



Wyjątkowe miejsca Wyjątkowi ludzie Wyjątkowe smaki

*Książka kucharska kół gospodyń
wiejskich z województwa mazowieckiego*



Mazowsze.
serce Polski

 Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich

 Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Wyjątkowe miejsca Wyjątkowi ludzie Wyjątkowe smaki

*Książka kucharska kół gospodyń
wiejskich z województwa mazowieckiego*

wydanie drugie rozszerzone



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Szanowni Państwo,



przechowywane gdzieś na dnie szafy, spisane w starym kajecie ołówkiem kopionym, z proporcjami „ćwierć łyżki” czy „wedle uznania”, nie zawsze wiernie zanotowane, przekazywane z ust do ust, a za każdym razem o coś uzupełniane i lekko korygowane, w dobie Internetu odkurzane i opracowywane na nowo. Przepisy naszych mam i babć – królestwo smaku, w którym zawsze było czuć wielkie serce, pracowite ręce oraz szacunek do tradycji przodków.

Gdzie sięgnęliśmy, poszukując tych przepisów? Do szaf i ksiąg kół gospodyń wiejskich przeżywających obecnie swoisty renesans. To one stoją na straży tożsamości regionalnej, kulturowej i kulinarnej. To one nie dają nam zapomnieć wspaniałych smaków, zapachów i kolorów z dawnych lat. To one są dla Samorządu Województwa Mazowieckiego jednym z najważniejszych partnerów przy pielęgnowaniu lokalnych zwyczajów. To dla nich od kilku lat Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich organizuje konkurs „Wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie”.

Zwieńczeniem jego edycji z lat 2019–2020 była pierwsza publikacja, a ta druga, którą trzymacie w rękach, jest wzbogacona o przepisy z edycji 2021–2022. Niech każda strona tej specjalnej książki kucharskiej z przepisami kół gospodyń wiejskich z Mazowsza będzie dla Państwa kulinarnym wehikułem czasu, a potrawy przygotowane według podpowiedzi wspaniałych pań z KGW podbiją na nowo serce niejednego smakosza!

Adam Struzik

Marszałek Województwa Mazowieckiego

Sześć Kół Gospodyń Wiejskich u Marszałka Województwa Mazowieckiego

Koła Gospodyń Wiejskich z Rycharcic, Łuzek, Stanisławic, Starej Kornicy, Mostowa i Surowego gościły 26 lipca 2019 roku u Marszałka Województwa Mazowieckiego Adama Struzika. Okazją było ich zwycięstwo w tegorocznej edycji konkursu „Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie”. Przypomnijmy, że **KGW w Rycharcicach** (gm. Gozdowo) zajęło w tym konkursie I miejsce, otrzymując 5000 zł, **KGW w Łuzkach** (gm. Łosice) II miejsce i 4000 zł, a **KGW „Nowoczesna Gospodyni” ze Stanisławic** (gm. Kozienice) III miejsce i 3000 zł. **KGW Mostowianki** (gm. Huszlew), **KGW Korniczanki** (gm. Stara Kornica) i **KGW Surowe** (gm. Czarnia) zostały w 2019 roku wyróżnione kwotami po 1000 zł każde.

W finałowym spotkaniu z Marszałkiem Województwa Mazowieckiego **Adamem Struzikiem** nie zabrakło szczerych gratulacji, pamiątkowych czeków i upominków od Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich i Samorządu Województwa Mazowieckiego, okolicznościowych fotografii, ale także wymiany doświadczeń i wiedzy między kołami gospodyń wiejskich. Bo przecież one nie mogły nie wykorzystać tej uroczystej chwili spotkania z kołami z całego Mazowsza, by z nowym impetem i pomysłami móc wrócić do swojej lokalnej społeczności.



Koła Gospodyń Wiejskich

– wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie!

Koło Gospodyń Wiejskich Kreatywni z Kozłowa Biskupiego i Kornelina (gm. Nowa Sucha) oraz **Koło Gospodyń z Chotomowa** (gm. Jabłonna) zostały wybrane najlepszymi w 2020 roku w konkursie Biura Regionalnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich „Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie”. Tym samym otrzymały po 5000 zł głównej nagrody.

Na tegorocznym podium znalazły się również **KGW Aktywne Kobiety z Radzanowa** (II miejsce i nagroda 4000 zł) oraz **KGW Dwórki Heleny z Helenowa**, gm. Wiśniew (III miejsce i 3000 zł). Trzynastcie kół w uznaniu ich codziennej pracy, pomysłowości i zaangażowania w życie lokalnych społeczności otrzymało natomiast wyróżnienia w wysokości 1000 zł.

I MIEJSCE:

KGW Kreatywni z Kozłowa Biskupiego i Kornelina
KGW Chotomów z Chotomowa

II MIEJSCE:

KGW Aktywne Kobiety z Radzanowa

III MIEJSCE:

KGW Dwórki Heleny z Helenowa

WYRÓŻNIENIA:

KGW Babeczki z pieprzem i solą z Nowej Wsi, gm. Kozienice
KGW Braniczanki z Branicy, gm. Białobrzegi
KGW Glinianka z Glinianki, gm. Wiązowna
KGW Goździczanki z Goździka, gm. Górzno
KGW Kamyki z Kamionki, gm. Jakubów
KGW Michrowianki z Michrowa, gm. Pniewy
SGW Myszadła z Myszadeł, gm. Jadów
KGW Niemojki z Niemojek, gm. Łosice
KGW Piątkowy Stok z Pałek, gm. Zwoleń
KGWiG Postoliska z Postolisk, gm. Tłuszcz
KGW Strzała ze Strzały, gm. Siedlce
KGW Super Babki ze Skłobów, gm. Chlewiska
KGW Uniniaki z Unina, gm. Garwolin

Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie!

KGW Kałuszyńskie Smaki z gminy Wieliszew zostało okrzyknięte tegorocznym zwycięzcą konkursu Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Komisja Konkursu „Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca wyjątkowi ludzie” organizowanego przez Krajową Sieć Obszarów Wiejskich w województwie mazowieckim miała w tym roku twardy orzech do zgryzienia. Do rywalizacji stanęło bowiem 25 fantastycznych Kół Gospodyń Wiejskich, a każde z nich wyróżniało się kreatywnością, pracowitością i niepowtarzalnością smaków w zaproponowanych przepisach kulinarnych. Właśnie propozycje produktów tradycyjnych i regionalnych były bowiem częścią kart zgłoszeniowych, a przypomnijmy, że na ich bazie zgromadzonej w konkursach lat poprzednich powstała już w 2020 roku książka kucharska ze skarbami mazowieckiej kuchni.

Ostatecznie zdecydowano o wyróżnieniu w 2021 roku 8 kół gospodyń wiejskich, a cztery z nich stanęło na podium tegorocznej III już edycji naszego konkursu.

Dwa równorzędne trzecie miejsca zajęły KGW Optymiści z klasą z Ruskowa (gmina Nasielsk) oraz KGW Rzecznówek (gmina Rzecznów). II miejsce w tym roku to KGW Stowarzyszenie Korniczanki z gminy Stara Kornica. Natomiast I lokatę zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich Kałuszyńskie Smaki z Kałuszyna w gminie Wieliszew!



Pełna punktacja i przyznane nagrody finansowe:

| Miejsce | Nazwa KGW | Miejscowość | Gmina | Punkty | Nagroda w zł |
|---------|----------------------------|-----------------|---------------|--------|--------------|
| 1 | KGW Kałuszyńskie Smaki | Kałuszyn | Wieliszew | 135 | 7000 |
| 2 | Stowarzyszenie Korniczanki | Kornica | Stara Kornica | 129 | 5000 |
| 3 | KGW Rzecznówek | Rzecznówek | Rzecznów | 121 | 3000 |
| 3 | KGW Optymiści z Klasą | Ruszkowo | Nasielsk | 118 | 3000 |
| W | KGW Duczki | Duczki | Wołomin | 113 | 1500 |
| W | KGW Goździczanki | Goździk | Górzno | 111 | 1500 |
| W | KGW Glinice Wielkie | Glinice Wielkie | Winnica | 109 | 1500 |
| W | KGW Hołowienki | Hołowienki | Sabnie | 108 | 1500 |
| W | KGW Siew | Rososza | Kotuń | 107 | 1500 |
| W | KGW Żdźzar | Żdźzar | Kotuń | 106 | 1500 |
| W | KGW Ludwinów | Ludwinów | Jakubów | 105 | 1500 |
| W | KGW Łuzki | Łuzki | Łosice | 105 | 1500 |

Okazją do zakończenia konkursu, ogłoszenia wyników i wręczenia symbolicznych czeków była **Mazowiecka Gala Aktywizacji Obszarów Wiejskich**, która odbyła się 18 października br. w siedzibie Państwowego Zespołu Pieśni i tańca „Mazowsze”, z udziałem Marszałka Województwa Mazowieckiego Pana **Adama Struzika**, Członka Zarządu Województwa Mazowieckiego Pani **Janiny Ewy Orzełowskiej** oraz Przewodniczącego Komisji Rolnictwa Sejmiku Województwa Mazowieckiego Pana Radnego **Leszka Przybytniaka**.





BEZA

Koło Gospodyń Wiejskich Aleksandrów

SKŁADNIKI

6 białek
300 g drobnego cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Krem:

400 ml śmietanki kremówki
250 g sera mascarpone
400 g ulubionych owoców
– wiśni, malin itp.
1 łyżka cukru wanilinowego
1 łyka cukru pudru

Białka ubijamy mikserem, pod koniec stopniowo dosypujemy cukier, mąkę ziemniaczaną, dodajemy też sok z cytryny i szczyptę soli. Ubite białka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i staramy się otrzymać formę okręgu.

Piekarnik nastawiamy na 175°C, zaraz po włożeniu bezy zmniejszamy na 150°C i pieczemy przez 90 minut. Po tym czasie zostawiamy wewnątrz piekarnika do całkowitego wystygnięcia.

Aby przygotować krem ubijamy najpierw śmietankę, dodajemy mascarpone, cukier wanilinowy i cukier puder. Na ostudzony spód bezowy wykładamy krem, a całość dekorujemy świeżymi owocami.

BEZA Z OWOCAMI

Koło Gospodyń Wiejskich Łuzki

SKŁADNIKI

6 białek
30 dag cukru
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka octu
śmietana 30%
serek mascarpone, owoce

Białka ubijamy na sztywno. Gdy białka będą ubite dodajemy małymi porcjami cukier, dalej ubijając. Po ubiciu z cukrem dodajemy mąkę i mieszamy łyżką. Na koniec dodajemy ocet. Pieczemy w temp. 180°C przez 5 min, następnie zmniejszamy temperaturę do 130°C i pieczemy przez 1,5 godz.

Po upieczeniu bezy czekamy aż wystygnie. W tym czasie ubijamy śmietaną i dodajemy serek. Gotową masę wykładamy na bezę i dekorujemy owocami.





BEZA Z PRAŻONYMI JABŁKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach

SKŁADNIKI

3 blaty bezowe:

8 białek, najlepiej o temperaturze pokojowej
szczypta soli
400 g cukru
2 łyżeczki soku z cytryny
2 łyżeczki maki ziemniaczanej

Dodatkowo:

500 g schłodzonej słodkiej śmietany 30-36%
1 opakowanie serka mascarpone
2 opakowania śmietan-fix
ok. 500 g dowolnych owoców, np. truskawki, jeżyny, jagody kamczackiej, pitaji
1 kg jabłek
1 opakowanie galaretki cytrynowej
50 ml wody

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 160°C (termoobieg), pozostawiamy na 10 min, a następnie zmniejszamy do 120°C i pieczemy 2 godziny. Dwie blachy do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia. Na jednym papierze rysujemy dwa okręgi o średnicy 18 cm, zachowując odstęp między nimi, a na drugim papierze rysujemy jeden okrąg o tej samej średnicy. Papiery odwracamy na drugą stronę. Do przygotowania blatu bezowego trzeba ubić białka ze szczyptą soli na sztywną pianę. Cały czas ubijając, dodajemy stopniowo cukier. Ubijamy tak długo, aż cukier się rozpuści i piana będzie sztywna i lśniąca. Na końcu, dalej ubijając, dodajemy sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną. Ubitą pianę nakładamy łyżką na narysowane okręgi i delikatnie ją rozkładamy. Pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 2 godziny. Po tym czasie uchylamy lekko drzwiczki piekarnika i pozostawiamy bezę w piekarniku do całkowitego ostygnięcia (beza powinna być chrupiąca z zewnątrz, w środku będzie miękka, piankowa). Śmietanę wraz ze śmietan-fiksem ubijamy na sztywno. Jabłka obieramy i z 50 ml wody prażymy w garnku, dodając galaretkę cytrynową. Owoce myjemy i suszymy (duże owoce kroimy na mniejsze).

Na paterze układamy jeden blat bezowy. Wykładamy połowę bitej śmietany i posypujemy częścią owoców i musem jabłkowym z galaretką (najlepiej owoce lekko wcisnąć w śmietanę). Przykrywamy drugim blatem bezowym, wykładamy połowę pozostałej śmietany, układamy owoce, przykrywamy trzecim blatem, wykładamy resztę bitej śmietany i dekorujemy owocami. Wstawiamy do lodówki. Beza powinna być podawana schłodzona.

BLACHARZ – BABKA ZIEMNIACZANA

Koło Gospodyń Wiejskich w Helenowie „Dwórki Heleny”

SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków

10 dag kiełbasy lub boczku

2 cebule

jajko

Przyprawy: sól, pieprz

Obrane ziemniaki przecieramy na tarce, dodajemy jajko, sól i mąkę, mieszamy. Następnie kroimy wędlinę i podsmażamy. Wszystko mieszamy i przekładamy na blachę. Pieczemy około 1,5 do 2 godzin do uzyskania chrupiącej skórki. Dla smaku i urozmaicenia można potrawę przybrać rukolą, sałatą lub szczypiorkiem – wedle gustu.





BOGURZYŃSKI GAJ

Koło Gospodyń Wiejskich „Bogurzynianki” z Bogurzynia

SKŁADNIKI

Biszkopt kakaowy

6 jajek

1 szklanka cukru

3/4 szklanki mąki

pszennej

1/3 szklanki kakao

1,5 łyżeczki proszku do
pieczenia

Masa budyniowa

2 żółtka

2 łyżki cukru

7 łyżek mąki

pszennej

2 szklanki mleka

1 gorzka czekolada

1 masło (250 g)

Masa śmietanowa

500 ml śmietany 30%

2 łyżki cukru pudru

2 łyżeczki żelatyny

Ponadto

2 dżemy z bogurzyń-
skiej porzeczki

8 bananów średniej
wielkości

Żółtka starannie oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy partiami cukier. Następnie dodajemy po jednym żółtku i miksujemy do połączenia wszystkich składników na najniższych obrotach. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiewamy przez sito, całość mieszamy delikatnie łyżką. Biszkopt pieczemy przez 30 minut w nagrzanym do 170°C piekarniku. Upieczone ciasto pozostawiamy do wystygnięcia odwrócone do góry dnem, nadaje się do krojenia następnego dnia.

Gotujemy budyń: odlewamy 200ml mleka do wysokiego naczynia, łączymy z mąką, żółtkami i cukrem. Pozostałą część mleka zagotowujemy. Masę jajeczną wlewamy do gotującego się mleka, dodajemy startą czekoladę, doprowadzamy do gotowania mieszając. Budyń przykryty folią aluminiową pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Margarynę ucieramy z cukrem na jasną i puszystą masę, następnie dodajemy budyń po łyżce, miksujemy do uzyskania konsystencji kremu.

Śmietanę ubijamy z cukrem na najwyższych obrotach miksera, kontrolując jej konsystencję, aby się nie zwarzyła. Na koniec dodajemy żelatynę rozpuszczoną w wodzie.

Biszkopt przekrajamy na pół, smarujemy dżemem z czarnej porzeczki. Banany obieramy, kroimy wzdłuż i wykładamy na warstwę dżemu. Przekładamy masą budyniową, przykrywamy drugim biszkoptem. Następnie smarujemy drugim dżemem, wykładamy kolejną warstwę bananów i masę śmietanową, a na nią ścieramy czekoladę. Ciasto schładzamy w lodówce.



BUGAJ ZWANY BABKĄ ZIEMNIACZANĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Szreńsk

SKŁADNIKI

3 kg ziemniaków

2 jajka

4 łyżki mąki

sól, pieprz

30 dag słoninki lub boczku

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce, odcedzamy na durszlaku, dodajemy jajka, mąkę, przyprawy, mieszamy. Słoninę lub boczek kroimy w kosteczkę, przesmażamy na patelni i dodajemy do masy ziemniaczanej, mieszamy. Wykładamy do blaszek i pieczemy około 1 godz.

BUŁECZKI DROŻDZOWE

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

50 dag mąki

4 dag drożdży

1 szklanka mleka

4 żółtka

4 łyżki cukru

cukier wanilinowy

0,5 kostki margaryny lub masła

20 dag nutelli/konfitur/jagód/borówek

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy rozczyn z drożdży z dodatkiem łyżeczki cukru, łyżki mleka i łyżki mąki oraz utarte z cukrem żółtka. Wyrabiamy wszystko, pod koniec wyrabiania dodajemy stopiony tłuszcz i 2 łyżki oleju, a następnie zostawiamy do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie – nabieramy kulki ciasta, a w środek wkładamy łyżeczką konfiturę, nutellę lub owoce. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 15 minut w piekarniku z ustawioną funkcją pieczenia góra-dół.

BUŁKA PLECIONA – DUŻA PORCJA

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Myszadłach

SKŁADNIKI

1 kg mąki
10 dag drożdży
7 żółtek
1 szklanka cukru
około 2 szklanki mleka
0,75 kostki margaryny
proszek do pieczenia
cukier wanilinowy
szczypta soli

Kruszonka:

0,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru
0,5 kostki margaryny

W ciepłym mleku rozpuszczamy 2 łyżki cukru i drożdże, odstawiamy do wyrośnięcia. Roztapiamy margarynę i zostawiamy do wystudzenia. Do wyrośniętych drożdży dodajemy mąkę, jajka i wystudzoną margarynę. Ciasto dzielimy na porcje z których formujemy wałki. Wałki pleciemy w warkocze, które smarujemy białkiem jajka i posypujemy kruszonką. Warkocze dzielimy na części i pieczemy.





BUŁKA RABARBARÓWKA

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Myszadłach

SKŁADNIKI

2,5 szklanki mąki
50 g drożdży
50 ml mleka
0,5 szklanki cukru
2 łyżeczki cukru wanilinowego
2 jajka
0,5 kostki masła
rabarbar

Rabarbar zasypujemy na noc 1 szklanką cukru tak, aby puścił sok. W ciepłym mleku rozpuszczamy łyżkę cukru i drożdże, następnie odstawiamy do wyrośnięcia. Roztopiamy masło i zostawiamy do wystygnięcia. Do wyrośniętych drożdży dodajemy jajka, roztopione i wystudzone masło oraz mąkę. Wyrabiamy ciasto drożdżowe i dzielimy je na placki o średnicy 10 cm. Szklanką wyciskamy w plackach dołek, w który potem wkładamy odsączony rabarbar. Całość posypujemy kruszonką. Pieczemy około 30 minut.



BUŁKI Z JAGODAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Żdźarze

SKŁADNIKI

Ciasto drożdżowe:

100 g drożdży
500 ml ciepłego mleka
1 kg mąki pszennej
4 całe jajka
6 żółtek
200 g cukru
200 g masła
szczypta soli

Nadzienie:

jagody
cukier

Przygotowujemy rozczyn. Do naczynia wkruszamy drożdże, rozcieramy je z 2 łyżkami cukru, 100 ml mleka i 2 łyżkami mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia.

Otrzymany rozczyn dodajemy do mąki, wlewamy mleko, jajka wymieszane z cukrem i odrobiną soli. Wszystko łączymy, na końcu wlewamy roztopione masło. Wyrabiamy ciasto tak, aby było jednolite i puszyste. Gdy jest zbyt luźne – dodajemy nieco mąki. Następnie przykrywamy i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po ok. 30 minutach ponownie przerabiamy ciasto, aby je odpowietrzyć. Po kolejnych 30 minutach jeszcze raz przerabiamy i rozpoczynamy formowanie bułeczek.

W palcach robimy mały płacuszek i nakładamy na niego łyżkę jagód i trochę cukru. Dokładnie zaklejamy, a przygotowane bułeczki smarujemy z wierzchu roztrzepanym jajkiem. Wstawiamy do rozgrzanego do temperatury 180°C piekarnika i pieczemy na ciemnożłoty kolor ok. 30 minut.

BURACZKI MARYNOWANE

Koło Gospodyń Wiejskich w Goździku „Goździczanki”

SKŁADNIKI

Marynata:

1/2 szkl. oleju

1/2 szkl. cukru

1/4 szkl. wody

1/4 szkl. octu

1 łyżka soli

1 łyżka miodu

kilka goździków

laska cynamonu

Gotujemy do miękkości 0,5 kg obranych, małych buraczków. Jeżeli są większe, kroimy na niewielkie kawałki. Z podanych składników gotujemy zalewę.

Buraczki układamy w słoiczkach, zalewamy przygotowaną zalewą. Jeżeli nie zużyjemy ich w ciągu 2–3 dni, poddajemy je 10-minutowej pasteryzacji.





BARSZCZ BIAŁY Z KISZONEJ KAPUSTY

Koło Gospodyń Wiejskich w Maliszowie

SKŁADNIKI

2 garście kapusty kiszonej
szklanka śmietany 18%
2 łyżki mąki pszennej
kawałek słoniny
1 cebula
sól i pieprz do smaku

Do garnka wlewamy ok. 3 l wody. Wkładamy kapustę kiszoną i gotujemy do miękkości (ok. 60 minut). W międzyczasie przyprawiamy kapustę solą i pieprzem według uznania. W miseczce rozrabiamy mąkę z małą ilością wody oraz śmietaną. Gdy kapusta będzie już miękka dodajemy do garnka mąkę ze śmietaną. Wszystko zagotowujemy.

Słoninę oraz cebulę kroimy w kostkę i zesmażamy na patelni do zarumienienia skwarków.

Po zagotowaniu barszczu dodajemy połowę przygotowanej okrasy ze słoniny i cebuli, aby barszcz nabrał dobrego smaku. Zdejmujemy z ognia i chwilę zostawiamy, aby smak słoniny nasycił kapustkę. Danie podajemy z ziemniakami polanymi pozostałą okrasą.

BUROCORZ (BURACZAK)

Koło Gospodyń Wiejskich „Łączymy Pokolenia” w Policznie

SKŁADNIKI

1 średni burak cukrowy
1,5 kg mąki
4 jajka + 1 jajko do smarowania
kilka łyżeczek cukru
5 dag drożdży
0,5 szklanki mleka

Buraka obieramy i gotujemy do miękkości, wystudzimy, ścieramy na tarce jarzynowej i lekko odciskamy z soku (nie wylewamy). Mąkę przesiewamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Z drożdży, kilku łyżek mleka i mąki robimy rozczyń i czekamy aż zacznie rosnać. Do miski z mąką wlewamy rozbite jajka, ciepłe mleko, rozczyń i wyrabiamy ciasto. Dokładamy utartego buraka. Wyrabiamy ciasto, które powinno być luźne i kleić się do ręki. Jeśli jest za gęste i niesłodkie dolewamy odcisniętego soku z buraka. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem formy do pieczenia i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy ciasto wyrośnie smarujemy rozbitym jajkiem (można nawet posypać cukrem kryształem) i wstawiamy do rozgrzanego do 175°C piekarnika. Pieczemy około 1,5 h (sprawdzamy wilgotność patyczkiem).

BOMBY GIELNIOWSKIE Z KAPUSTĄ, MIĘSEM I GRZYBAMI

Koło Gospodyń Wiejskich „Gielniowianki” z Gielniowa

SKŁADNIKI

3 kg surowych ziemniaków
2 kg ugotowanych
ziemniaków
1 kg mięsa mielonego
wieprzowego
3 cebule
0,5 kg kapusty kiszonej
0,5 świeżych (mrożonych)
grzybów
3 łyżki soli
1 łyżeczka pieprzu
mielonego
1 cebula
25 dag boczku

Surowe ziemniaki ścieramy na tarce o drobnych oczkach i przeciskamy przez gazę aby pozbyć się nadmiaru płynu. Gotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę dwa razy i dodajemy do startych ziemniaków. Odstany krochmal, który powstał po wyciśnięciu ziemniaków przez gazę dokładamy do ziemniaków. Dodajemy pieprz, sól i mieszamy, a następnie odkładamy w chłodne miejsce.

Farsz:

Przegotowaną kapustę i grzyby przesmażamy z cebulką dodajemy łyżkę smalcu i odstawiamy do ostygnięcia. Kroimy w małą kostkę. Mięso mielone podsmażamy na patelni. Po przestudzeniu mieszamy razem kapustę, grzyby i mięso. Doprawiamy solą i pieprzem.

Okrasa:

Na patelni podsmażamy boczek i dodajemy cebulę. Z masy ziemniaczanej formujemy płaskie placki o średnicy około 10 cm, nakładamy farsz i zwijamy do środka aby nie wypadło nadzienie.

W dużym garnku zagotowujemy wodę, dodajemy 1 łyżkę soli, wkładamy nasze bomby do gotującej się wody.

Gotujemy około 10–15 minut. Wyjmujemy ugotowane bomby łyżką cedzakową na talerz i polewamy przygotowaną wcześniej okrasą z boczku i cebuli.



BZÓWKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Radzanowie nad Wkrą „Aktywne Kobiety”

SKŁADNIKI

2,25 litra zimnej wody
 400 liści wiśni
 500 g obranych,
 oczyszczonych, umytych
 owoców czarnego bzu
 1 kg cukru
 50 g kwasu cytrynowego
 1 litr spirytusu

Do naczynia wlewamy odmierzoną ilość zimnej wody, dodajemy liście wiśni i owoce czarnego bzu. Gotujemy na wolnym ogniu, odstawiamy do wystygnięcia. Przepędzić przez sitko wyłożone gazą. Do wywaru dodajemy cukier, dokładnie mieszamy i gotujemy 10 minut na wolnym ogniu. Zestawiamy z palnika i dodajemy kwas cytrynowy, dokładnie mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia. Zimny wywar łączymy z 1 litrem spirytusu, dokładnie mieszamy. Przelewamy do przygotowanych wcześniej butelek. Produkt gotowy do spożycia.

