



ŚWIĄTECZNE SMAKI – CZ. I

Wielkanocne *smaki*



Wielkanocne *smaki*

Książka kucharska



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



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

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach PROW 2007-2013 oś 4 LEADER działania 4.31

„Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wydawca:

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „LIWOCZ”
Brzyska 11A, 38-212 Brzyska
Woj. Podkarpackie
Tel./fax 13 441 03 38
www.lgdliwocz.pl

Fotografie:

Z arch. LGD „LIWOCZ”, Agnieszka Zaranek, Elżbieta Łępa, Stanisław Świąch,
Marek Biernacki, Tomasz Czechowicz, Zbigniew Szczuciński.

ISBN 978-83-934487-1-5

© Copyright by Stowarzyszenie LGD „LIWOCZ”, 2013

Skład, druk i oprawa:



Imagine Design Group
ul. Radzikowskiego 100/57, 31-315 Kraków
tel. 12 353 01 68 / kom. 501 468 050
e-mail: wydawnictwo@idgreklama.pl
www.idgreklama.pl

Zapraszamy na niezwykłą ucztę dla ducha i podniebienia

Książka pt. „Świąteczne smaki cz. I Wielkanocne smaki” jest zbiorem wielu wspaniałych przepisów kulinarnych wykonywanych i sprawdzonych przez Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Liwocz”.

Kuchnia regionalna jest dziedzictwem kulturowym naszego rejonu. Pochodzi stąd wiele tradycyjnych, oryginalnych, chociaż często zapomnianych potraw. Z domu rodzinnego większość z nas wyniosła przekonanie o wyższości jedzenia domowego nad tym serwowanym przez lokale gastronomiczne. Jeszcze do niedawna spędzenie kilku godzin w kuchni wydawało się nam się domeną starszych pań i tzw. kur domowych. Tymczasem obecnie, pomimo niesamowitego tempa życia i ciągłego braku czasu, wiele nowoczesnych kobiet chętnie zakłada kuchenny fartuszek. Na szczęście przestały nam już smakować gotowe dania, które można odgrzać w mikrofalówce. Liczne telewizyjne programy kulinarne, jakość posiłków przygotowanych w domu, a przede wszystkim możliwość spędzenia czasu przy stole razem z bliskimi spowodowały, że w Polsce zapanowała moda na gotowanie. W celu kultywowania tradycji kulinarnych Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Liwocz” zorganizowało konkurs „Świąteczne smaki” dla Kół Gospodyń Wiejskich. Celem konkursu był powrót do dawnych, często dziś zapomnianych potraw, które przyrządzały nasze babcie i prababcie. Panie z KGW zaprezentowały szeroki wachlarz naszego dziedzictwa kulinarnego, ukazując bogactwo smaków i aromatów.

Część tych specjalów została przedstawiona w niniejszej publikacji. Znajdziemy tutaj wiele ciekawych dań, ciast i przekąsek prostych w wykonaniu przepisów z dawnych lat z przepięknymi fotografiami.

Koła Gospodyń Wiejskich pokazując wszechstronność swojej działalności kulinarnej, nie zamykają się tylko w tradycji lecz idą z postępem ducha czasu wykonując również wspaniałe dania współczesnej kuchni polskiej, które przygotowane są bez konserwantów. Przeplatają w ten sposób tradycje z nowoczesnością. Na kartach tej książki zaprezentowane są wspaniałe przepisy na potrawy tradycyjne i współczesne zasmakowane podczas konkursu kulinarnego w dniu 23.03.2013 r. w Skołyżynie.

Mamy nadzieję, że dzięki tej publikacji każdy z czytelników chętnie powróci do kulinarnych korzeni naszego regionu, by zasmakować tego, co dobre.

Serdecznie polecamy!

I. ZUPY



ŚWIĄTECZNY ŻUREK NA ZIMNO

Składniki:

- 1 szklanka przegotowanej ostudzonej wody
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 15 dkg wędliny (boczek, szynka, kiełbasa)
- sól
- ocet do smaku

Wykonanie:

Jajka obrać, wyjąć żółtka i rozetrzeć dodając po troszku wody, doprawić solą i octem dodać pokrojoną wędlinę i białka, zamieszać i gotowe do spożycia.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA

ŻUREK WIELKANOCNY

Składniki:

- ok. 2 l wywaru z rosółu
- woda z ogórków kiszonych
- 3-4 ząbki czosnku
- pieprz ziołowy
- 0,5 litra mleka
- śmietana
- mąka do zagęszczenia
- sól, pieprz
- majeranek

Wykonanie:

Wszystkie składniki razem zagotować. Na talerz położyć pokrojoną święconkę: kiełbasę swojską, boczek, szynkę, jajka, chrzan itp.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW

ŻUREK NA ZAKWASIE

Składniki:

- 5 jajek
- 30 dag białej kiełbasy
- 20 dag boczku
- ½ l zakwasu na żurek
- 1 łyżka utartego chrzanu
- majeranek, liść laurowy, ziele angielskie
- 2 ząbki czosnku
- ½ szklanki śmietany
- 1 łyżka mąki
- 2 cebule
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- sól, pieprz

Wykonanie:

Z włośzczyzny i boczku ugotować wywar, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Przecedzić. Do wywaru dodać żurek, zagęścić mąką, dodać czosnek, majeranek, doprawić solą, pieprzem, chrzanem. Kiełbasę podsmażyć na cebuli i wraz z boczkiem dodać do żurku. Dodać śmietany, zagotować. Podać z pokrojonymi jajkami.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA

ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAJKIEM

Składniki:

- żurek z butelki
- marchew
- pietruszka
- cebula
- ząbek czosnku
- 30 dag słoniny przysmażonej na skwarki
- 2 ugotowane białe kielbasy
- 4 jajka na twardo
- majeranek
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól, pieprz mielony
- wydrążone bochenki chleba do podania

Wykonanie:

Oczyść i obierz warzywa, gotuj z przyprawami przez 30 minut w 1,5 litrze wody. Odcedź wywar. Żurek wymieszaj z wywarem z warzyw i ponownie zagotuj. Dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę i skwarki. Dopraw do smaku.

Zupę podawaj w wydrążonym chlebie z jajkiem i kielbasą.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

ŻUREK OWSIANY

Składniki:

- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 10 łyżek mąki owsianej

Zalać ciepłą wodą i zostawić do ukiśnięcia na 2-3 dni.

Wykonanie:

Wszystkie składniki gotujemy razem. Następnie dodajemy zakwas. Na końcu podbijamy śmietaną i mąką. Doprawiamy do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI

BARSZCZ BIAŁY

Składniki:

- 25 dag mąki żytniej
- 0,5 litra wody
- 3 zębki czosnku, ziele angielskie, liść laurowy
- 4 łyżki śmietany
- 10 dag masła
- cebula, sól, pieprz, majeranek

Wykonanie:

Z mąki, wody zrobić zakwas dodać skórkę z chleba i ząbek czosnku. Odstawić na tydzień.

Ugotować wywar na żeberkach z jarzynami dodać resztę czosnku, posolić i powoli wlać zakwas. Zagotować, dodać zrumienioną na maśle cebulę. Zabielić śmietaną, dodać majeranek. Podawać z jajkiem i białą kielbasą.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

II. DANIA GŁÓWNE



FILET ZAPIEKANY Z ZUPĄ CEBULOWĄ

Składniki:

- filety drobiowe
- zupa cebulowa w proszku
- 1 szklanka śmietany
- ½ kg pieczarek
- 30 dag sera żółtego
- olej, Vegeta, pieprz

Wykonanie:

Filet lekko rozbić, trochę przyprawić Vegetą i pieprzem. Blaszke posmarować olejem i ułożyć mięso. Na mięso wyłożyć usmażone pieczarki. Zupę cebulową rozmieszać ze śmietaną i wylać na pieczarki. Piec w piekarniku do miękkości. Na upieczone mięso dać starty ser i zapiec. Podawać z ryżem i surówką z czerwonej kapusty.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



GOŁĄBKI

Składniki:

- 1 kapusta pekińska
- 2 filety drobiowe
- 20 dkg pieczarek
- 10 dkg sera żółtego
- 10 dkg boczku
- 10 dkg mięsa

Wykonanie:

Kapustę sparzyć, filety pokroić i ubić cieniutko. Pieczarki, boczek i mięso poddusić. Kiedy ostygnie dołożyć żółty ser, wymieszać. Nakładać na filet, zawinąć w kapustę, włożyć do pojemnika lub na patelnię, dusić około 1 1/2 godziny.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA” KAMIENICA GÓRNA



KACZKA Z NADZIENIEM MIĘSNO-PIECZARKOWYM

Składniki:

- 1 kaczka
- 2 duże pęczki natki
- 10 dag wątróbki drobiowej
- 50 dag zmielonego mięsa z łopatki wieprzowej
- 30 dag pieczarek
- sól, pieprz
- czosnek mielony
- majeranek
- 1 jajko
- 3 łyżki bułki tartej



Wykonanie:

Kaczkę natrzeć solą, czosnkiem i majerankiem, odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Mięso zmielić razem z natką i pieczarkami oraz wątróbką, dodać jajko, sól, pieprz i bułkę tartą, wyrobić farsz. Napchać kaczkę nadzieniem, spiąć wykałaczkami, następnie opleść nitką, łąpiąc za wykałaczki. Włożyć do rękawa do pieczenia, rękaw dobrze związać z każdej strony.

