



ŚWIĄTECZNE SMAKI – CZ. II

Bożonarodzeniowe

 *smaKi*



Bożonarodzeniowe *smaki*

Książka kucharska



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.

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:

Agnieszka Zaranek, Tomasz Czechowicz

ISBN 978-83-934487-2-2

© Copyright by Stowarzyszenie LGD „LIWOCZ”, 2014

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 wspaniałą ucztę dla oczu i podniebienia

Święta Bożego Narodzenia są szczególnym czasem w każdym domu na Podkarpaciu. Wtedy to właśnie najbliższa rodzina spotyka się przy pięknie udekorowanym i suto zastawionym stole. Oddając w Państwa ręce tą publikację pragniemy aby niektóre chociaż z prezentowanych w niej potraw miały okazję zagościć na wigilijnym stole.

Kolejna książka z cyklu „Świąteczne smaki cz. II Bożonarodzeniowe smaki” jest zbiorem wielu wspaniałych przepisów kulinarnych wykonywanych i sprawdzonych przez Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z obszaru Lokalnej Grupy Działania „LIWOCZ”.

Kuchnia od wieków odgrywała ogromną rolę w promocji każdego regionu, głównie ze względu na wyjątkowy charakter typowych dla danego obszaru produktów żywnościowych i potraw. Tradycyjna kuchnia ludowa odznaczała się nie tylko prostym zestawieniem produktów, ale także niedużym stopniem ich przetworzenia. W potrawach ludowych wykorzystywano wyłącznie lokalne surowce, tym samym przyczyniając się do rozwoju rolnictwa, a z upływem lat – atrakcyjności turystycznej regionów. Dawna kuchnia polska, zwana dziś staropolską i regionalną, słynie w innych krajach ze swych walorów smakowych i dobrego podania.

Najstarsze potrawy dzięki temu, że były przekazywane z pokolenia na pokolenie – obecnie są doskonałym ambasadorem gmin czy miejscowości, bowiem ukazują najcenniejsze smaki mijających dekad. Pamiętając, że dziedzictwo kulinarne odgrywa dziś niezwykle ważną rolę w promocji każdego regionu, oddajemy w Państwa ręce ilustrowaną publikację „Bożonarodzeniowe smaki”. Stanowi ona zbiór najciekawszych, starannie dobranych tradycyjnych potraw wywodzących się z przepisów Kół Gospodyń Wiejskich z obszaru pięciu gmin wchodzących w skład Lokalnej Grupy Działania tj. Gminy Brzyska, Brzostek, Jodłowa, Pilzno i Skołyszyn. Opracowanie zawiera przepisy, które od pokoleń są wykorzystywane przez mieszkańców obszaru LGD, ceniących sobie dobrą, tradycyjną kuchnię, jak również tych wciąż poszukujących smacznych i oryginalnych kulinarnych rozwiązań.

Zapraszamy Państwa na niezwykłą ucztę dla oczu i podniebienia. Wyrażamy nadzieję, iż niniejsza publikacja będzie dla Państwa nie tylko inspiracją do odkrywania smaków z dziejów naszych przodków, ale także przyczyni się do zachowania dziedzictwa kulinarnego naszego regionu.

Serdecznie polecamy!



PRZYSTAWKI



BOROWIKI PO CYGAŃSKU

Składniki:

- 1 kg borowików

Wykonanie:

Ugotowanie w osolonej wodzie, odcedzić.



Składniki zalewa:

- 3-4 cebule
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- ½ szkl. wody
- ½ szkl. oleju
- ½ szkl. octu
- Sól, cukier, pieprz do smaku
- Liście laurowe
- Ziele angielskie

Wykonanie:

Cebule pokroić i zeszklić na oleju. Z wody, octu i przecieru ugotować zalewę, dodać cebulę i doprawić do smaku, dać ugotowane grzyby, gotować jeszcze przez 5-7 min.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



GALARETA Z KURCZAKA

Składniki:

- 1 kurczak
- 2 l wody
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- Kawałek selera
- Sól
- Pieprz
- Vegeta
- 3 łyżki żelatyny

Wykonanie:

Kurczaka pokroić ugotować z jarzynami do miękkości. Odcedzić, mięso, obrać ze skóry i pokroić. Na dno formy dać zieloną pietruszkę, troszkę groszku konserwowego, pokrojoną marchewkę, następnie mięso z kurczaka. Wszystko zalać wywarem wymieszanym z 3 łyżkami żelatyny, wystudzić. Podawać na zimno.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



KARP W GALARECIE

Składniki:

- 1 karp około 1 kg
- Włoszczyzna bez kapusty
- 2 łyżki żelatyny
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 listki laurowe
- ½ cytryny
- Sól
- Pieprz
- Natka pietruszki
- 2 cebule



Wykonanie:

Włoszczyznę obieramy, myjemy i kroimy na kawałki. Cebulę opiekamy nad płomieniem. Warzywa zalewamy 1 ½ litra wody, dodajemy przyprawy, solimy do smaku. Gotujemy wywar. Gdy warzywa zmiękną, odcedzamy. Marchewkę odkładamy do dekoracji.

Do wywaru wkładamy karpia, pokrojonego w dzwonki, gotujemy około 15 min. Usuwamy ości z ryby. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie i rozpuszczamy w ciepłym wywarze. Dodajemy szczyptę cukru i sok z cytryny. Karpia układamy na półmisku, zalewamy galaretką. Dekorujemy i wkładamy do lodówki.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” W MOKRZCU



KARP W ŚMIETANIE NA ZIMNO

Składniki:

- 1½ kg karpia
- 1 litr 30% śmietany
- 1 cebula
- Kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- Sól
- Vegeta do smaku

Wykonanie:

Karpia sprawiamy: oczyszczamy z łusek, głowę odcinamy, usuwamy wnętrzności. Rybę myjemy, osuszamy, solimy ze wszystkich stron i wstawiamy na noc do lodówki. W garnku zagotowujemy wodę, zanurzamy rybę na kilka sekund i odsączamy. W dużym rondlu na małym ogniu zagotowujemy śmietanę z cebulą i przyprawami. Gdy trochę odparuje, wkładamy rybę tak, by cała była zanurzona i gotujemy do miękkości. Rybę delikatnie wyjmujemy na półmisek, śmietanę jeszcze chwilę gotujemy, aby zgęstniała. Karpia polewamy ciepłą śmietaną, a gdy ostygnie, wstawiamy do lodówki. Podajemy na zimno. Do śmietany możemy dodać trochę namoczonej żelatyny.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



KOMPOT WIGILIJNY

Składniki:

- 10 dkg suszonych jabłek
- 10 dkg suszonych gruszek
- 10 dkg suszonych śliwek
- 8-10 goździków
- Kawałek laski cynamonu
- Cukier do smaku
- Skórka otarta z 1 cytryny lub pomarańczy

Wykonanie:

Owoce dokładnie umyć, zalać zimną przegotowaną wodą na kilka godzin lub na noc. Ugotować w tej samej wodzie z dodatkiem goździków, cynamonu i otartej skórki z cytryny. Pod koniec gotowania dosłodzić do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



PASZTET DZWONOWSKI

Składniki ciasto:

- 25 dkg mąki
- 1 łyżeczka soli
- 15 dkg masła
- ½ szkl. kwaśnej śmietany
- 1 jajko

Z podanych składników zarobić ciasto.

Składniki farsz:

- 70 dkg zmielonej karkówki
- 30 dkg pieczarek
- 1 cebula
- 1 jajko
- 10 dkg sera

Wykonanie:

Cebulę podsmażyć, mięso i pieczarki pokrojone w grubą kostkę uduścić osobno i dodać do cebuli. Można dodać do farszu zieloną pietruszkę, surowe jajko, pieprz, sól. Gotowe ciasto rozwałkować, na środku nakładać paseczkami farsz, na bokach ciasta zrobić paseczki i sklejać je na przemian do środka. Piec w piekarniku w 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DZWONOWA



RYBA

Składniki:

- 600 g płatów rybnych
- 1 cytryna

Płaty rybne osuszyć i skropić sokiem z cytryny.