CARPACCIO Z BURAKÓW

Koło Gospodyń Wiejskich w Żdźarze

SKŁADNIKI

(na 6 porcji)

6 buraków (średniej wielkości)

1 opakowanie rukoli

swojski biały ser, mocno solony

(podobny do sera feta)

pestki dyni i słonecznika

Sos:

1 pomarańcza

3 łyżeczki miodu

1 łyżeczka musztardy

1-1,5 szklanki oleju

Wyciskamy sok z pomarańczy, dodajemy musztardę i miód. Wszystko razem blendujemy, dodając po trochu oleju do momentu uzyskania jednolitej, aksamitnej konsystencji. Sos jest idealny do różnego rodzaju sałatek ze świeżą rukolą lub szpinakiem. Buraki zawijamy w folię aluminiową i pieczemy do miękkości w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Upieczone i ostudzone buraki obieramy. W tym czasie prażymy pestki dyni i słonecznika. Na talerz wykładamy garść rukoli. Buraki kroimy w cieniutkie plasterki i układamy na rukole, następnie kładziemy pokrojony w kostkę ser. Całość posypujemy prażonymi pestkami dyni i słonecznika oraz polewamy sosem.





CIASTO DROŻDŻOWE Z JAGODAMI I KRUSZONKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Samorządkach „Zgrane Babki”

SKŁADNIKI

3 pełne szkl. mąki tortowej
4 żółtka
0,75 szkl. mleka
3 łyżki cukru
2 pełne łyżki masła
3 dag drożdży
esencja śmietankowa
jagody

Mleko podgrzewamy. Do gorącego mleka dodajemy masło i cukier. Gdy mleko przestygnie, zrobi się letnie, rozpuszczamy w nim drożdże. Do miski wsypujemy mąkę. Dodajemy żółtka, aromat i mleko z dodatkami. Mieszymy starannie i wyrabiamy ciasto ok. 5 min, aż zacznie odchodzić od miski i rąk. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1,5 godz. Gdy ciasto ładnie podrośnie wykładamy na stolnicę, rozwałkujemy, posypujemy jagodami, następnie zawijamy w struclę. Posypujemy kruszonką. Nakrywamy ściereczką i ponownie odstawiamy na 20 minut. Pieczemy 40 minut w piekarniku nagrzanym do 175°C.

CIASTO RABARBAROWE NA MAŚLANCE

Koło Gospodyń Wiejskich w Gaju „Gajowianki”

SKŁADNIKI

przepis na blaszkę

25 x 25 cm

2,5 szkl. mąki pszennej
tortowej (szklanka 250 ml)

2 jajka

0,75 szkl. cukru

2 łyżeczki proszku do
pieczenia

250 ml maślanki

125 ml oleju

ok. 300 g rabarbaru

2 łyżeczki cukru

Kruszonka:

50 g masła lub margaryny

2 łyżki cukru

cukier wanilinowy

ok. 5 łyżek mąki

**Pieczemy około
40 minut
w temp. 180°C.**

Jajka ucieramy z cukrem na jasną masę. Dodajemy maślankę, olej oraz mąkę i proszek do pieczenia. Wszystko miksujemy na gładkie ciasto. Rabarbar myjemy i kroimy na małe kawałki. Posypujemy cukrem, mieszamy i wykładamy na ciasto. Następnie do miski dodajemy masło, cukier, cukier wanilinowy i mąkę, wyrabiamy palcami do konsystencji kruszonki. Kruszonką posypujemy ciasto.



DZIABICHA

Koło Gospodyń Wiejskich Sokolniki Suche

SKŁADNIKI

4 kg ziemniaków
0,75 kg boczku wędzonego,
słoniny
0,5 kg grochu łupanego
3 duże cebule
2-3 łyżki oleju
przyprawy według uznania:
sól, pieprz, kminek,
majeranek, vegeta

Groch moczymy, płuczemy i gotujemy. Ziemniaki siekamy za pomocą tak zwanego „S”, płuczemy 2 razy w wodzie, następnie wkładamy do naczynia i zalewamy wodą, solimy, gotujemy i odcedzamy.

Cebulkę siekamy drobno, boczek i słoninę kroimy w słupki. Szklimy cebulkę, podsmażamy boczek oraz słoninę. Łączymy ugotowane ziemniaki z grochem, okraszamy, dodajemy sól, pieprz i majeranek.

Druga wersja dziabichy składa się z samych ziemniaków.

GIELNIOWSKI KUGIEL

Koło Gospodyń Wiejskich „Gielniowianki” z Gielniowa

SKŁADNIKI

4 kg surowych
ziemniaków
1kg żeberek
0,5 kg boczku
0,5 kg kielbasy
0,5 kg karczku
4 średnie cebule
250 ml mleka
2 łyżki soli
1 łyżeczka pieprzu
1 kostka smalcu

Ziemniaki i cebulę obieramy i ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Mięso, kiełbasę, boczek kroimy w grubą kostkę i podsmażamy na patelni z dodatkiem smalcu. Studzimy. Ziemniaki mieszamy z mięsem, dodajemy mleko i przyprawy. Dno brytfanny lub gęsiarki smarujemy smalcem i przekładamy nasz kugiel. Pieczemy w piekarniku około 2 godzin w temp. 180°C.

Kugiel to tradycyjna potrawa Żydów. W czasie wojny naszą miejscowość Gielniów zamieszkiwali Żydzi i tak już została ta potrawa naszą tradycyjną potrawą Gielniowa, której przepis przechodzi z pokolenia na pokolenie.

CHLEB MOJEJ BABCI

Koło Gospodyń Wiejskich w Szreńsku

SKŁADNIKI

1 kg mąki
1 szklanka mąki żytniej
1 łyżka cukru
1 łyżka soli
4 ugotowane ziemniaki
3 łyżki oleju
3-4 szklanki wody
0,5 paczki drożdży

Sposób wykonania rozczynu: 2 łyżki mąki, łyżeczka cukru, drożdże i ciepła woda, rozrabiamy i zostawiamy do wyrośnięcia.

W tym samym czasie usypujemy mąkę, sól, ziemniaki, olej i wodę. Dodajemy rozczyn, wyrabiamy i zostawiamy do wyrośnięcia. Wykładamy na blachę, pieczemy w 150°C przez godzinę.

CHLEB NA DROŻDŻACH

Koło Gospodyń Wiejskich w Gaju „Gajowianki”

SKŁADNIKI

0,5 kg mąki krupczatki
1,5 kg mąki żytniej typ 2000
10 dag drożdży
4 łyżki cukru
2 łyżki soli
2 x 0,9 litra wody

Składniki mieszamy, dodajemy ulubione dodatki, np. pestki dyni, żurawinę, otręby itp. Ciasto musi być lepkie, ale nie rzadkie. Rozrobione ciasto przekładamy do foremek. Pieczemy 15 minut w temp. 230°C, następnie zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy kolejne 45 minut.

Z podanych proporcji wyjdą trzy duże blaszki chleba.



CHLEB Z MYZADEŁ

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Myszadłach

SKŁADNIKI

16 łyżek płatków owsianych
2 łyżki soli
1 łyżka cukru
2 litry letniej wody
10 dag drożdży
1 kg mąki mąki tortowej
1 kg mąki żytniej
po 2 garście siemienia lnianego, nasion
słonecznika i pestek dyni

Składniki mieszamy razem i odstawiamy na 20 minut. Dodajemy 1 kg mąki tortowej i 1 kg żytniej oraz po 2 garści siemienia, słonecznika i pestek z dyni. Ciasto układamy do 3 podłużnych blach i pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 190°C przez około 1 godzinę.

CHLEB ŻYTNIA RAZOWY

Koło Gospodyń Wiejskich i Gospodarzy w Postoliskach

Prawdziwą sztuką jest zrobienie chleba z mąki żytniej typu powyżej 1400, czyli mąki pytlowej typu 1850 oraz razowej typu 2000. Chleb z tych mąk przeznaczony jest dla osób z podwyższonym poziomem cholesterolu, cukrzycą i tych wszystkich, którzy są na diecie odchudzającej (jedna kromka chleba żytniego syci bardziej niż kromka chleba pszennego). Lecz uwaga! U niektórych może powodować problemy trawienne, dlatego nie poleca się go osobom cierpiącym np. na wrzody żołądka.

Panuje pogląd, że nawet najgorsza mąka żytnia jest lepsza niż pszenna, ponieważ pieczywo żytnie nie podnosi poziomu glukozy we krwi tak jak pszenne, zawiera więcej błonnika i witamin z grupy B, obniża poziom cholesterolu, zapobiega chorobom nowotworowym. Według technologów oraz dostępnej literatury chleb żytni, szczególnie ten razowy, wspomaga odchudzanie, bo dobrze wiąże wodę i przyspiesza przemianę materii. Niestety, jest dość ciężkostrawny i u niektórych może powodować problemy trawienne.

Najlepsze, najbardziej wartościowe chleby żytnie wypieka się z mąki razowej, czyli takiej, która powstała z pełnego przemiału ziarna (wszystkich jego części).

Kilka słów o fermentacji. Dobre, zdrowe pieczywo żytnie z mąk powyżej 1400 wymaga ingerencji dwóch rodzajów fermentacji: alkoholowej oraz mlekowej. Z tego wynika, że tradycyjnie dobre jakościowo wyniki, osiągniemy stosując minimum trzyfazową fermentację zakwasu, mianowicie:

- produkcja zakwasu za pomocą fermentacji spontanicznej. Rzadki roztwór ciepłej wody i mąki z dodatkiem kilku ziaren kminku odstawiamy w ciepłym miejscu, czas fermentacji 24 godz.;
- fermentacja alkoholowa – po uzyskaniu dojrzałego zakwasu odnawiamy go dodatkiem wody o temp. 28–32°C z dodatkiem mąki, o konsystencji luźnej, czas fermentacji 4–5 godz.;
- fermentacja mlekowa – po zakończeniu fermentacji alkoholowej odświeżamy kwas wodą o temp. 30°C z dodatkiem mąki, o konsystencji sztywnej, czas fermentacji 6–8 godz.

Ciasto na chleb: bazą jest wykonany kwas w ilości minimum 60% objętości. Miejsimy ciasto, dodając mąkę razową lub inną, z wyłączeniem mąki pszennej (np. owsiana, z ciecioriki, gryczana).

Ważnym składnikiem chleba jest sól, której dodajemy od 1,5 do 2% masy ciasta oraz opcjonalnie drożdże od 0,5 do 1,5% masy ciasta.

Tak sporządzony chleb ma siermiężny smak i teraz sztuka piekarza polega na udoskonaleniu smaku, a można to zrobić w niezwykle prosty sposób: zamiast wody stosować ser-

watkę lub maślankę, można dosłodzić chlebek prażonym jabłkiem lub innymi owocami, ale wszelkie rekordy smaku bije chleb razowy, gdzie do ciasta zamiast wody dolewano wodę po ogórkach kiszonych.

Kiedy tak wykonany chleb jest dobry? Jeśli jesz go ze smakiem, jego trwałość i świeżość wynosi 5 do 7 dni po wypieku.

W czasach kiedy powstawały te receptury, spożywanie chleba razowego świadczyło o ubóstwie, zaś konsumentów różnego rodzaju wyrobów z białych pszennych mąk uznawano za ludzi, którym się powodzi.

Tej receptury nie sposób napisać: tyle mąki, wody, soli i czasu. Tu potrzeba sporo doświadczenia i wiedzy o metodach i sposobach produkcji, jak również, a może przede wszystkim, o potrzebach konsumentów, dla których przeznaczony jest nasz wyrób.





CHLEB Z MASŁEM ZIOŁOWYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Ludwinowie

SKŁADNIKI

Ciasto

40 g drożdży

0,75 szklanki ciepłego
mleka

0,5 szklanki ciepłej wody

600 g mąki

1 jajko

0,5 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

4 łyżki oliwy z oliwek

Masełko

120 g masła

3 łyżki posiekanego koperku

3 łyżki posiekanej natki

pietruszki

3 łyżki posiekanej bazylii

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

Masełko:

Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę i dodajemy do masła. Przyprawiamy ziołami, solą i miksujemy.

Ciasto:

Drożdże rozkruszamy w misce, dodajemy wodę, mleko, 1 łyżkę mąki, cukier, mieszamy i zostawiamy pod przykryciem na 15 minut.

Po 15 minutach dodajemy mąkę z solą, wbijamy jajko, mieszamy dodając oliwę z oliwek. Wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto. Dzielimy je na 3 części, każdą cienko rozwałkowujemy na prostokąt, który smarujemy masłem na całej powierzchni i tnjemy na 4–5 pasów. Każdy pas zwijamy w harmonijkę i układamy obok siebie w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem na 15 minut. Po tym czasie ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy 30 minut.

CHLEBEK Z PASZTETEM Z CZERWONEJ FASOLI

Koło Gospodyń Wiejskich „Manhattan” z Machnatki-Parceli

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
250 g mąki razowej lub pełnoziarnistej
2 dag drożdży suchych
1 łyżka soli
400 ml letniej wody
50 ml oliwy

Składniki mieszamy w misce na gładką masę, możemy dodać ulubione ziarna. Przykrywamy ściereczką i po godzinie, jak ciasto wyrośnie, rozciągamy je i składamy na pół kilka razy wzdłuż i w poprzek (łapiemy za ciasto w połowie, podnosimy do góry i pozwalamy, żeby reszta powoli wyciągała się do dołu). Przykrywamy i zostawiamy na kolejną godzinę, a po wyrośnięciu ciasta powtarzamy proces. Najlepiej powtórzyć

rozciąganie ciasta 4–5 razy co godzinę i po ostatnim razie wkładamy je do formy podłużnej, wyłożonej papierem do pieczenia i delikatnie posmarowanej oliwą. W formie ciasto rośnie również godzinę. Następnie wstawiamy je do pieca, żeby nie miało przeciągów i po godzinie włączamy piekarnik na 190°C bez termoobiegu na 50–55 min. Po upieczeniu wyjmujemy od razu na kratkę lub zostawiamy chleb w piecu, aby wystygł.



CHŁODNIK BOTWINKOWY WANDY

Koło Gospodyń Wiejskich w Ludwinowie

SKŁADNIKI

1,1 litra kefiru
 100 g jogurtu typu greckiego
 200 g śmietany 12%
 2 pęczki botwinki
 3 buraczki czerwone
 1 pęczek rzodkiewki
 1 pęczek koperku
 2 ogórki zielone gruntowe
 2 ogórki małosolne
 sok z 1 cytryny
 0,5 łyżeczki cukru
 ugotowane na twardo jaja – wedle uznania
 sól
 pieprz
 czosnek granulowany – do smaku

Buraczki gotujemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Botwinkę (łodygi i liście) siekamy w drobne paski. Gotujemy trochę wody, dodajemy pół łyżeczki cukru i sok z cytryny oraz posiekaną botwinę. Gdy botwinka jest miękka – studzimy ją. Kefir, jogurt i śmietanę miksujemy na jednolitą konsystencję. Dodajemy pokrojone w kostkę ogórki, pocięte w talarki rzodkiewki i posiekany koperek. Na koniec dodajemy schłodzone buraczki i botwinę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, granulowanym czosnkiem oraz sokiem z cytryny. Całość wstawiamy do lodówki na około 30 minut. Podajemy z przekrojonym na pół jajkiem w miseczce lub głębokim talerzu.

CHŁODNIK KRÓLOWEJ BONY

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie

SKŁADNIKI

750 g jabłek grójeckich

1 litr mleka 3,2%

4-5 łyżek cukru

3 żółtka

0,5 laski wanilii

1 szklanka wrzątku

Jabłka myjemy, kroimy na ćwiartki, zalewamy szklanką wrzącej wody, rozgotowujemy i przecieramy przez sito. Mleko gotujemy z 2 łyżkami cukru i cienko pokrojoną wanilią. Ucieramy do białości żółtka z 3 łyżkami cukru, hartując odrobiną gorącego mleka, a następnie, cały czas mieszając, wlewamy cienkim strumieniem na gorące mleko. Przystudzone dokładnie mieszamy z przetartymi jabłkami, mocno schładzamy. Podajemy z uprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi.



CZERNINA

Koło Gospodyń Wiejskich „Żochowianki”

SKŁADNIKI

Porcja na garnek 5 litrów

porcje rosołowe z kaczki
(skrzydełka, udka, szyjka,
podroby)
pęczek włoszczyzny
(marchew, pietruszka, seler)
suszone śliwki (lub inne
owoce np. morele, jabłka)
4 łyżki octu (do smaku)
sól, pieprz
ziele angielskie
liść laurowy
1 łyżka majeranku
3 łyżki cukru
mąka pszenna
krew z kaczki

Mięso z kaczki myjemy. Do garnka z wodą wkładamy porcje rosołowe. Gotujemy na wolnym ogniu regularnie zbierając szumowiny. Dodajemy włoszczyznę i przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, sól. Gotujemy na małym ogniu rosół z kaczki (około 2–3 godziny). Dodajemy majeranek.

Krew z kaczki przelewamy do niewielkiego naczynia, aby łatwo było nam połączyć ją z mąką. Dodajemy mąkę (około 2 łyżki). Dolewamy wazówkę rosołu. Dokładnie mieszamy składniki. Przed wlaniem krwi do rosołu warto przecedzić ją przez sitko, zapobiegniemy wtedy powstaniu grudek w zupie. Krew dodajemy powoli, jednocześnie energicznie mieszamy. Gotujemy 5–10 minut na małym ogniu.

Zupę doprawiamy octem, cukrem, solą (zwykły ocet możemy zastąpić octem jabłkowym lub sokiem z cytryny). Powinniśmy uzyskać słodko-kwaśny smak. Mięso z kaczki można wyjąć, pokroić na kawałki i dodać do zupy, będzie bardziej sycąca. Czerninę podajemy z makaronem, ewentualnie z niewielką ilością gotowanych, nietłuczonych ziemniaków.

DOMOWE CIASTO DROŻDZOWE NA MAŚLANCE

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaworze Soleckim „Jaworzanki”

SKŁADNIKI

Ciasto:

5 szklanek mąki pszennej
2 całe jajka
1 żółtko
100 g masła
0,5 szklanki drobnego cukru
szczypta soli
250 ml maślanki
50 dag świeżych drożdży

Kruszonka:

60 g masła
80 g pszennej mąki
60 g drobnego cukru
dodatkowo – 400 g jagód

Do przesianej mąki wlewamy roztwór, roztrzepane jajka, maślanekę, cukier, sól i zaczynamy wyrabiać, jednocześnie wlewając po trochu roztopione i przestudzone masło. Wyrobione ciasto odstawiamy na około 1,5 godziny w ciepłe miejsce w celu podwojenia objętości. Po tym czasie ciasto wyjmujemy, ponownie delikatnie wyrabiając i przekładamy na dużą blachę. Posypujemy jagodami i kruszonką. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C około 50 minut.

Najlepiej smakuje ze szklanką ciepłego mleka.



DOMOWE ROGALIKI Z DŻEMEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Żdźarze

SKŁADNIKI

1 kg mąki pszennej
1 kostka masła roślinnego lub margaryny
3-4 jajka
1 śmietana 18% – 330 g
10 dag drożdży
1 dżem wiśniowy
1 łyżeczka maku
3 łyżeczki cukru

Drożdże mieszamy ze śmietaną. Żółtka oddzielamy od białek. Do mąki dodajemy masło, żółtka i śmietanę z drożdżami. Wyrabiamy ciasto. Kiedy ciasto zacznie wyrastać, dzielimy je na 6–7 części.

Każdą część wałkujemy na cienki i okrągły placek, który następnie dzielimy na 8 części. Na każdy trójkąt wykładamy trochę dżemu i zawijamy rogaliki. Górną stronę rogalika moczymy w białku i cukrze lub cukrze z makiem. Pieczemy w temperaturze 170°C na złoty kolor.



DZIKI BIGOS Z DZICZYZNĄ I CZERWONĄ PORZECZKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Łuzki

SKŁADNIKI

1 kg kiszonej domowej kapusty

50 dag białej kapusty

70 dag mieszanych mięs

(dziczyzna – różne gatunki,
gotowane i pieczone, kiełbasa
wiejska z dziczyzny)

10 dag suszonych leśnych
grzybów

2 duże cebule białe

domowe powidła śliwkowe
(mały słoiczek)

2/3 szklanki czerwonego
wytrawnego wina

spora garść czerwonej
porzeczki

3 łyżki miodu naturalnego
mniszkowego

Przyprawy:

sól, pieprz czarny

ziarna jałowca

liść laurowy

ziele angielskie

gałązki rozmarynu, kminek



Dzień wcześniej grzyby myjemy i moczymy w ciepłej wodzie. Następnego dnia gotujemy w tej samej wodzie, kroimy w paski (zachowujemy wywar). Kapustę kiszoną drobno siekamy, białą drobno szatkujemy i sparzyć wrzącą wodą na cedzaku – dobrze odcisnąć. Oba rodzaje kapusty wymieszać, dodać szklankę ciepłej wody (lub wywaru z gotowania mięs) i gotujemy na małym ogniu do miękkości. Dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, ziarna jałowca, rozmaryn i kminek. Mięsa wcześniej pieczemy/gotujemy, kroimy na drobne kawałki i mieszamy z kapustą. Następnie dodajemy grzyby wraz z wywarem oraz powidła śliwkowe. Cebulę drobno siekamy i szklimy na łyżce masła. Na patelni podsmażamy kiełbasę i dodajemy do bigosu. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem, miodem, na koniec dolewamy wino oraz wysypujemy porzeczki. Gotujemy na niewielkim ogniu stale mieszając około 2 godziny. Bigos należy przygotowywać przynajmniej przez kolejne 3 dni, gotując 2 godziny dziennie.

FAFERNUCHY

Koło Gospodyń Wiejskich Surowe

SKŁADNIKI

1 kg startej na drobnej tarce marchwi
0,5 szklanki cukru
0,5 kostki masła
szklanka miodu
opakowanie proszku do pieczenia
1 łyżka pieprzu
szczypta soli

Mąkę przesiewamy do miski, mieszamy z cukrem, proszkiem do pieczenia, pieprzem i solą. Dodajemy miód, masło i marchew, zagniatamy na gładkie, dość twarde ciasto. Formujemy z ciasta wałki i kroimy jak „kopytka”. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy ok. 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 170–180°C.


FIT POWIDŁA Z KOPNIAKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Radzanowie nad Wkrą „Aktywne Kobiety”

SKŁADNIKI

2 kg śliwek węgierek
500 g brązowego cukru lub ksylitolu
szczypta cynamonu
2 tabliczki gorzkiej czekolady
4 łyżki whiskey (lub więcej – wg smaku)

Śliwki myjemy, kroimy na pół, usuwamy pestki. Owoce dusimy około 2 godz. w minimalnej ilości wody. Następnego dnia znowu dusimy, dodając brązowy cukier (lub ksylitol) i cynamon. Kolejnego dnia ponownie dusimy do zgęstnienia i uzyskania ciemnego koloru – często mieszając. Chwilę przed wyłączeniem dodajemy whiskey i gotujemy około 5 minut. Ściągamy z ognia, wrzucamy czekoladę i energicznie mieszamy do momentu jej rozpuszczenia. Gorące powidła przekładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem.



FIT POWIDŁA
Z KOPNIAKIEM

KGW W RADZANOWIE NAWKRA
"AKTYWNE KOBIETY"



GALANTYNA BABCI GOSI

Koło Gospodyń Wiejskich w Mostowie „Mostowianki”

SKŁADNIKI

1 kura
25 dag mielonego mięsa
cielęcego
10 dag czerstwej bułki
10 dag cebuli
3 jajka
włoszczyzna na wywar

Wzdłuż grzbietu kury robimy nacięcie i zdejmujemy mięso ze skórą. Wyrównujemy na skórze mięso, nadając kształt prostokąta. Następnie solimy, pieprzymy i nacieramy czosnkiem. Na tak przygotowaną tuszkę układamy warstwę wcześniej doprawionego mięsa cielęcego, opcjonalnie możemy dodać jako wkładkę dekoracyjną ugotowane na twardo jajka, i zwijamy w rulon. Tak przygotowaną galantynę owijamy w gazę i parzymy w wywarze z warzyw 40 minut. Po wyjęciu z wody galantynę można przycisnąć, po wystygnięciu udekorować włoszczyzną i zalać galareta lub połąć masłem i wstawić do nagrzanego piekarnika celem uzyskania przyrumienionej skórki.





GĘSINA W SOSIE RUMIANYM

Koło Gospodyń Wiejskich z Kozłowa Biskupiego i Kornelina „Kreatywni”

SKŁADNIKI

4 gęsie udka
 1 gęsia szyja
 marchewka, pietruszka, cebula
 pół selera
 150 ml czerwonego wina
 miód
 powidła śliwkowe
 goździki
 gałka muskatołowa
 imbir, sól, pieprz
 kasza gryczana
 wątróbka drobiowa
 suszone grzyby
 natka pietruszki

Uda marynujemy ok. 12 godzin w przyprawach z dodatkiem łyżki octu winnego, kaszę gotujemy w wywarze z grzybów, wątróbkę sparzamy i siekamy.

Na farsz mieszamy kaszę z wątróbką, 1 jajo, natkę i posiekane grzyby, doprawiamy do smaku. Farszem nadziewamy skórę z szyjki i zszywamy.

Udka i szyję obsmażamy na smalcu, podlewamy winem, dodajemy pokrojone jarzyny, podlewamy odrobiną wody, nakrywamy i wstawiamy do pieca. Gdy mięso będzie miękkie, sos z pieczenia zlewamy do garnka, dodajemy masło, miód, powidła, przyprawiamy, zagęszczamy odrobiną tartej bułki. Na półmisek wykładamy uda, szyję pokrojoną na plastry, polewamy sosem, dokoła obkładamy młodymi ziemniakami obsmażonymi na gęsim tłuszczu.