Piec około 60 minut w 190-200°C.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

PIEROGI SMAŻONE

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 kg sera białego
- 1 margaryna
- sól, przyprawy

Zarobić ciasto jak na pierogi.

Składniki farsz:

- 2 filety drobiowe + przyprawa gyros – usmażyć
- ½ kg pieczarek
- 3 duże cebule
- 2 papryki surowe
- 20 dkg sera żółtego startego na tarce

Wykonanie:

Wszystkie składniki pokroić i usmażyć oddzielnie, można do farszu dodać kukurydzę, czerwoną fasolę. Połączyć składniki razem, wykrawać duże kółka, wyłożyć farsz na ciasto i lepić duże pierogi. Smażyć na głębokim tłuszczu. Upieczone połączyć sosem czosnkowym.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



SCHAB ZE ŚLIWKAMI

Składniki:

- 1 schab (około 1,5 kg)
- 10 dkg śliwek suszonych
- przyprawy: sól, pieprz, Vegeta, zioła prowansalskie, czerwone wino wytrawne, olej

Wykonanie:

Z podanych przypraw i oleju zrobić zalewę – włożyć na noc schab, aby się mięso zamarynowało. Następnie w schabie zrobić kieszonkę na śliwki, napchać powstały otwór śliwkami dość gęsto – włożyć na brytfankę polać pozostałym sosem z marynaty i piec do miękkości.

Po przestudzeniu pokroić w plastry około 1 cm.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC



ŚLIMACZKI Z MIĘSA MIELONEGO

Składniki:

- 4 jajka
- 1 cebula
- 2 szt. wafle
- 15 dag mąki pszennej
- pęczek koperku
- ½ szklanki mleka
- sól
- pieprz
- mięso mielone

Wykonanie:

Cebulę drobno pokroić i zeszklić na oleju. Dodać do mięsa mielonego oraz 2 jajka, sól, pieprz i dobrze wyrobić. Masą mięsną posmarować wafle i zawijać jak roladę. Pokroić na koreczki (kromeczki).

2 jajka roztrzepać dodać drobno pokrojony koper, mleko, mąkę, sól, pieprz. Ciasto ma mieć konsystencję gęstej śmietany. Kromeczki zanurzać w cieście i smażyć na tłuszczu.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



III. CIASTA



BABKA CUD

Składniki:

- 25 dkg margaryny
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki kakao
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 łyżeczki dżemu wiśniowego
- ½ szklanki mleka

Wykonanie:

Masło z cukrem ucieramy dodając po 1 żółtku i po troszku mąki wymieszanej z sodą i kakao oraz cynamonem. Następnie wlewamy mleko, dodajemy dżem ciągle ucierając lub miksując, na koniec ubita piana z białek i delikatnie wymieszać z utartym ciastem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około ½ godziny.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC



BABKA CYTRYNOWA

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 2 ¾ szklanki mąki tortowej
- 1 ¼ szklanki cukru pudru
- 5 jajek
- proszek do pieczenia
- 3-4 łyżki soku z cytryny
- skórka z otartej cytryny

Wykonanie:

Mąkę zmieszać z proszkiem, margarynę utrzeć z cukrem i wbijać po 1 jajku oraz dodać stopniowo mąkę. Dodać sok i skórkę z cytryny. Piec ok. 1 godz. poleć polewą.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



BABKA DROŻDŻOWA

Składniki:

- 50 dag mąki
- 15 dag cukru
- 15 dag masła
- 6 żółtek
- 5 dag drożdży
- 150 ml mleka
- 5 dag rodzynek
- 5 dag skórki pomarańczowej
- polewa, lukier lub cukier puder

Wykonanie:

Mleko podgrzać, wkruszyć drożdże, dodać łyżeczkę cukru, rozmieszać, odstawić do wyrośnięcia. Do mąki wlać rozmieszane żółtka i rozczyn, wyrobić. Masło rozpuścić z cukrem, ostudzić wrobić w ciasto.

Ciasto wyrabiać, aż będzie odchodzić od dłoni. Na końcu wrobić rodzynek i skórkę pomarańczową, przykryć, odstawić do wyrośnięcia. Ciastem wypełnić formę, piec ok. 1 godz. w 180°C. Udekorować według uznania.

KOŁO GOSPODYN WIEJSKICH ŚWIĘCANY



BABKA DROŻDŻOWA

Składniki:

- 25 dkg mąki pszennej
- 8 dkg cukru
- 0,5 szklanki mleka
- 4 dkg drożdży
- 4 żółtka
- 2 białka
- 7,5 dkg masła
- szczypta soli
- rodzynek, skórka pomarańczowa, wanilia

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, dodać łyżkę mleka i mąki wymieszać, pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, zalać gorącym mlekiem, dodawać trochę mąki, dodać wyrośnięte drożdże, sól, wanilię, wymieszać, ubić pianę z białek wyrobić, dodać stopione masło i dobrze wyrobić na końcu dodać bakalie. Odstawić do wyrośnięcia. Wyłożyć do formy, gdy znów wyrośnie posmarować jajkiem i upiec, gdy wystygnie oblać lukrem.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



BABKA DWUKOLOROWA

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki pszennej
- 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 gorąca margaryna

Wykonanie:

Całe jajka i cukier zmiksować, dodać mąki, proszek, wymieszać, następnie dodać gorącą margarynę. Wylewać do formy, zostawiając trochę ciasta, do którego dodać płaską łyżkę kakao, wymieszać i wlać do formy do białego ciasta. Piec w temperaturze około 170°C przez 30 minut.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



BABKA KRÓLEWSKA

Składniki:

- 30 dag mąki
- 30 dag cukru kryształu
- 20-30 dag margaryny
- 6 jaj
- 1 pojedynczy proszek do pieczenia (18 g)
- 1 cukier waniliowy
- 1 zapach migdałowy
- 2 łyżki kakao

Składniki lukru:

- 15 dag cukru pudru
- sok z cytryny

Wykonanie:

Całe jajka utrzeć z cukrem kryształem oraz cukrem waniliowym, dodać margarynę, następnie mąkę z proszkiem. Ucierać. Dodać zapach migdałowy. Odłożyć 3-4 łyżki utartego ciasta i dać do niego kakao. Białe ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą foremki, na wierzch wlać ciasto z kakałem i piec w piekarniku około 30 minut. W tym czasie przygotować lukier cytrynowy rozcierając cukier puder z sokiem z cytryny. Ciepłe ciasto wyjąć ostrożnie z foremki i wylać na ciepłe przygotowany lukier.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



BABKA ŁACIATA

Składniki:

- 6 jaj
- 1 margaryna
- 1 ½ szklanki cukru
- 1 szklanka mąki zwykłej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 6 łyżek oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cytryna: sok i skórka
- 2 łyżki kakao

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem dodając po jednym żółtku. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Potem do ciasta dodać olej, sok, oraz startą skórkę z cytryny i dalej wszystko dokładnie ucierać.

W osobnym naczyniu ubić białka. Białka dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. 1/3 ciasta wymieszać z kakao. Formę na babkę wysmarować masłem, do formy wylać najpierw jasne ciasto, a następnie ciemne. Babkę piec w 180°C około 60 minut.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW

BABKA MAJONEZOWA

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- 2 łyżki majonezu

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno stopniowo dodając: cukier, żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem oraz 2 łyżki majonezu.