Składniki panierki:

- 1 jajko
- 2 łyżki mąki
- ½ szkl. piwa
- Wegeta do smaku
- 30 dkg sera żółtego

Wykonanie:

Jajko roztrzepać, dodać mąkę, piwo i vegetę. Ser żółty zetrzeć na grubych oczkach. Płaty rybne maczać w przygotowanej panierce i obtaczać w serze. Następnie wrzucić na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW





RYBA PO GRECKU

Składniki:

- 600 g filetów z ryby
- 80 ml oliwy z oliwek
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- ½ selera
- 2 cebule
- Sok z 1 cytryny
- Sól
- Cukier
- 50 g koncentratu pomidorowego
- Pieprz



Wykonanie:

Filety opłukać, a następnie pokroić na kawałki długości 4 cm. 60 ml oliwy dobrze rozgrzać na patelni i usmażyć na niej rybę z obu stron na rumiano. Dopiero wtedy posolić.

Warzywa dokładnie umyć i obrać. Cebule pokroić na półplasterki. Marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Pokrojone warzywa usmażyć na reszcie oliwy z oliwek. Następnie zalać 100 ml wody, dodać koncentrat pomidorowy i dusić ok. 10 min. Całość doprawić solą, pieprzem, cukrem i sokiem wyciśniętym z 1 cytryny. W dość dużym naczyniu szklanym lub plastikowym ułożyć filety, na nie ułożyć usmażone warzywa i całość schłodzić.

KOŁO GOSPODYN KŁODAWA



RYBA PO KRÓLEWSKU

Składniki:

- 1 kg płatów rybnych
- 1 kg cebuli
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2-3 jajka
- 1 szkl. oleju
- 4-5 łyżek bułki tartej
- Olej
- Pieprz
- Sól



Wykonanie:

Płaty rybne pokroić na części, lekko posolić i popieprzyć. Panierować w mące, roztrzepanych jajach i bułce tartej. Usmażyć z obu stron. Cebulę pokroić i poddusić na oleju.

Składniki na zalewę:

- 2 szkl. wody
- ½ szkl. octu
- 1 płaska łyżka soli
- 1 płaska łyżka cukru
- 1 łyżka przecieru

Wykonanie:

Składniki zalewy zagotować. Dodać podduszoną cebulę i całość jeszcze gotować przez ok. 5 min, przestudzić.

Na półmisku rybę ułożyć warstwowo na przemian z cebulą. Wierzch poleać zalewą. Podawać z pieczywem jako samodzielną przekąskę na zimno.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



RYBA W GALARECIE

Składniki:

- Ryba
- Sok z cytryny
- 3-4 kostki rosołowe
- Żelatyna
- Marchewka
- 1 jajko
- Groszek

Wykonanie:

Rybę posypać Vegetą, skropić cytryną i usmażyć.

Zalewa:

Kostki rosołowe lub wywar z ryby gotowanej dodać żelatynę nie gotować i dobrze wymieszać, wcześniej ugotować do dekoracji marchewkę, jajko, groszek. Układamy krojone jajko, marchewkę, groszek i rybę, zalewamy bulionem, na wierzch kładziemy cytrynę pokrojoną w plastry.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



RYBA W WARZYWACH

Składniki:

- ½ kg filetów rybnych
- 2 kostki rosołowe
- 2 cebule
- ⅔ szklanki oleju
- 1 koncentrat pomidorowy mały
- Marchew
- Pietruszka
- Por
- Sok z ½ cytryny
- Sól, pieprz do smaku



Wykonanie:

Zagotować wodę z 2 kostkami rosołowymi – włożyć rybę (żeby przykryło). Gotować 15-20 minut. Odcedzić. Zamiast gotować można rybę usmażyć w panierce. Warzywa zetrzeć na tarce, pora i cebulę pokroić – dać do rondla, zalać olejem. Dusić na małym ogniu, mieszając, aby się nie przypaliło. Kiedy jarzyny będą miękkie dodać do nich koncentrat pomidorowy rozprowadzony w ½ szklanki wody. Dusić razem jeszcze około 10 minut. Popieprzyć i posolić do smaku, dać szczyptę cukru. Układać warstwami najpierw ryba, na to jarzyny – skropić sokiem z cytryny. Potem następne warstwy. Na wierzchu muszą pozostać jarzyny. Można jeść zarówno na gorąco jak i wystudzone.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



RYBA Z ANANASEM

Składniki:

- 1 kg ryby (filet)
- 3 duże cebule
- 1 ketchup pikantny
- 1 puszka ananasa



Wykonanie:

Rybę posolić, przełożyć cebulą dzień wcześniej. Usmażyć, otoczyć w jajku i mące. Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić w małej ilości oleju, dodać też tą którą była przełożona ryba. Ananasa pokroić w kostkę dodać do cebuli i chwilę prażyć. Dodać ketchup i troszkę soku z ananasa. Przekładać warstwami.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



ŚLEDŹ W MAJONEZIE

Składniki:

- 3-4 ogórki
- 1 słoiczek grzybów marynowanych
- 1 cebula
- szczypta pieprzu
- 2-3 łyżki majonezu
- ½ szkl. śmietany
- 40-50 dkg płatów śledziowych
- Ogórki konserwowe



Wykonanie:

Pokroić drobno ogórki, grzyby, cebulę, dodać pieprz, majonez, śmietanę. Pokrojone śledzie zalać przygotowanym sosem.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



RYDZE PO CYGAŃSKU

Składniki:

- 3 kg rydzy
- 12 cebul
- 2 przeciery pomidorowe
- 1 ½ szkl. octu 5%
- 1 ½ szkl. wody
- 1 ½ szkl. oleju
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 8 liści laurowych
- 7 łyżeczek cukru
- 3 łyżeczki soli

Wykonanie:

Rydze oczyścić. Gotować 10 minut w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w talarki i zeszklić na oleju. Do cebuli dodać resztę składników. Podlać wodą i dusić 10-15 minut. Następnie nałożyć do słoików i pasteryzować. W wydaniu sałatkowym rydze należy pokroić w paski.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



SAŁATKA WARSTWOWA ŚLEDZIOWA

Składniki:

- 1 słoik śledzi marynowanych
- 2 cebule
- 3 ziemniaki
- 4 buraki ćwikłowe
- 5 jaj ugotowanych na twardo
- Majonez
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Wykonanie:

Śledzie pokroić w kostkę ułożyć na dno salaterki. Na śledzie kładziemy cebulę pokrojoną w kostkę, warstwę solimy i pieprzymy do smaku. Następnie kładziemy ziemniaki pokrojone w kostkę, przyprawiamy dając na nie część majonezu ze śmietaną. Następnie kładziemy buraki ćwikłowe (również solimy i pieprzymy) na buraki zetrzeć jajko na tarce o grubych oczkach, przyprawiamy, zalewamy pozostałym majonezem.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” W MOKRZCU



ŚLEDŹ PO KRÓLEWSKU

Składniki:

- ½ kg śledzi w zalewie octowej
- 0,3 kg pieczarek marynowanych
- 0,2 kg cebuli podsmażonej i ostudzonej
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 6 łyżek ketchupu

Wykonanie:

Śledzie i pieczarki pokroić w dużą kostkę, dodać cebulę pokrojoną w półkrażki podsmażoną i ostudzoną. Wszystkie składniki wymieszać.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ





ZUPY



BARSZCZ CZERWONY

Składniki:

- Buraki ćwikłowe
- Sól
- Pieprz
- Czosnek
- Liść laurowy
- Przyprawy



Wykonanie:

Buraki obrane i pokrojone zalać kilka dni wcześniej gorącą wodą, dodać sól, pieprz, czosnek, liść laurowy pozostawić do uduszenia. Ugotować rosół – zalać ukiszoną zalewą przyprawić do smaku według uznania (sól, magda, pieprz). Wszystkie składniki łączymy razem i gotujemy, doprawiamy do smaku.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



ZUPA GROCHOWA

Składniki:

- Groch łuskany
- Kminek
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 10 ziarenek pieprzu
- Vegeta
- Magda
- Grzyby suszone wcześniej ugotowane



Wykonanie:

Groch zalewamy na noc. Łączymy razem i gotujemy, doprawiamy do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW

BARSZCZ WIGILIJNY

Składniki:

- 1 ½ litra wywaru warzywno-grzybowego
- 4 buraki ćwikłowe
- ½ litra zakwasu buraczanego
- 10 dkg suszonych prawdziwków
- 6 ziaren pieprzu
- 4 ziarna ziela angielskiego
- Liść laurowy
- Sól
- Pieprz
- Cukier
- Sok z cytryny
- Majeranek



Wykonanie:

Grzybki moczymy w wodzie przez 2 godz. potem gotujemy do miękkości. Buraki obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do wrzącego wywaru dodajemy przyprawy i utarte buraki, chwilę gotujemy. Wywar przecedzamy i dolewamy do niego wywar z grzybów oraz zakwas buraczany. Doprawiamy solą, pieprzem, szczyptą cukru, sokiem z cytryny i majerankiem.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA

GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI

Składniki:

- 4 dkg suszonych grzybów
- 1 średnia marchew
- 1 średnia pietruszka
- 1 mały kawałek selera
- 20 dkg łazanek
- 1 łyżka drobno posiekanego koperku
- Masło
- Sól, pieprz

Wykonanie:

Namoczone dzień wcześniej grzyby ugotować i pokroić w paseczki. Marchew, pietruszkę, seler obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Poddusić na maśle i dodać około 2 ½ – 3 litry wody. Łazanki ugotować i odcedzić. Do gotującego wywaru dodać grzyby, łazanki i koperek. Doprawić do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



USZKA DO BARSZCZU

Składniki:

- 3 szkl. mąki
- 1 jajko
- Sól

Farsz:

- 10 dkg suszonych grzybów
- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- Bułka tarta do zagęszczenia farszu



Wykonanie:

Zalewamy grzyby letnią przegotowaną wodą i odstawiamy na 2 godz. gotujemy do miękkości w tej samej wodzie. Po ostudzeniu bardzo drobno siekamy. Bardzo drobno pokrojoną cebulę dusimy na maśle, dodajemy posiekane grzyby, solimy i doprawiamy do smaku.

