



J. E. Ks. Biskup Kubina wśród wychodźców polskich w Brazylii (w r. 1934).

kować i zimne przechowywać. Solić topionego masła nie należy. Do użytku rozpuszczamy masło, wstawiając butelkę w ciepłą wodę i tłuszcz zlewamy do rondelka.

*Słoninę*, grubą i nieprzerastaną można długo przechowywać w fasce, o ile skroimy ją w duże kawałki, zasypimy mocno solą i szczelnie zakrytą wstawimy na chłód.

*Słoninę* przerastaną i smalec najlepiej będzie skroić w drobną kostkę i przetopić na wolnym ogniu. W miarę wytapiania płynny tłuszcz zbieramy łyżką do glinianego naczynia, gdzie przykryty pergaminowym papierem, zastyga na chłodzie. Pozostałe z wytopienia skwarki można zużyć do chleba lub też zemleć na maszynce i wykorzystać jak zwykły tłuszcz w kuchni.

Bardzo praktyczny w gotowaniu i tani jest t. zw. *trójtłuszcz*, zrobiony z czystego, drobno krojonego łoju nerkowego, masła,

smalcu i mleka. Na jeden kilogram łoju bierzemy szklankę słodkiego mleka i smażymy ostrożnie na wolnym ogniu. Po dokładnem przetopieniu zcedzamy czysty tłuszcz, dodajemy kilo masła i kilo smalcu, zgotowujemy raz i zlewamy do glinianego naczynia. Na chłodzie wkrótce krzepnie i służy jako trwałe, tani i zdatny do wszystkiego tłuszcz kuchenny.

Skolei przypomnieć należy nasze *krajowe tłuszcze roślinne czyli oleje*. Mamy ich rozmaitość i duży wybór jak olej rzepakowy, słonecznikowy, makowy i lniany, niestety, zbyt mało używamy ich w kuchni. Często gospodynie niechęć swą do tłuszczów roślinnych tłumaczą niemłym ich zapachem, który odstręcza od przyrządzania i jedzenia potraw na oleju. Jest stary sposób, pozwalający zupełnie zapach ten usunąć. W tym celu zlewamy czysty olej do rondla, ogrzewając wolno aż do zgotowania. Do wrzącego wrzucamy umoczoną w wodzie skórkę razowego chleba i parę obranych ziemniaków, pilnując oczu i rąk, bo olej mocno pryska i szumuje. Gdy się uspokoi, odstawia się naczynie na bok z ognia i natychmiast wlewa łyżeczkę zimnej wody: wszystek niemły zapach całkowicie z oleju uchodzi. Przechowuje się olej w butelkach, na chłodzie.

W ostatnich latach coraz bardziej w użycie wchodzi *olej z soi*, rośliny świeżo u nas do hodowli wprowadzonej. Jest to tłuszcz tani, smaczny i pożywny, warto więc spróbować stosowanie go w kuchni.

Z zagranicznych tłuszczów wymienić należy *oliwę*—tłuszcz bardzo delikatny, lecz drogi, używany do sałatek i konserw. Polecać go można dla kuchni wykwintnej oraz jako środek kuracyjny przy cierpieniach wątrobianych.