¾ ciasta wylać do formy, do reszty dodać kakao wymieszać i wylać na ciasto żółte. Piec 50 minut.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



BABKA MARMURKOWA

Składniki:

- 300 g mąki
- 100 ml mleka
- 3 łyżki kakao
- 4 jajka
- 200 g cukru pudru
- 200 g masła
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 małe opakowanie rodzynek



Wykonanie:

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, podzielić na dwie równe części. Do jednej z nich dodać kakao i dokładnie wymieszać. Miękkie masło utrzeć na gładką masę, dodając porcjami cukier i żółtka. Białka ubić na sztywną pianę. Na końcu dodać cukier waniliowy i mleko. Wymieszać i połączyć z ubitą wcześniej pianą. Masę podzielić na dwie równe części. Jedną delikatnie wymieszać z mąką połączoną z kakao i rodzynekami, do drugiej części dodać pozostałą mąkę i dokładnie połączyć. Formę na babkę posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Wylać najpierw jasną masę a następnie kakaową. Piec godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Po upieczeniu babkę udekorować.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

BABKA UCIERANA

Składniki:

- 25 dkg mąki pszennej
- 25 dkg cukru kryształu
- 25 dkg margaryny
- 6 żółtek
- 1 mały proszek do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- rodzyнки

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem dodając żółtka, sok z cytryny i mąkę z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać rodzyńki i ubitą pianę. Lekko wymieszać. Ciasto przelać do foremki. Trochę ciasta zostawić, dodać kakao i lekko wymieszać. Wylać na wierzch ciasta i nakłuć widelcem. Ciasta piec ok. 50 minut w temperaturze 170-180 °C. Po upieczeniu udekorować.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI



BABKA ŚMIETANKOWA

Składniki:

- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka masła
- bakalie

Wykonanie:

Całe jajka utrzeć lub zmiksować z cukrem i masłem, dodać śmietanę, następnie mąkę z proszkiem i troszkę bakalii. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



BABKA WIELKANOCNA

Składniki:

- 30 dag mąki zwykłej
- 20 dag cukru
- 20 dag masła
- 4 jaja
- ½ szklanki mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, a następnie dodać kolejno żółtka. Dalej dodać mleko. Do przesianej mąki dodać proszek do pieczenia i wszystko dokładnie połączyć z masą. W osobnym naczyniu ubić pianę z białek. Białka połączyć delikatnie z masą. Formę na barana wysmarować tłuszczem i wysypaną bułką tartą. Piec w temp. 190°C około 60 minut.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



BABECZKI

Składniki:

- 35 dkg mąki
- 20 dkg margaryny
- 3 żółtka
- 1 całe jajko
- 15 dkg cukru
- 1 cukier waniliowy
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Mąkę przesiekać z tłuszczem, dodać cukier, żółtka, proszek – gdyby ciasto było zbyt gęste dodać 2-3 łyżki śmietany. Zarobić ciasto. Rozwałkować, rozłożyć babki przycisnąć wałkiem do foremki i nakładać w foremkach ciasto. Pieczemy w średnio nagrzanym piekarniku około 35 minut na złoty kolor. Upieczone babeczki napełniamy odrobiną dżemu lub marmolady i przygotowanymi kolorowymi masami. Dekorujemy babeczki.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC



CIASTECZKA PISANKI

Składniki:

- 30 dkg margaryny
- 2 szklaki mąki
- 3 żółtka
- 1 ½ dkg drożdży
- szczypta soli

Wykonanie:

Wszystkie składniki siekać nożem razem, aż do połączenia się wszystkich składników, wynosimy do zimna na około 1-2 godziny. Następnie ciasto wałkujemy cienko i wykrawamy ciasteczka, pieczemy w średnio ciepłym piekarniku na złoty kolor. Po upieczeniu ciastka przekładamy marmoladą lub polewą. Dekorujemy według własnego uznania.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC

CIASTECZKA KAKAOWE

Składniki:

- 3 żółtka
- 3 szklanki mąki
- ½ szklanka cukru pudru
- 1 ¼ kostki margaryny
- 1 cukier waniliowy
- 4 łyżki kakao
- polewa do dekoracji

Wykonanie:

Mąkę, cukier, żółtka, kakao, margarynę, cukier waniliowy posiekać nożem, a gdy składniki połączą się, szybko zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię i włożyć na 1 h do lodówki. Potem rozwałkować placek grubości 2 cm na posypanym mąką blacie. Foremkami wycinać gwiazdki. Wyłożyć je na wysmarowaną tłuszczem blaszkę i piec przez 30 minut. Ciasteczka wystudzić i udekorować polewą.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA

CIASTECZKA ŚWIĄTECZNE

Składniki:

- 175 g masła lub margaryny
- 200 g cukru pudru
- 2 jajka
- 1 cukier waniliowy
- 400 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Wszystkie produkty dokładnie zagnieść i wstawić do lodówki na 1 godzinę. Ciasto rozwałkować na 0,5 cm. Wyciąć foremkami różne kształty. Piec ok. 25 minut. Ciastka wystudzić i udekorować.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



KEKS

Składniki:

- 25 dag mąki
- 25 dag cukru pudru
- 1 kostka masła (250 g)
- 6 jajek
- łyżka spirytusu
- 50 dag bakalii
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- tłuszcz do wysmarowania foremek

Wykonanie:

Masło z cukrem pudrem utrzeć na gładką masę i nie przerywając ucierania, dodawać po jednym żółtku oraz spirytus. Część mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i mieszając, dodać do utartej masy. Pozostałą mąkę wymieszać z bakaliami, dodać do ciasta i dokładnie wymieszać. Na koniec dodać białka ubite na sztywną pianę i delikatnie wymieszać. Tak przygotowane ciasto przełożyć do foremek dobrze wysmarowanych tłuszczem. Piec około godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 150-160°C.

KOŁO GOSPODYN KŁODAWA



KRUCHE BABECZKI

Składniki:

- 25dag mąki
- 12,5 dag masła
- 10 dag śmietany
- 1 łyżka cukru pudru
- skórka z cytryny



Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto.

Krem napoleonkowy:

- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 3 żółtka
- 2 łyżki cukru

Wykonanie:

Zagotować mleko z cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną. Dodać 2 żółtka i 2 łyżki cukru. Chwilę mieszać, nie gotować. Wyłożyć krem do surowych babeczek, przykryć ciastem i piec w piekarniku.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

KOPERTY Z JABŁKAMI

Składniki:

- 1 margaryna
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka dobrej śmietany
- cukier puder do posypania
- cynamon
- jabłka

Wykonanie:

Margarynę posiekać z mąką, dodać śmietanę – zarobić ciasto. Rozwałkować ciasto, pokroić na kwadraty. Na każdy kłasek kawałek jabłka posypanego cynamonem. Składać koperty. Upiec na złoto. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN



MAZUREK ŚWIĄTECZNY

Składniki:

- 50 dkg mąki krupczatki
- 1 kostka masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 4 żółtka
- szczypta soli



Wykonanie:

Z podanych składników zrobić ciasto, zawinąć w folię odłożyć na pół godziny do lodówki następnie rozwałkować i upiec.

Masa składniki:

- 2 tabliczki czekolady gorzkiej
- ¾ szklanki śmietany kremówki
- ¼ szklanki wody
- 2 łyżki masła
- bakalie do ozdobienia

Wykonanie:

Czekolady rozpuścić w kąpielu wodnej. Postawić z garnkiem na małym ogniu dodać resztę składników i mieszać aż masa zgęstnieje. Natychmiast wylać na upieczone ciasto i udekorować bakaliami.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

MAZUREK KAJMAKOWY

Składniki:

- 1 margaryna
- ½ szklanki cukru pudru
- 4 żółtka
- 2 szklanki mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Na stolnicę dajemy mąkę, proszek do pieczenia, margarynę i cukier puder, siekamy, dajemy żółtka i zarabiamy. Robimy kule, owijamy w folię spożywczą, dajemy do lodówki na 1 godz.

Wyjmujemy, rozwałkowujemy, dajemy na blachę, widelcem przebijamy i pieczemy 25-30 minut. Po upieczeniu smarujemy masą kajmakową. Do przybrania: masa kajmakowa, migdały, orzechy.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



MAZUREK CYTRYNOWY „TYLE ILE”

Składniki:

- 6 jaj (ile jaja zaważą w skorupkach, tyle dajemy tj. ok. 36 dkg)
- mąki tortowej
- cukru
- masła lub margaryny
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 duża cytryna lub 2 małe

Wykonanie:

Masło dobrze utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dosypywać do utartej masy. Cytrynę lub 2 dobrze wyparzoną w gorącej wodzie, utrzeć na tarce o drobnych oczkach w całości, wymieszać z masą ciasta. Dodać ubitą pianę z białek, lekko wymieszać, wylać ciasto na posypaną bułką tartą blachę. Pieczemy na wolnym ogniu (piekarniku) ok. 45 minut.

