zapoznania się z książkami kucharskimi wydаныmi w Stanach Zjednoczonych w latach 1850–1880. Przy wyborze przepisów zadałam sobie następujące pytania: które potrawy pasowałyby do jadłospisu mieszkających w Nowej Anglii Marchów oprócz tych, które są wzmiankowane w powieści? Które dania były szczególnie popularne w tamtych czasach? Tak oto w każdej z przejrzanych przeze mnie książek kucharskich znalazłam przepis na makaron z serem, dlatego też go tu umieściłam.

Na koniec zadałam sobie pytanie: które z ówczesnych dań chcielibyśmy przyrządzić i zjeść dzisiaj? Z pewnością zauważycie, że nie zamieściłam oryginalnego przepisu na marynowane limony, „smakołyk”, którym Amy częstuje swoje koleżanki z klasy. Całe limony marynowane w słonej wodzie z czosnkiem, goździkami, octem, pieprzem i gorczycą mogą dzisiaj pociągać kulinarnych ryzykantów, ale czy uznałibyśmy je za przysmak, którym częstuje się koleżanki z klasy? Nie sądzę. Aby jednak dać wyraz sympatii dla uroczej Amy, proponuję słodką wersję: ciasteczka z „marynowaną limoną” według Amy, pokryte limonowym lukrem i przyozdobione kawałkiem kandyzowanej limony (zob. s. 105).

Podobnie uhonorowałam składający się z owoców i orzechów podarunek pana Bhaera dla Marchów. Proponuję deser, który powinien sprawić tyle samo przyjemności, ile hojny dar profesora Bhaera.



A czy zamieszczone tu przepisy wyglądają dokładnie tak, jak przyrządzano potrawy w czasach rodziny Marchów? Oczywiście, że nie! Gdyby tak było, zrobienie galaretki zaczynałoby się od przygotowania cielőcych nówek, a zrumienienie makaronu z serem wymagałoby ogrzania szuflki w ogniu i trzymania rozgrzanego do czerwoności narzędzia nad daniem. Potrawy według moich przepisów sporządza się z użyciem nowoczesnych technik kulinarnych i sprzętów domowych oraz z dostępnych obecnie produktów, nie wspominając o elektryczności, oczywiście. W kilku miejscach zauważycie gotowe mieszanki do pieczenia, jednak w większości przepisów starałam się trzymać zasad gotowania „od zera”. Niezależnie jednak od tego, jak sporządzony jest przepis, rezultatem każdego jest potrawa, którą rodzina Marchów zjadłaby z apetytem przy wspólnym stole.

Po raz pierwszy uległam czarowi *Małych kobietek* już jako nastolatka. W następnych latach co jakiś czas wracałam do tej powieści, zwłaszcza po obejrzeniu wspaniałej ekranizacji z 1994 roku z Winoną Ryder jako cudowną Jo i Gabrielem Byrne’em w roli zniewalająco czarującego pana Bhaera. Od dwudziestu pięciu lat piszę i redaguję teksty o jedzeniu i jestem zafascynowana dawnymi recepturami. Marzyłam, żeby napisać książkę kucharską pełną przepisów na potrawy, które niegdyśjsze gospodynie pieczołowicie przyrządzały dla swoich rodzin. Kiedy zatem pojawiła się propozycja napisania książki kucharskiej nawiązującej do *Małych kobietek*, natychmiast ją przyjąłam. W chwili kiedy moja książka idzie do druku, zapowiadana jest kolejna filmowa wersja *Małych kobietek*. Wystąpią w niej dwie z najbardziej uwielbianych gwiazd młodego pokolenia aktorów: Saoirse Ronan jako Jo i Timothée Chalamet jako Laurie. Nie muszę chyba dodawać, że już nie mogę się doczekać. Robiąc dokumentację i pisząc tę książkę, po raz kolejny zakochałam się w *Małych kobietkach*. Mam nadzieję, że wam przydarzy się to samo. Przede wszystkim jednak liczę, że potrawy opisane w mojej książce odegrają taką samą rolę, jaką odegrały w życiu rodziny Marchów: pogłębią waszą więź – w duchu radości i wdzięczności – z tymi, których kochacie najbardziej.

Nie mogłabym wam życzyć większego szczęścia.