Z mąki, jajka, soli i gorącej wody zagniatamy ciasto. Rozwałkujemy na cienki placek z którego wykrawamy kwadraty 5x5 cm. Nakładamy farsz i lepimy uszka.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA

ŻUREK LISOWSKI

Składniki:

- Pokruszone i ugotowane grzyby suszone
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Czosnek
- Vegeta, sól, pieprz
- Kostki rosółowe
- Zakwas
- Mąka do zagęszczenia

Wykonanie:

Wszystkie składniki zalać wodą i gotować. Następnie dodać zakwas z mąką, zamieszać i dalej gotować.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW





DANIA GŁÓWNE



KASZA ZE ŚLIWAMI

Składniki:

- ½ kg kaszy
- 30 dkg śliwek suszonych
- 10 dkg tłuszczu (masło)
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Wykonanie:

Kaszę wypłukać, zalać wodą, dodać tłuszcz i gotować do miękkości. W osobnym naczyniu pogotować chwilę śliwki, gdy będą miękkie włączyć razem z wodą do ugotowanej kaszy. Chwilę jeszcze pogotować do rozgotowania śliwek. Doprawić do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



FASOLA Z SUSZEM OWOCOWYM

Składniki:

- ½ kg śliwek suszonych (bezpłatkowych)
- ½ kg fasoli „Jasiek”
- 1 łyżka masła
- 2-3 łyżki śmietany
- Vegeta



Wykonanie:

Fasolkę namoczyć dzień wcześniej. Śliwki wypłukać i zalać wodą na 1 godzinę. Fasolkę ugotować osobno i śliwki też. Po ugotowaniu połączyć i dać 1 łyżkę masła, Vegetę i zagęścić samą śmietaną.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA

GOŁĄBKI WIGILIJNE PO BRZOSTECKU

Składniki:

- 1 kapusta
- 3 woreczki kaszy gryczanej (ugotowanej)
- 5 jajek ugotowanych na twardo (zetrzeć na tarce)
- 3 cebule drobno posiekane i usmażone na maśle
- 50 dkg pieczarek pokroić i podduścić



Wykonanie:

Wszystko razem wymieszać, przyprawić do smaku solą, pieprzem, ulubioną przyprawą np. Vegetą. Zawijać gołąbki w obgotowane wcześniej liście kapusty i zapiekać w piekarniku do zrumienienia.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK

GROCH NA GĘSTO

Składniki:

- 50 dkg łuskanego grochu
- 1 kostka masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchew
- 1 cebula
- Szczypta soli
- Pieprz

Wykonanie:

Groch płuczemy, zalewamy wodą na 24 godz., następnie gotujemy. Czosnek przeciskamy przez praskę i z masłem dodajemy do grochu. Marchew ścieramy na tarce i dodajemy. Doprawiamy solą i pieprzem, gotujemy jeszcze 20 minut.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA

GOŁĄBKI Z KASZĄ

Składniki:

- 1 kg kapusty
- 1 szkl. pęczaku
- 5 dkg suszonych grzybów (lub 20 dkg świeżych)
- 1 cebula
- 2 szkl. rosółu z kostki
- ½ szkl. śmietany 18 %
- 1 łyżka mąki pszennej
- 3 łyżki margaryny
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

Grzyby suszone opłukujemy, moczymy w wodzie, gotujemy w tej samej wodzie, odsączamy i siekamy. Surowe grzyby siekamy i smażymy. Pęczak gotujemy w osolonej wodzie z łyżką margaryny na półmiękkko.

Z kapusty wycinamy głąb, główkę gotujemy 5 minut i na pół godziny pozostawiamy w gorącej wodzie. Studzimy, oddzielamy liście. Cebulę kroimy, smażymy. Pęczak mieszamy z grzybami i cebulą, przyprawiamy. Farsz nakładamy na liście kapusty i zwijamy.

Gołąbki układamy ciasno w rondlu, podlewamy rosółem i dusimy do miękkości. Śmietanę mieszamy z mąką i zaprawiamy gotową potrawę.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ

Składniki:

- 1 kg kaszy gryczanej
- 25 dkg ryżu
- 10 dkg suszonych grzybów
- Olej lniany
- Vegeta
- Czosnek
- Pieprz
- Sól
- Cebula
- 2 główki świeżej kapusty

Wykonanie:

Ugotować osobno kaszę, osobno ryż, grzyby namoczyć, ugotować. Cebulę zeszklić na maśle. Składniki połączyć, doprawić do smaku.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



KAPUSTA Z GROCHEM

Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- 35 dkg grochu
- Małe opakowanie śmietany
- Sól
- Pieprz
- Łyżka masła

Wykonanie:

Groch moczymy 12 godzin. Gotujemy 1 godzinę w tej samej wodzie. Odcedzamy. Kapustę odciskamy, kroimy. Zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Wodę odparowujemy. Z połowy grochu robimy puree, resztę lekko rozdrabniamy. Puree przekładamy do kapusty. Na patelnię wlewamy śmietanę i gotujemy, aż zacznie się lekko rumienić. Studzimy. Dodajemy do kapusty. Mieszamy z resztą grochu i masłem. Zagotowujemy.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



KAPUŚNIACZKI PIECZONE

Składniki ciasta:

- 1 kg mąki
- 10 dkg drożdży
- 1 szkl. mleka
- 4 jajka
- 1 kostka margaryny
- 2 łyżki cukru
- Szczypta soli



Wykonanie ciasta:

Drożdże i cukier mieszamy z letnim mlekiem. Do mąki wbijamy jajka, wlewamy drożdże, mieszamy, dodajemy roztopioną i ostudzoną margarynę, sól i wyrabiamy ciasto.

Składniki farsz:

- 2 kg białej kapusty
- 30 dkg pieczarek
- 2 cebule
- Sól
- Pieprz
- 3 łyżki smalcu

Wykonanie:

Kapustę na farsz pokroić i ugotować. Ostudzić, odsączyć i zemleć. Cebule obrać, pokroić i usmażyć na złoty kolor. Wszystkie składniki na farsz połączyć i doprawić. Farsz podsmażyć i ostudzić. Rozwałkowujemy ciasto, wykrawamy kształt. Nakładamy farsz, zlepiamy, smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy około 30 minut w 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

KASZA ZE ŚLIWAMI

Składniki:

- ½ kg kaszy
- 30 dkg śliwek suszonych
- 10 dkg tłuszczu
- Sól
- Pieprz
- Cukier

Wykonanie:

Kasze wypłukać i zalać większą ilością wody, dodać tłuszcz i gotować do miękkości stale mieszając i uzupełniając wodę. W osobnym naczyniu pogotować chwilę śliwki. Gdy będą trochę miękkie wlać razem z wodą do ugotowanej kaszy. Przyprawić do smaku. Spożyć gdy jest ciepłe.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA





RYŻOWE KROKIECIKI Z MIĘSEM MIELONYM

Składniki:

- 2 woreczki ryżu (20 dkg)
- ½ kg mielonego mięsa
- 3 łyżki sera żółtego
- 2 jajka
- Bułka tarta
- 1 cebula
- Sól
- Pieprz
- Vegeta
- Koperek lub przyprawa do zapiekanek

Wykonanie:

Ryż dobrze rozgotować, ostudzić. Mięso mielone usmażyć na oleju, dobrze przyprawić solą i pieprzem. Ryż wsypać do miski, dodać całe jajka, usmażone mięso mielone, starty na grubych oczkach ser żółty, sól, pieprz, Vegetę, trochę przyprawy do zapiekanek lub koperek. Wymieszać na jednolitą masę. Nabierać do ręki farsz i formować krokietki. Obtoczyć w bułce tartej, obsmażyć na gorącym oleju. Można przygotować sos grzybowy. Podawać z surówką lub barszczem czerwonym.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DZWONOWA



PIEROGI

Składniki:

- ½ kg mąki pszennej
- 1 jajko
- ½ płaskiej łyżeczki soli
- Ok. 1 szkl. letniej wody



Wykonanie ciasta:

Z podanych składników wyrobić dobrze ciasto. Rozwałkować, wykrawać szklanką kółka, nakładać farsz, zlepić. Ugotować. Okrasić masłem.