Lukier składniki:

- 15 dkg cukru pudru
- 1 żółtko
- sok ½ cytryny

Wykonanie:

W czasie pieczenia ciasta robimy lukier ucierając wszystkie składniki na gładką masę. Po upieczeniu ciasta polewamy gorący placek ostrożnie łyżeczką, aby nie powstał zakalec. Doskonałe również bez lukru.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC

MAZUREK

Składniki:

- 50 dag mąki
- 25 dag cukru pudru
- 25 dag margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżki kakao

Wykonanie:

Z podanych składników (oprócz kakao) zagnieść kruche ciasto i podzielić je na 3 części. Do jednej części dodać kakao.

Dodatkowo:

- 4 białka
- 20 dag cukru pudru
- 15 dag posiekanych orzechów włoskich
- 15 dag posiekanych migdałów
- Słoiczek dżemu o dowolnym smaku

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając cukier puder. Na natłuszczoną blaszkę wyłożyć jedną część białego ciasta i cienko posmarować dżemem. Wyłożyć połowę ubitej piany z białek i posypać orzechami oraz migdałami. Następnie, na tarce o dużych oczkach, zetrzeć ciemne ciasto i pokryć je pozostałą pianą. Na wierzch zetrzeć drugą część jasnego ciasta. Tak przygotowane ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 35–40 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu ciasto udekorować np. polewą.

KOŁO GOSPODYN KŁODAWI

MAZUREK MORELOWY

Składniki:

- 1 margaryna
- ½ szklanki cukru pudru
- 4 żółtka
- 2 szklanki mąki pszennej
- czubek łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem do białości, dodawać po 1 żółtku i ucierać. Gdy dobrze jest utarta masa, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i zarobić ręką.

Zrobić kule, zawinąć w papier foliowy, włożyć na 1 godzinę do lodówki. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować, dać na blachę, włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec 25-30 minut.

Do przybrania suszone morele, owoce kandyzowane. Na wierzch posmarować 2 słoiki dżemu morelowego.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



MAZUREK ORZECHOWY

Składniki:

- 15 dag orzechów włoskich zmielonych
- 1 litr mleka
- ½ kg mąki
- 25 dag masła
- 2 jaja
- 1/2 paczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki marmolady
- 4 łyżki śmietany
- polewa czekoladowa

Wykonanie:

Usiekać masło z mąką. Z orzechów wybrać kilka połówek a resztę zmielić i wymieszać z mąką. Jajka z cukrem i proszkiem utrzeć na krem i dać do mąki. Wszystko to razem zagnieść na stolnicy i podzielić na 3 części, rozwałkować 3 jednakowe placki i upiec je na złoty kolor. Po upieczeniu przełożyć je marmoladą lub dowolną masą. Wierzch posmarować syropem z cukru i wody, a na to położyć połówki orzechów – udekorować. Boki oblać polewą czekoladową i obłożyć orzechami.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

MAZUREK ORZECHOWY

Składniki:

- 50 dkg mąki
- 15 dkg orzechów mielonych
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka kakao
- 1 szklanka miodu
- 4 jaja (całe)

Wykonanie:

Mąkę, sodę, proszek do pieczenia, cynamon, kakao, wszystko razem wymieszać. Dodać jaja, miód i zarobić ciasto. Ciasto podzielić na 3 części i upiec 3 placki. Placki przekładać smażonym serem lub jabłkami smażonymi wymieszanymi z galaretką.

Składniki na masę jabłkową:

- 1 1/2 jabłek usmażyć, dodać galaretkę i przekładać placki gorącą masą.

Składniki:

- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka margaryny lub masła
- 10dkg orzechów pokrojonych
- 1/2 szklanki wody

Wykonanie:

Wszystkie składniki dać na patelnię i smażyć 10 minut.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA” KAMIENICA GÓRNA

MAZUREK ORZECHOWY

Składniki:

- 27 dkg mąki
- 7 dkg cukru pudru
- 3 żółtka (pianę z trzech białek dodajemy do masy orzechowej)
- 13 dkg masła
- proszek do pieczenia (płaska łyżeczka)
- otarta skórka z cytryny
- łyżka kwaśnej śmietany (gdyby ciasto było za twarde)

Wykonanie:

Ciasto wyrobić na stolnicy, rozwałkować. Wyłożyć na dużą blachę natłuszczoną i posypaną mąką. Boki blachy wyłożyć ciastem na wysokość ok. 1 cm. Na wierzch ciasta wyłożyć masę orzechową i rozprowadzić na cieście.

Składniki na masę orzechową:

- 21 dkg cukru pudru
- 13 dkg zmielonych lub siekanych orzechów włoskich
- Piana z trzech białek

Wykonanie:

Do piany z 3 białek dodajemy stopniowo cukier, orzechy i ubijamy na jednolitą masę. Wszystko piec w rozgrzanym piekarniku (175°C) na złoty kolor. Sprawdzić patyczkiem czy masa jest sucha i nie lepi się do palców, jeśli nie to ciasto można wyjąć.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA

MAKOWNIK ZAWIJANY

Składniki:

- 8 dkg drożdży
- 5 żółtek
- 12 dkg masła
- 65 dkg mąki
- ¼ l mleka
- 6 dkg cukru pudru



Wykonanie:

Z tych składników wyrobić dobrze ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować i posmarować masą makową. Zwinąć i dać do wąskiej blachy. Gdy dobrze podrośnie nakłuć widelcem i posmarować jajkiem. Upiec. Letni wyłożyć skórką do góry.

Mak:

- ½ kg mąki
- 40 dkg cukru pudru
- 3 żółtka
- trochę tłuszczu
- 3 białka (piana)
- 1 łyżka róży
- 3 dkg bułki tartej
- wanilia lub skórka cytryny

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI

MAKOWIEC

Składniki:

- 500 g mąki
- 100 g masła
- ¾ szklanki cukru
- 50 g drożdży
- 4 żółtka
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- 1 cukier waniliowy



Składniki na masę orzechową:

- 400 g maku
- 170 g miodu
- 100 g cukru
- 1 łyżka bułki tartej
- 3 żółtka
- 2 łyżki rodzynek
- 1 łyżka migdałów
- aromat migdałowy

Wykonanie:

Mak sparzyć, odcedzić i zmielić 3 razy. Do maku dodać miód, żółtka utarte z cukrem, bułkę tartą, bakalie. Następnie dodać pianę z 2 białek i połączyć z makiem. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 1 szklankę letniego mleka i 6 łyżek mąki, wszystko razem wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie dodać żółtka, rozpuszczone masło, troszkę soli, cukier waniliowy i pozostałą mąkę. Wyrobić dobrze ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Następnie podzielić na 3 części i rozwałkować na prostokąty. Posmarować białkiem i masą makową. Ciasto zwinąć i włożyć do wysmarowanych tłuszczem foremek. Jeszcze raz odstawić do wyrośnięcia. Włożyć do piekarnika i piec 50 minut. Wierzch można udekorować według uznania.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA

PLACEK CYTRYNOWY

Składniki:

- 37 dkg mąki
- 10 jajek
- 1 ½ cytryny – sok
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 dkg cukru pudru
- 27 dkg margaryny

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia i sok z cytryny. Na końcu dodać ubitą pianę. Do środka dodać urobiony mak. Piec na wąskiej blaszce.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI



PASCHA WIELKANOCNA

Składniki:

- 1 kg tłustego sera
- 5 żółtek
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka śmietany kremówki
- 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 100 g rodzynek
- 100 g migdałów
- 1 laska wanilii
- 1 kieliszek rumu
- owoce kandyzowane i bakalie do dekoracji



Wykonanie:

Ser zmielić 2 razy i przetrzeć przez sito. Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią, wymieszać ze śmietaną. Naczynie z utartymi żółtkami i śmietaną wstawić do garnka z wrzącą wodą i mieszać na ogniu aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia dodać miękkie masło, twaróg i bakalie, wymieszać dodać kieliszek rumu. Masę przełożyć do czystego naczynia (powinno być wysokie) wyścielanego podwójną gazą, przykryć talerzem, przeciśnąć ciężarkiem. Wstawić do lodówki na 12 godzin. Wyłożyć paschę na talerz i przybrać.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOELSYN

PASCHA BAKALIOWA

Składniki:

- 0,5 l śmietany kremówki
- 0,5 l mleka
- 3 jajka
- 12,5 dkg masła
- 7,5 dkg cukru pudru
- rodzynki
- kandyzowana skórka pomarańczowa
- wanilia

Wykonanie:

Mleko zagotować z wanilią. Do garnka wbić jajka, roztrzepując je zalać wrzącym mlekiem. Dodać kremówkę i gotować na małym ogniu aż się masa zwarzy. Na durszlaku położyć mokrą gazę i przecedź, twarożek osącz i ostudź. Masło utrzyj z cukrem na puszystą masę, dodawaj twarożek ciągle mieszając. Następnie dodać uprzednio sparzone i osączone rodzynki i dodać skórkę pomarańczową. Gazę zmocz zimną wodą, wyciśnij i włóż w formę wypełnij masą i wstaw na całą noc do lodówki. Przed podaniem udekoruj.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



PASCHA - TORT

Składniki:

- 1 litr mleka
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 6 jaj
- kostka masła
- 1 szklanka cukru pudru
- cukier waniliowy

Wykonanie:

Na wrzące mleko wlać śmietanę roztrzepaną z jajkami. Gotować do ustalenia serka. Po wystudzeniu utrzeć z masłem i cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym. Dodać zapach i rodzynki. Wlać do foremki wyłożonej gazą i włożyć do lodówki do stężenia.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

PIERNIK Z HERBATĄ

Składniki:

- 4 jajka
- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka miodu
- 1 przyprawa do piernika
- 1 szklanka herbaty zaparzonej z 3 saszetek (woreczków)
- 1 szklanka oleju
- 2 łyżeczki sody

Wykonanie:

Jajka ubić, dodać miód, olej, herbatę, potem dodać mąkę wymieszaną sodą i przyprawą. Wszystko delikatnie wymieszać. Z tego upiec 2 placki i przełożyć dowolną masą lub powidłem śliwkowym.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

ROGALIKI

Składniki:

- 5 szklanek mąki
- 10 dag drożdży
- 2 jajka (1 całe plus żółtko, białko do smarowania)
- 1 szklanka mleka
- 1 margaryna
- marmolada, cukier

Wykonanie:

Mąkę dobrze posiekać z margaryną. W mleku rozpuścić drożdże, dać jajka i zarobić ciasto. Podzielić na dwie części i rozwałkować w koło. Podzielić na trójkąty, dodać nadzienie i zawijać. Smarować białkiem i posypywać cukrem lub kokosem i piec na złoty kolor.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



SZPINAKOWA DROŻDZÓWKA ALI

Składniki:

- 80 dag mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka oleju rzepakowego
- 2 dkg drożdży
- 1 białko
- 1 żółtko
- sól, cukier

Wykonanie:

W misce zrobić ciasto dodając białko, mleko, olej, sól i drożdże z odrobiną cukru. To pozostawić chwilę do wyrośnięcia.

Składniki szpinaku:

- 40 dag szpinaku świeżego
- 20 dag fety
- 3 całe jajka
- pączek zielonych cebulek
- pączek kopru
- 3 łyżki oleju z oliwek, sól, pieprz

Wykonanie:

Szpinak obgotować w garnku z wodą, szczyptą soli i szczyptą cukru (ok. 2 minuty gotować). Dobrze odcedzić. Na patelni dać olej z oliwek, cebulę zieloną i szpinak- podsmażyć ok. 5 minut. Dać pokrojony koperek, wymieszać i odstawić. Gdy troszkę ostygnie dać rozdrobnioną fetę i jajka, sól, pieprz. Dobrze wymieszać. Ciasto podzielić na 4 części. Rozwałkować, posmarować szpinakiem i zwijać jak makowce. Wyłożyć na dużą dekę. Poczekać, aż podrosną, posmarować żółtkiem i piec w średnio gorącym piekarniku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

IV. PRZYSTAWKI



JAJKA FASZEROWANE

Składniki:

- 8 jajek
- 30 dag pieczarek
- mała cebula
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz
- natka pietruszki, szczypiorek

Wykonanie:

Pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę. Cebulę szklimy na maśle, dodajemy pieczarki, solimy i dusimy do odparowania soku. Jajka gotujemy na twardo, przecinamy wzdłuż, wyjmujemy żółtka i drobno je siekamy. Żółtka mieszamy z pieczarkami, natką pietruszki, doprawiamy solą i pieprzem, wyrabiamy. Białka faszerujemy masą, posypujemy szczypiorkiem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



JAJKA Z TUŃCZYKIEM

Składniki:

- 4 jajka na twardo
- 1 łyżka majonezu
- puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1 łyżeczka chrzanu
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól
- pieprz mielony

Wykonanie:

Odsącz i rozdrobnij tuńczyka, obierz i przekrój jajka wzdłuż na połówki, wyjmij żółtka i utrzyj je z majonezem, chrzanem i tuńczykiem a następnie dopraw, dodaj natkę pietruszki. Farszem napełnij połówki jajek.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



JAJKA FASZEROWANE

Składniki:

- 4 jajka
- 10 dkg szynki
- 2 dkg sera żółtego

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo. Szynkę i żółtka zmielić w maszynce do mięsa. Do masy dodać śmietany, soli, pieprzu – wyrobić na jednolitą masę. Masę nakładać do połówek białka, połączyć majonezem i udekorować według uznania.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ŚWIĘCANY

JAJA FASZEROWANE PIECZARKAMI

Składniki:

- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 20 dkg pieczarek
- sól, pieprz, zielenina

Wykonanie:

Cebulę i pieczarki starte na grubych oczkach poddusić na tłuszczu. Jaja ugotować, przekroić wzdłuż. Żółtka utrzeć z pieczarkami, dodać soli, pieprzu i zieleninę. Formować gałeczki układać w białkach.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA

JAJKA FASZEROWANE

Składniki:

- 6 jajek
- 15 dkg szynki
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- szczypiorek
- sól, pieprz

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać, przekroić na połówki wyjąć żółtka. Żółtka utrzeć, dodać musztardę, majonez, drobniutko posiekaną szynkę, doprawić solę i pieprzem.

Napełnić połówki białek, układać na listkach sałaty, udekorować majonezem i szczypiorkiem.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



🌿 JAJKA Z CHRZANEM W MAJONEZIE

Składniki:

- 5 przetrartych przez sito żółtek
- 15 dkg twarogu homogenizowanego
- 1-2 łyżeczki chrzanu
- sól, pieprz

Wykonanie:

5 jajek ugotowanych na twardo, obrać przekroić na pół, wyjąć żółtka. Składniki farszu połączyć, doprawić. Farszem napełnić połówki białek i dekorować gęstym majonezem, natką pietruszki.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

🌿 JAJKA FASZEROWANE RZEŻUCHĄ

Składniki:

- 5 jajek ugotowanych na twardo, przekroić na pół, wyjąć żółtka
- 10 dag parówek
- 2 łyżki rzeżuchy drobno pokrojonej
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz

Wykonanie:

Składniki zmiksować, doprawić (farsz powinien być pikantny). Farszem napełniamy połówki białek i udekorować.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

🌿 JAJKA W SOSIE WIOSENNYM

Składniki sosu:

- 3 łyżki gęstej śmietany
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka musztardy
- świeży ogórek, rzodkiewka, szczypiorek (pokroić drobno)

Wykonanie:

Sos doprawić i połączyć z warzywami.

Jajka ugotowane na twardo, obrać przekroić na pół ułożyć na półmisku i polać sosem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN



JAJKA FASZEROWANE SARDYNKAMI

Składniki:

- 5 jajek ugotować na twardo, przekroić na pół, wyjąć żółtka
- 1 puszka sardynek
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 drobno posiekana cebulka
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz

Wykonanie:

Składniki zmiksować, doprawić.

Farszem napełniać połówki białek i udekorować.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOLEYSZYN



GALANTYNA Z KURY

Składniki:

- 1 kurczak
- 1 czerstwa bułka
- 1 jajko
- 3 dag masła
- 2 wątróbki drobiowe
- warzywa na wywar
- 3 dag żelatyny



Wykonanie:

Z kurczaka ściągnąć skórę tak, aby stanowiła całość. Mięso oddzielić od kości. Z kości i warzyw ugotować wywar. Surowe mięso zmielić razem z namoczoną bułką. Doprawić solą i pieprzem (można dodać zielonej pietruszki) i starannie wyrobić. Z jajka usmażyć omelet i pokroić w paseczki. Wątróbkę sparzyć i pokroić w kostkę. Na gazie rozkładamy umytą surową skórę z kurczaka i nadajemy kształt prostokąta. Wykładamy masę mięsną. Na masie mięsnej układamy paseczki omeleta i wątróbki. Formujemy wałek zawijając w skórę, spinamy wykałaczką i zawijamy mokrą gazą, związujemy sznurkiem. Gotujemy w wywarze około 1 godziny. Zimną wyjąć i pokroić w krążki.

