
Gołąbie pieczone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2519 razy.

Gołąbie powinno się wybierać tylko młode, bo stare są twarde. Poznać je można po białym mięsie na piersiach; stare mają piersi fioletowo sine. Oskubać je ostrożnie, aby się skórka nie rozdarła. Zaraz po zabiciu włożyć do zimnej wody na dwie godziny, a potem oczyścić wnętrze, wymyć, posolić i obłożyć plasterkami młodej słoniny, upiec w gorącym piecu, polewając często masłem. Gołąbie powinny się piec 30-35 minut. Podać do nich kompot, borówki lub sałatę.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

Pamiętam jak byłem mały to do nas przyjeżdżał dziadek z wujkiem. Przywozili samochodem skrzynki z gołąbiami. Potem przez dłuższy czas przywiązywali każdemu gołąbiowi cienki sznureczek do łapek. Gołąbi było chyba ze dwieście. Dziadek od lat je hodował.

Następnie przywiązywali te sznurki do małego wiklinowego fotelika (dziadek też był małej postury), dziadek siadał w foteliku i gołąbie wznosiły się w powietrze z dziadkiem.

Dziadek leciał na wysokości 15-20 metrów, ponad domami i liniami wysokiego napięcia.

W ten sposób wracał do domu. Przylatywał do swojego gołąbnika wcześniej niż zdążył wrócić wujek samochodem.

To były miłe czasy, czasy pełne różnych przygód i doświadczeń.

Nadesłał(a): Paweł Małanowski <pawel@wp.pl> 2017-02-21 19:51:54