Farsz 1:

- 50 dkg śliwek kalifornijskich

Wykonanie:

Śliwki sparzyć. Gotowym farszem nadziewać pierogi.

Farsz 2:

- 1 kg świeżej kapusty
- 2-3 dkg suszonych grzybów
- 1 cebula
- Tłuszcz
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Grzyby oczyścić, umyć, namoczyć i zostawić na noc, po czym ugotować, odlać wodę i drobno pokroić lub zemleć w maszynce. Kapustę oczyścić, wymyć, poszatковать i ugotować. Odcedzić i odcisnąć. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na tłuszczu. Grzyby, kapustę i cebulę wymieszać, doprawić do smaku. Gotowym farszem nadziewać pierogi.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki ciasto:

- 40 dkg mąki
- 2 jajka
- 1 szkl. mleka
- Szczypta kurkumy
- Olej

Składniki na farsz:

- 50 dkg kapusty kiszonej
- 5 dkg suszonych grzybów
- 2 cebule
- 3 listki laurowe
- 3 łyżki masła
- 4 ziarenka pieprzu
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Opłukane grzyby zalać szklanką wody i odstawić na 5 godzin. Potem ugotować do miękkości. Po ostudzeniu wyjąć z wywaru i posiekać. Wywar zachować. Kapustę drobno pokroić zalać niewielką ilością wody, dodać wywar z grzybów, listki laurowe, pieprz, ziele i gotować 40 minut. Posiekaną cebulę podsmażyć na maśle. Razem z grzybami dodać do kapusty. Gotować 25 minut (cała woda powinna odparować). Doprawić solą i pieprzem. Usunąć ziarenka ziela, pieprzu, listki laurowe.

Z mąki, soli i jajek oraz letniego mleka zagnieść elastyczne ciasto. Rozwałkować, szklanką wykrawać koła, dać na nie farsz, zlepiać brzegi. Gotować w osolonej wodzie około minuty od wypłynięcia. Podawać okraszone podsmażoną na oleju cebulką lub podsmażone na patelni.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM

Składniki ciasto:

- 2 szkl. mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- ½ szkl. wody

Wykonanie:

Ciasto rozwałkować, wykrawać krążki, nakładać przestudzony farsz i zlepiać pierogi.

Składniki na farsz:

- 1 cebula
- 25 dkg mięsa wieprzowego
- 1 kapusta
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Cebulę zeszklić na oleju, dodać mięso, przyprawy, sól, pieprz, poddusić, dodać drobno zesatkowaną kapustę i dusić do miękkości.

Składniki na farsz do uszek:

- 1 cebula
- ½ kg pieczarek
- Sól
- Pieprz
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Zeszklić cebulę na maśle, dodać rozdrobnione pieczarki – usmażyć, przyprawić do smaku, przestudzić, nakładać na wykrojone krążki i zlepiać uszka.



STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



PRZEPIS NA KAPUSTĘ Z GROCHEM

Składniki:

- 1 kg kiszzonej kapusty
- 2 szkl. łuskanego grochu
- 2 cebule
- 10 dkg suszonych grzybów
- 1 listek laurowy
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżka kminku
- 3 łyżki klarowanego masła lub oleju
- Sól, pieprz

Wykonanie:

Groch zalewamy wodą w garnku, w którym będzie gotowany. Wody powinno być trzy razy więcej niż grochu. Odstawiamy na całą noc. Jeśli zdecydujemy się dodać do kapusty z grochem grzyby, również zalewamy je w osobnym naczyniu wodą i moczymy. Następnego dnia kapustę dwa razy płuczemy w zimnej wodzie i dokładnie odciskamy na sicie lub durszlaku. Gotujemy groch w osolonej wodzie (w tej samej, w której się moczył) przez ok. 30 minut (w razie potrzeby dolewamy dodatkową wodę; na 1 l wody przypada 1 mała łyżeczka soli) do miękkości. Jeśli chcemy uzyskać bardzo gęstą konsystencję kapusty z grochem, możemy rozgotować groch na gładką papkę, uważając, żeby nie przypalił się w garnku. W czasie gotowania grochu w drugim garnku gotujemy przez ok. 30 minut zalaną wrzątkiem kapustę, do której opcjonalnie można dodać listek laurowy i ziele angielskie. Jeśli jest grubo poszatkowana, można przed gotowaniem pokroić ją na drobniejsze kawałki. Do gotowania kapusty można dodać zawiniętą w gazę suchą kromkę chleba na zakwasie (pochłonie nadmiar nieprzyjemnego zapachu). Kiedy kapusta i groch się gotują, na dużej, głębokiej patelni szklimy cebulę na tłuszczu. Ugotowany groch odcedzamy, kapustę odciskamy na sicie lub durszlaku i dodajemy do zeszkłonej cebuli. Podsmażyć całość, mieszając doprawiamy solą, pieprzem mielonym, ziarnistym lub zmielonym kminkiem.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



ROLADA Z KURCZAKA

Składniki:

- Kurczak (1½ kg)
- 20 dkg pieczarek
- 20 dkg mięsa mielonego
- Sól
- Pieprz
- Przyprawa do kurczaka
- 10 dkg margaryny

Wykonanie:

Pieczarki pokroić i udusić. Wymieszać z mięsem mielonym. Doprawić do smaku. Z kurczaka wyciągnąć kości, natrzeć go przyprawami. Farsz rozłożyć na mięsie, zwinąć w rulon, związać. Tak powstałą roladę zawinąć w folię aluminiową, położyć na blaszkę, podlać wodą. Piec w temp. 220°C około 1 godziny.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA





RYBA PO GRECKU

Składniki:

- 1 kg ryby
- 4 łyżki mąki
- ½ cytryny
- 2 pory
- 2 pietruszki
- 6 marchewek
- 1 seler
- 3 cebule
- Olej
- 4 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu
- 4 ziarna ziela angielskiego
- Mały koncentrat pomidorowy
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

Marchew, pietruszkę i seler obierz, zetrzyj na tarce, pory i cebulę obierz i pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej olej wrzuć warzywa, koncentrat, ziele angielskie, liście laurowe, sól i pieprz, duś do miękkości. Rybę skrop sokiem z cytryny, posól, obtocz w mące, usmaż. W misce ułóż warstwę warzyw, na to rybę, przykryj warzywami. Udekoruj natką pietruszki i cytryną.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



TRADYCYJNA KAPUSTA WIGILIJNA Z GROCHEM I BOROWIKAMI

Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- ½ kg grochu
- 10 grzybków (suszone borowiki)
- 10 dkg masła
- Vegeta
- 1 czosnek
- 1 cebula
- Pieprz
- Olej lniany
- 4 ziemniaki ugotowane – utłuczone

Wykonanie:

Kapustę 2 razy odważamy (zagotowujemy i odcedzamy) i gotujemy dodając grzybki i przyprawy. Osobno gotujemy groch w wodzie, w której był moczony dzień wcześniej. Dodajemy pod koniec gotowania kapusty razem z ziemniakami. Cebulę dusimy na maśle i dodajemy do kapusty. Po ugotowaniu maścimy olejem lnianym.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”





TRADYCYJNA KUTIA Z PSZENICĄ

Składniki:

- 20 dkg maku
- 15 dkg pszenicy
- 15 dkg miodu
- 1 litr mleka
- 1 kieliszek rumu
- 5 dkg kandyzowanych wiśni
- 5 dkg kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 5 dkg kandyzowanej skórki cytrynowej
- 5 dkg orzechów włoskich
- 5 dkg migdałów
- 5 dkg fig
- 5 dkg rodzynek
- 5 dkg moreli
- Sok z pół cytryny
- Sok z pół pomarańczy

Wykonanie:

Oplukaną pszenicę zalać niegazowaną wodą mineralną, przykryć i odstawić na noc. Następnego dnia gotować na małym ogniu, aż zmięknie. Odsączyć na sicie, ostudzić, mak oplukać, zalać gorącym mlekiem, gotować 20 minut. Następnie dokładnie odsączyć na sicie. Zemleć dwukrotnie. Bakalie posiekać, zalać rumem, miodem. Dodać sok z cytryny i pomarańczy. Kutię odstawić na godzinę do lodówki. Włożyć do salatek i udekorować owocami.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



WIGILIJNE GOŁĄBKI Z GRZYBAMI

Składniki:

- 1 kapusta
- 2-3 torebki ryżu
- 5 dkg suszonych grzybów
- 2 średnie cebule
- 5 dkg masła
- 1 jajko
- Sól
- Pieprz
- Grzybowy rosół z kostki

Wykonanie:

Kapustę oczyścić, sparzyć i podzielić na liście. Grzyby dzień wcześniej zalać przegotowaną wodą, następnie ugotować i drobno posiekać, wywar zachować. Ryż ugotować w rosolu z kostki. Cebulę drobno posiekać i udusić na maśle. Ryż wymieszać z cebulą, grzybami, jajkiem doprawić solą i pieprzem. Zawijać tradycyjne gołąbki, ułożyć ciasno w rondlu, zalać wywarem z grzybów i rosolem, ugotować. Podawać z sosem grzybowym.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA





CIASTA



CHOINKI

Składniki:

- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka gorącej wody

Wykonanie:

Ubić białka na sztywno z cukrem. Stopniowo dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy łyżkę wody.

Z papieru do pieczenia wycinamy kółka o średnicy około 15 cm i składamy je w stożek, spinając spinaczem biurowym. Tak przygotowane formy wkładamy czubkiem do dołu do szklanek żaroodpornych lub stoików, nakładamy do papierowych form ciasto i pieczemy około 30 minut w 180°C.

Upieczone choineczki pokrywamy masą i dowolnymi ozdobami.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA





CIASTKA AMONIAKI

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 szkl. cukru
- 3 żółtka
- 2 margaryny
- 3 łyżki amoniaku
- 3 łyżki mleka
- 2 szkl. kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Amoniak rozpuścić w letnim mleku. Wszystkie składniki zarobić, wykrawać ciastka różne kształty, maczać w białku i cukrze, piec na złoty kolor.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



PIERNIK 10-CIO DNIOWY

Składniki:

- ½ kg sztucznego miodu
- 1 szkl. cukru
- 10 dkg margaryny
- 75 dkg mąki
- 3 jajka
- Przyprawa do piernika
- 2 dkg sody oczyszczonej

Wykonanie:

Miód, cukier, tłuszcz roztopić. Po ostudzeniu dodać jajka, mąkę przyprawę, sodę, zarobić ciasto i pozostawić na 10 dni. Upiec 4 placki, przełożyć marmoladą.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



CIASTKA KSIĘŻYCE

Składniki ciasta:

- 3 żółtka
- 1 całe jajo
- 1 margaryna
- 1 łyżka śmietany
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Zapach rumowy
- Mąki ile zabierze

Wykonanie:

Zarobić ciasto, rozwałkować, wykrawać szklanką księżyce. Upiec. Utrzeć cukier puder z kwaskiem i wrzącą wodą. Po upieczeniu polukrować.

Składniki lukier:

- ½ szkl. cukru pudru
- Szczypta kwasku
- Troszeczkę wrzącej wody

Wykonanie:

Ucierać, aż będzie szklisty i smarować ciastka.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



CIASTKA PIERNICZKI

Składniki:

- ½ szkl. miodu pszczelego
- 3 szkl. mąki
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 10 dkg masła
- 2 jajka
- 1 szkl. cukru pudru
- 2 łyżeczki amoniaku

Wykonanie:

Stopić miód i wymieszać z mąką i przyprawą do piernika. Dodać masło, ostudzić. Przygotowaną wcześniej masę wmieszać z jajami i cukrem pudrem. Dodać amoniak, wymieszać. Wyłożyć ciasto na stolnicę i wyrobić rękoma. Gdyby ciasto było zbyt suche, można dodać śmietany, aby uzyskać konsystencję ciasta makaronowego. Rozwałkować na grubość ok. 5mm, wykroić foremkami różne kształty. Układać na blachach wysmarowanych tłuszczem. Lekko zarumienić w nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu polukrować.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



CIASTKA SŁONECZKA

Składniki ciasteczka:

- 36 dkg mąki
- 1 margaryna
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany

Składniki lukier

- 1 białko
- 10 dkg cukru pudru

Wykonanie:

Mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka, śmietanę i zarobić ciasto.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



CIASTO ZE ŚLIWKAMI

Składniki:

- 6 białek
- 6 żółtek
- ½ kg śliwek
- 1 margaryna
- 1 budyń śmietankowy mały
- 1 cukier waniliowy
- 1 szkl. cukru
- 2 szkl. mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Wszystkie składniki ucieramy. Pianę z 6 białek dodajemy na końcu. Wykładamy na blachę i dajemy śliwki.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



CIASTO Z BEZAMI

Składniki:

- 8 jajek
- 1½ szkl. cukru
- 2 szkl. mąki
- 1 margaryna
- 2-3 łyżki kakao
- Małe opakowanie proszku do pieczenia



Wykonanie:

Margarynę stopić. Białka ubić na sztywną pianę i nie przerywając ubijania, dodawać po jednym żółtku. Następnie cały czas mieszając, dodawać na przemian mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i gorący tłuszcz. Gotowe ciasto przełożyć do przygotowanej formy i piec około 30-40 minut w temperaturze 180°C.

Składniki na masę:

- 1 margaryna
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki kakao
- 1 szkl. cukru

Wykonanie:

Do rondelka wlać ¾ szklanki wody, dodać kawę, kakao oraz cukier i mieszając ugotować syrop. Odstawić do wystygnięcia. Margarynę utrzeć na puch i nie przerywając ucierania dodawać zimny syrop.

Dodatkowo: 2 paczuszki małych bez.

Wystudzone ciasto przekroić na dwa blaty. Na pierwszy placek wyłożyć część masy, wyrównać powierzchnię i ułożyć bezy. Następnie wyłożyć pozostałą masę i położyć drugi blat ciasta.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



CYNAMONOWIEC

Składniki:

- 1 szkl. mąki
- 4 jaja
- 3 łyżki powidła śliwkowego
- 3 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka sody
- ½ szkl. cukru
- ¼ szkl. oleju

Wykonanie:

Mieszamy jaja, cukier, mąkę, sodę i olej. Miksujemy, aż pojawią się pęcherzyki powietrza. Wsypujemy cynamon, dodajemy powidła i miksujemy. Wlewamy do wyłożonej pergaminem blachy, wygładzamy i pieczemy około 50 minut w temperaturze 180°C. Potem pieczemy drugi placek z tych samych składników.

Składniki na masę:

- ½ l mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki budyniu śmietankowego
- 1 margaryna

Wykonanie:

Pół szklanki mleka mieszamy z budyniem i mąką. Resztę mleka gotujemy. Mieszając powoli wlewamy budyń i chwilę gotujemy. Margarynę ucieramy z cukrem i porcjami dajemy wystudzony budyń.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” W MOKRZCU



CYTRYNOWE PÓŁKSIEŻYCE

Składniki na ciasto:

- 20 dkg margaryny
- 20 dkg cukru pudru
- 25 dkg mąki krupczatki
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 cytryny
- 4 jajka
- 5 dkg orzechów włoskich

Wykonanie:

Margarynę, cukier, żółtka utrzeć, dodać wyciśnięty sok i skórkę z cytryny, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz pianę – delikatnie wymieszać. Piec w temperaturze ok. 180-200°C 30 minut. Na upieczony placek wylać lukier, posypać orzechami i szklanką wykrawać półksiężyce.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



MAKOWIEC

Składniki na ciasto:

- 50 dkg mąki
- 5 dkg drożdży
- 1 szkl. mleka
- 6 żółtek
- 1 szkl. cukru
- 10 dkg masła
- 1 cukier waniliowy

Składniki na masę:

- 25 dkg maku
- ¾ szkl. cukru
- 1 łyżka miodu
- 3 białka
- Olej migdałowy
- Dowlne bakalie

Wykonanie:

Masło roztopiamy, studzimy. Drożdże rozpuszczamy w małej ilości ciepłego mleka ze szczyptą cukru. Wlewamy do mąki żółtka, miksujemy z cukrami. Pod koniec wlewamy mleko. Mieszymy z mąką i rozczynem. Wyrabiamy ciasto, dodając masło. Odstawiamy do wyrośnięcia.