GOŁĄBKI Z KASZĄ W SOSIE PIECZARKOWYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Gaju „Gajowianki”

SKŁADNIKI

1 główka kapusty włoskiej
25 dag kaszy jęczmiennej
25 dag kaszy gryczanej
1 kg pieczarek
2 cebule
2 szklanki wywaru jarzynowego
3-4 łyżki tłuszczu
sól, pieprz

Sos pieczarkowy:
1-2 łyżki mąki pszennej
0,5 szklanki śmietany
0,5 szklanki wody
sól, pieprz

Kapustę sparzamy, wycinamy głąb i oddzielamy liście. Każdą z kasz osobno gotujemy na sypko. Cebule kroimy w kostkę, szklimy na tłuszczu i dodajemy pokrojone pieczarki. Razem dusimy do miękkości. Pod koniec duszenia solimy. Ugotowane kasze mieszamy i dodajemy połowę podduszonych pieczarek z cebulą. Mieszamy i doprawiamy do smaku. Jeżeli farsz jest zbyt suchy – dolewamy wywaru jarzynowego. Wyrobioną masę nakładamy na liście kapusty, zaginamy brzegi i zwijamy w rulon. Gołąbki układamy dość ciasno warstwami w naczyniu żaroodpornym wyłożonym liśćmi kapusty. Podlewamy wywarem i dusimy w piekarniku (ok. 180°C) do miękkości. W razie potrzeby w trakcie duszenia uzupełniamy odparowany wywar.

Sos pieczarkowy: śmietanę roztrzepujemy z mąką na gładką masę, dodajemy wodę i łączymy z pozostałymi z farszu pieczarkami. Całość chwilę gotujemy, ciągle mieszając. Doprawiamy do smaku.



GOŁĄBKI ZIEMNIACZANE

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków
3 łyżki kaszy jęczmiennej
1 jajko
1 kapusta
2 łyżki masła
sól i pieprz
1 cebula
2 łyżki oleju

Ziemniaki obieramy, trzemy na drobnej tarce i odciskamy. Dodajemy suchą kaszę, jajko, sól i pieprz. Kapustę sparzamy i odłączamy liście. W liście zawijamy masę ziemniaczaną, tworząc w ten sposób gołąbki.

Na dnie garnka wykładamy kilka liści kapusty, układamy gołąbki i zalewamy wodą tak, żeby je przykrywała. Dodajemy masło. Gotujemy na wolnym ogniu przez 40 minut. Podajemy z podsmażoną na oleju cebulą.

GOLONKA FASZEROWANA

Koło Gospodyń Wiejskich ze Starej Kornicy „Korniczanki”

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2014 roku w kategorii Gotowe dania i potrawy w województwie mazowieckim oraz na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

SKŁADNIKI

2 kg mąki pszennej
golonka wieprzowa (wyjąć kość)
0,5 kg mielonego mięsa wieprzowego
jajko
sól, pieprz, czosnek, zioła
0,5 litra piwa

Golonkę przed pieczeniem umieszczamy w zalewie słonej, a potem pieczemy w piecu chlebowym.

Z golonki wyjmujemy kość i nadziewamy ją farszem przygotowanym z mielonego wieprzowego mięsa, przekręconych przez maszynkę grzybów, jaj i przypraw. Po wypełnieniu golonki farszem obficie posypujemy ją ziołami, przyprawami, układamy na blasze i pieczemy. Podczas pieczenia polewamy golonkę piwem.



GOŁĄBKI Z KASZĄ JAGLANĄ I BOCZNIAKAMI W SOSIE POMIDOROWYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Ludwinowie

SKŁADNIKI

Porcja na 4 osoby

1 sztuka suchej kaszy

jaglonej

1,75 szklanki wody

0,5 kg boczniaków

1 jajko

1 cebula

50 g masła

1 pęczek pietruszki

garść lubczyku

sól, pieprz, ulubione zioła

1 główka kapusty

1 litr bulionu warzywnego

pasta pomidorowa

Farsz:

Kaszę płuczemy, wsypujemy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy ok. 15 minut, aż wchłonie cały płyn. Boczniaki czyścimy ręcznikiem papierowym i kroimy w paseczki lub w kostkę. Cebulę siekamy, wrzucamy na rozpuszczone masło i szklimy, dodajemy boczniaki. Smażymy razem ok. 5 minut. Mieszamy boczniaki z kaszą, dodajemy pozostałe składniki i przyprawy do smaku.

Kapusta:

Z kapusty wycinamy głąb, wkładamy do wrzącej osolonej wody i chwilę gotujemy. Miękkie liście wyciągamy oddzielając od główki. Z każdego liścia odcinamy gruby nerw.

Gołąbki:

Na każdy liść nakładamy farsz i zawijamy. Na dno garnka układamy liście kapusty. Ciasno układamy gołąbki i zalewamy bulionem warzywnym. Dusimy na małym ogniu ok. 30 minut.

Sos pomidorowy:

Na maśle klarowanym podsmażamy cebulę z dwoma ząbkami czosnku, dodajemy pastę pomidorową, sól, pieprz, bazylię, oregano, 1/3 szklanki wody. Po zagotowaniu miksujemy. Sosem pomidorowym zalewamy gotowe gołąbki.

GOŹDZIKOWE KACUCHY I ZIEMNIACZANE KLUCHY

Koło Gospodyń Wiejskich w Goźdżiku „Goździczanki”

SKŁADNIKI

ok. 2 kg kaczka

0,5 kg soli

5 l wody

2 jabłka

1 pomarańcza

1 główka czosnku

2 czubate łyżki majeranku

Sól rozpuszczamy w 5 litrach wody. Sprawioną kaczkę wkładamy do solanki na 12 godzin, a najlepiej na noc. Jabłka, pomarańcze, czosnek kroimy w cząstki (niczego nie obierając), mieszamy z majerankiem i nakładamy do wyjętej z zalewy kaczki. Układamy w brytfannie i pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 180°C.

Jeżeli jest to kaczka z własnego chowu, może potrzebować więcej czasu na upieczenie.

Do tak przygotowanej i upieczonej kaczki doskonale pasują:

ŻURAWINA

100 g żurawiny podlewamy odrobiną wody (ok. 100 ml) i gotujemy ok. 10 minut, aż woda się zredukuje, doprawiamy do smaku łyżką miodu.

Do duszenia żurawiny możemy użyć czerwonego wina (zamiast wody), również dodać łyżkę miodu i gotować do momentu odparowania alkoholu.

ZIELONE KOPYTKA

W osolonej wodzie gotujemy 1 kg ziemniaków, studzimy, przepuszczamy przez praskę lub mielimy. Dodajemy 1 szklankę mąki, 1 jajko, 20 dag zblendowanego szpinaku, szybko zagniatamy. Formujemy wałeczki, kroimy w kopytka. Wrzucamy na wrzącą, osoloną wodę, wyjmujemy jak wypłyną i przelewamy krótko zimną wodą.

BURACZKI MARYNOWANE

Przepis na buraczki marynowane Koła Gospodyń Wiejskich Goździczanki znajduje się na stronie 21.



GROCHÓWKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Łopacinie „Muffinki”

SKŁADNIKI

1 szkl. grochu łuskanego
 6 ziemniaków
 2 marchewki
 kawałek selera
 cebula
 korzeń pietruszki
 łyżka majeranku
 sól i pieprz wg uznania
 0,5 kg mięsa wieprzowego, np.
 żeberka wędzone
 1 pętko kielbasy wędzonej
 1 łyżka mąki pszennej na zasmażkę
 1 łyżka smalcu
 3 listki laurowe
 kilka ziarenek ziela angielskiego

Groch zalewamy wodą i zostawiamy na noc do namięknienia. Na drugi dzień groch gotujemy na małym ogniu ok. 20 min. Garnek napełniamy wodą do 2/3 wysokości. Mięso dzielimy na mniejsze kawałki. Kielbasę również trzeba podzielić. Następnie wkładamy mięso i kielbasę do garnka i gotujemy ok. 20 min. Gdy groch zmięknie, wlewamy go do garnka z mięsnym wywarem. Teraz dodajemy resztę składników. Zupę gotujemy na średniej wielkości palniku, aż groch się rozgotuje, a warzywa będą miękkie. Trzeba pamiętać, żeby dość często mieszać zupę. Groch musi się rozgotować, bo inaczej będzie twardy, a zupa mało gęsta. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, dokładamy mąkę i przesmażamy, aż kolor zasmażki zrobi się brązowy. Zasmażkę dodajemy do gotującej się zupy.

GRÓJECKA BEZA JABŁKOWO-KARMELOWA

Koło Gospodyń Wiejskich w Michrowie „Michrowianki”

SKŁADNIKI

(na 2 blaty bezowe)

6 białek

300 g drobnego cukru

szczypta soli

Galaretka jabłkowa:

1 kg jabłek grójeckich

1 galaretka cytrynowa

Sos karmelowy:

100 g masy kajmakowej

100 g masła

150 g śmietanki 30%

szczypta soli

Krem:

500 g śmietanki kremówki

250 g serka mascarpone

150 g masy kajmakowej

Dwie płaskie blachy wykładamy papierem do pieczenia, rysujemy na nim 2 okręgi o średnicy 23 cm (można odrysować od talerzyka). Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. W misie miksera ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywno, a w trakcie ubijania stopniowo dodajemy po łyżce cukru. Następnie dodajemy sok z cytryny lub ocet wciąż ubijając. Powinna w ten sposób powstać gęsta i błyszcząca piana bezowa. Masę bezową dzielimy na dwie części i przekładamy na przygotowane uprzednio blachy.

Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 150°C. Wkładamy obie przygotowane blachy i natychmiast zmniejszamy temperaturę do 120°C. Pieczemy/suszymy przez około 2 godziny, aż beza będzie wierzchu chrupiąca i wypieczona. Po upływie tego czasu wyłączamy piekarnik i pozostawiamy zawartość do wystudzenia na przynajmniej kilka godzin.

Jabłka obieramy, wyjmujemy gniazda nasienne i kroimy owoce w kostkę. Następnie wrzucamy je do garnka i podduszamy. W trakcie duszenia jabłka nie powinny się rozpaść. Do jeszcze gorących jabłek wsypujemy galaretkę i zostawiamy całość do ostudzenia.

Składniki sosu umieszczamy w garnku i gotujemy na niewielkim ogniu do zgęstnienia. Następnie studzimy.

W misie miksera ubijamy śmietankę z serkiem, dodajemy masę kajmakową i dobrze mieszamy.

Przygotowanie bezy: pierwszy blat bezowy układamy na paterze. Delikatnie wykładamy nań połowę kremu karmelowego, przykrywamy galaretką jabłkową i polewamy połową sosu. Na to kładziemy kolejny blat i pozostały krem. Możemy udekorować delikatnie uprażonymi na patelni i wystudzonymi plasterkami jabłek. Całość polewamy pozostałym sosem karmelowym. Bezę schłodzamy w lodówce przed podaniem.



JAGLAKI – GOŁĄBKI Z KASZY JAGLANEJ I KAPUSTY Z SOSEM GRZYBOWYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi „Babeczki z pieprzem i solą”

SKŁADNIKI

1 główka kapusty
1,5 kg kapusty kiszzonej
0,5 kg surowej kaszy jaglanej
2 cebule
3 łyżeczki oleju rzepakowego
z pierwszego tłoczenia
1 łyżeczka miodu naturalnego
1 jajko
sól, świeżo tłuczony pieprz do
smaku
1 litr bulionu warzywnego lub
wywaru z parzenia kapusty

Sos grzybowy:

0,5 kg świeżych lub uprzednio
namoczonych i wypłukanych
suszonych grzybów
1 cebula
15 dag masła
125 ml tłustej śmietanki
kilka ziaren ziela angielskiego,
2 liście laurowe
sól i pieprz

W misce umieszczamy kapustę kiszoną i kaszę jaglaną, dodajemy miód, olej, jajko i posiekaną cebulę. Wyrabiamy do momentu połączenia składników.

Kapustę zaparzamy we wrzącej wodzie, zdejmujemy kolejno liście, które po wystygnięciu dzielimy na pół, krojąc wzdłuż nerwu i usuwając go.

Do gotowych połówek liści nakładamy farsz, formując na dłoni gołąbek w kształcie charakterystycznego stożka.

Jaglaki układamy ściśle w garnku i zalewamy bulionem warzywnym lub wywarem powstałym podczas parzenia kapusty. Gotujemy do miękkości.

Sos grzybowy przygotowujemy, dusząc grzyby z posiekaną cebulą i przyprawami na maśle. Pod koniec duszenia dodajemy śmietankę i doprawiamy do smaku.

Sposób podania

Ugotowane jaglaki podajemy na gorąco polane sosem grzybowym i oprószone posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem.

Ciekawostka

Jaglaki to bezmięsne danie przygotowywane na różne sposoby w zależności od pory roku. Zimą zamiast surowej kapusty wykorzystywano kiszzone główki kapuściane, a świeże grzyby zastępowano suszonymi. Taka potrawa to bomba witaminowa, która krzepiła i wzmacniała organizm po ciężkiej pracy.

Dobra rada

Jaglaki najlepiej smakują ze swojskim, świeżo upieczonym chlebem i kompotem z suszu.

KACZKA PIECZONA FASZEROWANA KASZĄ JAGLANĄ Z JABŁKAMI I ŻURAWINĄ

zwana mazowiecką kaczką dziwaczką

Koło Gospodyń Wiejskich z Kozłowa Biskupiego i Kornelina
„Kreatywni”

SKŁADNIKI

ok. 2,5 kg kaczką

Marynata:

1/3 szkl. oleju

2 łyżki miodu

1 łyżka soli

1 łyżka czosnku

przeciśniętego przez praskę

3 łyżki majeranku

1 łyżka mielonego pieprzu

Nadzienie:

2 woreczki po 100 g kaszy
jaglonej

2 duże jabłka winne

100 g suszonej żurawiny

1 łyżka miodu

sól i pieprz do smaku

Kaczkę oczyszczamy, odcinamy kuper, końce skrzydełek, luzujemy, czyli wyjmujemy kości grzbietu i piersi, pozostawiamy całe udka i skrzydełka, staramy się nie uszkodzić skóry. Tak sprawioną kaczkę nacieramy marynatą i odkładamy do lodówki na min. 6 godzin.

W tym czasie gotujemy kaszę jaglaną wg przepisu na opakowaniu, jabłka obieramy i kroimy w średnią kostkę. Na nadzienie mieszamy ostudzoną kaszę jaglaną z pokrojonymi jabłkami i żurawiną, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i miodem.

Kaczkę wyjętą z lodówki faszujemy nadzieniem, zszywamy lub spinamy spinakami, układamy w brytfannie i wkładamy do piekarnika. Pieczemy w 190°C, aż się ładnie przyrumieni około 1 godziny, potem zmniejszamy temperaturę do 170°C i przykrywamy kaczkę pokrywą lub folią aluminiową, pieczemy jeszcze ok. 1,5 godziny. Po wyjęciu kaczki z piekarnika dajemy jej odpocząć około 15 minut. Odcinamy uda i skrzydła, a korpus z nadzieniem kroimy na plastry, układamy kaczkę na półmisku, nadając jej poprzedni kształt. Podajemy z surówką z pieczonego buraczka i pieczonymi ziemniakami.

KAPUSTA DĘBOWA

Koło Gospodyń Wiejskich w Stanisławicach „Nowoczesna Gospodyni”

SKŁADNIKI

5 kg ziemniaków
0,5 kg grochu okrągłego
0,5 kg słoniny
15 dag cebuli
1 łyżeczka kwasu
cytrynowego
olej
sól, pieprz

Ziemniaki obieramy, płuczemy i siekamy drobno tasakiem lub dużym nożem. Zalewamy ciepłą wodą, dodajemy kwas cytrynowy i odstawiamy do zakwaszenia na minimum 12 godzin. Następnie posiekane ziemniaki gotujemy.

W tym czasie gotujemy groch do miękkości. Cebulę i słoninę kroimy w kosteczkę i podmażamy na oleju. Wszystkie składniki łączymy w jednym naczyniu, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.





KAPUSTA Z KARTOFLI

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi „Babeczki z pieprzem i solą”

Przynies z piwnicy dla dobrego smaku
 wiadro dorodnych i zdrowych ziemniaków.
 Obierz je, umyj, dziel na połowy,
 a potem przełóż w duży gar stalowy.
 Siekaj tasakiem w kosteczkę drobną
 i zalej wodą – najlepiej chłodną.
 Płucz kilka razy, do czystej wody,
 aby pozbawić ziemniaki skrobi.
 Gotuj powoli i mieszaj często,

by nie przypalić kapustę gęstą.
 Kiedy ziemniaki będą już miękkie,
 odcedź i dodaj do smaku kwasek.
 Do tego jeszcze sól, pieprz, przyprawy
 i zasmażoną pyszną okrasę.
 Wedle uznania każdej kucharki
 można dołożyć chrupiące skwarki.
 A na sam koniec kwaśną śmietaną
 i mamy syte, gotowe danie.

KARKÓWKA Z WIEJSKIEJ ZAGRODY

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamionce „Kamyki”

SKŁADNIKI

1 kg schabu karkowego

1 papryka świeża

(czerwona lub żółta)

3-4 pieczarki

1 duża cebula

majonez

przyprawa do karkówki

sól i pieprz do smaku

natka pietruszki

przyprawa jarzynka

keczup

Schab karkowy kroimy w plastry o grubości 1 cm, lekko rozbijamy. Posypujemy przyprawą do karkówki, solą, pieprzem (do smaku), smarujemy majonezem z obu stron. Zostawiamy pod przykryciem w lodówce ok. 4 godz. Następnie układamy plastry mięsa w brytfance. Na mięso wykładamy pieczarki pokrojone w plastry, cebulę w talarki, paprykę w paski. Na wierzchu posypujemy przyprawą jarzynką, polewamy keczupem, dodajemy trochę majonezu oraz natkę pietruszki w całości (dla aromatu podczas pieczenia). Pieczemy w temp. 190°C przez 15 min, następnie w temp. 160°C przez 45 min do 1 godz. (zależy od twardości mięsa).

Przed podaniem natkę pietruszki ściągamy. Podajemy z chlebem lub z ziemniakami. Smakuje również z kaszą gryczaną lub kluskami śląskimi.



KARKÓWKA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI POLANE SOSEM BOROWIKOWYM Z SURÓWKĄ Z CZERWONEJ KAPUSTY

Koło Gospodyń Wiejskich w Uninie „Uninianki”

SKŁADNIKI

2 kg karkówki

czosnek

sól

pieprz

majeranek

liść laurowy

ziele angielskie

Surówka:

kapusta czerwona

sól, pieprz

jabłko

olej

cukier

kwasek cytrynowy

Sos borowikowy:

20 dag suszonych grzybów

olej

cebula

2 łyżki mąki

sól, pieprz

łyżka śmietany

Kluski śląskie

2 kg ugotowanych

ziemniaków

0,5 kg mąki ziemniaczanej

2 żółtka

2 całe jajka

Mięso płuczemy, osuszamy, nacieramy przyprawami i czosnkiem. Wkładamy na noc do lodówki. Kolejnego dnia mięso porcjujemy. Wkładamy do piekarnika, pieczemy 2–2,5 godz. w temp. 200°C.

Kapustę szatkujemy i posypujemy solą, aby zmiękła. Po kilku minutach odciskamy sok, dodajemy starte jabłko, doprawiamy do smaku, mieszamy z olejem.

Grzyby kroimy, gotujemy. Na oleju obsmażamy cebulę, dodajemy odcedzone grzyby, doprawiamy solą i pieprzem. Zagęszczamy 2 łyżkami mąki rozprowadzonej w 0,5 litra wody. Na koniec dodajemy łyżkę śmietany.

Ziemniaki przeciskamy przez praskę. Z podanych składników wyrabiamy ciasto. Formujemy wałeczki, następnie odcinamy kawałki i robimy kulki, a w nich wgłębienie palcem. Gotujemy w osolonej wodzie około 2 min od czasu wypłynięcia.





KARKÓWKA W SOSIE POMIDOROWYM Z PIECZARKAMI I CEBULĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Sikorach

SKŁADNIKI

2 kg karkówki (1 szt.)
0,75 szklanki oleju
przyprawa do karkówki
3 szt. cebuli
0,5 kg pieczarek
sól, pieprz

Sos

0,75 litra koncentratu pomidorowego
4 łyżki maggi
1 łyżka octu
0,75 szkl. cukru
0,5 szkl. wody

Karkówkę kroimy w plastry około 0,5 cm. Posypujemy solą i pieprzem oraz przyprawą do karkówki, skrapiamy olejem. Układamy warstwowo i odstawiamy na 24 h w chłodne miejsce. Składniki na sos mieszamy.

Cebulę i pieczarki kroimy w plastry i dusimy. Przekładamy karkówkę warstwami: mięso, połowa cebuli i pieczarek, połowa sosu. Kolejno druga połowa mięsa i pozostałe warzywa i sos. Pieczemy około 2 h, w trakcie pieczenia, po około 1 h przykrywamy folią aluminiową.



„KARMELÓWKA”

NALEWKA PRZEPALANA

Koło Gospodyń Wiejskich w Samorządkach „Zgrane Babki”

SKŁADNIKI

1/2 l spirytusu
3/4 l przegotowanej wody
7-9 łyżeczek cukru
mały cukier wanilinowy

Do rondla wsypujemy cukier, podgrzewamy, aż powstanie karmel; gdy osiągnie brązowy kolor dodajemy gorącą, przegotowaną wodę. Odstawiamy do przestygnięcia, gdy ostygnie, dodajemy cukier wanilinowy, do tego dodajemy też spirytus. Pozostawiamy na 4 dni, aby składniki się połączyły. Nalewkę można podawać z mięsem i deserami.

KŁADZIONE ŁYŻKĄ KLUSECZKI Z JABŁKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Michrowie „Michrowianki”

SKŁADNIKI

30 dag mąki pszennej
2 jajka
0,5 szklanki mleka
3-4 jabłka grójeckie

Żółtka rozcieramy z mlekiem, ewentualnie nieco słodzimy, stopniowo dodajemy mąkę i pokrojone w drobną kostkę jabłka. Na koniec mieszamy z ciastem ubite na sztywną pianę białka; jeśli ciasto jest zbyt rzadkie – dodajemy nieco mąki. Ciasto kładziemy łyżeczką na wrzącą i lekko osoloną wodę. Gotujemy 4 minuty, do miękkości jabłek. Ugotowane jabłka wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy na półmisek. Podajemy polane stopionym masłem i uprażoną bułką tartą.



KISZKA ZIEMNIACZANA PARZONA

Koło Gospodyń Wiejskich w Trawach

SKŁADNIKI

3 kg ziemniaków
0,5 kg surowego boczku
0,5 kg surowego podgardla
1 kg cebuli
3 łyżki soli
1 opakowanie pieprzu czarnego
mielonego
2 opakowania majeranku suszonego
3 łyżeczki płaskie gałki
muszkatołowej mielonej
opcjonalnie kostka smalcu do mięsa

Dodatkowo:

10 metrów jelita cienkiego
sznurek do wiązania wędlin

Mięso kroimy w kostkę i zesmażamy wraz z pokrojoną w kostkę cebulą. Następnie ścieramy ziemniaki na tarce na drobnych oczkach (nic z nich nie odlewamy). Wszystkie starte ziemniaki mieszamy z zesmażonym mięsem (najlepiej, aby było gorące), dodajemy sól, pieprz czarny, majeranek i gałkę muszkatołową. Wszystko dokładnie mieszamy. Po połączeniu wszystkich składników w jedną masę rozpoczynamy proces nadziewania jelita. Do tego celu używamy lejka bądź rurki do nadziewania. Jelita nadziewamy delikatnie powstałą masą ziemniaczaną i formujemy około 10 cm pętka przewiązując je sznurkiem. W międzyczasie gotujemy wodę. Do gotującej się wody wkładamy wcześniej przygotowaną kiszkę i parzymy przez ok. 10-15 minut, ale nie gotujemy. Po tym czasie kiszkę wyjmujemy z wody i podajemy bezpośrednio, lub odsmażamy na patelni z tłuszczem.

KLUCHY KARTOFLANE ZNAD PIĄTKOWEGO STOKU

Koło Gospodyń Wiejskich w Pałkach „Piątkowy Stok”

SKŁADNIKI

Farsz:

2 kg surowych lub 1 kg ugotowanych podrobów (ozorek, serce, płuca – dudy)

0,8 kg kiszonej kapusty

0,1 kg suszonych grzybów

0,3 kg podgardla lub boczku

1 duża cebula

2 ząbki czosnku

sól, pieprz do smaku

Ciasto:

3 kg ugotowanych ziemniaków

3 kg obranych surowych ziemniaków

4 jajka

0,8 kg mąki ziemniaczanej

10 łyżek mąki pszennej

sól, pieprz do smaku

Do okraszenia:

boczek

cebula

Dodatki:

surówka z kiszonej kapusty

kiszone ogórki

Farsz: podroby gotujemy; oddzielnie płuca i ozorek z sercem. Mielimy na maszynie o średnich oczkach. Kapustę kiszoną gotujemy, a następnie kroimy (nie za drobno). Suszone grzybki moczymy i gotujemy, a następnie kroimy w drobną kostkę. Podgardle lub tłusty boczek mielimy na maszynie o dużych oczkach. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w drobną kostkę. Podgardle lub tłusty boczek podsmażamy na patelni. Następnie dodajemy cebulę i czosnek. Razem chwilę smażyjemy do zeszklenia cebuli. Z wyżej przygotowanych produktów przygotowujemy farsz. Farsz przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Ciasto: ugotowane w osolonej wodzie ziemniaki przeciskamy przez praskę. Surowe ziemniaki ścieramy na tarce, a następnie dokładnie odciskamy. Łączymy ugotowane ziemniaki z surowymi, dodajemy jajka, mąkę ziemniaczaną i pszenną. Solimy i pieprzymy do smaku. Z ziemniaczanego ciasta formujemy placki. Na każdy nakładamy po łyżce farszu i sklejemy, formując podłużne kluchy. Gotujemy 7 minut od wypłynięcia w osolonej wodzie z dodatkiem oleju.

Okrasa: z boczku i cebuli pokrojonych w drobną kostkę przygotowujemy okrasę. Ugotowane kluchy polać okrasą. Danie można podawać z surówką z kiszonej kapusty lub ogórkami kiszonymi.



KLUSKI ZIEMNIACZANE ZWANE KLUSKAMI SZARYMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Szreńsku

SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków
2 szklanki mąki
sól
woda

Ziemniaki obieramy i trzemy na tarce, odcedzamy na durszlaku, dodajemy mąkę i sól, wyrabiamy. Na gotującą się wodę wrzucamy kluski, po wypłynięciu gotujemy jeszcze około 8 minut. Wyłowiamy kluski i odcedzamy na durszlaku.



