Babka

Kategorie: **Przedmioty**

Ciasto pieczone w getcie ze startych kartofli z domieszką małej ilości mąki (ewentualnie ze startą rzodkwią, brukwią etc.), namiastką kawy, posłodzone sacharyną (dodaje się też różne dodatki smakowe), gotowane od jednej do półtorej godziny w kąpieli wodnej (a la budyń). W okresie obfitych dostaw kartofli był to ulubiony erzac chleba.

W okresie głodu babka wytwarzana była z łupin kartoflanych lub z erzacu kawy.

Peter Wertheimer

Źródła

Encyklopedia, s. 20.

Referencje

W Kronice pojawia się kilka przepisów na „babkę”: „Jest to potrawa, która imituje ciasto, a z powodu braku możliwości pieczenia jest gotowana w wodzie. [1.] 50 dkg surowych kartofli drobno startych, trochę soli, łyżeczkę sody oczyszczonej, łyżkę octu wymieszać z 8 granulkami sacharyny. 1/3 tej masy wymieszać z 1 łyżką mąki, a do pozostałych 2/3 dodać 4–5 łyżek kawy. W wysmarowanym tłuszczem garnku położyć warstwę ciasta z kawą, potem warstwę ciasta z mąką, znowu warstwę ciasta z kawą i gotować pod przykryciem 1 godzinę w wodzie. [2.] 1 kg gotowanych kartofli przekręcić przez maszynkę do mięsa, dodać 2 łyżki mąki, trochę soli, 2 łyżki cukru, łyżeczkę sody oczyszczonej, trochę zapachu rumowego i gotować godzinę w wodzie. [3.] Utrzeć drobno 1 kg kartofli, dodać łyżkę mąki, łyżkę płatków, 1–2 łyżki kawy, trochę

soli, łyżeczkę sody oczyszczonej, 2 łyżki octu, trochę zapachu rumowego. Gotować godzinę w wodzie” – Kronika, t. 3, s. 285, zapis z 17 czerwca 1943 r.

Tagi

aprowizacja głód życie codzienne

Data aktualizacji: 07-11-2026

Data dodania: 07-07-2023