Mak sparzyć, odcedzić, 3-krotnie zmielić. Białka ubić na sztywno, wymieszać z masą makową, dodać olejek, miód i bakalie.

Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować posmarować masą makową. Zwinąć w ciasny rulon. Wkładamy do keksówek, odstawić do wyrośnięcia. Pieczemy 45 min.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



MAKOWIEC DROŹDŹOWY

Składniki na ciasto:

- 25 dkg mąki
- 2 żółtka
- ¼ kostki roztopionego masła
- 2 łyżki cukru
- 5 dkg drożdży
- ¾ szkl. letniego mleka



Wykonanie:

Drożdże rozrobić z cukrem, dodać mleko – wymieszać, dodać żółtka, mąkę, roztopione masło i dobrze wyrobić. Ciasto ma być miękkie i puszyste. Zostawić do wyrośnięcia. Rozwałkować na prostokąt i nałożyć farsz makowy.

Składniki farszu makowego:

- 25 dkg maku
- 10 dkg cukru
- 2 białka ubite
- Bakalie
- Zapach migdałowy

Wykonanie:

Mak ugotować i zmielić dwa razy. Następnie dodać cukier, bakalie, pianę ubitą z białek i wymieszać.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”

MAKOWIEC W CIEŚCIE DROŹDŹOWYM

Składniki na ciasto:

- 50 dkg mąki
- 1 margaryna
- 3 dkg drożdży
- 1 jajo
- 3 żółtka
- 10 dkg cukru



Wykonanie:

Zarobić ciasto i zostawić do wyrośnięcia.

Składniki na masę:

- 25 dkg maku
- 2 żółtka
- 1 jajo
- 3 dkg bakalii
- 2 szkl. cukru pudru
- 1 łyżka mąki kartoflanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 3 łyżki bułki tartej

Wykonanie:

Mak zmielić dwukrotnie. Dodać pozostałe składniki, wymieszać razem. Wyłożyć na ciasto zwinąć w rulon i do pieca.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



MAKOWIEC ŚNIEŻNY

Składniki masa 1:

- 25 dkg maku mielonego
- 10 dkg cukru kryształu
- 3 białka
- 2 łyżki miodu
- ½ szkl. słodkiego mleka
- 1 olejek migdałowy
- 20 dkg bakalii (rodzynki, płatki migdałowe, kostka z ananasa lub papai)



Wykonanie:

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i smażyć na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do uzyskania gęstej masy.

Składniki masa 2:

- ½ litra śmietany kremówki
- 3 łyżeczki żelatyny
- 2-3 łyżki cukru pudru

Wykonanie:

Żelatynę rozpuścić w ¼ szklance wody. Śmietanę ubić z cukrem, dodając letnią żelatynę. Wymieszać.

Składniki masa 3:

- 20 dkg masła
- 10 dkg cukru pudru
- 15 dkg orzechów mielonych
- ½ szkl. mleka
- 3 żółtka
- Spirytus do smaku

Wykonanie:

Mleko zagotować, zalać orzechy i wymieszać. Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, przestudzone orzechy i spirytus.

Przełożenie ciasta:

Biskopt + masa 1 + masa 2 + masa 3 + polewa + kokos

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



MAKOWIEC ZAWIJANY

Składniki na ciasto:

- 2 ½ szkl. mąki
- ¾ kostki margaryny
- 5 dkg drożdży
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 jaja, 2 żółtka
- Sól
- ½ laski wanilii
(1 torebka cukru waniliowego)
- Otarta skórka z 1 cytryny



Składniki na masę makową:

- 1 l mleka (wody)
- 40 dkg maku
- ½ kostki margaryny
- ¾ szkl. miodu
- Rodzynki
- 1 szkl. łuskanych orzechów
- Skórka pomarańczowa
- 2 białka

Wykonanie:

Przesiać mąkę, dodać margarynę, posiekać nożem, dodać drożdże rozmieszane ze śmietaną, cukier, jaja, żółtka, szczyptę soli, wanilię, skórkę z cytryny i zagnieść ciasto (niezbyt ściśle). Przyrządzić masę makową: opłukany i odsączony mak zalać wrzącym mlekiem i gotować na wolnym ogniu 30-40 minut, aż da się rozetrzeć w palcach. Odsączyć, przepuścić dwa razy przez maszynkę do mięsa. W rondlu stopić masło, dodać mak, miód, sparzone rodzynki, posiekane orzechy, skórkę pomarańczową i mieszając smażyć przez 15 minut. Odstawić z ognia. Ubić pianę z białek, dodać do masy, wymieszać delikatnie. Ciasto rozwałkować na kształt prostokąta, ułożyć warstwę masy makowej, pozostawiając z brzegu po 2 cm marginesu, zwinąć i przenieść do podłużnej formy wyłożonej folią aluminiową. Postawić na 1 godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec w 180°C około 45 minut.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



MAKOWIEC ZAWIJANY

Składniki ciasta:

- 75 dkg mąki pszennej
- 1 ½ kostki margaryny
- 8 dkg drożdży
- 3 żółtka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szkl. kwaśnej śmietany
- 2 łyżki cukru kryształu
- ¼ łyżeczki soli

Wykonanie:

Margarynę posiekać z solą i proszkiem do pieczenia. Zrobić rozczynek z drożdży i cukru. Gdy będzie płynny – wlać do mąki. Dodać żółtka i śmietanę. Dobrze wyrobić ciasto. Gdy wypłynie i zacznie pękać – wyjąć i ułożyć na deseczce, by ciasto obciekło z wody.

Składniki masy makowej:

- 40 dkg maku
- 15 dkg masła
- ¾ szkl. płynnego miodu
- 1 cukier waniliowy
- 10 dkg orzechów krojonych
- 10 dkg rodzynek
- 10 dkg migdałów krojonych
- 1 olejek migdałowy
- ½ szkl. cukru
- 4 żółtka, 6 białek
- ¼ łyżeczki soli



Wykonanie:

Mak sparzyć i dwukrotnie zmielić. Masło roztopić i dodać miód, cukier, cukier waniliowy, mak, bakalie, żółtka, sól, olejek. Wszystko dobrze wymieszać. Podsmarować. Białka ubić i wmieszać do przestudzonego maku. Ciasto podzielić na dwie części. Każdą część rozwałkować. Na powierzchnię ciasta nałożyć i rozsmarować masę makową. Zwinąć w rulon i luźno w papier do pieczenia. Włożyć do wąskiej formy. Nakłuć patyczkiem w kilku miejscach. Wyrośnięte ciasto upiec. Jeżeli będziemy przy pieczeniu korzystać z dużej blachy, należy pamiętać o dokładnym zawinięciu ciasta w papier do pieczenia.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



MAKOWIEC ZWIJANY

Składniki ciasto:

- 37 dkg mąki
- 5 dkg drożdży
- 10 dkg cukru
- 10 dkg mleka
- 4 jajka
- Cukier waniliowy
- Szczypta soli

Składniki masa makowa:

- 15 dkg maku
- 2 jajka
- 10 dkg miodu
- Bakalie
- 5 dkg masła
- Olejek migdałowy

Składniki lukier:

- Sok z cytryny
- 1 szkl. cukru pudru
- 3 łyżki wrzącej wody

Wykonanie:

Mak zalać mlekiem. Podgrzewać 30 minut, ostudzić, przecedzić. Kilka razy zmielić. Dodać jajka, miód, rozpuszczone masło, połowę bakalii oraz olejek migdałowy.

W ciepłym mleku rozpuścić drożdże, dodać połowę mąki, wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Jajka roztrzepać z cukrem, lekko podgrzać razem z resztą mąki, cukrem waniliowym i solą, dodać do rozczynu. Wyrobić ciasto w trakcie dodawać rozpuszczone masło. Wyrobić i odstawić na 30 min do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrobić i rozwałkować, nałożyć masę makową zwinąć w rulon, owinąć luźno w pergamin i zostawić do wyrośnięcia około 1 godz. Piec 30-35 min.