KOTLETY GRZYBOWE

Koło Gospodyń Wiejskich Surowe

SKŁADNIKI

Babci Marysi

20 dag grzybów suszonych
3 cebule
2 jajka
suchy chleb
sól
pieprz do smaku

Mamy Kazimierzy

15 dag grzybów suszonych
1 l słoik grzybów na słodko
3 cebule
2 jajka
bułka tarta
sól
pieprz do smaku

Wigilijne Celiny

10 dag grzybów suszonych
0,5 kg grzybów mrożonych w całości
3 cebule
3 jajka
bułka tarta
5 ugotowanych ziemniaków
sól, pieprz do smaku



Grzyby suszone moczymy w zimnej wodzie przez 1 godzinę, później płuczemy, zmieniając wodę kilka razy. Gotujemy suszone grzyby przez 5 minut od chwili zagotowania. Wykładamy na durszlak.

Mrożone grzyby obgotowujemy ok. 7 min, wylewamy na durszlak.

Najlepiej przygotować grzyby wieczorem, żeby dobrze odciekły przez noc. Grzyby zmielić na grubym sicie, ziemniaki ugotowane mielimy na drobnym sicie. Cebulę kroimy w kostkę, szklimy na maśle.

Zmielone grzyby, ziemniaki, cebulę i roztrzepane jajka wkładamy do miski, wsypujemy bułkę tartą, przyprawiamy solą i pieprzem grubo zmielonym. Formujemy kotlety, obtaczamy w bułce tartej, smażymy na rozgrzonym tłuszczu – smalcu lub oleju.

KOTLETY RYBNE

Koło Gospodyń Wiejskich w Świerzach Górnych

SKŁADNIKI

1 kg wyfiletowanych ryb
 0,4 kg podgardla
 wieprzowego
 2 jajka
 sól, pieprz
 2 cebule sparzone
 przyprawa do ryb
 2 namoczone w mleku
 kajzerki
 1 marchewka
 1 pietruszka
 mały seler
 liście laurowe
 ziele angielskie

Ryby obieramy z ości, ściągamy skórę, mielimy surowe dwa razy przez maszynkę. Dodajemy ugotowane podgardle, bułkę i mielimy wszystko jeszcze raz.

Doprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do ryb, dodajemy jajka, garść pokrojonej zielonej pietruszki. Wszystko wyrabiamy, formujemy kotlety i obtaczamy w mące.

W garnku gotujemy 2 litry wody z warzywami, liśćmi laurowymi, ziele angielskim. Solimy i wkładamy kotlety do wrzącej wody. Po 3 minutach wykładamy na talerze. Po ostygnięciu obtaczamy w tartej bułce i smażymy na oleju. Chrupiące podajemy z ziemniakami i surówką z kizonej kapusty.



KREATYWNE SERNICZKI

Koło Gospodyń Wiejskich z Kozłowa Biskupiego i Kornelina
„Kreatywni”

SKŁADNIKI

Krucze ciasto:

150 g mąki
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
150 g masła
1 jajko, 2 żółtka
0,5 szkl. cukru pudru

Zagniatamy ciasto

Masa serowa:

1 kg sera
3 szkl. mleka
2 jajka i 4 żółtka
2 budynie śmietankowe
1 szkl. oleju
1 szkl. cukru
1 cukier wanilinowy

Musy owocowe:

– świeże maliny zasypujemy cukrem, cukrem wanilinowym, gotujemy tak długo, aż maliny się rozpadną. Przecieramy przez sito i jeszcze raz gotujemy, aż powstanie gęsty mus;

– świeży owoc mango obieramy ze skóry, wykrawamy pestkę, blendujemy na gładką masę. Dodajemy 1 łyżkę soku z cytryny, cukier (w zależności od dojrzałości mango), 6 g żelatyny rozpuszczonej w 5 łyżkach gorącej przegotowanej wody.

Jajka z cukrami ubijamy około 8 minut, aż powstanie puszysty krem. Następnie, cały czas mieszając, dodajemy twaróg, mleko, budynie oraz olej. Delikatnie wylewamy na podpieczony spód kruchego ciasta i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy przez 45 minut do ścięcia się masy. Po ostudzeniu za pomocą wykrawacza do ciastek wycinamy serniczki, polewamy musami, polewą czekoladową i dekorujemy świeżymi owocami.

KOMOSIAKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Cygowskiej

SKŁADNIKI

ciasto:

2,5 szklanki mąki
1 szklanka ciepłej wody
łyżka oliwy
50 dag drożdży
łyżeczka soli
łyżeczka cykru
1 jajko

farsz:

500 g komosy
3 ząbki czosnku
szczypta soli
olej do smażenia

W szklance mieszamy drożdże z cukrem i odrobiną ciepłej wody. Zostawiamy na 7 minut do wyrośnięcia. Następnie do dużej miski wysypujemy mąkę, zaczyn drożdżowy, pozostałą część wody, sól, oliwę, jajko i całość zagniatamy. Zagniecione ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia i zaczynamy przygotowywanie farszu. Umytą i pokrojoną komosę podsmażamy na rozgrzanej patelni z olejem, dodatkiem czosnku i szczypty soli. Studzimy. Podrośnięte ciasto rozwałkowujemy i kroimy na kwadraty około 5 cm. Na środek każdego kawałka ciasta kładziemy łyżeczkę smażonej komosy i składamy ciasto w tzw. koperty (łączymy i sklejamy rogi ciasta). Ułożone na blasze Komosiaki zostawiamy do wyrośnięcia na 15 minut. Po tym czasie wstawimy do piekarnika rozgrzanego do 180°C i pieczemy 20–25 minut.



KROKIETY Z PIECZARKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich Rycharcice

SKŁADNIKI

Ciasto naleśnikowe:

3 szklanki mleka

3 szklanki mąki

3 jajka

1 szklanka wody
gazowanej (piwo)

sól

olej do smażenia

Farsz pieczarkowy:

1 kg pieczarek

sól, pieprz,

bułka tarta (lub świeża
namoczona)

1 jajko

Wszystkie składniki miksujemy i staramy się usmażyć jak najcieńsze naleśniki. Po usmażeniu na początek każdego placka nakładamy pasek farszu i zwijamy w rulon, delikatnie spłaszczamy i przecinamy na pół. Po wystygnięciu, tuż przed podaniem, panierujemy naleśniki w bułce i jajku. Smażymy na gorącym tłuszczu do zarumienienia. Podajemy gorące i chrupiące.

Pieczarki myjemy, kroimy i smażymy. Po usmażeniu odsączamy od sosu i mielimy. Gdy są zbyt rzadkie, dosypujemy 2-3 łyżki bułki tartej, jeśli są akurat, dodajemy jedną małą namoczoną bułkę, 1 jajo i przyprawy według uznania.

Dobre rady

Jeśli chcesz, aby naleśniki były smaczniejsze, do ciasta dodaj wody gazowanej lub piwa.

Jeśli nie chcesz za każdym razem, gdy smażyysz naleśnika dolewać oleju, wlej olej do ciasta naleśnikowego.

Jeśli chcesz, aby krokiety były chrupiące, usmaż je tuż przed podaniem.

Jeśli chcesz zaoszczędzić czas, zrób naleśniki wcześniej i zamroź razem z farszem, rozmrożone i usmażone tuż przed podaniem nie różnią się smakiem.

KULKI MOCY CIECierzANEK

Koło Gospodyń Wiejskich „Ciecierzanki” z Ciecierska

SKŁADNIKI

400 g ciecierzycy (1 puszka)

6 łyżek masła

orzechowego

ok. 6 łyżek miodu albo

syropu klonowego,

ewentualnie innego

zdrowego zamiennika

cukru

3-4 łyżki kakao

Do obtoczenia kulek:

sezam, wiórki kokosowe,

kakao, cynamon

Cieciorkę dokładnie myjemy. Składniki blendujemy na gęstą masę. Przekładamy do lodówki na około 1 godzinę. Po tym czasie lepimy kulki i obtaczamy w ulubionej posypce. Schładzamy w lodówce i są gotowe do spożycia. Przechowujemy do tygodnia w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Możemy je również zamrozić.







KRUCHE BABECZKI PRL-KI

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi „Babeczki z pieprzem i solą”

SKŁADNIKI

Ciasto:

3 szklanki mąki
pszennej
0,5 szklanki cukru
pudru
0,25 łyżeczki proszku
do pieczenia
250 g masła lub
margaryny
4 żółtka
1 opakowanie cukru
wanilinowego lub
0,5 laski wanilii

Krem:

1 opakowanie budyniu
waniliowego z cukrem
1,5 szklanki mleka
2 łyżki cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny

Do dekoracji:

owoce sezonowe
galaretki w dowolnych
smakach i kolorach
dżem owocowy

Z podanych składników zagniatamy kruche ciasto, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok. godzinę. Metalowe, karbowane foremki wyklejamy cienką warstwą ciasta, wstawiamy do nagrzanego do 180° piekarnika na ok. 20-25 min do uzyskania złotego koloru. Jeszcze ciepłe korpusy babeczek wyjmujemy z foremek.

Krem

Gotujemy budyń w nieco mniejszej ilości mleka niż zalecano na opakowaniu. Zostawiamy do wystudzenia. Miksujemy pokrojone w kostkę masło, dodając partiami schłodzony budyń i sok z cytryny. Ubijamy do momentu powstania jednolitej, puszystej masy. Dla podniesienia walorów smakowych do kremu można dodać łyżkę alkoholu i w razie potrzeby 2 łyżki cukru pudru.

Galaretki przygotowujemy, rozpuszczając każdy kolor w jednej szklance gorącej wody. Zostawiamy do stężenia, a następnie kroimy w kosteczkę.

Składanie babeczki

Do kruchego korpusu nakładamy odrobinę ulubionego dżemu i wypełniamy kremem za pomocą szprycy, nadając babeczce pożądany kształt. Dekorujemy owocami i kawałkami kolorowych galaretek.

Nasza rada

Babeczki będą pięknie się prezentowały i wydłuży się ich przydatność do spożycia, gdy owoce przed nałożeniem otoczmy w tężejącej, krystalicznej galaretkce.

Ciekawostka

Intrygującego smaku i wyglądu babeczkom mogą dodać jadalne kwiaty i listki: bratki, stokrotki, fiołki, nasturcje, lawenda, listki mięty i melisy.

KRUCHE CIASTECZKA PRZEZ MASZYNKĘ

Koło Gospodyń Wiejskich w Żdźdarze

SKŁADNIKI

1-1,5 kg mąki
 2 szklanki cukru
 5 żółtek
 6 łyżek gęstej śmietany
 1 amoniak
 1 masło śmietankowe
 1 masło roślinne
 cukier wanilinowy lub otarta skórka
 z cytryny

Żółtka, cukier, masła, śmietanę i cukier wanilinowy ucieramy. Otrzymaną masę łączymy z mąką i amoniakiem. Wyrabiamy ciasto, które ma być miękkie. Można je schłodzić w lodówce przez ok. 2 godziny. Następnie robimy ciasteczka przez maszynkę i pieczemy je w piekarniku w temperaturze 180 stopni. Można także robić ciasteczka za pomocą innych foremek – kółek, serduszek, prostokątów itp.

KURA W KURKACH

Koło Gospodyń Wiejskich w Mostowie „Mostowianki”

SKŁADNIKI

1 kurczak kukurydziany
 przyprawy (opcjonalnie
 delikat do mięs)
 kasza jagłana z warzywami
 kurki
 cebula
 masło
 sól, pieprz

Kurczaka luzujemy (wyjmujemy kości), nacieramy przyprawami i odstawiamy do lodówki na 2 godziny. Kaszę gotujemy z przyprawami i studzimy. Umyte, obgotowane i rozdrobnione kurki dusimy na maselku z cebulką, do smaku przyprawiając solą i pieprzem. Łączymy kurki z kaszą i tak przygotowanym farszem nadziewamy kurczaka. Skórę kurczaka w miejscu przecięcia spinamy wykałaczkami. Tak przygotowanego kurczaka pieczemy w rękawie ok. 90 minut.





KURCZAK BEZ KOŚCI, NADZIEWANY MIĘSEM MIELONYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Dziewulach

SKŁADNIKI

1 kurczak o wadze 1,5–2 kg
podwójna pierś z kurczaka

700 g mięsa mielonego

1 jajko

200-300 g sera żółtego

0,5 kostki masła

przyprawy

natka pietruszki

sól

pieprz

przyprawa do kurczaka

Z kurczaka ostrożnie trybujemy kości. Następnie dobrze obsypujemy wewnątrz i na zewnątrz przyprawami, odstawiamy w chłodne miejsce na całą noc.

Pierś oraz żółty ser pokroimy w kostkę, a natkę pietruszki siekamy. Do mięsa mielonego wbijamy jajko, dodajemy pierś i ser żółty, natkę pietruszki, sól, pieprz i dokładnie mieszamy. W ten sposób powstanie farsz.

Kurczaka nadziewamy farszem, a otwory spinamy wykałaczkami. Całość pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku przez co najmniej 2 godziny. W trakcie pieczenia nakłuwamy skórkę wykałaczkami i kilkakrotnie polewamy pieczeń tłuszczem. Kurczaka można podawać zarówno na gorąco, jak i na zimno.





KURCZAK DMUCHANY INDYKIEM WYPCHANY

Koło Gospodyń Wiejskich Świerże Górne

SKŁADNIKI

Kurczak wiejskiego chowu
(najlepiej z wolnego
wybiegu)

0,5 kg mięsa wieprzowego
(np. łopatki)

0,5 kg mięsa z indyka
(najlepiej z piersi)

bułka kajzerka

2 jaja wiejskie

2 ząbki czosnku

przyprawy:

sól

pieprz

majeranek

natka pietruszki

słodka papryka

pieprz ziołowy

1 łyżka miodu

0,5 łyżeczki soku z cytryny

oliwa

mleko

Kurczaka trybujemy z kości, delikatnie solimy, nacieramy mieszaniną ziół z odrobiną oliwy. Zamarynowanego kurczaka zostawiamy w lodówce na 12 godzin.

Mięso wieprzowe mielimy, mięso indycze kroimy w drobną kostkę. Mieszmamy mięsa ze sobą. Dodajemy odcisniętą, namoczoną w mleku, a następnie wymieloną bułkę. Do farszu dodajemy 2 jajka i przeciśnięty przez praskę czosnek. Na koniec przyprawiamy po swojemu.

Dobrze wyrobionym farszem porządnie faszerujemy tuskę kurczaka. Zaszzywamy i smarujemy glazurą miodowo-cytrynową. Pieczemy około 2 godzin w temp. 180°C.



KURCZĘTA „PO POLSKU”

Koło Gospodyń Wiejskich „W rumiankowym ogrodzie” w Nieporęcie

Chcąc przygotować kurczętą, trzeba wybrać młode i średniej wielkości. Dla czterech osób potrzebne są dwa kurczaki.

Myjemy je krótko w zimnej wodzie i osuszamy, następnie umiarkowanie solimy, napęlamy farszem, otwór zaszywamy i pieczemy ok. 1,5 godziny w 180°C pod przykryciem. Pod koniec pieczenia odkrywamy kurczaka, aby się ładnie zrumienił.

Nadzieniec: 1 czerstwą bułkę moczymy w zimnym mleku i dobrze odciskamy. 5 dkg masła ucieramy z jednym surowym żółtkiem na puszysty krem, dodajemy bułkę, czubatą łyżeczkę drobno posiekanej natki pietruszki, ew. kopru, mieszamy, solimy i łączymy z ubita pianą z białka. Gdyby farsz był za rzadki, możemy dodać trochę tartą bułkę. Jest to porcja nadzienia dla jednego średniego kurczaka. W czasie pieczenia kurczętą obficie polewamy masłem, potem własnym sosem. Upieczone i rumiane, przekrojone wzdłuż, skrapiamy na półmisku sosem, który wytworzył się podczas pieczenia.

Klasycznym dodatkiem do kurcząt „po polsku” jest mizeria lub sałata ze śmietaną oraz młode ziemniaki z masłem i koprem.

KURPIOWSKA KAPUSTA WIGILIJNA

Koło Gospodyń Wiejskich „Nad stawem” w Dębinach

SKŁADNIKI

1 kg kiszzonej kapusty (może być z marchewką)

1 torebka kaszy jęczmiennej
duża garść suszonych grzybów

2 średnie cebule

rzepakowy olej wigilijny
pieprz, sól

Grzyby dokładnie moczymy w gorącej wodzie, odcedzamy i gotujemy. Po ostygnięciu kroimy na mniejsze kawałki. Kapustę płuczemy, przekładamy do garnka, dodajemy niewielką ilość wody i gotujemy do miękkości. W międzyczasie kroimy cebulę, podsmażamy na oleju, dodajemy do kapusty. Pod koniec gotowania dodajemy opłukaną kaszę jęczmienną i wigilijny olej rzepakowy. Gotujemy na bardzo małym ogniu aż kasza napęcznieje.

Nasza rada: kapusta jest najlepsza na trzeci dzień po gotowaniu.



KWAS KAPUŚCIANY Z GRZYBAMI KRAJOKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi „Babeczki z pieprzem i solą”

SKŁADNIKI

Kwas:

1 litr wody
0,5 litra kwasu z kiszzonej kapusty
garść suszonych grzybów
włoszczyzna: marchewka,
pietruszką, kawałek korzenia selera
cebula
kilka ziaren ziela angielskiego
2 liście laurowe
sól, pieprz, cukier do smaku

Kluski:

0,5 kg mąki
2-3 jajka
ok. 1 szklanki wody
1 łyżeczka masła

Do garnka wlewamy kwas kapuściany i wodę, dodajemy namoczone, wypłukane suszone grzyby, warzywa, opaloną nad palnikiem cebulkę, listek laurowy i ziele angielskie. Gotujemy do czasu, aż zmiękną grzyby. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Kluski robimy, zagniatając ciasto z mąki, jajek i wody. Po wyrobieniu gładkiego ciasta wałkujemy kilka placków i kroimy je na paski, które następnie układamy warstwami jeden na drugim. Oстрыm nożem siekamy na dość grube kluski, po czym wrzucamy je do osolonej, wrzącej wody z dodatkiem łyżeczki masła. Po ugotowaniu krajoki odcedzamy i przelewamy zimną wodą.

Na głębokim talerzu kładziemy kluski, zalewamy gorącym kwasem z kapusty i grzybów, dekorujemy natką pietruszki. Można okrasić odrobiną oleju rzepakowego lub prażoną cebulką.

Kwas z kapusty z grzybami i kluskami to danie, które króluje od pokoleń w naszym regionie. Jest to postna potrawa, serwowana przez nasze mamy, babcie i prababcie w różnych odsłonach. Jedną z nich jest wersja z kluskami rwył-chłap, robionymi naprędce, gdy nie było czasu na siekanie klusek. Rozwałkowany placek dzielono na części i rwano na niewielkie kawałki, które na bieżąco wrzucało się do wrzątku. Nazwa rwył-chłap wzięła się ze sposobu ich przygotowania i dźwięku, jaki przy tym procesie powstaje. Kolejnym sposobem podania kwasu jest zastąpienie krajoków lanymi kluseczkami z jajka i mąki.

Smak potrawy można wzbogacić, dodając domową wegetę lub własnej roboty bulionetkę warzywną.





MARCHWIAK – CIASTO MARCHEWKOWE

Koło Gospodyń Wiejskich w Dziewulach

SKŁADNIKI

Ciasto:

100 g cukru
1 czubata łyżka cukru
wanilinowego
50 g świeżych drożdży
250 ml mleka
2 żółtka
500 g mąki pszennej
szczypta soli

Nadzienie:

2 szklanki startej marchewki
2 łyżki kaszy manny
0,5 szklanki cukru

Do miski wlewamy ciepłe mleko, wsypujemy cukier, cukier wanilinowy i pokruszone drożdże. Całość mieszamy i zostawiamy do wyrośnięcia. Następnie dodajemy mąkę, żółtka i roztopione, ostudzone masło. Ze składników zagniatamy ciasto, które potem przykrywamy ściereczką i znowu odstawiamy do wyrośnięcia – na około 30 minut.

W tym czasie możemy przygotować marchewkę: ścieramy ją na tarce o drobnych oczkach tak, by uzyskać dwie szklanki marchwi, a następnie mieszamy ją z cukrem i kaszą manną.

Po wyrośnięciu wykładamy przygotowaną marchewkę na ciasto, po czym zwijamy wszystko jak roladę – od dłuższego boku. Tak przygotowane ciasto zawijamy jeszcze w papier do pieczenia, zostawiając około 4 cm luzu na dalsze wyrastanie. Całość wstawiamy do zimnego piekarnika i pieczemy w 180°C 40–50-minut. Ciepłe ciasto możemy na koniec udekorować lukrem.





MARCHWIAKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Dąbrowie Kozłowskiej

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków
 mąka ziemniaczana
 jajko
 2 cebule
 5 marchewek
 4 plasterki wędliny
 sól
 pieprz

Ziemniaki gotujemy i gorące rozgniatamy. Studzimy. Mieszmamy z mąką w proporcji 3:1. Wbijamy jajko, solimy i zagniatamy gładkie ciasto.

Marchewkę obieramy, tarkujemy, cebulę i wędlinę kroimy w kostkę. Wszystko smażymy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Niewielką porcję masy ziemniaczanej spłaszczamy dłonią. Na środku kładziemy farsz i formujemy kotleciki. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp 180°C około 30 minut, aż wierzch się zrumieni.

MAZOWIECKIE MENDRZYKI Z SERA

Koło Gospodyń Wiejskich w Klusku

SKŁADNIKI

350 g białego sera

50 g mąki

60 g cukru

2 jaja

60 g masła

20 g rodzynek

olej

Ser przecieramy przez sito. Jajka ucieramy z cukrem. Cały czas ucierając dodajemy ser, mąkę i rodzynek. Wszystko mieszamy i formujemy okrągłe placuszki z dziurką w środku lub oponki. Smażymy je na gorącym tłuszczu. Podajemy z cukrem pudrem lub kwaśną śmietaną.





MIĘSIWO

Koło Gospodyń Wiejskich „Zaborzanie” w Zaborzu

SKŁADNIKI

dowolne mięso wieprzowe
(karkówka, łopata, boczek
i ew. podgardle jak boczek
będzie chudy)
sól peklowa
sól kuchenna
majeranek
kolendra w całości
pieprz
liść laurowy
ziele angielskie

Mięso kroimy na kawałki. Doprawiamy solą peklową (stosujemy 17 g soli peklowej na 1 kg mięsa), zwykłą solą, majerankiem, kolendrą rozdrobnioną w moździerzu i pieprzem – wg uznania. Przekładamy do słoików z listkiem laurowym i ziele angielskim. Słoiki wypełniamy mięsem zostawiając 2–3 cm miejsca od góry. Możemy wlać troszkę wody na wierzch. Pieczemy w piekarniku w 150°C. Jak mięso zacznie gotować się w słoikach zmniejszamy temp. do 100°C i pieczemy przez 5 godzin. Ostudzamy. Tak przygotowane mięsiwo możemy przechowywać w spiżarni czy w piwnicy, niekoniecznie w lodówce.





MAŚLANE CIASTECZKA

Koło Gospodyń Wiejskich „Dziedziczki” w Szymankowszczyźnie

SKŁADNIKI

200 g miękkiego masła
500 g mąki
200 g cukru
2 jajka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
cukier waniliowy

Wszystkie składniki dokładnie wyrabiamy ręką. Ciasto dzielimy na kilka mniejszych części i rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Wykrawamy foremkami do ciasteczek z różnym wzorem. Pieczemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 180°C przez ok. 10–15 min. Wystudzone posypujemy cukrem pudrem.

NALEŚNIKI STAROKORNICKIE

Koło Gospodyń Wiejskich ze Starej Kornicy „Korniczanki”

Naleśniki starokornickie to produkt tradycyjny z terenu Starej Kornicy, który został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

SKŁADNIKI

Ciasto:

1 szkl. mleka
1/2 szkl. wody
2 żółtka
3 dag roztopionego masła
piana ubita z 2 białek
mąka (tyle, ile potrzeba do przygotowania lejącego się ciasta)
odrobina soli

Farsz:

20 dag białego sera (zmielonego)
3 żółtka
3 łyb 4 łyżki cukru wanilia lub cukier wanilinowy

Składniki mieszamy, a na koniec dodajemy pianę z białek. Z przygotowanego ciasta smażymy placki naleśnikowe na okrągłej patelni, smarując patelnię za każdym razem skórką ze słoniny.

Przygotowane naleśniki smarujemy serem i składamy tak, żeby powstał trójkąt. Smażymy na oleju lub maśle z obu stron.

Podajemy na zimno lub na gorąco polane kwaśną śmietaną.





NALEWKA Z PĘDÓW SOSNY

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Myszadłach

SKŁADNIKI

pędy młodej sosny
1,5 kg cukru
spirytus

Pędy młodej sosny wkładamy do 2 litrowego słoja i przesypujemy ok. 1,5 kg cukru. Słój przykrywamy gazą lub ściereczką i zawiązujemy gumką. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 2-3 tygodnie do czasu, aż pędy puszczą sok. Sok następnie przelewamy przez sitko i łączymy ze spirytusem w proporcji 2:1. Odstawiamy jeszcze na tydzień.



NAPÓJ Z PIETRUSZKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Zglechowie „Zglechowianki”

SKŁADNIKI

- 10 gałązek pietruszki bez grubych łodyg
- 1 cytryna
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka cukru (opcjonalnie)
- 1 l wody mineralnej

Cytrynę obieramy ze skóry. Kroimy w ćwiartki, wyjmujemy pestki, dodajemy pietruszkę, miód i cukier, blendujemy na miazgę, dodajemy wodę.



NIEDZIELNE PIEROGI DĄBROWICKIE

Koło Gospodyń Wiejskich w Dąbrowicy

SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków do ugotowania
 5 kg ziemniaków do utarcia (najlepiej różne odmiany)
 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 1 łyżka mąki pszennej
 12 łyżeczek soli

Wariant 1:

na farsz serowy
 80 dag białego sera półtłustego
 1 średnia cebula
 1 duże lub 2 małe całe jajka
 1/2 pęczka szczypiorku
 1 płaska łyżeczka soli
 0,5 płaskiej łyżeczki białego pieprzu mielonego
 szczypta pieprzu ziołowego

Wariant 2:

na farsz z kaszy gryczanej
 1 szklanka kaszy gryczanej palonej
 1 dużą garść suszonych podgrzybków lub prawdziwków
 40 dag kapusty słodkiej grubo posiekanej
 1 listek laurowy
 po 15 dag drobno pokrojonej słoniny i boczku
 wędzonego nieparzonego,
 sól i pieprz do smaku

W Dąbrowicy przed laty każda gospodyni w niedzielę gotowała pierogi z tartych ziemniaków, nadziewane najczęściej serem doprawionym na ostro (solą, pieprzem, cebulką lub szczypiorkiem) lub na słodko (cukrem z odrobiną cynamonu), nadzieniem z kaszy gryczanej, mięsa z rosółu, kaszanki. Kiedyś w każdą niedzielę, dziś już prawie od święta, danie to króluje na naszych stołach. Każda gospodyni ma swoją tajemnicę przygotowania tych pierogów, kierując się swoim smakiem i tym, co podpatrzyła u mamy. My korzystamy z przepisu babci Jasi – najstarszej mieszkanki naszej wsi (92 lata).