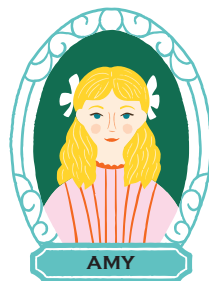




Orchard House, dom Louisy May Alcott
w Concord w stanie Massachusetts, gdzie
w 1868 roku pisarka stworzyła *Małe kobiety*



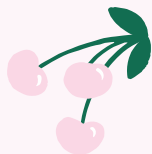




ŚNIADANIA HANNY



Proponuję rozpoczęcie dnia podobnie jak Meg, Jo, Beth i Amy, w czym pomogą nam autentyczne przepisy na śniadania. Znajdziecie wśród nich smażone na gorącej blasze placki z mąki kukurydzianej oraz z mąki gryczanej, omlet dla mamisi, którego nie zepsułaby nawet Jo, bożonarodzeniowe muffinki (przysmak Amy) oraz słodką owsiankę pełną jabłek. Jest bardzo prawdopodobne, że jeśli upieczecie legendarne paszteciki Hanny, te maślane wypieki z ciasta francuskiego będą się w waszym domu cieszyły takim samym powodzeniem jak u Marchów.



Placki z mąki gryczanej	· 21
Placki z „mąki indiańskiej”	· 23
Bożonarodzeniowe muffinki Amy	· 25
Lepszy omlet dla mamisi	· 29
Paszteciki z serem i dżemem	· 30
Mleczne tosty	· 33
Owsianka z jabłkami, cynamonem i syropem klonowym	· 34



PLACKI Z MĄKĄ GRYCZANEJ

„Czy mogę pomóc ci nieść rzeczy dla tych biednych dzieci? – zapytała z zapalem Beth”, podczas gdy Meg nakrywała placki z mąki gryczanej i układała chleb na dużym talerzu.

Co się stało w naszych czasach z plackami gryczanymi? Przepisy na pieczone na gorącej blasze placuszki można znaleźć w ponad stu książkach kucharskich wydanych między 1850 a 1880 rokiem. Musiały być lubianym daniem, ponieważ stanowią część świątecznego śniadania, które siostry March oddają biednej rodzinie Hummlów. Pożywne placki na pewno solidnie pokrzepiły głodne dzieci.

W późniejszych czasach z jakiegoś powodu placki z mąki gryczanej przestały być popularne. Obecnie wracają do łask, ponieważ zależy nam, aby w naszej diecie znalazły się zdrowe, bogate w błonnik potrawy. Spróbujcie tych pysznych placuszków o lekko orzechowym smaku, a na pewno zgodzicie się, że zasługują na powrót na nasze śniadaniowe stoły.



*Składniki na 9 placków
(4 porcje + 1 dodatkowy placek)*

50 g mąki pszennej
50 g mąki gryczanej
2 łyżki cukru
1 łyżeczka sody oczyszczonej
½ łyżeczki soli
235 ml maślanki
1 duże jajko, lekko ubite
6 łyżek (85 g) niesolonego masła,
poszatkowanego
syrop klonowy do polania gotowych placków



1. W średniej wielkości misce wymieszać mąki pszenną i gryczaną, cukier, sodę i sól. W środku mącznej mieszanki zrobić wgłębienie. W drugiej misce połączyć maślanekę z jajkiem. Maślankową masę wlać do wgłębienia i delikatnie mieszając, połączyć wszystkie składniki.
2. W kuchence mikrofalowej roztopić połowę masła. Delikatnie mieszając, połączyć stopione masło z ciastem. Wyrabiać do chwili, aż ciasto stanie się jednolite i mokre. Nie mieszać jednak zbyt długo.
3. Na średnim ogniu postawić patelnię z nieprzywierającą powłoką (o średnicy 25 cm – na większej warstewka masła byłaby zbyt cienka). Rozpuścić 1 łyżkę (15 g) masła i przechylić patelnię tak, by pokryło równomiernie jej dno.
4. Na gorący tłuszcz wlać ciasto, formując 3 owalne placki o średnicy 10 cm (około 60 ml ciasta na każdy). Smażyć, aż spody zbrązowieją, a placki będą na tyle zwarte, by dało się je przewrócić na drugą stronę (około 2 minut). Po odwróceniu smażyć do chwili, aż druga strona zbrązowieje, brzegi będą suche, a placki usmażone w środku (jeszcze 1–2 minuty). Tak samo postąpić z resztą masła i ciasta. Gorące placki podawać polane syropem klonowym.

To niestety koniec bezpłatnego fragmentu. Zapraszamy do zakupu pełnej wersji książki.