STOWARZYSZENIE KGWW JODŁOWEJ GÓRNEJ





MAKÓWKI WIGILIJNE

Składniki:

- 1-1½ l mleka
- 5 dużych łyżek cukru
- 25 dkg maku (zmielonego na sucho)
- 2 małe pszenne bułeczki
- 15 dkg orzechów laskowych
- 5-10 dkg orzechów włoskich
- 15 dkg rodzynek

Wykonanie:

Cukier wymieszać z mlekiem i zagotować. Dodać zmielony mak i jeszcze raz zagotować. Bułeczki pokroić na plastry, orzechy laskowe pokroić dość drobno. Następnie poukładać warstwami w szklanej misce na przemian kawałki bułeczki z orzechami i rodzynkami i co warstwę przelać schłodzonym mlekiem z makiem. Wszystko powinno mieć jeszcze dość mocną konsystencję (nie może w żadnym wypadku „pływać”). Pozostawić do następnego dnia.

Jeśli makówki będą na następny dzień zbyt suche, można je delikatnie zmoczyć letnim mlekiem. Teraz można je jeszcze udekorować rodzynkami i orzechami.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



MURZYNEK Z KOKOSEM

Składniki:

- 1 margaryna
- ½ szkl. wody lub mleka
- 1 szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 łyżki kakao
- 6 żółtek
- 2 szkl. mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 9 białek
- 20 dkg kokosu
- 1 szkl. cukru -> 2 szkl. cukru

Wykonanie:

Margarynę, ½ szkl wody, 1 szkl cukru, cukier waniliowy, 4 łyżki kakao roztopić na wolnym ogniu. Po ostudzeniu dodać 6 żółtek, 2 szklanki mąki wymieszać z 1 łyżeczką proszku do pieczenia.

Z 9 białek ubić pianę i dodać 1 szklankę cukru. Pianę dzielimy na 2 części. Pierwszą dodajemy do masy a do drugiej dajemy 20 dkg kokosu. Pianę z kokosem wyłożyć łyżką na blachę i zalać ciastem kakaowym.

Piec 45 min. w temperaturze 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD

PALUCHY KRUCHO-DROŹDZOWE

Składniki:

- 25 dkg mąki
- 6 dkg margaryny
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 2 dkg drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki śmietany
- Szczypta soli
- 2 dkg maku lub kminku
- Białko do smarowania
- Tłuszcz do blachy



Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru. Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z margaryną. Dodać żółtko, jajo, śmietanę, roztarte drożdże i sól. Połączyć wszystkie składniki w dość luźne ciasto. Z ciasta uformować cienkie wałeczki, posmarować je roztrzepanym białkiem, posypać makiem lub kminkiem i pokroić w paluszki o długości ok. 10 cm. Można też rozwałkować placek na grubość 0,5 cm, posmarować białkiem, posypać makiem i pokroić w wąskie paski. Paluszki ułożyć na natłuszczonej blasze i piec w gorącym piekarniku, aż się zrumienią.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DZWONOWA

PIERNICZKI

Składniki ciasta:

- 125 g miodu
- 125 g margaryny
- 125 g cukru kryształu
- 2 żółtka
- 1 jajo
- 1 płaska łyżeczka sody
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- Mąka: tyle, ile zabierze ciasto (ok. ½ kg)



Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka jaja i pozostałe składniki, na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą, przyprawę do piernika, kakao. Zagnieść ciasto, w razie potrzeby podsypując mąką. Rozwałkować i wykrawać foremkę różne kształty pierniczek. Układać na wysmarowanej tłuszczem blaszce i upiec. Po ostudzeniu polukrować lub przybrać wg własnego uznania.

Składniki lukru:

- 2 białka
- 30-40 dkg cukru pudru
- Sok z cytryny

Wykonanie:

Ucierać białko z cukrem pudrem tak długo, aż masa stanie się gęsta i pulchna. Przyprawić sokiem z cytryny. Dla uzyskania innego koloru można dodać odrobinę kakao lub kilka kropel soku z buraka czerwonego. Ozdobić pierniczki.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW

PIERNICZKI

Składniki:

- 75 g margaryny
- 25 dkg miodu
- 12,5 dkg cukru
- 1 opakowanie przyprawy do pierników
- 50 dkg mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko

Wykonanie:

Margarynę, miód i cukier roztapiamy w rondlu. Masę studzimy i wlewamy od miski. Mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika dodajemy razem z jajkiem do masy miodowej. Zagniatamy ciasto i pozostawiamy pod przykryciem na 1-2 godziny.

Ciasto rozwałkowujemy na placek grubości 0,5 cm i foremkami w różnych kształtach wycinamy pierniczki. Pierniczki układamy na natłuszczonej blasze i pieczemy 15-20 minut w rozgrzanym do 200°C piekarniku. Upieczone pierniczki studzimy, a następnie dekorujemy wg uznania.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



PIERNICZKI KORZENNE

Składniki:

- 25 dkg miodu
- 50 dkg cukru
- 25 dkg masła
- 1½ łyżeczki mielonych goździków
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki kakao

Wszystkie składniki zagotować i ostudzić.

Składniki dodatkowe:

- 1 kg mąki
- 4 jaja
- ¾ łyżki sody oczyszczonej

Wykonanie:

Do chłodnej masy dodać 1 kg mąki, 4 jaja, ¾ łyżki sody oczyszczonej. Wyrobić, zostawić do następnego dnia. Wałkować, wykrawać i piec 10 minut w nagrzanym piekarniku do 200°C. Na wierzchu ciasteczka dekorujemy lukrem.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”



PIERNIK

Składniki:

- 1 szkl. śmietany
- 1 szkl. cukru kryształu
- 25 dkg miodu
- ½ margaryny
- 45 dkg mąki
- 1 łyżka stołowa sody oczyszczonej
- 5 jaj
- Przyprawa do piernika
- Proszek do pieczenia



Wykonanie:

Do rondla dać śmietanę, cukier, miód, margarynę i przyprawę. Wszystko zagotować. Ściągnąć z ognia i do gorącego dodawać mąkę ciągle mieszając. Odstawić do ostygnięcia. Ubić pianę z 5 białek. Do ostudzonego ciasta dodać żółtka i pianę mieszając. Pod koniec dodać sodę i troszkę proszku do pieczenia. Piec około 1 godziny w 180°C.

Składniki na masę:

- ½ litra mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ szkl. cukru
- 1 margaryna

Wykonanie:

Z mleka, obu mąk i cukru ugotować budyń. Margarynę utrzeć i dodawać powoli przestudzony budyń. Ciasto przekroić na dwie części i przełożyć masą. Połać polewą.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA

PIERNIK

Składniki:

- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. miodu
- 3 szkl. mąki
- ¾ szkl. oleju
- 1 szkl. naparu kawy
- 3 jajka
- Przyprawa korzenna do piernika
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej

Wykonanie:

Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Do masy dodajemy roztopiony miód i gorącą kawę, a następnie wlewamy olej. Wsypujemy przyprawę do piernika i mąkę wymieszaną z sodą. Dodajemy ubitą z białek pianę i delikatnie mieszamy łyżką. Przekładamy do blaszki. Pieczemy 40-50 minut w temp. 220°C.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”

PIERNIK

Składniki:

- 25 dkg miodu
- 1 ½ szkl. cukru
- 1 margaryna mleczna
- 1 szkl. kwaśnej śmietany
- 1 łyżka kakao
- 5 jajek
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 60 dkg mąki



Wykonanie:

Margarynę mleczną ucieramy z cukrem i żółtkami. Dodajemy roztopiony miód i śmietanę. Mąkę mieszamy z kakao, przyprawą do piernika, sodą i wsypujemy do utartej margaryny, chwilę jeszcze miksujemy, ucieramy, a na końcu dodajemy pianę z ubitych białek. Ciasto pieczemy w temperaturze 180°C około 1 godziny.

STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”

PIERNIK KAWOWY

Składniki:

- 3 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru
- ¼ szklanki oleju
- 4 jaja
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- Przyprawa do piernika
- 1 szkl. mocnej zaparzonej kawy
- 1 szkl. miodu
- 1 słoiczek powidła śliwkowego

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka, cukier i ubijając dodać następnie miód, olej, mąkę z sodą i przyprawą do piernika. Na samym końcu wlać cienkim strumieniem gorącą, zaparzoną kawę. Upiec piernik. Po wystudzeniu przełożyć powidłem śliwkowym.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIENSKIE” W MOKRZCU





PIERNIK ŚWIĄTECZNY

Składniki ciasta:

- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. kwaśnej śmietany
- Słoiczek miodu 35 dkg
- Przyprawa do piernika
- ½ kostki margaryny
- 5 żółtek
- 3 szkl. mąki
- 1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 ½ łyżeczki amoniaku

Wykonanie:

Zagotować cukier, śmietanę, miód, przyprawę oraz margarynę. Następnie wszystkie pozostałe składniki wymieszać mikserem. Ubitą pianę z 5 białek delikatnie łyżką wymieszać z ciastem i podzielić po równo na dwie blaszki posmarowane i wyłożone papierem. Piec ok. 30-40 min w 160°C.