Ziemniaki obieramy, płuczemy i zalewamy zimną wodą. Dwa kilogramy gotujemy do miękkości, osuszamy i przeciskamy przez praskę do dużej miski. Pozostałe 5 kg ścieramy na tarce o drobnych oczkach, przekładamy na sito ustawione na misce, wyłożone lnianą ściereczką, niech odciekają.

OBWARZANKI Z MAKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Gliniance

SKŁADNIKI

0,5 kg mąki
1 margaryna
5 dag drożdży
2 całe jajka + 1 do smarowania
obwarzanków
2 łyżki cukru
2-3 łyżki kwaśnej śmietany
ziarna maku wymieszane z cukrem

Mąkę wsypaną do miski, dorzucamy szczyptę soli, dodajemy i rozkruszamy margarynę. Drożdże, śmietanę, cukier i dwa jajka rozrabiamy łyżką i dodajemy do miski. Wyrabiamy ciasto rękami i formujemy obwarzanki. Na talerzyk wbijamy roztrzepane jajko, a na drugi wysypujemy mak z cukrem. Każdy obwarzanek maczamy z jednej strony w jajku i maku z cukrem. Układamy na blaszce wyłożonej papierem i pieczemy do lekkiego zrumienienia.







OCZY SZREKA W KACZYM ROSOLE

Koło Gospodyń Wiejskich w Mostowie „Mostowianki”

SKŁADNIKI

Rosół:

domowa kaczka
włoszczyzna
przyprawy

Pieróżki:

mąka
szpinak
jajko
oliwa z oliwek
przyprawy
drobiowy farsz

Do garnka wkładamy umytą, poporcjowaną kaczkę, włoszczyznę, listek laurowy, ziele angielskie, ziarna pieprzu i sól do smaku. Zalewamy wszystko zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Po zagotowaniu zmniejszamy ogień i gotujemy rosół na wolnym ogniu około 2 godziny. W trakcie gotowania zbieramy szumy, aby rosół był klarowny.

Przygotowanie ciasta na pierogi

200 g mąki pszennej, 100 g szpinaku (mrożony szpinak odparowujemy na patelni, studzimy i rozdrabniamy), 1 jajko, 1 łyżka oliwy. Wszystkie składniki łączymy, wyrabiając ciasto do momentu, aż stanie się gładkie. Następnie odkładamy ciasto na około pół godziny pod ściereczką, aby odpoczęło.

Farsz

Mięso i marchewkę z rosółu mielimy i dodajemy przesmażoną na maśle drobno pokrojoną cebulę. Farsz doprawiamy pieprzem, solą oraz ziołami według uznania.

Z ciasta wycinamy kieliszkiem kółka, nakładamy farsz i zlepiamy. Pieróżki gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oleju do wypłynięcia.

Przed podaniem dodajemy pieróżki do gorącego rosółu.



OGNISTA WŁOSZKA – PESTO JABŁKOWE

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie

SKŁADNIKI

1 duże jabłko grójeckie ok. 200 g
 200 g suszonych pomidorów, razem
 z zalewą
 2 ząbki czosnku
 2 łyżki soku z cytryny
 1 łyżeczka papryczki chili
 po kilka listków szalwii i bazylii
 0,5 pęczka natki pietruszki
 sól, pieprz

Obieramy jabłko usuwając gniazdo nasienne, kroimy na cząstki i skrapiamy cytryną. Natkę pietruszki płuczemy, rwiemy na mniejsze gałązki. Do blendera przekładamy pomidory z zalewą, jabłka, natkę pietruszki, czosnek, papryczkę i zioła, blendujemy. Na końcu doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jak będzie za gęste dodajemy oliwę z oliwek, jeżeli zbyt rzadkie – odrobinę startego twardego sera typu parmezan – wszystko zależy od soczystości jabłek. Doskonały dodatek do pieczywa, wędlin i makaronu.

OPONKI

Koło Gospodyń Wiejskich Zaława

SKŁADNIKI

1 kg mąki
10 dag drożdży
6 żółtek
3 łyżki spirytusu
3 łyżki octu
20 dag cukru
1 zapach pomarańczowy
pół kostki masła
0,5 kg cukru pudru do posypania
1 l oleju do smażenia

Przygotowujemy rozczyń z mąki, drożdży oraz ciepłej wody. Możemy dodać również 3 łyżki mleka. Pozostawiamy rozczyń do wyrośnięcia. Następnie rozczyń łączymy z żółtkami, cukrem, spirytusem, octem oraz zapachem i wyrabiamy ciasto. Pod koniec wyrabiania dodajemy roztopione masło. Zostawiamy ponownie do wyrośnięcia. Następnie ciasto dzielimy na kilka porcji i rozwałkujemy na placki o grubości ok. 0,5 cm. Wykrawamy kółka o większej średnicy, a w środku nich wycinamy kółka o średnicy mniejszej. Pozostawiamy ponownie na chwilę do wyrośnięcia. Następnie smażymy na gorącym oleju do uzyskania złotego koloru. Jeszcze gorące posypujemy cukrem pudrem.





PAMPUCHY

Koło Gospodyń Wiejskich w Helenowie „Dwórki Heleny”

SKŁADNIKI

1 kg mąki tortowej
2 szklanki mleka
100 g drożdży
0,5 kostki masła
0,5 szklanki cukru + 2 łyżeczki
3 jajka
300 g jagód



W ciepłym mleku rozpuszczamy drożdże i dodajemy 2 łyżki cukru i 2 łyżki mąki. Mieszymy i zostawiamy do wyrośnięcia. Do osobnej miski wsypujemy mąkę, cukier, szczyptę soli i wbijamy jajka. Mieszymy dokładnie, a gdy drożdże

wyrośną – dodajemy do ciasta i mieszymy. Masło wkładamy do garnka i podgrzewamy, żeby się rozpuściło. Stopione dodajemy do ciasta i ponownie mieszymy. Całość przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Do wykonywania bułeczek przystąpimy, gdy ciasto podwoi swoją objętość.

Jagody mieszamy z cukrem. Następnie maczamy w wodzie łyżkę, bierzemy kawałek ciasta, rozplaszczamy je, w środek dajemy nieco jagód i zlepiamy. Ręce możemy posypać mąką, ciasto nie będzie do nich przywierać. Tak uformowane bułeczki układamy na wkładzie parowym, wcześniej posmarowanym olejem. Do garnka podstawowego nalewamy wody i bułki gotujemy na parze przez około 10 minut.



PASZTET MAZOWIECKI

Koło Gospodyń Wiejskich Rycharlice

SKŁADNIKI

2 kg różnych mięs:
karkówka, wołowina, drobiowe
(w naszym przypadku jest to
gęsina)

1/2 kg wątroby
0,5 kg podgardla
2 cebule
2 bułki
5 jaj

Przyprawy:

gałka muszkatołowa
majeranek
sól, pieprz itp. według uznania

Mięso gotujemy do miękkości z przyprawami (ziele, listki, pieprz, warzywa). Wątróbkę i cebulkę przesmażamy na patelni, czerstwą bułkę namaczamy w wodzie lub wywarze mięsnym. Ugotowane mięso oddzielamy od kości i mielimy wszystkie składniki przez maszynkę. Robimy to dwukrotnie, gdyż ma to istotne znaczenie. Po dokładnym zmieleniu mieszamy mięsa, bułkę, jaja i przyprawy na jednolitą masę. Wykładamy gotową mieszankę do małych foremek, wyłożonych papierem i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 1 godz. 15 min do 1 godz. 30 min.

O smaku pasztetu decyduje głównie jakość użytego mięsa, ale również jego przyprawienie. W naszym przypadku gęsina, która pochodzi z własnego chowu, dodaje potrawie delikatności i niepowtarzalnego smaku.

PASZTET WIEPRZOWY

Koło Gospodyń Wiejskich w Postoliskach

SKŁADNIKI

1 kg karkówki
 1,5 kg golonki tylnej
 80 dag wątroby wieprzowej
 75 dag pachwiny
 40 dag boczku wędzonego
 30 dag słoniny
 5 liści laurowych
 7 ziaren ziela angielskiego
 garść (około 5 dag) suszonych grzybów
 3-4 łyżeczki soli
 2-3 łyżeczki pieprzu
 1 płaska łyżeczka gałki muszkatołowej
 3 cebule
 2 średnie papryczki chili
 5 jaj
 szklanka tartej bułki
 łyżka smalcu
 4 czerstwe kajzerki

Mięso, a więc golonkę, karkówkę, pachwinę kroimy na mniejsze kawałki, dodajemy całe cebule w całości, grzyby, liście laurowe, ziele angielskie. Gotujemy na małym ogniu około 40–50 minut, a następnie dodajemy wątrobę i dalej gotujemy przez 10–15 minut. Po paru minutach wkładamy do garnka czerstwe kajzerki, by zaabsorbowały sos, w którym gotowaliśmy mięso. Po wystudzeniu wykładamy całą zawartość garnka, rozdrabniamy na kawałki i przygotowujemy do mielenia na najdrobniejszym sitku. Dodajemy pozostałe składniki: sól, pieprz i gałkę muszkatołową, rozmiękczone kajzerki oraz ugotowane cebule. Po wymieszanu mielimy trzykrotnie. Po zmieleniu dodajemy jajka, mieszamy bardzo dokładnie, korygujemy smak, i napełniamy foremki. Foremki smarujemy smalcem i obsypujemy bułką tartą. Na dno wykładamy paski boczku, a po napełnieniu pasztetem na wierzch kładziemy paski słoniny. Pieczemy z termoobiegiem w temp. 200°C przez

60 minut. Przed wyjęciem foremek z pieca sprawdzamy stan wypieczenia, używając patyczka oraz obserwując separację masy pasztetu od ścianek foremki.

Nie opisujemy co można by dodać do pasztetu, to już jest indywidualna sprawa każdego wykonawcy. Pasztet wykonany w wyżej podany sposób nie wymaga już dodatkowych bodźców smakowych, jest bardzo smaczny, nawet po półrocznym magazynowaniu w zamrażarce w temp. -16°C



PASZTET Z DZIKA „DZIKA ROZKOSZ”

Koło Gospodyń Wiejskich Rycharcice

SKŁADNIKI

2–3 kg mięsa z dziczyzny

0,5 kg surowego boczku

czerstwa bułka

0,5 kg słoniny

włoszczyzna do wywaru

mięsnego

cebula

2-4 jaja (w zależności od

gęstości mięsa)

Przyprawy:

ziele angielskie

liść laurowy

sól, pieprz

majeranek

gałka mielona

papryka

przyprawa myśliwska

Najlepszym mięsem będzie mięso z dzika lub sarny. Należy pamiętać, że musi być wcześniej przebadane i przemrożone. Najlepiej użyć takich kawałków mięsa, z których nie zrobimy pieczeni lub zrazów. Doskonale będą „kości mięsne” i żebra. O smaku pasztetu decyduje jakość użytego mięsa oraz przyprawy.

Mięso gotujemy z warzywami do miękkości. Ugotowane obieramy z kości i mielimy dwukrotnie przez maszynkę, dodając naprzemiennie boczek i słoninę. Gotowe zmielone mięso i dodatki łączymy z namoczoną bułką, jajami i przyprawami według uznania.

Jeśli masa jest zbyt gęsta, dolewamy wywaru pozostałego z gotowania mięsa. Mieszanina na pasztet nie może być zbyt sucha, gęsta, ale i niezbyt rzadka.

Mięsem po dokładnym wymieszaniu wypełniamy formy do pieczenia, wcześniej wyłożone papierem. Pieczemy w temperaturze 180°C ok. 1 godz. 20 min.

PASZTET Z KRÓLIKA

Koło Gospodyń Wiejskich Aleksandrów

SKŁADNIKI

1 tuszka królika
 0,5 kg wątroby wieprzowej
 0,5 kg łopatki wieprzowej
 4 cebule
 smalec
 2 czerstwe bułki
 2 ząbki czosnku
 2 jaja
 bułka tarta
 tłuszcz do formy
 przyprawy: pieprz naturalny, gałka muskatołowa, imbir mielony, sól, papryka mielona

Królika dokładnie myjemy i dzielimy na części. Do dużego rondla wkładamy 2 łyżki smalcu i podzielone na niewielkie kawałki mięso wieprzowe. Obsmażamy, aby wytopił się nadmiar tłuszczu, następnie dodajemy pokrojoną na części tuszkę królika, pokrojoną cebulę, rozdrobniony ząbek czosnku oraz niewielką ilość soli. Całość uzupełniamy wodą tak, aby mięso się dokładnie udusiło. Dusimy na małym ogniu, żeby go nie przypalić.

Kiedy mięso będzie miękkie, a w rondlu zostanie niewielka ilość sosu, wkładamy wątrobę wieprzową, wątróbkę królika i dusimy jeszcze parę minut. Zdejmujemy mięso z ognia i odsuwamy na bok, a na to miejsce wkładamy pokrojone w plastry bułki w celu ich namoczenia w sosie. Gdy wszystko będzie chłodne, mięso wyjmujemy, dokładnie obieramy z kości i wraz z pozostałą w garnku bułką i cebulą dwa razy mielimy w maszynce do mielenia. Do masy dodajemy gałkę muskatołową, pozostałe przyprawy oraz jajka. Całość dokładnie mieszamy i wyrobiamy, po czym wkładamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Zapiiekamy w piekarniku w temperaturze 180°C do momentu, w którym wierzch będzie miał złocistobrązowy kolor. Wyjmujemy z formy i studzimy. Podawajemy z ogórkiem kiszonym lub marynowanymi warzywami.



PASZTET Z FASOLI MUNG

Koło Gospodyń Wiejskich „Manhattan” z Machnatki-Parceli

SKŁADNIKI

0,5 kg fasoli mung
2 listki laurowe
5 ziaren ziela
angielskiego
sól
pieprz
majeranek
2 marchewki
2 pietruszki
1 mały seler
1-2 duża cebula
3 ząbki czosnku

Fasolę gotujemy z przyprawami. Gotujemy też warzywa. Ugotowaną fasolę i warzywa mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oliwy lub klarowanym maśle, studzimy i dodajemy do masy. Następnie dodajemy 2 całe jajka, doprawiamy do smaku, dokładnie wyrabiamy masę (do masy możemy dodać ew. zmielonego czerstwego chleba lub bułki tartej, kilka łyżek ugotowanej kaszy jaglanej lub gryczanej, lub zostawiamy tylko same warzywa).

Pieczemy w formie w 180°C ok. 1–1,5 godziny.



PAZIBRODA

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

0,5 główki młodej kapusty
 5 ziemniaków
 1 cebula
 10 g boczku
 2 łyżki oleju
 1 marchew
 1 pietruszka
 1 por
 1 seler
 3 ziarna ziela angielskiego
 2 liście laurowe
 sól i pieprz
 1 łyżka mąki

Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę, boczek kroimy w małe paseczki. Wszystko podsmażamy na oleju. Następnie zalewamy wrzącą wodą i dodajemy posiekaną kapustę, pokrojoną marchew, pietruszkę, pora, seler, ziele angielskie i liść laurowy. Całość gotujemy do miękkości kapusty.

Ziemniaki obieramy i kroimy w drobną kostkę, po czym dodajemy do zupy. Gdy będą miękkie rozgniatamy je tłuczkiem do ziemniaków, ale pozostawiamy małe kawałki. Do smaku dodajemy sól i pieprz.

Smalec roztopiamy na patelni, dodajemy mąkę i smażymy przez minutę. Wlewamy kilka łyżek zupy i mieszamy, a po zagotowaniu i zgęstnieniu dodajemy powstałą w ten sposób zasmażkę do zupy. Zagotowujemy całość.





PLACKI ZIEMNIACZANE Z CUKINIĄ

Koło Gospodyń Wiejskich „Siew” w Rososzy

SKŁADNIKI

500 g cukini
500 g ziemniaków
2 średnie jajka
4 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
sól, pieprz, czosnek polski
(do smaku)
tłuszcz do smażenia

Ziemniaki obieramy i trzemy na drobnych oczkach. Cukinie myjemy i odcinamy końce. Jeśli warzywa są młode nie trzeba ich obierać, jeśli starsze obieramy. Ścieramy do tej samej miski co ziemniaki. Dodajemy wszystkie pozostałe składniki. Czosnek przeciskamy przez praskę lub bardzo drobno siekamy. Całość dobrze mieszamy.

Nagrzewamy patelnię z łyżką oleju, który dobrze rozprowadzamy. Najlepiej łyżką drewnianą nabieramy pełne porcje i lekko je rozplaszczamy. Po 1–2 minutach przewracamy na drugą stronę. Powinny być przyrumienione.

Wykładamy na talerz z papierem (ręcznikiem papierowym), żeby papier wchłoniął nadmiar tłuszczu.

PASZTET Z CUKINII

Koło Gospodyń Wiejskich w Golach

SKŁADNIKI

2 duże marchewki
2 duże cebule
2 duże cukinie
3 jajka
0,5 szklanki oleju
1,5 szklanki kaszy manny
sól,
pieprz czarny
gałka muskatołowa

Wszystkie składniki ścieramy na tarce (cukinię odsączamy), mieszamy. Do startych i wymieszanych warzyw dodajemy 3 jajka, pół szklanki oleju oraz 1,5 szklanki kaszy mannej.

Doprawiamy solą, pieprzem, gałką muskatołową. Pieczemy 1 godzinę w temperaturze 200°C.





PIEROGI MARYSIAKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Kukawkach

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków
gotowanych
0,5 kg ziemniaków surowych
startych
ziele angielskie
2 jajka
1 łyżka skrobi
ciasto:
1 kg mąki
Szczypta soli
1 łyżka oleju

Wszystkie składniki na ciasto wyrabiamy jak na pierogi. Na stolnicy wałkujemy, nakładamy farsz, przykrywamy połówką ciasta składając na pół. Troszkę wałkujemy delikatnie po wierzchu, następnie wycinamy szklanką.

Gotujemy po wypłynięciu około 3 minut.
Polewamy tłuszczem ze skwarkami i cebulką.





PIECZONA KACZKA Z ZIOŁAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Samorządkach „Zgrane Babki”

SKŁADNIKI

2,5 kg kaczki
 1 łyżka tymianku
 1 łyżka pieprzu czarnego mielonego
 1 łyżka majeranku
 1 łyżka pietruszki
 1 łyżeczka szałwii
 1 łyżeczka soli
 2 łyżki miodu
 2 główki czosnku
 4 łyżki masła
 4 duże jabłka (kwaśne)
 sok z 1 limonki
 2-3 łyżki rodzynek
 2-3 łyżki żurawiny

Kaczkę myjemy i osuszamy, mieszamy zioła, dodajemy sól i pieprz, i tym nacieramy kaczkę (w środku i skórę). Wstawiamy do lodówki na około 8 godzin. Obieramy jabłka, kroimy w ósemki, łączymy z rodzynkami i żurawiną. Nadziewamy kaczkę od szyjki do kuperka i całą spinamy wykałaczkami. Rozpuszczamy masło, dodajemy miód i sok z limonki, polewamy kaczkę. Wstawiamy do nagrzanego do 200°C piekarnika na 30 minut, po czym temperaturę zmniejszamy do 170°C i pieczemy około 1,5 godziny.

PŁOTKI W ZALEWIE OCTOWEJ

Koło Gospodyń Wiejskich „Dzieskanowski Jezioranki”

Oczyszczamy i patroszymy ryby. Płotki po umyciu skrapiamy cytryną, po 10 minutach solimy i pieprzymy, obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju. Smażymy na złoty kolor, w tym czasie kroimy cebulę w piórka i przygotowujemy zalewę.

Do garnka wlewamy składniki zalewy i doprowadzamy ją do wrzenia. Kiedy rybę mamy usmażoną wkładamy ją do słoika, a na tłuszczu po smażeniu ryby przesmażamy cebulę. Cebulę dokładamy do słoika z rybą i zalewamy gorącą zalewą, zamykamy słoik na gorąco. Po około tygodniu ryba jest gotowa i możemy ją podawać na stół.

SKŁADNIKI

0,5 kg płotek
1 cytryna
mąka
sól
pieprz
1 duża cebula

Zalewa:

0,5 szklanki octu
2 szklanki wody
3 łyżeczki małe cukru
2 łyżeczki soli
liść laurowy
ziele angielskie
parę ziaren pieprzu



PARZAKI Z NADZIENIEM Z SERA I MIĘTY

Koło Gospodyń Wiejskich w Strzale

SKŁADNIKI

Ciasto:

1 kg mąki
10 dkg drożdży
3 jajka
szczypta soli
1 cukier wanilinowy
5 łyżek cukru
mleko

Nadzienie:

0,5 kg sera białego
0,5 szklanki cukru pudru
2 żółtka
garść drobno pokrojonej mięty

Drożdże, łyżkę cukru, 2 łyżki mąki, 1/2 szklanki letniego mleka mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie dodajemy zaczyn do mąki i wyrabiamy jednolite ciasto. Uwaga: jeśli ciasto okaże się za gęste, dodajemy jeszcze mleka i wyrabiamy, aż będzie odstawało od ręki. Wyrobiane ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

Ser mielimy, dodajemy cukier i żółtka, dobrze mieszamy, dodajemy mięte i znów mieszamy. Przygotowanie parzaków: z wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki i formujemy małe placuszki, do środka dodajemy nadzienie, sklejamy. Układamy na tacy posypanej mąką (kładziemy sklejeniem do dołu), czekamy chwilę.

Wcześniej przygotowujemy garnek z wodą owiniętą gazą. Gdy woda się zagotuje, kładziemy

zrobione parzaki i przykrywamy miską. Parujemy ok. 7 min.

Podajemy z wiejską śmietaną, możemy dodać sezonowe owoce.

Parzaki to niebiański przysmak, a z dodatkiem mięty mają niepowtarzalny smak.







PIECZONE ŻEBERKA Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY

Koło Gospodyń Wiejskich w Uninie „Uninianki”

SKŁADNIKI

3 kg żeberek
ziemniaki
czosnek
sól
pieprz
cebula
liść laurowy
ziele angielskie

Surówka z kiszonej kapusty:

1 kg kiszonej kapusty
marchew
jabłko
cebula
cukier
sól
pieprz
olej

Mięso porcjujemy, moczymy, następnie osuszamy, obsypujemy solą i pieprzem, nacieramy czosnkiem, obkładamy cebulą i ziele angielskim oraz liściem laurowym. Wkładamy do lodówki na noc. Kolejnego dnia pieczemy ok. 3 godz. w temp. 180°C.

Ziemniaki obieramy, obgotowujemy lekko w osolonej wodzie. Następnie wyjmujemy na blachę, posypujemy majerankiem, skrapiamy olejem, pieczemy do zarumienienia w temp. 180°C ok. 20 min.

Z kapusty odciskamy sok, dodajemy startą marchew, cebulę oraz jabłko. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem, dodajemy olej. Mieszamy.

PIEROGI LUDWINOWSKIE Z KASZĄ GRYCZANĄ I TWAROGIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Ludwinowie

SKŁADNIKI

Farsz:

2 torebki ugotowanej kaszy
gryczanej
1 kg sera białego, przeciśniętego
przez praskę
2 jajka
2 łyżeczki drobno posiekanej
mięty
sól i pieprz do smaku
Wszystkie składniki mieszamy
i doprawiamy do smaku.

Ciasto:

1 kg mąki
szczypta soli
0,5 szklanki oleju
1 roztrzepane jajko
2 szklanki ciepłej wody



Mąkę przesiewamy, dodajemy sól, olej i jajko. Następnie stopniowo dodajemy wodę i wyrabiamy ciasto, aby było miękkie i elastyczne – ok. 10 min. Pozostawiamy do odpoczęcia na około 20 minut. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy, wycinamy kółka szklanką, nakładamy farsz i zlepiamy pierogi. Pierogi wkładamy do gotującej się wody partiami. Gotujemy przez 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Świeżo ugotowane pierogi możemy podawać ze śmietaną lub dodatkowo podsmażamy na patelni. Pozostałe ciasto możemy wykorzystać do zrobienia innych pierogów, np. z owocami – jagodami czy truskawkami.

„PIEROGI SÓJKA” PIECZONE Z KASZĄ JAGLANĄ I KAPUSTĄ KISZONĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Goździku „Goździczanki”

SKŁADNIKI

Farsz:

1 kg kapusty kiszzonej

20 dag kaszy jaglanej

2 cebule

0,2 l oleju lnianego

sól i pieprz do smaku

Ciasto:

1 kg mąki pszennej

1 jajko

1,5 szklanki gorącej wody

1 łyżka smalcu

szczypta soli

Kaszę jaglaną płuczemy i parzymy, a następnie gotujemy na sypko. Kapustę płuczemy i kroimy drobno. Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy cebulę, dodajemy kapustę i razem dusimy ok. 20 minut. Dodajemy ugotowaną kaszę jaglaną, podlewamy resztą oleju i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Mieszymy, a ostudzonym farszem nadziewamy pierogi.

Na stolnicę wysypujemy mąkę i robimy w niej dołeczek. Dodajemy jajko, wodę, smalec, szczyptę soli i zagniatamy ciasto. Zagniecione wałkujemy na cienki placek, po czym wykrawamy krążki. Nadziewamy farszem, zlepiamy. Wierzch pierogów smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy na wyłożonej papierem blasze.



PIEROGI Z BOTWINĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Narcie

SKŁADNIKI

Ciasto:

3 szklanki mąki
2 łyżki masła
1 szklanka gorącej wody
szczypta soli

Farsz:

1 pęczek botwinki
15 dag fety
2 ząbki czosnku
1 łyżka masła
pęczek szczypiorku
pieprz

Botwinkę myjemy, drobno kroimy łyżki i liście. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy botwinkę.

Smażymy ok. 10 minut, dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i poprawiamy pieprzem.

Dodajemy pokrojoną w kostkę fetę i posiekany szczypiorek, całość mieszamy.

Wyrobiamy gładkie, elastyczne ciasto. Rozwałkowujemy je na blacie podsypanym mąką i wykrawamy szklanką kółka.