Galaretką:

Do odcedzonego wywaru (ok. 1 litr) dodać 3 dag żelatyny namoczonej w zimnej wodzie. Krzepnącą galaretkę zalać krążki galantyny na półmisku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ŚWIĘCANY

GALARETKA WIEPRZOWA (ŚWINKA)

Składniki:

- 70-80 dag karkówki wieprzowej
- 2 średnie nóżki wieprzowe
- marchewka
- pietruszka
- czosnek
- cebula
- natka pietruszki
- 50 g żelatyny
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól, pieprz
- Vegeta



Dodatkowo:

- szynka • 2 oliwki • goździki • sałata

Wykonanie:

Mięso przekładamy do garnka zalewamy zimną wodą, dodajemy ziele, liść laurowy, sól, czosnek, warzywa i zieleninę. Gotujemy rosół. Przyprawiamy do smaku. Wywar zdejmujemy z ognia, wyjmujemy mięso i warzywa. Wywar przecedzamy przez sitko i gazę. Odmierzamy 2 litry wywaru, z czego 1 szklankę mocno podgrzewamy. Rozpuszczamy w tym żelatynę i wlewamy do reszty wywaru. Mięso rozdrabniamy, dodajemy do wywaru, doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem. Do butelki wkładamy mięso, wlewamy wywar (po same brzegi), dokładnie zakręcamy i odstawiamy do wystygnięcia w pozycji leżącej. Gdy galaretka zastygnie, butelkę rozcinamy i delikatnie wyjmujemy galaretkę. Z szynki wycinamy ogon, uszy i ryjek. Doczepiamy do świnki goździkami. Oczy robimy z oliwek. Półmisek dekorujemy sałata.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

PASZTET Z JAJ

Składniki:

- 10 jaj ugotowanych na twardo
- 2 bułki zwykłe
- 3 jajka surowe
- 2 cebule
- 1 groszek konserwowy
- sól, pieprz, gałka muskatołowa

Wykonanie:

Cebulę poddusić na tłuszczu. Bułki namoczyć w mleku – odcisnąć. Wszystkie składniki zmielić w maszynce (cebulę podduszoną, bułki, jajka ugotowane). Do masy dodać surowe jajka, przyprawę i groszek konserwowy.

Masę jajeczną wyłożyć na wysmarowaną i posypaną bułką tartą kek-sówkę. Zapiec w piekarniku o temp. 180°C około pół godziny.

Podawać z sosem chrzanowym lub chrzanem.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC



WIELKANOCNY PASZTET DROBIOWY

Składniki:

- 1 duży kurczak
- 1 duża cebula
- 1 marchewka
- 2 pietruszki
- kawałek selera
- 3 jajka
- 1 bułka
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- 3 kulki ziela angielskiego
- 2 listki liścia laurowego



Wykonanie:

Kurczaka ugotować w małej ilości wody z dodatkiem marchewki, pietruszki, selera, ziela, liścia i troszku soli. Mięso obrać od kości, trochę wystudzić, dodać pokrojoną cebulę, włoszczyznę z wywaru i bułkę namoczoną w wywarze. Wszystko przemielić na drobnych oczkach, następnie do tej masy dodać jajka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Dobrze wymieszać, nakładać do foremek lub brytfanki i piec w piekarniku około 1 godziny w temperaturze 170°C.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA

PASZTECIKI

Składniki:

- 1kg mąki
- 10-15 dkg drożdży
- 2 łyżki cukru
- 30 dkg margaryny lub masła
- 4 jajka (całe)
- śmietana kwaśna
- 1 łyżeczka soli



Wykonanie:

Mąkę wymieszać z tłuszczem dodać jajka, drożdże, rozmieszane z dwoma łyżkami cukru. Dodać około pół szklanki śmietany, zarobić ciasto (można dołożyć kminku).

Farsz:

- grzyby
- 20 dkg boczku
- 20 dkg mięsa

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać na jednolitą masę i nakładać na rozwałkowane ciasto, zawijać, kroić na kawałki dowolnej wielkości. Wyłożyć na blachę, kiedy podrosną posmarować rozmąconym jajkiem i piec na złoty kolor.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA” KAMIENICA GÓRNA

PASZTET Z SELERA I CEBULI

Składniki:

- 2 średnie selery
- 2 cebule
- 1 szklanka bułki tartej
- 4 jajka
- ½ kostka margaryny
- ½ szklanka wody
- trochę gałki muszkatołowej
- można dać 4 pieczarki starte i podsmażone (niekoniecznie)

Wykonanie:

Selery zetrzeć na tarce o małych oczkach, cebulę obrać i również zetrzeć na tarce. Dodać margarynę pociętą na kawałki i 3 łyżki wody. Wszystko razem dusić przez chwilę na patelni. Gdy selery zmiękną odstawić do przestygnięcia. Do wystudzonej masy dodać 1 szklankę bułki tartej i 4 żółtka. Białka ubić na sztywno i delikatnie połączyć z masą. Przyprawić według uznania solą, pieprzem i ziołami.

Piec 45 minut w 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

PASZTET Z KRÓLIKA

Składniki:

- średniej wielkości królik
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- ¼ małego selera
- 2 cebule
- 3 jajka
- 2 czerstwe bułki
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- 15 dag mielonej słoniny lub podgardła
- mielone ziele angielskie
- 20 dag wątróbki drobiowej lub wieprzowej



Wykonanie:

Królika ugotować do miękkości z marchewką, pietruszką i selerem, wystudzić i obrać mięso. Wątróbkę sparzyć, mięso, słoninę, jarzyny i namoczoną uprzednio w rosolu z ugotowanego królika bułkę zmieścić 2 razy w maszynce. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i zielem angielskim. Następnie dodać jajka i cebule.

Wszystko wymieszać, dać na blaszki i piec ok. 40 min. w temp 170°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ŚWIĘCANY

PASZTET Z SOI

Składniki:

- ½ kg soi
- ¼ kg cebuli
- 2 jajka
- 6 ząbków czosnku
- 3 łyżki mąki
- pestki dyni, orzechy, nasiona słonecznika
- bułka tarta
- sól, pieprz, olej
- różne zioła (cząber, lubczyk, tymianek, natka pietruszki)

Wykonanie:

Soję namoczyć na noc. Ugotować w tej samej wodzie, bez soli. Ugotować włoszczyznę, zeszklić cebulę i czosnek. Wszystko to zmielić 2 razy, wymieszać i doprawić do smaku. Piec w temp. 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



PASZTECIKI BRZOSTECKIE

Składniki:

- mięso gotowane i smażone
(najlepiej z kurczaka) – dowolna ilość
- 1-2 sztuk cebul
- ½ szklanka mleka lub więcej
(ilość mleka uzależniona jest od ilości mięsa)
- 3-4 łyżki mąki (ilość mąki uzależniona jest od ilości mięsa)
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia
- sól, pieprz, papryka i inne przyprawy do smaku

Wykonanie:

Mięso pokroić w drobną kostkę. Na oleju udusić pokrojoną w kostkę cebulę, potem dodać pokrojone w kostkę mięso. Dusić razem aż mięso się rozpadnie i zrobi się z niego jednolita masa. Dodać do tego mąkę, chwilę razem podsmażyć i nie zdejmując z ognia wlać do tej masy mleko (ile zabierze, aby zrobiła się konsystencja gęstego budyniu). Przyprawić do smaku solą, pieprzem, papryką i innymi ziołami, wg upodobań. Odstawić do wystygnięcia i w lodówce przetrzymać do drugiego dnia. Na drugi dzień formować małe kotleciki, obtaczać je w roztrzepanym Jajku i bułce tartej, po czym smażyć na oleju na złoty kolor. Można je spożywać na gorąco do obiadu, ale smakują też na zimno, jako przekąska.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

V. RÓŻNOŚCI



CHLEB NA RÓŻNE SPOSOBY

Składniki podstawowe:

- 5 szklanek mąki pszennej
- 5 dkg drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 0,6 litra wody

Dodatki wedle uznania:

- 2 łyżki maku
- 2 łyżki sezamu
- 2 łyżki siemienia lnianego
- 2 łyżki słonecznika
- kminek
- otręby
- płatki owsiane
- orzechy mielone

Możliwe kombinacje:

1. Chleb razowy – zamiast 5 szklanek mąki dajemy (4 szklanki mąki + 1 szklankę otrąb pszennych + troszkę maku, siemienia i słonecznika). Pozostałe składniki podstawowe bez zmian.
2. Chleb pszenno-żytni (3 szklanki mąki pszennej + 1 szklanka żytniej + 1 szklanka otręb, kminek, troszkę siemienia). Inne podstawowe składniki bez zmian.
3. Chleb pszenno-żytni z makiem (5 szklanek mąki tortowej + garść maku) + składniki podstawowe.