Na środek kółka nakładamy farsz i zlepiamy pierogi. Wrzucamy na osolony wrzątek i gotować 2–3 minuty od wypłynięcia.





PIEROGI Z JABŁKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Michrowie „Michrowianki”

SKŁADNIKI

Ciasto:

1 kg mąki pszennej
50 dag masła roślinnego
2 jajka
0,25 szklanki mleka

Farsz:

1 kg jabłek grójeckich
(najlepiej Szara Reneta)
1 łyżka cukru
cynamon

Skwarki jabłkowe:

2 jabłka grójeckie
20 dag masła
3 łyżki miodu

Łączymy wszystkie składniki i wyrabiamy ciasto.

Jabłka na farsz ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy trochę cynamonu, łyżkę cukru i mieszamy składniki.

Jabłka grójeckie kroimy w kostkę. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy 3 łyżki miodu, a następnie jabłka, lekko przyrumieniamy.

Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy foremką koła, na środek których nakładamy farsz jabłkowy. Uformowane pierogi gotujemy w lekko osolonej wodzie przez około 8 minut. Przed podaniem polać skwarkami jabłkowymi.

PIEROGI Z SEREM I MIĘTĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Dziewulach

SKŁADNIKI

Ciasto:

1 kg mąki
4 łyżki oleju
szczypta soli
ciepła woda

Farsz:

1 kg twarogu
10 listków mięty
2 jajka

Do mąki dodajemy olej i sól, a następnie zalewamy wodą tak, by ciasto miało odpowiednią konsystencję. Potem ciasto wyrabiamy, a po wyrobieniu przykrywamy ściereczką i odstawiamy do odpoczęcia. Miętę siekamy, dodajemy do twarogu z jajkami i mieszamy. Tak przygotowaną masą nadziewamy pierogi, które potem gotujemy w osolonej wodzie.





PLACEK DROŹDŻOWY DLA MOJEGO CHŁOPA

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

500 g mąki pszennej
4 jaja
2 szklanki (po 200 ml) mleka
5 g drożdży
150 g cukru

Drożdże wkładamy do kubeczka, dodajemy łyżeczkę mąki, łyżeczkę cukru i 50 ml letniego mleka. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, żeby podwoiły swoją objętość. Po zostało mleko gotujemy. Przesianą mąkę przekładamy do miski, zalewamy gorącym mlekiem, dodajemy jajka, cukier i wyrośnięte drożdże. Mieszamy drewnianą łyżką przez 15 minut aż pojawią się pęcherzyki powietrza. Przekładamy masę do formy wysmarowanej smalcem. Pieczemy 40 minut w temperaturze 170°C.



PLACKI ZIEMNIACZANE Z KASZĄ MANNA

Koło Gospodyń Wiejskich Adamów Wieś

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków
1 duża cebula
2 jajka
2 łyżki kaszy manny
sól
pieprz według uznania
olej do głębokiego smażenia

Ziemniaki, najlepiej o dużej zawartości skrobi np. Gustaw, Gracja, Tajfun i koniecznie stare, bo młode są zbyt wodniste ścieramy na tarce i wlewamy na sito do odsączenia nadmiaru wody. Następnie do ziemniaków ścieramy na tarce cebulę, dodajemy dwa jajka, kaszę manną. Składniki dokładnie mieszamy doprawiając solą i pieprzem. Tak przygotowaną masę smażymy na patelni w głębokim oleju na rumiany kolor po obu stronach. Następnie kładziemy na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Podajemy bezpośrednio po usmażeniu – wtedy są najlepsze, a kasza powoduje, że są chrupiące. Można je serwować z cukrem lub kwaśną śmietaną, ale również jako drugie danie.





PŁACHTY

Koło Gospodyń Wiejskich w Helenowie „Dwórki Heleny”

SKŁADNIKI

Farsz:

6 kg ziemniaków
sól

Ciasto:

1 kg mąki
2-3 jajka
ok. 1 szklanki wody
1,5 łyżeczki soli

Półowę ziemniaków gotujemy, gorące przeciskamy przez praszkę lub maszynkę do mielenia mięsa. Resztę ziemniaków ścieramy na najdrobniejszej tarce i przeciskamy przez lniany worek (w ostateczności przez lnianą ścierzkę). Po około 10 minutach na dole miski ustoi się krochmal, który delikatnie oddzielamy od wody i dodajemy do ugotowanych oraz startych ziemniaków, aby powstał farsz.

Z podanych składników zagniatamy ciasto, dzielimy je na dwie części i rozwałkowujemy na duże, równej wielkości placki. Jeden placek wykładamy na spód, na to rozsmarowujemy farsz, a następnie przykrywamy drugim plackiem tak, żeby nie pozostały żadne pęcherze powietrza. Całość kroimy w kostkę i wrzucamy

do wrzącej, osolonej wody. Kiedy wypłyną na powierzchnię – zmniejszamy ogień i po około 10–15 minutach wyjmujemy płachty z wody. Podajemy okraszone skwarkami, pieczoną cebulą itp.



POŁĘDWICZKI WĘDZONE Z GĘSI

Koło Gospodyń Wiejskich Rycharcice

SKŁADNIKI

pierś z gęsi
majeranek, czosnek w główce
liść laurowy, ziele angielskie
sól, pieprz w ziarnach

Pierś marynujemy w solance z dodatkiem przypraw co najmniej dobę. Następnie wędzimy w przydomowej wędzarni lub w ostateczności parzymy w gorącej, osolonej wodzie. Nie gotujemy.

PORKA ZE SKWARKAMI I CEBULKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaworze Soleckim „Jaworzanki”

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków
100 g mąki pszennej
100 g mąki ziemniaczanej
200 g tłustego wędzonego
boczku
1 cebula
sól do ziemniaków

Ziemniaki obieramy, płuczemy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Pod koniec gotowania odlewamy ½ objętości wody (nie wylewać, może być jeszcze wykorzystana). Wsypujemy mąkę ziemniaczaną oraz pszenną i ponownie chwilę podparujemy zawartość na małym ogniu. Następnie zdejmujemy ziemniaki z ognia i tłuczkiem wyrabiamy je z mąkami do czasu połączenia się składników i rozbicia grudek. Jeśli masa jest zbyt tępa, możemy dodać do niej wody pozostałej po gotowaniu ziemniaków.

Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni w celu wytopienia tłuszczu. Wyjmujemy skwarki, a na pozostawionym tłuszczu podsmażamy drobno pokrojoną cebulkę. Podajemy potrawę polaną skwarkami, prażoną cebulą i tłuszczem. Całość możemy dodatkowo podsmażyć – będzie jeszcze bardziej chrupiąca.



PRZYSMAK MNICHA

Koło Gospodyń Wiejskich w Pałkach „Piątkowy Stok”

SKŁADNIKI

Farsz:

1 kg ziemniaków
1 kg podgardła
30 dag słoniny
20 dag kiełbasy
30 dag cebuli
czosnek
sól, pieprz do smaku

Ciasto:

5 szklanek mąki
2 szklanki gorącej wody
2 łyżki oleju

Sos:

grzyby leśne
słodka wiejska śmietana
cebula
drobny szczypiorek

Do okraszenia:

boczek, cebula

Dodatki:

surówka z kiszonej
kapusty, kiszone ogórki

Farsz

Słoninę i podgardle mielimy przez maszynkę na grubych oczkach. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Powyższe składniki podsmażamy na patelni. Ziemniaki ścieramy na tarce jarzynowej, przyprawić solą i pieprzem. Następnie tak przygotowane ziemniaki wlewamy na gorącą słoninę z cebulą, szklimy, aż stanie się lepkie i kleiste. W razie konieczności doprawiamy solą i pieprzem. Farsz musi być wyraźnie doprawiony.

Ciasto

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Rozwałkujemy placki około 20 cm. Gorącymi ziemniakami z patelni smarujemy ciasto, zwijamy w roladki, końce dociskamy i zlepiamy brzegi. Gotujemy w osolonej wodzie 7–10 minut z dodatkiem niewielkiej ilości oleju. Ważne: roladki nie mogą się moczyć w wodzie.

Sos

Grzyby leśne dusimy na smalcu do miękkości. Następnie dodajemy słodką śmietanę, sól i pieprz do smaku. Na koniec dorzucamy dużą ilość szczypiorku.

Sposób podania

Przysmak mnicha podajemy na gorąco, polany skwarkami lub sosem grzybowym. Proponujemy podać go z surówką z kiszonej kapusty lub kiszonym ogórkiem. Przystudzone roladki możemy pokroić na plastry i obsmażyć na patelni.



PYSZNE CIASTECZKA Z GOTOWANYCH ŻÓŁTEK

Koło Gospodyń Wiejskich w Mostowie „Mostowianki”

SKŁADNIKI

4 żółtka z ugotowanych
na twardo jajek
2 całe jajka
1 szklanka cukru pudru
1 kostka masła lub
margaryny
3-4 szklanki mąki
pszennej (do
wgniecenia)
1 opakowanie cukru
wanilinowego
1 łyżeczka amoniaku
lub proszku do
pieczenia

Z ugotowanych na twardo jajek wyjmujemy żółtka i rozdrobniamy je na gładką masę za pomocą tarki do sera lub widelca, odstawiamy do przestudzenia. Do miski przesiewamy mąkę pszenną (zamiennie możemy dodać około 1 szklanki mąki krupczatki – ciasteczka będą wtedy jeszcze bardziej kruche), dodajemy pozostałe składniki: cukier puder, zimne masło pokrojone w drobną kostkę, cukier wanilinowy, 2 całe jajka, proszek do pieczenia. Wszystkie składniki zagniatamy do otrzymania jednolitej, gładkiej masy. Ciasto w woreczku foliowym wkładamy do lodówki na ok. 1 godzinę. Następnie ciasto przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa, używając przystawki do ciasteczek. Z paszków ciasta długości 7–10 cm formujemy kółeczka (do tych ciasteczek wybieramy wzór „najwęższy”), układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika na około 15 minut. Ciasteczka dodatkowo możemy posypać cukrem pudrem.



PYZY ZE SKWARKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Uninie „Uniani”

SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków

gotowanych

2 kg ziemniaków

surowych

½ mąki ziemniaczanej

szczypta soli

Surówka:

kapusta

olej

musztarda

jabłko

marchew

sól, pieprz, cukier

Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę lub maszynkę. Surowe ziemniaki ścieramy na tarce, odciskamy wodę. Wszystkie składniki łączymy i wyrabiamy ciasto. Formujemy kulki i nadziewamy farszem. Gotujemy w osolonej wodzie około 10 min od czasu wypłynięcia pyz. Uważamy, aby nie rozgotować. Podajemy polane tłuszczem ze skwarkami.

Farsz do pyzów

Mięso z rosolu mielimy i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Kapustę szatkujemy, dodajemy starte jabłko i marchew, doprawić do smaku łyżeczką musztardy, solą i pieprzem oraz cukrem.





PODLASKIE PYZY ZIEMNIACZANE Z MIĘSEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Sikorach

SKŁADNIKI

Ciasto

2 kg ziemniaków
4 łyżki mąki ziemniaczanej
3-4 łyżki mąki pszennej
2 cebule
sól, pieprz

Farsz

1 kg łopatki wieprzowej
1 marchewka
1 cebula
sól, pieprz
liść laurowy
20 dkg boczku lub słoninki do okraszenia

Farsz:

Łopatkę, cebulę, marchewkę gotujemy do miękkości z przyprawami. Następnie wszystko mielimy na drobnych oczkach. Dodajemy około pół szklanki wywaru z ugotowanych warzyw i mięsa. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Pyzy:

Ziemniaki w proporcji 2/3 gotujemy, natomiast 1/3 ścieramy surowe na tartce o drobnych oczkach razem z cebulą. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. Surowe ziemniaki odciskamy przez lnianą ściereczkę, zachowując otrzymany sok z wyciśniętych ziemniaków. Starte surowe ziemniaki łączymy z ugotowanymi, dodajemy mąkę ziemniaczaną oraz krochmal pozostały po odlaniu soku z ziemniaków. Dodajemy sól i pieprz do smaku. Kulki wielkości dużego orzecha spłaszczamy, nakładamy farsz i skleamy tworząc pyzy. Oprószamy mąką pszenną. Gotujemy w dużej ilości osolonej wody.

Po wypłynięciu gotujemy około 2 min.

Podajemy z okrasą w postaci usmażonego boczku lub słoninki.

REJBAK (KARTOFLAK)

Koło Gospodyń Wiejskich w Łopacinie „Muffinki”

SKŁADNIKI

4 kg ziemniaków

2 cebule

ok. 1 kg żeberek

30 dag cienkiej kiełbasy

łyżka soli

łyżeczka pieprzu

smalec

Ziemniaki i cebulę ścieramy na tarce. Dodajemy sól i pieprz. Żeberka kroimy w paski ok. 2 cm, kiełbasę kroimy w kostkę i dodajemy do masy ziemniaczanej. Dokładnie mieszamy drewnianą łyżką. Blachę, w której będziemy piec rejbak musimy dobrze wysmarować smalcem, żeby masa nie przywarła. Gotową masę wylewamy na blachę. Pieczemy 2–3 godziny w piekarniku nagrzanym do 200°C. Rejbak przykrywamy papierem do pieczenia. Po ok. 2 godzinach ściągamy papier, aby wierzch ładnie się zarumienił. Rejbak smakuje najlepiej, gdy trochę przestygnie. Podajemy go z zimnym mlekiem.



ROLADA Z MIĘSA MIELONEGO Z SEREM, SZYNKĄ I PAPRYKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Żelaznej Rządowej
„Żelaźnianki to Kurpianki”

SKŁADNIKI

0,5 kg mięsa mielonego
2 jajka
5 łyżek bułki tartej
przyprawy
6 plastrów szynki
100 g sera startego
1 papryka

Rozwijamy folię aluminiową, na folię układamy mięso, szynkę i posypujemy serem. Mięso zawijamy tak, aby folia nie została w środku. Sklejamy boki i złączenia, smarujemy na wierzchu jajkiem i pieczemy w temperaturze 180°C przez 60 min.

ROLOWANY BOCZEK Z FASOLKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Łuzki

SKŁADNIKI

30 plastrów boczku wędzonego
0,5 kg fasolki szparagowej
4 jajka
20 dag bułki tartej
mały majonez
przyprawy

Gotujemy fasolkę. Na boczku rozsmarowujemy niewielką ilość majonezu, Układamy po 3–4 fasolki. Zawijamy to wszystko w rulon. Obtaczamy w jajkach z przyprawami, a następnie w bułce. Smażymy na oleju.

ROSÓŁ Z PROŚNIANEK

Koło Gospodyń Wiejskich Surowe

SKŁADNIKI

woda
 świeże prośnianki (lub mrożone
 w całości)
 sól, pieprz
 ziele angielskie
 liść laurowy
 łyżka smalcu
 cebula podsmażona
 zielona pietruszka (do posypania)

Do gotującej się wody wrzucamy obmyte i wypłukane prośnianki, dodajemy przyprawy i gotujemy ok. 30 minut.

Podajemy z gotowanymi ziemniakami, posypujemy zieloną pietruszką.

Prośnianki - regionalna nazwa gąsek zielonych

RWOKI (KLUSKI RWANE)

Koło Gospodyń Wiejskich w Stanisławicach „Nowoczesna Gospodyni”

SKŁADNIKI

6 łyżek mąki pszennej
 50 g słoniny
 1 jajko
 1 cebula
 kilka łyżek
 przegotowanej wody
 sól, pieprz

Mąkę przesiewamy do miseczki, posypujemy szczyptą soli, rozgarniamy na boki tworząc wgłębienie. Do środka wbijamy jajko. Następnie wyrabiamy elastyczne, dość twarde ciasto – gdyby ciasto było za twarde, dodajemy przegotowaną wodę. Bryłkę zagniecionego ciasta dzielimy na kilka równych części, z każdej części na stole toczymy rulon. Następnie z każdego rulonu rwiemy kawałki. Kluski gotujemy w osolonej wodzie, ok. 2 minuty od wypłynięcia. Ugotowane kluski wyławiamy łyżką cedzakową. Podajemy okraszone stopioną słoniną z przesmażoną cebulką.

SAŁATKA Z KAPUSTY

Koło Gospodyń Wiejskich „Eko Gosposie” z Brochocina

SKŁADNIKI

4 słoiki 1 l

1 duża kapusta (2 kg po poszatkowaniu)

2 cebule

2 czerwone papryki

2 marchewki

Zalewa:

½ szklanki octu

½ szklanki oliwy z oliwek

4 łyżeczki musztardy

½ łyżki soli (lub więcej jak kto woli)

1 szklanka cukru

Kapustę drobno szatkujemy, cebulę i papryki kroimy w drobną kostkę, marchew ścieramy na dużych oczkach.

Zalewę (bez musztardy) gotujemy, studzimy i dokładnie mieszamy z musztardą. Zalewamy warzywa, mieszamy i zostawiamy na minimum 2–4 godziny (najlepiej na całą noc).

Przy dłuższym przechowywaniu przekładamy do litrowych słoików i trzymamy w lodówce. W takiej formie sałatka wytrzyma nawet 4 tygodnie.





SCHAB PIECZONY Z BOCZKIEM I ZIOŁAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Chotomowie

Schab kroimy wzdłuż na grubość około 1 cm, rozbijamy go jak na kotlety po czym nacieramy czosnkiem i ziołami (majeranek, pieprz, ziele angielskie).

Przed rozpoczęciem zawijania układamy na schabie kilka pasków boczku. Gdy już mamy zwinięte, okładamy z dołu i z góry plastrami boczku, wiążemy sznurkiem i piecemy w temperaturze 180°C. Czas pieczenia to około 1 godzina na 1 kg mięsa.

SCHAB W SOSIE Z DODATKIEM CZERWONEJ PAPRYKI I CEBULKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

1 kg schabu

1 l wody

1 duża czerwona papryka

2 cebule

przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie,

liść lauowy, świeże oregano

szklanka mąki

olej

Mięso kroimy na centymetrowe plastry, obtaczamy w mące i smażymy po obu stronach na oleju. W garnku gotujemy wodę, dodajemy schab. Obsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę i paprykę. Do wywaru dodajemy cebulę, paprykę i przyprawy, gotujemy około 2 godzin. Podajemy z kaszą gryczaną lub makaronem.





SER KOZI

Koło Gospodyń Wiejskich w Narcie

SKŁADNIKI

6 kropli mleka koziego

10 kropli podpuszczki

Mleko kozie podgrzewamy do temperatury 72°C. Następnie schładzamy do 42°C. Do schłodzonego mleka dodajemy podpuszczkę, odstawiamy do momentu wytworzenia się skrzepu z mleka. Specjalnie przeznaczonym do tego nożem kroimy skrzep w celu oddzielenia serwatki. Okrągłe formy z otworami wykładamy specjalnymi chustami serowarskimi i wlewamy skrzep z mleka koziego. Obciążamy za pomocą specjalnie przygotowanej prasy.

Ser zdobył wiele nagród:

- 2013 r. I miejsce w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo”
- 2016 r. I miejsce w konkursie Smaki regionów Poświętne
- 2017 r. wpis na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – pierwszy produkty w gminie Jakubów
- 2018 r. wyróżnienie w konkursie Laur Marszałka w kategorii produkty mleczarskie.



SERNICZEK Z MALINAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaworze Soleckim „Jaworzanki”

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 całe wiejskie jajko
2 żółtka z wiejskich jaj
0,5 szklanki drobnego cukru

150 g zimnego masła

Masa serowa:

1 kg zmielonego wiejskiego twarogu
1 szkl. drobnego cukru
cukier wanilinowy
2 całe wiejskie jajka
4 żółtka z wiejskich jaj
3 szkl. wiejskiego mleka
2 budynie śmietankowe
0,5 szklanki oleju kujawskiego

Pianka bezowa:

6 białek
1 szkl. drobnego cukru dodatkowo – 250 g ekologicznych malin

Ciasto kruche

Mąkę, proszek do pieczenia, starte na tarce zimne masło oraz cukier zagniatamy. Następnie dodajemy 1 jajko oraz 2 żółtka; białka odkładamy na beżę. Wszystko wyrabiamy na jednolite, gładkie ciasto. Blachę o wymiarze 25 x 40 cm wykładamy papierem do pieczenia i rozkładamy na nim palcami ciasto, lekko zakładając je na boki blachy. Ciasto nakłuwamy widelcem i zapiekamy przez 15 minut w rozgrzanym do 180°C piekarniku.

Masa serowa

2 całe jajka i 4 żółtka (białka znowu zostawiamy na beżę) łączymy z drobnym cukrem, cukrem wanilinowym i ubijamy na puszysty krem, do którego nie przerywając miksowania, dodajemy twaróg. W osobnej misce w mleku rozprowadziamy budyń, a następnie stopniowo łączymy go z masą serową i olejem roślinnym. Całą masę wylewamy na podpieczony spód, dosypujemy do niej małymi porcjami maliny. Ponownie wstawiamy do piekarnika i piec 45 minut w temperaturze 180°C.

Pianka bezowa

10 minut przed zakończeniem pieczenia ciasta ubijamy białka z drobnym cukrem na sztywną pianę. Wykładamy na sernik widelcem, tworząc dekoracyjne rowki. Następnie wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 15 minut w 150°C. Upieczony sernik wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do wystudzenia.



SEROWNIKI SŁOWIAŃSKIE

Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach

SKŁADNIKI

ciasto:

- 1,2 kg ziemniaków
- 2 szklanki mąki
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko

farsz:

- 20 dag boczku wędzonego
- 2 cebule

0,5 kg białego sera

przyprawy:

sól, pieprz, kminek

Gotujemy ziemniaki, ostudzamy i przeciśkamy przez praskę. Dodajemy pozostałe składniki. Z ziemniaków, mąki oraz jajka przygotowujemy ciasto.

Podsmażamy cebulę i drobno pokrojony boczek, łączymy z białym serem, a następnie doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kminkiem. Z farszu formujemy kulki.

Z przygotowanego ciasta formujemy placuszki, nakładamy na nie kulkę farszu, następnie zlepiamy, kładziemy na deskę i spłaszczamy. Gotujemy w osolonej wodzie.

SIEKANIEC Z LUDWINOWA CIASTO Z OWOCAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaworze Soleckim „Jaworzanki”

SKŁADNIKI

3 szkl. mąki
0,5 szkl. cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 żółtka
250 g margaryny
1 kg jabłek
0,5 kg owoców, np. śliwek, truskawek
0,5 szkl. cukru
budyń śmietankowy

Wszystkie składniki: mąkę, pół szklanki cukru, proszek do pieczenia, żółtka i margarynę siekamy nożem. Tak posiekane składniki w ilości $\frac{3}{4}$ wysypujemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na tę mieszankę wykładamy pokrojone w ósemki jabłka oraz pozostałe owoce. Z białek ubijamy pianę, dodając budyń śmietankowy oraz pół szklanki cukru. Pianę wykładamy na owoce i posypujemy pozostawioną posiekaną resztą ciasta. Pieczemy 1 godzinę w temperaturze 180°C.

ŚLEDŹ Z CEBULKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Zglechowie „Zglechowianki”

SKŁADNIKI

200 g śledź a'la Matjas

150 ml oleju

20 ml octu

80 g białej cebuli

2 g cytryny

1 g natki pietruszki

1 pomidor koktajlowy

0,5 l mleka

1,5 g liścia laurowego

2 g ziela angielskiego

cukier



Śledzie zalewamy mlekiem na około 2 godziny. Płuczemy, osuszamy i zalewamy olejem, octem, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i odstawiamy na min. 12 godzin. Kroimy, układamy na talerzu z cebulką i dekorujemy dowolnie.



ŚLEDZIE Z PIECZARKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich „Żochowianki”

SKŁADNIKI

1 kg śledzi typu Matjas
3 cebule
400 g pieczarek
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 szklanka oleju
sól
pieprz do smaku

Śledzie moczymy, aby pozbyć się nadmiaru soli i kroimy na 2-centymetrowe kawałki. Cebulę i pieczarki obieramy, kroimy na drobną kostkę. Na patelnię z odrobiną oleju dodajemy pieczarki i cebulę. Dusimy na wolnym ogniu do chwili zeszklenia cebulki i odparowania wody z pieczarek. Dodajemy resztę oleju i koncentrat, przyprawiamy do smaku. Dusimy kolejne 15 minut do uzyskania jednolitej masy pieczarkowej. Studzimy. Układamy śledzie warstwami na przemian z sosem.



SAŁATKA MAZOWIECKA

Koło Gospodyń Wiejskich „Działamy Razem” w Klusku

SKŁADNIKI

150 g twardego sera żółtego

200 g mielonki wieprzowej

1 mała cebula

1-2 ząbki czosnku

sól, pieprz

3 łyżki majonezu

kilka listków sałaty

kilka pasek czerwonej papryki

kilka gałązek natki pietruszki

Posiekany czosnek rozcieramy z solą, cebulę drobno siekamy i łączymy z czosnkiem. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy majonez. Ser oraz mielonkę kroimy w paski i łączymy z sosem z cebuli i czosnku. Na salaterce układamy liście sałaty, następnie kładziemy sałatkę i dekorujemy papryką i natką pietruszki.





„SMAK BABUNI” – MIĘSO WEKOWANE W SŁOIKACH

Koło Gospodyń Wiejskich w Góździku „Góździczanki”

SKŁADNIKI

1 kg łopatki
1 łyżka soli
pieprz do smaku
3-5 liści laurowych
kilka ziarenek ziela angielskiego

Mięso kroimy w kawałki, doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Całość odstawiamy na 2-3 godziny w chłodne miejsce. Następnie mięso ściśle układamy w słoikach i zalewamy 3-4 łyżkami wody. Słoiki zamykamy i pasteryzujemy ok. 2 godziny w dwóch odstępach.



SMALEC PANI RENATY

Koło Gospodyń Wiejskich w Gliniance

SKŁADNIKI

1 kg słoniny
0,5 kg podgardla
1 kg cienkiej kielbasy
2 ząbki czosnku
2 cebule
2 jabłka
0,5 kg pieczarek
sól, pieprz, majeranek – do smaku
3 łyżki mleka

Smalecten cieszy się ogromną popularnością podczas naszych uroczystości gminnych. Ten z dodatkiem pieczarek, jabłek i cebulki gości nie tylko na gliniackich stołach.