Wykonanie:

Drożdże rozpuścić w letniej wodzie i wszystkie składniki wymieszać mikserem. Ciasto powinno być sprężyste i elastyczne. Nakładać na wysmarowaną blaszkę (ciasta jest na dwie keksówki). Wygładzić oraz wedle uznania można posypać siemieniem, makiem lub kminkiem. Od razu bez wyrośnięcia wkładamy do zimnego piekarnika i pieczemy 1 godz. w temperaturze 200°C.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Składniki:

- 50 dag buraczków czerwonych
- 1 słoik chrzanu (lub korzeń chrzanu)
- sok z cytryny
- ¼ szklanka wina czerwonego
- sól
- pieprz

Wykonanie:

1. Buraczki oczyścić i ugotować ze skórką.
 2. Po ugotowaniu i ostudzeniu obrać ze skórki i zetrzeć na tarce na drobnych oczkach.
 3. Chrzan, jeżeli jest korzenny – oczyścić, zetrzeć drobno i skropić sokiem z cytryny.
 4. Jeśli natomiast używamy chrzanu z słoika to go odsączamy.
 5. Połączyć składniki, dodać wino, doprawić solą i pieprzem.
 6. Wszystko razem wymieszać.
- Podawać, jako dodatek do jaj na twardo, wędlin i dań mięsnych.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



CHRZAN

Składniki:

- korzenie świeżego chrzanu
- ocet
- cukier
- żółtka

Wykonanie:

Chrzan sparzyć i skropić octem. Zostawić na 24 godz. następnie ucieramy żółtka z odrobiną cukru i dodajemy do odparowanego chrzanu. Doprawiamy solą do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI

CHRZAN SMAŻONY

Składniki:

- 3 chrzany (polones)
- 5 jaj całych
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka masła
- 5-6 łyżek wody
- 5 łyżek soku z chrzanu

Wykonanie:

Wodę, sok, cukier zagotować. Roztrzepać jajka, wlać na gotujący się syrop, usmażyć jak budyni. Chrzan wyciśnięty dodać do usmażonego budyniu z jaj i pozostałych składników. Dodać masło, podgrzać. Odstawić. Przechowywać w lodówce.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC

SOS CHRZANOWY

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 6 łyżeczek chrzanu tartego ze słoiczka
- 8 łyżek majonezu

Wykonanie:

Jajka obrać, wyjąć żółtka, do chrzanu następnie dodać majonez i białka, pokrojone w kostkę, zamieszać. Podawać do wędlin, gotowych jajek. Ostrość zależy od ilości chrzanu, można dać dowolną ilość.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



NALEWKA ZE ŚLIWKI RENKLODY

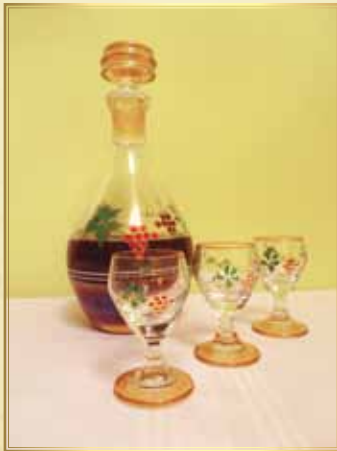
Składniki:

- owoce bez pestek
- spirytus 95 %
- woda gotowana
- cukier

Wykonanie:

- Wodę gotujemy i dosypujemy cukier – nie gotować!
2. Wystudzić, wymieszać ze spirytusem i zalać śliwki.
 3. Macerować około 6 tygodni.
 4. Następnie zlać do butelek..

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



SAŁATKA PEKIŃSKA

Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 opakowanie przyprawy do gyrosa
- 2 cebule (białe i czerwone)
- około pół słoika ogórków korniszonów
- 1 puszka kukurydzy
- 1 dowolnego koloru papryka
- 5 ugotowanych na twardo jaj
- ½ małej główki kapusty pekińskiej
- zioła prowansalskie
- kilka łyżek keczupu
- kilka łyżek majonezu

Wykonanie:

Pierś z kurczaka pokroić na cienkie paseczki przełożyć do miski dodać przyprawy od gyrosa, wymieszać, odstawić na około 2 godziny do zamarynowania. Następnie usmażyć pierś na oleju, po usmażeniu ostudzić.

Układać warstwy w salaterce:

1. Usmażone piersi z kurczaka
 2. Cienka warstwa keczupu
 3. Cebula pokrojona w drobną kostkę
 4. Korniszony pokrojone w kostkę
 5. Kukurydza odsączona z zalewy
 6. Papryka pokrojona w kostkę
 7. Jajka starte na tarce o grubych oczkach
 8. Cienka warstwa majonezu
 9. Pokrojona kapusta pekińska wymieszana z ziołami prowansalskimi
- Salaterkę wstawić do lodówki na kilka godzin, aby warstwy się przegryzły.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

SAŁATKA Z JABŁEK, JAJEK I CHRZANU

Składniki:

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 3 średnie jabłka
- majonez, sól, pieprz
- słoiczek chrzanu

Wykonanie:

Jajka pokroić lub zetrzeć na tarce. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wymieszać z majonezem i 2 łyżkami chrzanu. Doprawić pieprzem i solą. Posypać szczypiorkiem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN

SAŁATKA BROKUŁOWA

Składniki:

- 1 brokuł
- 2 cebule czerwone
- małą torebkę orzechów (2 garści)
- 5-6 białek gotowanych
- koper zielony 1 pęczek
- majonez kielecki

Wykonanie:

Brokuł sparzyć bardzo delikatnie. Jajka ugotować i oddzielić białka, cebulę, białka pokroić i brokuła. Dodać do tego koper zielony i trochę pietruszki. Majonez, sól i pieprz do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD

SAŁATKA BROKUŁOWA

Składniki:

- 2 świeże brokuły
- 15 dag szynki
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 1 puszka kukurydzy
- 1 czerwona papryka
- 1-2 ząbki czosnku
- 4 kiszane ogórki
- 1 duże jabłko
- majonez, mały jogurt naturalny, sól, pieprz

Wykonanie:

Brokuły ugotować na chrupko w lekko osolonej i pocukrowanej wodzie. Szynkę pokroić w paseczki, jajka, ogórki, paprykę i jabłko w kostkę. Kukurydzę odcedzić. Majonez wymieszać z jogurtem, rozgniecionym czosnkiem, doprawić do smaku. Na okrągłym półmisku zrobić wieniec z różyczek brokuła. W środku rozkładać warstwami: brokuł, jajka, jabłko, szynka, kukurydza, papryka. Zalać przygotowanym sosem. Udekorować resztę brokuła, papryką i kukurydzą.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



SAŁATKA CHRZANOWA

Składniki:

- 1 słoiczek chrzanu
- 1 słoik pieczarek marynowanych
- 30 dkg szynki
- 5 jajek
- majonez

Wykonanie:

Wszystkie składniki pokroić, dodać chrzan, majonez i doprawić solą do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI

SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO

Składniki:

- 1 seler naciowy
- 2 cebule czerwone
- 3-4 puszki tuńczyka w sosie własnym
- majonez kielecki
- pieprz

Wykonanie:

Seler pokroić drobno i cebulę. Odcedzić ryby z sosu, połączyć wszystkie składniki, dodać pieprz, majonez, bardzo mało soli, ponieważ tuńczyk jest słony.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD

SAŁATKA Z MAKARONU SZPINAKOWEGO

Składniki:

- makaron szpinakowy
- 6 jajek
- 20 dkg szynki
- 2 papryki
- 1 groszek konserwowy
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- oregano
- sól
- pieprz
- majonez

Wykonanie:

Makaron ugotować, jajka ugotowane pokroić kostkę, oraz szynkę i cebulę, czosnek, paprykę. Wszystkie składniki połączyć, dodać majonezu, pieprz, sól.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



SAŁATKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

- kilkanaście ziemniaków w łupinach
- 8 jajek
- 3 papryki
- 1 czosnek
- 2 cebule (lub szczypior)
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki musztardy
- 1 szklanka śmietany
- pieprz, sól

Wykonanie:

Ugotować ziemniaki, obrać z łupin. Wszystkie składniki pokroić grubo. Dodać majonez i przyprawy, sól, pieprz, czosnek.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



SAŁATKA WARSTWOWA

Składniki:

- 1 duża cebula lub por
- 2-3 pomidory
- 3 ziemniaki ugotowane
- 7 jajek na twardo
- 1 ogórek świeży
- majonez
- keczup
- sól, pieprz

Wykonanie:

Cebulę lub pora pokroić w krążki, posolić i wyłożyć dno salaterki dużej. Na to warstwa pokrojonych pomidorów w dużą kostkę sól, pieprz. Następnie troszkę posmarować majonezem i keczupem. Ziemniaki w kostkę i znów majonez i keczup. Na to jajka w kostkę posypać solą, pieprzem posmarować majonezem i keczupem. Na wierzchu ogórek pokrojony w kostkę lub na tarce. Posypać szczypiorkiem.

STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH JODŁOWA GÓRNA



SAŁATKA WIELKANOCNA

Składniki:

- 4 jajka
- 20 dkg sera żółtego
- 1 jabłko kwaśne
- 1 puszka kukurydzy
- 1 słoiczek chrzanu

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo i pokroić w kostkę, dodać starty na dużych oczkach ser i jabłko następnie kukurydzę i chrzan.

Te składniki mieszamy z majonezem i doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN



WIELKANOCNY BARANEK

Składniki:

- mąka
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru

Wykonanie:

Drożdże rozpuścić z cukrem i mlekiem, dodać jajko, sól, mąkę (w takiej ilości, aby ciasto było jak na chleb). Dobrze wyrobić i położyć w ciepłe na 3 h. Następnie wysmarować formę włożyć ciasto do 1 połowy formy i przykryć drugą. Piec w nagrzanym do 180°C piekarniku.

STOWARZYSZENIE „DĘBOWLANIE” DĘBOWA



Powstanie niniejszej publikacji było możliwe dzięki Kołom Gospodyń Wiejskich i Stowarzyszeniom, które pozytywnie odpowiedziały na nasze zaproszenie do udziału w konkursie wielkanocnym „Świąteczne smaki”. Dzięki nim udało się zrealizować cel główny konkursu, jakim było podtrzymanie tradycji związanych ze Świętami Wielkanocnymi, poprzez przygotowanie potraw wielkanocnych charakterystycznych dla obszaru działania LGD „Liwocz”, kultywowanie i popularyzacja sztuki ludowej, pobudzenie inicjatywy środowisk lokalnych.

W konkursie, który odbył się 23 marca 2013 r. w remizie OSP w Skoły szynie, zaprezentowały się Koła Gospodyń Wiejskich z Brzostku, Brzysk, Dębowej, Jodłowej Górnej, Kamienicy Górnej, Kłodawy, Lisowa, Mokrzca, Przysiek, Skoły szyna, Świącan i Ujazdu. Wyłoniona w drodze losowania komisja z członków LGD „Liwocz” dokonała oceny poszczególnych stołów uwzględniając estetykę nakrycia stołu, smak prezentowanych potraw, pomysłowość wykonania dekoracji świątecznych i opis słowny prezentowanych dań.

Wyniki konkursu:

- I. miejsce – KG Brzostek
- II. miejsce – KGW Skoły szyn
- III. miejsce – KG Kłodawa

Wyrażamy nadzieję, że niniejsza publikacja będzie dla Państwa nie tylko inspiracją do wypróbowywania zapomnianych przepisów, ale także przyczyni się do odkrywania smaków z dziejów naszych przodków i tym samym zachowania dziedzictwa kulinarnego regionu.



Komisja konkursowa:
 • Ewa Gołębiowska
 • Adam Pawlik
 • Krzysztof Ryba
 • Paweł Szot
 • Wiesław Reczek

*Komisja
konkursowa*



KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH PRZYSIEKI



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH SKOŁYSZYN



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ŚWIĘCANY



STOWARZYSZENIE „DĘBOWIANIE” DĘBOWA



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
JODŁOWA GÓRNA



STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”
KAMIENICA GÓRNA



STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” MOKRZEC

Spis treści

I. ZUPY

ŚWIĄTECZNY ŻUREK NA ZIMNO	6
ŻUREK WIELKANOCNY	6
ŻUREK NA ZAKWASIE	7
ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAJKIEM	8
ŻUREK OWSIANY	9
BARSZCZ BIAŁY	9

II. DANIA GŁÓWNE

FILET ZAPIEKANY Z ZUPĄ CEBULOWĄ	12
GOŁĄBKI	13
KACZKA Z NADZIENIEM MIĘSNO-PIECZARKOWYM	14
PIEROGI SMAŻONE	15
SCHAB ZE ŚLIWKAMI	16
ŚLIMACZKI Z MIĘSA MIELONEGO	17

III. CIASTA

BABKA CUD	20
BABKA CYTRYNOWA	21
BABKA DROŻDŻOWA	22
BABKA DROŻDŻOWA	23
BABKA DWUKOLOROWA	24
BABKA KRÓLEWSKA	25
BABKA ŁACIATA	26
BABKA MAJONEZOWA	27
BABKA MARMURKOWA	28
BABKA UCIERANA	29
BABKA ŚMIETANKOWA	30
BABKA WIELKANOCNA	31
BABECZKI	32
CIASTEczKA PISANKI	33
CIASTEczKA KAKAOWE	33
CIASTEczKA ŚWIĄTECZNE	34
KEKS	35
KRUCHE BABECZKI	35
KOPERTY Z JABŁKAMI	37
MAZUREK ŚWIĄTECZNY	38
MAZUREK KAJMAKOWY	39
MAZUREK CYTRYNOWY „TYLE ILE”	40
MAZUREK	41
MAZUREK MORELOWY	42
MAZUREK ORZECHOWY	43
MAZUREK ORZECHOWY	44
MAZUREK ORZECHOWY	45
MAKOWNIK ZAWIJANY	46

MAKOWIEC	47
PLACEK CYTRYNOWY	48
PASCHA WIELKANOCNA	49
PASCHA BAKALIOWA	50
PASCHA - TORT	51
PIERNIK Z HERBATĄ	51
ROGALIKI	52
SZPINAKOWA DROŹDŻÓWKA ALI	53

IV. PRZYSTAWKI

JAJKA FASZEROWANE	56
JAJKA Z TUŃCZYKIEM	57
JAJKA FASZEROWANE	58
JAJA FASZEROWANE PIECZARKAMI	58
JAJKA FASZEROWANE	59
JAJKA Z CHRZANEM W MAJONEZIE	60
JAJKA FASZEROWANE RZEŻUCHĄ	60
JAJKA W SOSIE WIOSENNYM	61
JAJKA FASZEROWANE SARDYNKAMI	62
GALANTYNA Z KURY	63
GALARETKA WIEPRZOWA (ŚWINKA)	64
PASZTET Z JAJ	65
WIELKANOCNY PASZTET DROBIOWY	56
PASZTECIKI	67
PASZTET Z SELERA I CEBULI	68
PASZTET Z KRÓLIKA	69
PASZTET Z SOI	70
PASZTECIKI BRZOSTECKIE	71

V. RÓŻNOŚCI

CHLEB NA RÓŻNE SPOSOBY	74
ĆWIKŁA Z CHRZANEM	75
CHRZAN	76
CHRZAN SMAŻONY	76
SOS CHRZANOWY	77
NALEWKA ZE ŚLIWKI RENKLODY	78
SAŁATKA PEKIŃSKA	79
SAŁATKA Z JABŁEK, JAJEK I CHRZANU	80
SAŁATKA BROKUŁOWA	80
SAŁATKA BROKUŁOWA	81
SAŁATKA CHRZANOWA	82
SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO	82
SAŁATKA Z MAKARONU SZPINAKOWEGO	83
SAŁATKA ZIEMNIACZANA SAŁATKA	84
SAŁATKA WARSTWOWA	85
SAŁATKA WIELKANOCNA	86
WIELKANOCNY BARANEK	87



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

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

ISBN 978-83-934487-1-5

Egzemplarz bezpłatny