Słoninę, podgardle i kielbasę mielimy w maszynce i przesmażamy. Cebule, pieczarki i jabłka ścieramy na tarce o grubych oczkach i dodajemy do przesmażonej słoniny. Doprawiamy według uznania solą, pieprzem i majerankiem. Zestawiamy z ognia, dodajemy 3 łyżki mleka i pozostawiamy do wystygnięcia.

SMALEC Z JABŁKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Narcie

SKŁADNIKI

2 cebule
1 jabłko
2 liście laurowe
1 ziele angielskie
1 goździk
1 jałowiec
olej
1 puszka białej fasoli
lub 1 ½ szklanki
ugotowanej fasoli
½ łyżeczki majeranku
¼ łyżeczki lubczyku
1 łyżeczka sosu
sojowego
sól i pieprz

Cebulę siekamy w kostkę, jabłko obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i dodajemy posiekaną cebulkę oraz jabłko wraz z ziele, jałowcem, goździkiem i liśćmi laurowymi. Smażymy na małym ogniu do czasu, aż cebulka będzie złota, a jabłka miękkie.

W tym czasie fasolę odcedzamy, płuczemy i miksujemy przy pomocy blendera razem z sosem sojowym, majerankiem, sporą szczyptą pieprzu, soli i ¼ szklanki zimnej wody, odstawiamy.

Z podsmażonej cebulki i jabłka wyławiamy przyprawy, z którymi wszystko się smażyło. Dodajemy to wszystko do zmiksowanej fasoli, miksując krótko na niezbyt wysokich obrotach. Ważne jest, żeby wszystkie składniki się połączyły, ale żeby blender nie zmielił ich na gładką pastę – kawałki cebulki i jabłek powinny być wyczuwalne. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, możemy dodać też nieco więcej sosu sojowego. Najlepiej smakuje następnego dnia po schłodzeniu w lodówce.



SODZIAKI (SŁODZIAKI)

Koło Gospodyń Wiejskich Rycharcice

SKŁADNIKI

1 kg mąki
1 łyżka soli
1 łyżeczka sody
2 kubki zsiadłego mleka
olej do smażenia

Placki naszych mam – najłatwiejsze, najsmaczniejsze i najtańsze danie, które można podawać o każdej porze dnia. Sodziaki zaskakują swoją prostotą, a jeszcze lepiej smakują!

Wszystkie składniki mieszamy i zagniatamy delikatnie ciasto. Obsypując mąką, rwiemy ciasto i formujemy małe placuszki. Następnie smażymy placuszki na głębokim tłuszczu.

Można podawać na ciepło lub na zimno z dodatkami: dżemem, masłem, serkiem.

SODZIAKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach

SKŁADNIKI

3 szklanki mąki pszennej
ok. 0,5 l kwaśnego mleka (można zamiennie stosować jogurt naturalny)
1 jajko
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka cukru
szczypta soli

Zewszystkichskładnikówzagniatamy ciasto, rozwałkowujemy na stolnicy na grubość około 1 cm i kroimy w dowolne kształty. Smażymy na rumiano na oleju lub smalcu. Po przestudzeniu oprószamy cukrem pudrem.



SÓJKA GLINIECKA – WYBORNY PIERÓG

Koło Gospodyń Wiejskich w Gliniance

SKŁADNIKI

Ciasto:

1 kg mąki
5 jajek
0,5 paczki drożdży
0,5 kostki masła
mleko
olej
sól

Farsz:

olej lniany
kapusta kiszona
prażona kasza jaglana
pieprz ziarnisty
podsmażona cebula
grzyby

Sójka gliniecka to lokalny wypiek. Ta bułeczka z kapustą i grzybami jest tradycyjnym, ludowym wyrobem regionu Glinianki. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Gliniance wierzą, że tradycja pieczenia sójek będzie się dalej rozwijać, przez co wpłynie na utożsamienie się mieszkańców z regionem.

Potrawa ma charakter wytrawnego pieroga i jest wyjątkowo smaczna. Swoją nazwę wzięła najprawdopodobniej od kształtu wypieku, przypominającego znanego ptaka oraz od miejsca swojego pochodzenia – wsi Glinianki.

Z podanych składników szybko zagniatamy ciasto, które powinno być gęste i zwarte, następnie odstawiamy je w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy wyrośnie – wyjmujemy je z miski i zagniatamy ponownie. Kawałki ciasta potrzebne do zlepiania jednego pieroga można po rozwałkowaniu wykrawać kubkiem lub zwinąć ciasto w wałek i pokroić je na części. Z każdej części formujemy w dłoniach kulę, wałkujemy na kształt koła i dzielimy nożem na 4 równe ćwiartki. Jedna ćwiartka powinna wystarczyć na zlepianie jednej sójki.

Kapustę kiszoną skrapiamy odrobiną oleju lnianego. Ugotowane grzyby łączymy z podsmażoną cebulką i dodajemy do kapusty. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Na kawałek rozwałkowanego ciasta nakładamy farsz, następnie zlepiamy rant, a pierogi układamy na blasze. Tak przygotowane sójki smarujemy jajkiem, wkładamy do rozgrzanego już piekarnika i pieczemy około 30 minut, aż do zrumienienia. Gotowe sójki możemy podawać jako dodatek do barszczu czerwonego.



SÓJKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Stanisławicach „Nowoczesna Gospodyni”

SKŁADNIKI

Ciasto:

2 kg mąki pszennej
4-5 łyżek oleju
5 dag drożdży
1 łyżeczka cukru
duża szczypta soli

Farsz:

2 szklanki kaszy jaglanej
garść grzybów suszonych
30 dag surowego boczku
30 dag słoniny
1,2 kg kwaszonej kapusty
sól
pieprz

Drożdże kruszymy, dodajemy cukier, rozprowadzamy letnią wodą, pozostawiamy w ciepłym miejscu „aż się poruszą”. Wlewamy do wymieszanej z olejem i solą mąki. Ciasto wyrabiamy długo i dokładnie, aż będzie odstawać od ręki. Kaszę jaglaną gotujemy na sypko.

Grzyby moczymy przez noc w wodzie i gotujemy, a ostudzone kroimy w cienkie paseczki, podlewamy wodą, w której się moczyły i gotowały.

Kapustę płuczemy, odciskamy, drobno siekamy, przesmażamy na pokrojonym w kostkę boczku i słoninie.

Łączymy wszystkie składniki, podduszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy krążki lub kwadraty, nakładamy farsz, mocno sklejamy i pieczemy w piekarniku.

ŚWIĄTECZNY BARSZCZ CZERWONY

Koło Gospodyń Wiejskich w Górnicy „Górzniaczki”

SKŁADNIKI

Zakwas:

1 kg buraków czerwonych
przyprawy: ziele angielskie, liść
laurowy, sól, pieprz
zimna woda ze studni

Barszcz:

0,5 kg żeber wędzonych
20 dag kielbasy
3 łyżki tartego chrzanu
1 łyżka cukru
sól, pieprz
5 jaj gotowanych na twardo

Od dawnych czasów w naszym regionie na Święta Wielkanocne kwasimy barszcz z czerwonego buraka. Barszcz ten podajemy potem na śniadanie wielkanocne. Zakwas przygotowujemy 10 dni wcześniej, najlepiej w kamiennym garze.

Wywar na barszcz gotujemy na wędzonce z dodatkiem liścia laurowego oraz ziela angielskiego. Następnie, żeby barszcz nie stracił koloru, zaprawiamy go śmietaną 18% i dopiero wtedy dodajemy przecedzony zakwas. Zagotowujemy chwilę, doprawiamy solą, pieprzem i cukrem wedle uznania, a potem dodajemy wędzoną kielbaskę i jaja ugotowane na twardo.



ŚWINKA NA KISZONCE

Golonka na smażonej kiszzonej kapuście z piure z grochu

Koło Gospodyń Wiejskich w Zglechowie „Zglechowianki”

SKŁADNIKI

500 g golonki wieprzowej przedniej
 10 g papryki wędzonej
 1/2 główki czosnku
 10 g kminku
 5 g liścia laurowego
 20 g soli
 12 g pieprzu
 50 g białej cebuli
 200 ml jasnego piwa
 200 g kapusty kiszzonej
 30 g kaczego tłuszczu
 2 g pieprzu
 50 ml rosołu
 5 g kminu rzymskiego
 5 g soli
 2 g natki pietruszki

Piure z grochu:

80 g łuskanego grochu
 10 g marchwi
 5 g pietruszki
 8g selera
 20 g cebuli
 7 g soli
 2 g pieprzu



Golonkę opalić i umyć, a następnie ugotować ze wszystkimi przyprawami i piwem do miękkości.

W trakcie gotowania uzupełniać ubytek płynu wodą. Po ugotowaniu przełożyć golonkę do brytfanki, zalać powstałym płynem do 1/2 wysokości mięsa i zapiec w piekarniku 25 minut w 180 stopniach. Kapustę opłukać i odcisnąć.

Na mocno rozgrzany tłuszcz wrzucić kapustę, dodać pieprz, kmin rzymski i smażyć ok. 20 minut, często mieszając. Następnie podlać rosołem i gotować ok. 10 do 15 minut, aż płyn odparuje. Włoszczyznę pokroić w bardzo drobną kostkę i lekko podsmażyć, dodać opłukany groch, zalać wodą i gotować do momentu, aż groch zacznie się rozpadać. Doprawić solą i pieprzem.



SWOJSKA KIEŁBASA

Koło Gospodyń Wiejskich w Żelaznej
Rządowej „Żelaźnianki to Kurpianki”

SKŁADNIKI

5 kg wieprzowiny I klasy (mięso chude)
3 kg wieprzowiny II klasy (lub część
wieprzowiny i część słoniny)
1 kg wieprzowiny III klasy
1 kg wołowiny (może być II klasa)
40 g świeżo zmielonego pieprzu
30 g majeranku
170 g soli
2 duże główki czosnku
cienkie naturalne jelita wieprzowe
(dostępne w sklepach masarskich)

Jelita moczymy w wodzie. Najpierw mielimy mięso III klasy i wołowinę. Mieszymy z solą, majerankiem, pieprzem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Mielimy pozostałe mięso, mieszamy. Techniki mieszania są różne. Można robić to ręcznie, ale potrzeba do tego dużo energii i siły, bo to trochę trwa. Niektórzy robią to wiertarką z mieszadłem. Do wkładania masy do jelit najlepsza jest maszynka do mięsa ze specjalną nakładką. Na nakładkę naciągamy jelita i za pomocą maszynki nakładamy mięso do jelit. Skręcamy w miejscach, w których chcemy oddzielić pojedyncze kiełbasy. Kiełbasę wieszamy na długich kijach, które włożymy do wędzarni i odstawiamy do „odpoczęcia” na co najmniej godzinę. Duży garnek (raczej kociołek) uzupełniamy do połowy wodą, podgrzewamy delikatnie. Wkładamy do niej kiełbasę, zaparzamy. Następnie wkładamy do wędzarni i wędzimy do odpowiedniego zrumienienia.



SZARAKI (KLUSKI KŁADZIONE)

Koło Gospodyń Wiejskich w Stanisławicach „Nowoczesna Gospodyni”

SKŁADNIKI

500 g ziemniaków
1 szkl. mąki pszennej
2 jajka
3 cebule
olej
sól, pieprz

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Do startych ziemniaków dodajemy jajka oraz mąkę. Doprawiamy solą. Formujemy łyżką małe kluski. Wrzucamy do gotującej się, osolonej wody. Gotować ok. 10 min od czasu wypłynięcia na powierzchnię. Cebule siekamy i zrumieniamy na oleju. Podajemy gorące, okraszone cebulą.

SZARE KLUSKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

650 g ziemniaków
1 szklanka mąki żytniej
1 jajko
0,5 cebuli
sól i pieprz do smaku
twaróg

Ziemniaki obieramy, ścieramy na drobnej tarce i lekko odciskamy. Dodajemy mąkę, jajko, sól, pieprz i dokładnie mieszamy – masa ma być bardzo gęsta. Zagotowujemy wodę w garnku dodając płaską łyżkę soli. Gdy woda będzie wrząca – wrzucamy łyżką masę ziemniaczaną. Po ponownym zagotowaniu wody zmniejszamy moc palnika i gotujemy około 2 minuty. Wyjmujemy kluski na talerz, posypujemy twarogiem oraz polewamy podsmażoną cebulą.

A jak zrobić samodzielnie twaróg? Wystarczy 2 litry mleka prosto od krowy wlać do garnka i podgrzewać do temperatury 42°C. Odcedzamy na gazie.





SZARLOTKA „BOGLEWICZANEK”

Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach

SKŁADNIKI

- 3 szklanki mąki krupczatki
- 1,5 szklanki cukru
- 1 kg zielonych kwaśnych jabłek
- 1 kostka margaryny
- 5 jajek
- 2 opakowania budyniu śmietankowego
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1-1,5 kg jabłek



Mąkę przesiewamy do miski. Do przesianej mąki dodajemy proszek do pieczenia z cukrem wanilinowym i mieszamy. Dodajemy posiekaną margarynę. Jajka rozbijamy, żółtka oddzielamy od białek. Do żółtek dodajemy 0,5 szklanki cukru i ubijamy do białości. Ubite białka dodajemy do pozostałych składników i zagniatamy kruche ciasto. $\frac{1}{4}$ ciasta wkładamy do lodówki na około 10–15 minut. Resztę ciasta wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Umyte jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne. Kilka jabłek ścieramy na tarce, kolejne kroimy w kostkę. Przygotowane jabłka wykładamy na blachę z ciastem do pieczenia. Białka ubijamy z 1 szklanką cukru i dodajemy 2 opakowania budyniu śmietankowego. Wszystko mieszamy i przekładamy pianę na masę jabłkową. Wyjmujemy schłodzone ciasto z lodówki. Na pianę układamy paski ciasta, tworząc kratkę, paski lekko zlepimy z ciastem po bokach. Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C (termoobieg) przez 50 minut. Szarlotkę podajemy ciepłą, najlepiej z kulkami lodów.



SZARLOTKA MAZOWIECKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Łopacinie „Muffinki”

SKŁADNIKI

Ciasto:

3 szkl. mąki
1 kostka masła
4 żółtka
1 szkl. cukru
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
cukier wanilinowy

Jabłka:

8–10 szt. kwaśnych
jabłek, np. antonówka,
papierówka
2 łyżki cynamonu

W misce mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia. Wsypujemy cukier. Następnie dodajemy żółtka i pokrojoną na kawałki miękką margarynę. Wszystko mieszamy i wygniatamy do uzyskania jednolitej masy. Ciasto dzielimy na dwie części. Jedną część wykładamy na blachę (posmarowaną margaryną i posypaną bułką tartą, aby ciasto nie przywarło) i zapiekamy w piekarniku ok. 15 min w temperaturze 180°C. Z drugiej części rolujemy paseczki na grubość ok. 1,5 cm. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Odciskamy sok i mieszamy z cynamonem. Wykładamy na głęboką patelnię i prażymy około 15 minut. Następnie uprażone jabłka wykładamy na wcześniej zapieczone ciasto. Na wierzch układamy zrolowane paski ciasta tak, aby utworzyły kratkę (należy układać je pod lekkim skosem). Wstawiamy ciasto do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C ok. 45 minut. Możemy podawać na ciepło z lodami.

TARDALETKI Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

Koło Gospodyń Wiejskich Bolesćianki w Bolesłach

SKŁADNIKI

200 g mąki
100 g masła
45 g cukru pudru
2 żółtka
cukier waniliowy
szczypta soli

krem:

250 g śmietany 30%
150 g serka mascarpone
30 g cukru pudru

Wszystkie składniki ciasta zagniatamy w kulę. Wylepiamy foremki i schładzamy około godziny. Pieczemy w temp. 175°C do lekkiego zarumienienia. Odstawiamy do ostygnięcia.

Śmietanę, mascarpone i cukier puder ubijamy w mikserze na sztywno. Wykładamy schłodzony krem na tartaletki za pomocą rękawa cukierniczego, dekorujemy dowolnie (owoce, słodczyce).



TORT ŚMIETANOWY

Koło Gospodyń Wiejskich z Kozłowa Biskupiego i Kornelina „Kreatywni”

SKŁADNIKI

8 jaj

1,5 szklanki cukru

3 szklanki mąki krupczatki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli

Oddzielamy białka od żółtek, białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli, cały czas ubijając dodajemy żółtka i cukier, wysypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszamy i przelewamy do tortownicy o średnicy 28 cm, pieczemy w 170°C przez ok. 40 minut, bez termoobiegu. Wyjmujemy z pieca, upuszczamy ciasto z wysokości kolan, studzimy, po wystudzeniu możemy przekroić na 4 blaty.

Nasączenie: 1/2 litra przegotowanej wody, sok z 1 cytryny, cukier wanilinowy, cukier do smaku mieszamy, studzimy. Ubijamy na sztywno śmietanę z mascarpone, dodajemy wanilię i cukier.

Dodatkowo: konfitura wiśniowa

Nasączamy pierwszy blat, wykładamy konfiturę, przykrywamy drugim blatem, nasączamy, wykładamy 1/3 masy, nakładamy trzeci blat, nasączamy, nakładamy 1/3 masy, kładziemy czwarty blat, nasączamy, smarujemy resztą masy wierzch i boki. Dekorujemy według uznania, najlepiej świeżymi owocami.



TORT Z OWOCAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Żdźzarze

SKŁADNIKI

Biszkopt:

6 jaj

1 szklanka cukru

kryształu

0,75 szklanki mąki

pszennej

1 łyżeczka proszku

do pieczenia

szczypta soli

Masa:

0,5 l śmietany 30%

3 łyżki cukru pudru

250 dag

tłustego, mocno

przemielonego sera

Ponczone do biszkoptu:

0,5 l przegotowanej

i chłodnej wody

sok wyciśnięty

z 2 cytryn

2–3 łyżki cukru

kryształu

Składniki wymieszać

i spróbować, czy

poncz jest słodko-

kwaśny.

Biszkopt: żółtka oddzielamy od białek, białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę. Kolejno, małymi porcjami dodajemy: cukier, żółtka oraz połączoną z proszkiem do pieczenia i przesianą przez sitko mąkę. Podczas dodawania mąki mikser należy ustawiamy na najwolniejsze obroty, ale masę mieszamy dokładnie. Dół okrągłej tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i sprawdzamy czy boki są suche – MUSZĄ być suche. Następnie przelewamy ciasto do tortownicy. Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180°C przez 30–40 min. Po upieczeniu gorący biszkopt wyjmujemy z piekarnika i... z wysokości ok. 50 cm rzucamy/upuszczamy na podłogę. Najlepiej na podłogę z płytek!

Masa: mocno schłodzoną śmietanę ubijamy i dodajemy przesiany cukier puder. Następnie dodajemy biały ser i dokładnie mieszamy. Dosładzamy do smaku.

Wykonanie tortu: zimny biszkopt przecinamy na pół; nawet jeśli jest suchy bądź przypalony, to nic się nie stało. Plaster ciasta nasączamy ponczem (musi być cały mokry), a potem wykładamy masę z twarogiem i owoce. Owoce do tortu mogą być dowolne, np. wiśnie czy truskawki; jeśli brakuje owoców – dobrze zastąpi je kwaśny dżem. Wszystko przykrywamy kolejnym plastrem biszkoptu i powtarzamy czynności. Następnie lekko uciskamy tort, aby się „zlepił”. Na koniec wykładamy masę na wierzch i rozprowadzamy dużym, mokrym nożem tak, by była równa. Masę rozprowadzamy też po bokach tortu na grubość 1 cm, pamiętając, by dokładnie zakryła biszkopt. Wszystko wyrównujemy nożem.

Dekorowanie: tu możemy już puścić wodze fantazji. Propozycja: boki tortu oblepiamy suchymi wiórkami kokosowymi, na górze układamy połówki truskawek (koniecznie z szypułkami), zaś środek posypujemy jagodami.

TREPY PO ZAŁAWSKU

Koło Gospodyń Wiejskich Zaława

SKŁADNIKI

2 kg ziemniaków surowych
1 kg ziemniaków gotowanych
250 g mąki ziemniaczanej
sól

Farsz:

500 g mięsa wieprzowego
2 kg kapusty kiszzonej
250 g boczku lub podgardla
sól
pieprz
można dodać grzyby

Mięso dusimy z dodatkiem cebuli i przypraw, następnie mielimy przez maszynkę. Gotujemy kapustę, odciskamy ją, drobno siekamy i dodajemy do mięsa. Wszystko dokładnie mieszamy. Ziemniaki obieramy. Następnie 1 kg ziemniaków gotujemy i przeciskamy przez praskę, 2 kg ziemniaków ścieramy na tarce i odciskamy. Gotowane i starte ziemniaki, mąkę ziemniaczaną i krochmal z odcisniętych ziemniaków mieszamy, dodajemy sól i pieprz do smaku. Z masy ziemniaczanej wyrabiamy małe placuszki. Na każdy nakładamy farsz, zlepimy ciasto i formujemy trepy. Gotujemy we wrzącej wodzie z dodatkiem soli. Podajemy polane tłuszczem ze skwarkami lub sosem grzybowym.





TRZĘSIONKI W 3 ODSŁONACH

TRADYCYJNA

SKŁADNIKI

2 nóżki wieprzowe
mała golonka
2 marchewki
1 pietruszka
1/2 selera
1 cebula
3-4 liście laurowe
3-4 ziarna ziela angielskiego
2-3 ząbki czosnku
1-2 drobno posiekanej natki
pietruszki
sól, pieprz

Nóżki i golonkę dokładnie myjemy, czyszcimy, nóżki dzielimy wzdłuż na pół, całość wkładamy do garnka i zalewamy zimną wodą, aby zakryć mięso. Całość zagotowujemy, następnie zmniejszamy płomień i gotujemy ok. 2 godzin. Następnie dodajemy obrane warzywa, ziele angielskie, liść laurowy i opieczoną cebulę. Gotujemy dalej na małym ogniu do miękkości (do rozpadnięcia), następnie wszystko przelewamy przez sito. Do wywaru dodajemy pokrojone w małe kawałki mięso, tłuszczek i chrząstki i drobno posiekany czosnek. Przyprawiamy solą i pieprzem. Zagotowujemy. Po lekkim przestudzeniu dodajemy natkę z pietruszki i wylewamy do foremek. Schładzamy.

WEGETARIAŃSKA

SOS

jogurt naturalny i grecki 1:1
liście świeżej
mięty, kopru, natki i szalwii
sok z cytryny
sól do smaku

Przygotowujemy wywar warzywny z dodatkiem soli, pieprzu białego, ziela angielskiego i liści laurowych. Marchew studzimy i kroimy w kostkę. Różyczki kalafiora gotujemy w osolonej wodzie al dente i studzimy. Groszek mrożony (w sezonie świeży) gotujemy ok. 3 minut w osolonej wodzie i studzimy. Odlewamy 1 litr zimnego wywaru warzywnego, dodajemy 3 łyżki agaru, odstawiamy na 20 minut, a następnie ciągle mieszając, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 4–5 minut. Pozostawiamy do lekkiego wystygnięcia, następnie dodajemy warzywa, liście natki, koper i rozlewamy do foremek. Gotową galaretę podajemy z sosem miętowo-ziolowym.

DROBIOWA

ok. 70 dag piersi z kurczaka
2 średnie marchewki
1 korzeń pietruszki
2 zielone liście pora
2 gałęzie selera naciowego
sól, pieprz do smaku
1 łyżeczka vegety
2 listki laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
żelatyna

Pierś z kurczaka oczyszczamy i przyprawiamy solą i pieprzem, wkładamy do garnka i zalewamy ok. 1,5 litra wody. Kiedy woda się zagotuje zbieramy szumowiny, dodajemy pozostałe przyprawy i warzywa. Gotujemy jak rosół do miękkości mięsa. Wcześniej wyjmujemy marchewkę. W międzyczasie możemy przygotować małe naczynia na galaretki i elementy do dekoracji, np. jajko ugotowane na twardo pokrojone w plastry, odcedzoną kukurydzę, groszek, natkę pietruszki, marchewki pokrojone w kostkę i układamy w dowolny sposób w naczyniach. Po ugotowaniu wyjmujemy pierś i kroimy w kostkę, dokładamy do naczyń, natomiast wywar precedzamy 2 razy, aby nabrał klarowności. Do przygotowanego bulionu dodajemy żelatynę wg proporcji na opakowaniu i energicznie mieszamy. Tak przygotowanym wywarem zalewamy naczynia i odstawiamy do lodówki do stężenia. Zastygłe trzessionki wyjmujemy na salate i dekorujemy cytryną.



TUŃCZYKOWA POEZJA

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamionce „Kamyki”

SKŁADNIKI

- 1 chleb tostowy (18 kawałków)
- 1 majonez (ok. 350 ml)
- 1 jogurt naturalny, gęsty (grecki – ok. 350 ml)
- 1 puszka ananasa
- 3 puszki tuńczyka w sosie własnym
- 1 por (biała część)
- 3 duże ząbki czosnku

Do dekoracji:

- 2 ogórki świeże, 1 papryka czerwona
- 1 puszka kukurydzy i ananasa
- 2 pęczki drobnego szczypiorku
- 3 plastry wędzonego łososia

Jogurt mieszamy z majonezem, doprawiamy solą i pieprzem. Tuńczyka odsączamy z zalewy i rozdrabniamy widelcem. Ananasa i pora kroimy w małą "zapałkę". Czosnek przeciskamy przez praszkę. Wszystkie składniki łączymy i mieszamy. Na tacy kładziemy 6 kromek chleba (odkrawamy boki dla wyrównania tortu), następnie nakładamy 1/3 farszu. Powtarzamy czynność 3 razy z kolejnymi warstwami, na koniec dekorujemy wzorem według uznania. Torcik najlepiej smakuje podany 6 godzin od przyrządzenia.

TYGODNIK, ZWANY PIERNIKIEM BABUNI

Koło Gospodyń Wiejskich ze Starej Kornicy „Korniczanki”

SKŁADNIKI

1 kg mąki
1 przyprawa do piernika
2 szkl. cukru
6 jaj
2 łyżki sody
oczyszczonej
1/2 kg miodu

Ze wszystkich składników zagniatamy ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce w glinianym naczyniu na 7 dni. Dawniej był to zapiecek, a teraz możemy odstawić w pobliżu grzejnika. Naczynie przykrywamy lnianym obrusem. Po tygodniu pieczemy piernik, z jednej porcji wyjdą 2 blachy. Gdy piernik wystygnie, przykrywamy go folią, aby zmiękł. Piernik przekrajamy i smarujemy śmietaną ubitą z cukrem.



WĄTRÓBKA PO GOSPODARSKU

Koło Gospodyń Wiejskich w Kamionce „Kamyki”

SKŁADNIKI

50 dag świeżej wątróbki
wieprzowej
30 dag surowego boczku
lub podgardla bez skóry
1 średnia cebula
1 całe jajko
3 ząbki czosnku
2 czubate łyżki mąki
pszennej
olej rzepakowy do
smażenia
2 łyżki majonezu
pieprz, sól do smaku
natka pietruszki
1 większy pomidor
(najlepiej malinowy)



Wątróbkę, boczek (lub podgardle), cebulę, 1 ząbek czosnku przepuszczamy przez maszynkę. Następnie dodajemy jajko, mąkę, pieprz i sól do smaku (według gustu). Wszystko razem mieszamy i smażymy na patelni małe, płaskie placki.

Sos: majonez mieszamy ze zmielonym czosnkiem. Dodajemy pieprz i sól do smaku.

Zimne placki polewamy sosem, kładziemy plasterki pomidora i posypujemy posiekaną natką pietruszki.

WINO Z WINOGRON 10%

Koło Gospodyń Wiejskich i Gospodarzy w Postoliskach

SKŁADNIKI

10 kg ciemnego winogrona

3 litry wody

0,7 kg cukru

drożdże fermentacyjne

Owoce myjemy i obieramy ze skórki. Należy to zrobić dość skrupulatnie, ponieważ w winogronach mogą znajdować się muszki czy pajęczki. Następnie zgniatamy owoce na jednolitą masę, najlepiej widelcem, nie miksujemy. W 3 litrach wody rozpuszczamy cukier i ewentualnie dodajemy drożdże (nie są konieczne). Tak przygotowane składniki łączymy – owoce zalewamy wodą i całość przelewamy do balonu, zatykamy go

rurką fermentacyjną. Musimy pamiętać, aby codziennie przynajmniej raz zamieszać wino, aby pozbyć się osadu. Proces fermentacji powinien odbywać się w temperaturze ok. 18°C i trwać 6 tygodni. Po tym czasie zlewamy za pomocą rurki otrzymany sok z winogron, a następnie zalewamy go ponownie 7 litrami wody na kolejne 6 tygodni.





WIEJSKI ROSÓŁ

Koło Gospodyń Wiejskich w Uninie „Uninianki”

SKŁADNIKI

wiejska kura
0,5 kg mięsa wołowego
(szponder/pół łaty)
marchew, pietruszka
seler, por
ziele angielskie, liść laurowy
kilka ziaren pieprzu
opieczona cebula
natka pietruszki (do dekoracji)

Makaron:

1 kg mąki pszennej
żółtko
3 całe jajka
ciepła woda

Mięso moczymy, następnie odlewamy wodę, wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą. Ziele angielskie, liść laurowy dodajemy do wody. Warzywa obieramy, wrzucamy do wody z mięsem, po czym gotujemy nie doprowadzając do wrzenia, zbieramy szumowiny, dolewamy wody. Gdy mięso będzie miękkie, doprawiamy do smaku.

Z wymienionych składników zagniatamy ciasto. Następnie cienko rozwałkowujemy, pozwalamy, aby odpoczęło. Następnie kroimy paski. Do gotującej osolonej wody wrzucamy przygotowany makaron. Gotujemy w zależności od grubości ciasta ok. 5–8 min.

„WODA ZE ŚLEPEGO ŚLEDZIA”

Koło Gospodyń Wiejskich Surowe

SKŁADNIKI

woda
cebula drobno pokrojona
sól
pieprz
ocet
śmietana kwaśna
śledź solony pokrojony
w dzwonka

Nazywana też „wodą kipsiącą”, „wodą psiupsiową”, „wodą cebulową”.

To dawne danie postne podawano wraz z ugotowanymi ziemniakami.

Drobno pokrojoną cebulę solimy, posypujemy pieprzem i skrapiamy octem. Po ok. 5 minutach zalewamy wodą i zaprawiamy śmietaną, na koniec wkładamy do środka pokrojonego w dzwonki śledzia solonego – wyczonego. W wersji dla dzieci, które nie lubią śledzia możemy zostawić tylko wodę z cebulą i przyprawami, bez dodatku ryby. Do tego konieczne kopyasty talerz świeżo ugotowanych ziemniaków polanych skwarkami.



WYLUZOWANY KURCZAK

Koło Gospodyń Wiejskich w Chotomowie

SKŁADNIKI

1 cały, zgrabny kurczak (niepodziurawiony)
1-2 małe ususzone kajzerki
woda do namoczenia bułek
1,5 kg mięsa mielonego z udźca indyka
1 jajko
1,5 łyżki soli i
1,5 łyżki grubo mielonego czarnego pieprzu (przyprawy wedle uznania)
miód
majeranek
słodka papryka
czosnek

Bułkę (bułki) moczymy w ciepłej wodzie i zostawiamy na około 10 minut, by napęczniały. Do większej miski wkładamy zmielone mięso, jajko, majeranek, sól i pieprz oraz bardzo delikatnie odcisnięte bułki. Wszystko dobrze mieszamy. Niektórzy, jeśli lubią, mogą do farszu dodać np. suszone śliwki, żurawinę, pokrojoną natkę pietruszki – dodatki według uznania i upodobań.

Największa zabawa to wyluzowanie kurczaka tak, by go nie podziurawić. Do tego potrzeba cierpliwości i małego, ostrego nożyka. Delikatnie wkładamy rękę między skórę a korpus i staramy się oddzielić, pomagając sobie nożykiem w sytuacjach niezbędnych. Skrzydełka pozostawiamy, natomiast udka i cały korpus staramy się wydobyć z kurczaka. Po wyluzowaniu nakładamy do środka przygotowany wcześniej farsz oraz kawałki kurczaka (mięso z udek i piersi); najlepiej tak, aby zasłonić miejsca, w których są ewentualne pęknięcia lub rozcięcia w korpusie. Następnie za pomocą grubej igły i muliny (nitki lub sznurka) zszywamy otwory, przez które podczas pieczenia mógłby wypłynąć farsz. Udka i szyję zawiązujemy na supeł. Tak przygotowanego kurczaka nacieramy olejem i przyprawami: solą, pieprzem, czosnkiem, słodką papryką i dużą ilością majeranku.

Przygotowanego, wyluzowanego kurczaka układamy w brytfannie i wstawiamy w środkowy ruszt do pieca na około 1,5–2 godz. Pieczemy w temperaturze 180°C. Pod koniec pieczenia, kiedy zauważymy, że skórka się ładnie zarumieniła i kurczak pachnie już smakowicie, należy na ostatnie 10–

15 minut nałożyć na jego skórkę 4 łyżki miodu, by podczas pieczenia wytworzyła się chrupiąca i smakowita skorupka. Czas pieczenia należy obserwować i kontrolować samodzielnie. Każdy z nas w większości miał do czynienia z wypiekami, jeśli więc po przewidywanym czasie kurczak byłby zbyt błydy, to należy go jeszcze trochę potrzymać w piecu. Temperaturę oczywiście też możemy się pobawić, by uzyskać lepszy stopień wypieczenia chrupiącej skórki.



ZALEWAJKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Ruszkowie „Optymiści z klasą”

SKŁADNIKI

500 ml żuru
800 g ziemniaków
1 cebula
10 g boczku
10 g kiełbasy
2 marchewki
1 pietruszka
1 por
1 seler
5 suszonych grzybów
2 ząbki czosnku
4 łyżki oleju
5 ziaren ziela angielskiego
3 liście laurowe
2 łyżki śmietany 18%
przyprawy: sól, pieprz, majeranek,
natka pietruszki

Grzyby moczymy przez godzinę. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na oleju, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i szklimy. Boczek i kiełbasę kroimy w małe paseczki i również podsmażamy. Ziemniaki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Cebulę z czosnkiem, boczek, kiełbasę i ziemniaki przekładamy do garnka, wlewamy 2 litry gorącej wody, dodajemy pokrojoną w kostkę marchewkę, pietruszkę, seler, por, grzyby, 5 rozgniecionych ziaren ziela angielskiego, 3 liście laurowe. Gotujemy na średnim ogniu. Gdy ziemniaki będą jeszcze lekko twarde – wlewamy żur, całość gotujemy do miękkości ziemniaków. Śmietanę mieszamy z 200 ml zupy i dodajemy do garnka. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Po wyłożeniu na talerz posypujemy posiekaną natką pietruszki.



SMACZNEGO

ZAKWAS BURACZANY

Koło Gospodyń Wiejskich Zaborzanie w Zaborzu

SKŁADNIKI

1,5 kg buraków
1 główka czosnku
5 liści lauowych
10 ziaren ziela angielskiego
1 kromka chleba razowego
na zakwasie
2 łyżeczki soli
2 litry wody

Wodę gotujemy, dodajemy sól, przestudzamy. Buraki obieramy, przekładamy do słoika. Dodajemy przyprawy i nieobrane czosnek (główkę przekroić poziomo na pół).

Zalewamy wodą, aby przykryła buraki. Zakwas będzie się pienił – naturalny proces. Pianę możemy usunąć. Po 2–3 dniach wyjmujemy kromkę chleba.

Zakwas jest gotowy do spożycia po 5–7 dniach.

Po ww. czasie zakwas precedzamy, przelewamy do mniejszych słoików

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

Koło Gospodyń Wiejskich Aleksandrów

SKŁADNIKI

1 kg młodych ziemniaków
4 cebulki ze szczypiorkiem
2 cukinie
1 pęczek koperku
2 piersi z kurczaka
330 ml śmietany 36%
2 łyżki masła
musztarda francuska

Przyprawy:

pieprz mielony
sól
papryka słodka mielona
papryka ostra mielona
oregano
bazylia

Piersi z kurczaka myjemy, kroimy w plastry i marynujemy w mieszance przypraw (sól, pieprz papryka słodka, papryka ostra, oregano, bazylia). Najlepiej zrobić to na noc i schować do lodówki.

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie przez 5–8 min. Cukinię myjemy i wraz ze skórką kroimy w plasterki. Ugotowane ziemniaki po wystygnięciu kroimy w grube plasterki. Na dno żaroodpornego naczynia dodajemy masło, na to wykładamy połowę pokrojonych ziemniaków. Na ułożone plastry ziemniaków kładziemy jedną pokrojoną cukinię, dwie cebule pokrojone w krążki oraz piórka z cebuli. Następnie układamy zamarynowanego kurczaka, plasterki z drugiej cukinii, krążki cebuli i na wierzch resztę ziemniaków. Wszystko zalewamy śmietanką 36% wymieszaną z całym słoikiem francuskiej musztardy. Pieczemy w piekarniku z termoobiegiem przez 60 minut.

ZAWIJAŃCE KARTOFLANE Z GRYKĄ, LEKKIM I LEŚNYMI GRZYBAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Pałkach „Piątkowy Stok”

SKŁADNIKI

1 główka białej kapusty
1 szklanka kaszy gryczanej
2 jajka
1,5 kg obranych surowych ziemniaków
1 kg płuc wieprzowych
(lekkie – tak dawniej mówiono na wsi)
3 cebule
60 dag grzybów leśnych
smalec
sól, pieprz

Sos:

grzyby leśne (najlepiej maślaki)
słodka wiejska śmietana
koper świeży

1 szklankę kaszy gryczanej zalewamy 2,5 szklankami ciepłej wody, lekko solimy i gotujemy do momentu, aż kasza „wciągnie” całą wodę. Następnie naczynie z kaszą owijamy w koc, wkładamy pod pierzynę do czasu, aż przygotujemy resztę farszu. Obrane ziemniaki i jedną cebulę ścieramy na tarce jarzynowej na drobne wiórki. Następnie podsmażamy na sporej ilości smalcu do czasu, aż wyparuje z nich woda i nie będą rzadkie. Studzimy. Płuca wieprzowe kroimy na małe kawałki i dusimy na smalcu do miękkości. Dodajemy pokrojoną cebulę i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gdy cebula będzie miękka, zestawiamy z ognia. Na tej samej patelni podduszamy na smalcu drobno pokrojone leśne grzyby.



Można je wcześniej lekko podgotować w osolonej wodzie. Wszystkie składniki farszu (kaszę, płuco i grzyby) przekładamy do miski. Dodajemy 2 jajka, sól i pieprz do smaku. Dokładnie mieszamy.

Zawijanie zawijańców: Przygotowany farsz nakładamy na uprzednio sparzone liście kapusty. Zawijamy pod spód. Na dnie garnka układamy liście, a na nich zawijańce. Zalewamy lekko osoloną wodą i gotujemy na małym ogniu do miękkości około 3 godziny.

Sos: Grzyby leśne dusimy na smalcu do miękkości. Następnie dodajemy słodką śmietanę, sól i pieprz do smaku oraz dużą ilość kopru. Podajemy w dwojaki sposób: z sosem grzybowo-koperkowym lub odsmażane na smalcu.





ZIEŁONE KOPYTKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Goździku „Goździczanki”

W osolonej wodzie gotujemy 1 kg ziemniaków, studzimy, przepuszczamy przez praskę lub mielimy. Dodajemy 1 szklankę mąki, 1 jajko, 20 dag zblendowanego szpinaku, szybko zagniatamy. Formujemy wałeczki, kroimy w kopytka. Kopytka wrzucamy na wrzącą osoloną wodę, wyjmujemy gdy wypłyną i krótko przelewamy zimną wodą.

ZUPA GRZYBOWA

Koło Gospodyń Wiejskich w Szeńsku

SKŁADNIKI

duża garść suszonych grzybów – ok. 150 g

3 marchewki

1 pietruszka

seler

por

cebula

liść laurowy

ziele angielskie

pieprz w ziarnach

sól

300 ml soku z kapusty

3 litry wody

śmietana oraz zakleпка – woda z mąką

Do garnka wlewamy wodę, wkładamy grzyby, marchewkę, pietruszkę i resztę warzyw. Solimy i gotujemy aż grzyby i warzywa będą miękkie, wlewamy sok z kapusty, gotujemy 10 minut, dodajemy zaklepekę ze śmietaną i zagotowujemy.





ZUPA KREM Z DYNI

Koło Gospodyń Wiejskich i Gospodarzy w Postoliskach

SKŁADNIKI

3 kg dyni (typu hokkaido)

0,5 kg ziemniaków

2 marchewki

2 cebule

kawałek imbiru

sól

pieprz czarny

Dynię obieramy ze skóry, wyciągamy pestki i kroimy w kawałki, tak aby po obraniu zostało minimum 2 kg (wybieramy 2 dynie po 1,2 kg każda i wystarczy wyjąć tylko pestki). Cebule oraz ziemniaki obieramy i kroimy w dużą kostkę. Marchewki obieramy i kroimy w plastry. Do garnka wkładamy dynie, ziemniaki, cebule, marchewkę, dolewamy około 2–3 litrów wody. Solimy i gotujemy pod przykryciem przez 30 minut. Pod koniec gotowania dodajemy obrany i rozdrobniony imbir. Zupę blendujemy na jednolitą masę.

ZUPA Z LEBIODY (KOMOSY)

Koło Gospodyń Wiejskich w Stanisławicach „Nowoczesna Gospodyni”

SKŁADNIKI

2 litry wody
2 marchewki
1 pietruszka
pół selera
pół pora
0,5 kg lebiody
(tylko górne części rośliny)
1 cebula
2 ziemniaki
2 łyżki kaszy jęczmiennej

masło
mleko/śmietana
sól/pieprz

Dodatkowo:

sok z cytryny
gałka muszkatołowa

Gotujemy bulion warzywny. Do bulionu dorzucamy kaszę jęczmienną i gotujemy jeszcze ok. 10 minut. Następnie dodajemy pokrojone w drobną kostkę ziemniaki i podsmażoną na złoto cebulkę. Lebiodę płuczemy, siekamy i podduszamy na maśle. Dodajemy do zupy. Zabelamy mlekiem lub śmietaną. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i sokiem z cytryny. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo.

ŻURAWINA DO KACZKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Goździku „Goździczanki”

100 g żurawiny podlewamy odrobiną wody (ok. 100 ml) i gotujemy ok. 10 minut, aż woda się zredukuje, doprawiamy do smaku łyżką miodu.

Do duszenia żurawiny możemy użyć czerwonego wina (zamiast wody), również dodać łyżkę miodu i gotujemy do odparowania alkoholu.



INDEKS POTRAW

| | | | |
|--|----|---|-----|
| Beza | 10 | Grójecka beza jabłkowo-karmelowa | 53 |
| Beza z owocami | 10 | Jaglaki – gołąbki z kaszy jaglanej i kapusty z sosem grzybowym | 55 |
| Beza z prażonymi jabłkami | 13 | Kaczka pieczona faszerowana kaszą jaglaną z jabłkami i żurawiną | 56 |
| Blacharz – babka ziemniaczana | 14 | Kapusta dębowa | 57 |
| Bogurzyński Gaj | 15 | Kapusta z kartofli | 58 |
| Bugaj zwany babką ziemniaczaną | 17 | Karkówka z wiejskiej zagrody | 59 |
| Buleczki drożdżowe | 17 | Karkówka z kluskami śląskimi polane sosem borowikowym z surówką z czerwonej kapusty .. | 60 |
| Bułka pleciona – duża porcja | 18 | Karkówka w sosie pomidorowym z pieczarkami i cebulą | 63 |
| Bułka rabarbarówka | 19 | „Karmelówka” nalewka przepalana | 65 |
| Bułki z jagodami | 20 | Kładzione łyżką kluseczki z jabłkami | 65 |
| Buraczki marynowane | 21 | Kiszka ziemniaczana parzona | 67 |
| Barszcz biały z kiszanej kapusty | 23 | Kluchy kartoflane znad piątkowego stoku | 68 |
| Burocorz (Buraczak) | 23 | Kluski ziemniaczane zwane kluskami szarymi .. | 70 |
| Bomby Gielniowskie z kapustą, mięsem i grzybami | 24 | Kotlety grzybowe | 71 |
| Bzówka | 25 | Kotlety rybne | 72 |
| Carpaccio z buraków | 26 | Kreatywne serniczki | 73 |
| Ciasto drożdżowe z jagodami i kruszonką | 27 | Komosiaki | 74 |
| Ciasto rabarbarowe na maślanie | 28 | Krokiety z pieczarkami | 75 |
| Dziabicha | 29 | Kulki mocy | 76 |
| Gielniowski Kugiel | 29 | Krucze babeczki PRL-ki | 79 |
| Chleb mojej babci | 30 | Krucze ciasteczka przez maszynkę | 80 |
| Chleb na drożdżach | 30 | Kura w kurkach | 80 |
| Chleb z Myszadeł | 31 | Kurczak bez kości, nadziewany mięsem mielonym | 83 |
| Chleb żytni razowy | 32 | Kurczak dmuchany indykiem wypchany | 85 |
| Chleb z masłem ziołowym | 34 | Kurczęta po polsku | 86 |
| Chlebek z pasztetem z czerwonej fasoli | 35 | Kurpiowska kapusta wigilijna | 87 |
| Chłodnik botwinkowy Wandy | 36 | Kwas kapuściany z grzybami krajokami | 88 |
| Chłodnik królowej Bony | 37 | Marchwiak – ciasto marchewkowe | 91 |
| Czernina | 38 | Marchwiaki | 92 |
| Domowe ciasto drożdżowe na maślanie | 39 | Mazowieckie mendrzyki z sera | 93 |
| Domowe rogaliki z dżemem | 40 | Mięsiwo | 94 |
| Dziki bigos z dziczyzną i czerwoną porzeczką | 41 | Maślane ciasteczka | 96 |
| Fafernuchy | 42 | Naleśniki starokornickie | 97 |
| Fit powidła z kopniakiem | 42 | Nalewka z pędów sosny | 98 |
| Galantyna babci Gosi | 45 | Napój z pietruszki | 99 |
| Gęszyna w sosie rumianym | 46 | Niedzielne pierogi Dąbrowickie | 100 |
| Gołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym | 47 | Obwarzanki z makiem | 101 |
| Gołąbki ziemniaczane | 48 | Oczy szreka w kaczym rosole | 103 |
| Golonka faszerowana | 48 | Ognista Włoszka – pesto jabłkowe | 104 |
| Gołąbki z kaszą jaglaną i boczniakami w sosie pomidorowym | 50 | | |
| Goździkowe kacuchy i ziemniaczane kluchy ... | 51 | | |
| Grochówka | 52 | | |

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Oponki | 105 | Serowniki słowiańskie | 152 |
| Pampuchy | 107 | Siekaniec z Ludwinowa ciasto z owocami | 153 |
| Pasztet mazowiecki | 108 | Śledź z cebulką | 154 |
| Pasztet wieprzowy | 109 | Śledzie z pieczarkami | 155 |
| Pasztet z dzika „dzika rozkosz” | 110 | Salatka mazowiecka | 156 |
| Pasztet z królika | 111 | „Smak babuni” – mięso wekowane | |
| Pasztet z fasoli Mung | 112 | w słoikach | 157 |
| Pazibroda | 113 | Smalec pani Renaty | 158 |
| Placki ziemniaczane z cukinią | 115 | Smalec z jabłkiem | 159 |
| Pasztet z cukinii | 115 | Sodziaki (słodziaki) | 160 |
| Pierogi Marysiaki | 117 | Sodziaki | 160 |
| Pieczona kaczka z ziołami | 118 | Sójka Gliniecka – wyborny pieróg | 162 |
| Płatki w zalewie octowej | 119 | Sójki | 163 |
| Parzaki z nadzieniem z sera i mięty | 120 | Świąteczny barszcz czerwony | 164 |
| Pieczone żeberka z opiekanyimi ziemniakami | | Świnka na kiszonce | 165 |
| oraz surówką z kiszonej kapusty | 123 | Swojska kielbasa | 167 |
| Pierogi Ludwinowskie z kaszą gryczaną | | Szaraki (kluski kładzione) | 168 |
| i twarogiem | 124 | Szare kluski | 168 |
| „Pierogi sójka” pieczone z kaszą jaglaną | | Szarlotka „Boglewiczanek” | 171 |
| i kapustą kiszoną | 125 | Szarlotka Mazowiecka | 172 |
| Pierogi z botwiną | 126 | Tartaletki z bitą śmietaną i owocami | 173 |
| Pierogi z jabłkami | 127 | Tort śmietanowy | 174 |
| Pierogi z serem i miętą | 128 | Tort z owocami | 175 |
| Placek drożdżowy dla mojego chłopca | 129 | Trepy po załawsku | 176 |
| Placki ziemniaczane z kaszą manną | 131 | Trzęsionki w 3 odsłonach | 177 |
| Plachty | 133 | Tuńczykowa poezja | 179 |
| Poładwiczki wędzone z gęsi | 134 | Tygodnik, zwany piernikiem babuni | 180 |
| Porka ze skwarkami i cebulką | 134 | Wątróbka po gospodarsku | 181 |
| Przysmak mnicha | 136 | Wino z winogron 10% | 182 |
| Pyszne ciasteczka z gotowanych żółtek | 138 | Wiejski rosół | 183 |
| Pyzy ze skwarkami | 139 | „Woda ze ślepego śledzia” | 184 |
| Podlaskie pyzy ziemniaczane z mięsem | 141 | Wyluzowany kurczak | 185 |
| Rejbak (kartoflak) | 142 | Zalewajka | 187 |
| Rolada z mięsa mielonego z serem, szynką | | Zakwas buraczany | 189 |
| i papryką | 143 | Zapiekanka ziemniaczana | 189 |
| Rolowany boczek z fasolką | 143 | Zawijańce kartoflane z gryką, lekkim | |
| Rosół z prośnianek | 144 | i leśnymi grzybami | 190 |
| Rwoki (kluski rwane) | 144 | Zielone kopytka | 193 |
| Salatka z kapusty | 145 | Zupa grzybowa | 193 |
| Schab pieczony z boczkiem i ziołami | 147 | Zupa krem z dyni | 194 |
| Schab w sosie z dodatkiem czerwonej papryki | | Zupa z lebiody (komosy) | 195 |
| i cebulki | 147 | Żurawina do kaczki | 195 |
| Ser kozi | 150 | | |
| Serniczek z malinami | 151 | | |

Wydawca i opracowanie:

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa

Autorzy przepisów:

Przepisy nadesłały Koła Gospodyń Wiejskich z terenu województwa mazowieckiego w konkursie „Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie” organizowanym przez Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w województwie mazowieckim edycja 2019, 2020, 2021 i 2022. Dziękujemy! Wydawca dokonał subiektywnego wyboru przepisów, dlatego nie wszystkie nadesłane znalazły się w opracowaniu. Wydawca poczynił wszelkich starań, by wiernie skopiować nadesłane przepisy, ale nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne kulinarne niedociągnięcia.

Redakcja:

Agata Dudek, Piotr Marzec, Marcin Rzońca, Igor Starczak, Grażyna Kłakowicz

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich – to propozycja szeroko rozumianej współpracy i wymiany doświadczeń w zakresie rozwoju obszarów wiejskich pomiędzy wszystkimi organizacjami działającymi na tych obszarach oraz na rzecz ich rozwoju. Głównym celem KSOW na każdym szczeblu – lokalnym, regionalnym, krajowym oraz wspólnotowym – jest zapewnienie efektywnego i dynamicznego rozwoju obszarów wiejskich poprzez wymianę informacji i rozpowszechnianie dobrych praktyk w tym zakresie.



Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: mazowieckie.ksow.pl, gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach KSOW oraz o Liście Produktów Tradycyjnych, a także ksow.pl, gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

Opracowanie, projekt oraz skład komputerowy:

Ofcyna Wydawnicza Liber Novum
85-391 Bydgoszcz, ul. Nakielska 156C, tel./fax 52 373 30 98, 52 384 57 66, 667 166 666,
e-mail: ofcyna@libernovum.pl, ofcynawydawnicza@wp.pl, www.libernovum.pl
Aktualizacja publikacji: Zakład Poligraficzny SINDRUK, 45-594 Opole, ul. Firmowa 12, tel. 77/44 20 969

Zdjęcia:

Str. 3 – Krzysztof Kania. Pozostałe Strony – Koła Gospodyń Wiejskich z województwa mazowieckiego, arch. Liber Novum – Sławomir Świątlik, Wojciech Zdunek, Adobe Stock

Nakład: 2000 egz.

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY – NIE DO SPRZEDAŻY

Warszawa 2022

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana bez pisemnej zgody Wydawcy.

Wydanie II rozszerzone

ISBN 978-83-65912-52-7



ISBN 978-83-65912-52-7