Składniki masa:

- ½ l mleka
- ½ szkl. cukru
- 3 łyżki grysiku
- Cukier waniliowy
- 1 margaryna

Wykonanie:

Mleko, cukier, grysik oraz cukier waniliowy zagotować. Po wystudzeniu utrzeć z margaryną i dodawać po trochu aż będzie puszyste. Wystudzone placki przekroić na połowy, więc powinny być 4 płaty placka. Na pierwszy dajemy połowę masy, przykrywamy drugim, smarujemy powidłem lub marmoladą, następnie trzeci smarujemy resztą masy przykrywamy następnym. Polewamy polewą czekoladową.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



PIERNIK Z HERBATĄ

Składniki:

- 5 jaj
- 3 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. oleju
- 20 dkg miodu
- 2 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka amoniaku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki herbaty w granulkach zalać wrzącą wodą
- 1 przyprawa korzenna (zmiksować herbatę z przyprawą korzenną)

Wykonanie:

Jajka utrzeć z cukrem, dodać olej, mąkę i resztę składników, na końcu wlać zimną herbatę przecedzoną przez siteczko. Po upieczeniu przekroić i przełożyć dżemem lub masą grysikową.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA





PIERNIK Z MAKIEM

Składniki ciasta:

- 50 dkg mąki
- ½ szkl suchego maku
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szkl. miodu
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- 3 jaja
- 1 szkl. mleka
- 2 łyżki masła
- 1 czekolada gorzka
- 20 dkg bakalii
- Biała polewa czekoladowa
- Bakalie do dekoracji

Wykonanie:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wymieszać z suchym makiem. W płaskim rondlu podgrzać miód z połową cukru. Zmiksować z dodawaną partiami mąką. Na ciasto wyłożyć pianę z ubitych białek oraz posiekane bakalie. Ciasto starannie wymieszać łyżką. Formę wysmarować masłem, posypaną bułką tartą i napęlić ciastem do połowy wysokości. Piec 50-60 minut w temp. 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



PLACEK CYGAŃSKI

Składniki:

- 40 dkg mąki
- 4 żółtka
- 25 dkg masła
- 1 szkl. cukru pudru
- Szczypta amoniaku

Wykonanie: Zrobić ciasto z podanych składników, podzielić na dwie części.

Składniki ciasto jasne:

- 4 białka
- ½ szkl. cukru
- 1 kisiel czerwony
- 1 słoiczek powideł śliwkowych

I część przygotowanego ciasta wyłożyć na blachę, posmarować powidłem. Pianę ubitą z cukrem i kisielem wyłożyć na ciasto i upiec.

Składniki ciasto ciemne:

- 4 białka
- ½ szkl. cukru
- 10 dkg kokosu
- 1 szkl. posiekanych orzechów
- 10 dkg rodzynek
- 4 łyżki kakao
- 1 słoiczek wiśni drylowanych
- 1 gorzka czekolada
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

II część przygotowanego ciasta wyłożyć na blachę, posmarować wiśniami. Pianę ubijamy z cukrem, dodajemy kokos, posiekane orzechy, rodzynki, posiekaną gorzką czekoladę, proszek do pieczenia. Wyłożyć na wiśnie. Piec około 45 min. w temperaturze 180°C.

Krem składniki:

- ½ l mleka
- 1 szkl. cukru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 żółtka

Wykonanie:

Z podanych składników ugotować krem. Następnie utrzeć z 1 kostką masła. Przełożyć placek -> jasny placek + krem + ciemny placek na wierzch.

STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE” W MOKRZCU



PLACEK ORZECHOWO-CZEKOLADOWY

Upiec 2 biszkopty czekoladowe po 4 jajka.

- 4 jajka
- ½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki cukru
- 2 łyżki wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao



Wykonanie:

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Dalej ubijając, dodać stopniowo cukier, po jednym żółtku. W miseczce wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia. Dodawać porcjami delikatnie mieszając łyżką drewnianą. W międzyczasie dodać wodę. Gotowe ciasto przełożyć do foremki i piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 min. w temperaturze 180°C.

Składniki placek orzechowy:

- 10 jaj
- 1 szkl. mąki krupczatki
- 1 szkl. orzechów siekanych
- 1 szkl. cukru
- 2 płaskie łyżeczki proszku dla pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- 1 olejek migdałowy

Wykonanie:

Jaja ubić, jak na biszkopt, dodać składniki i wymieszać. Upiec. Placki przełożyć masą czekoladową.

Składniki na masę czekoladową:

- 4 jajka
- 1 szkl. cukru
- 2 kostki masła
- 1 gorzka czekolada
- 1 łyżka kakao

Wykonanie:

Jajka ubić na parze z cukrem. Ostudzić. Utrzeć masło na puszysto, dodać ostudzony krem i rozpuszczoną gorzką czekoladę z kakao.

Na spód dać placek czekoladowy, posmarować go masą, na to położyć placek orzechowy, masa i znowu czekoladowy. Dowolnie udekorować.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



SERNIK

Składniki na ciasto:

- 25 dkg mąki
- 15 dkg masła
- 10 dkg cukru pudru
- 1 jajko

Składniki na masę serową:

- 75 dkg twarogu
- 20 dkg cukru zwykłego
- 5 jajek
- 1 budyń waniliowy
- 1 puszka brzoskwiń

Wykonanie:

Mąkę przesiewamy przez sitko na stolnicę, dodajemy cukier, schłodzone pokrojone w wiórki masło, mieszamy i siekamy szerokim nożem. Robimy wgłębienie, wbijamy jajko, mieszamy nożem, a następnie szybko zagniatamy elastyczne, gładkie ciasto. Formujemy kulę, owijamy w folię i odkładamy na pół godziny do lodówki.

Twaróg dwukrotnie mielimy i miksujemy z cukrem, żółtkami i budyńniem. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do masy twarogowej. Delikatnie mieszamy. Brzoskwinie odsączyć, pokroić w kostkę dodać do masy.

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy na cienki placek i wykładamy nim spód i brzegi posypanej tartą bułką formy do pieczenia. Ciasto gęsto nakłuwamy widelcem. Na ciasto wykładamy masę serową i równomiernie rozsmarowujemy. Pieczemy około 1 godz. w temp. 190-200°C.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DZWONOWA



SERNIK Z KRUSZONKĄ

Składniki ciasta:

- 40 dkg mąki
- 20 dkg cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- ½ proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany
- 20 dkg margaryny
- 1 żółtko

Składniki masy serowej:

- 1 kg sera białego
- 1 kostka margaryny
- 8 jajek
- 35 dkg cukru kryształu
- 1 budyń śmietankowy

Wykonanie:

Zarobić ciasto, podzielić na 2 części. Jedną część włożyć na 15 minut do zamrażarki. Drugą część wyłożyć na blachę, dodać masę serową. Następnie wyjąć zmrożone ciasto z zamrażarki i zetrzeć na grubych oczkach na masę serową. Piec około 1 godziny w 200°C.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



SERNIK Z MASĄ KOKOSOWĄ

Składniki ciasto:

- 2 szkl. mąki
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 margaryna
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Z wszystkich składników zarobić ciasto, rozwałkować dać na posmarowaną blaszkę.

Składniki masa serowa:

- 1 ½ kg sera białego
- 2 budynie śmietankowe
- 2 szkl. cukru
- 4 jaja
- 4 żółtka
- 3 szkl. mleka
- Olejek cytrynowy

Wykonanie:

Ser zmielić, dodać wszystkie składniki, mleko i zmiksować. Masę serową wylać na ciasto kruche i wsadzić do piekarnika. Gdy zacznie się rumienić wyłożyć na to masę kokosową.

Składniki masa kokosowa:

- 6 białek
- 1 szkl. cukru
- 20 dkg kokosu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

Ubić białka, dodając po trochu cukier, dalej ubijać, następnie dodać kokos, mąkę i delikatnie zamieszać. Wyłożyć na zarumieniony lekko ser i piec do rumianości (około 1 godz. całość pieczenia).

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



SERNIK Z PIERNICZKAMI

Składniki:

- 1 ½ szkl. mąki pszennej
- ½ szkl. cukru pudru
- ½ kostki margaryny
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto.

Składniki na masę serową:

- 1 kg zmielonego sera białego
- 30 dkg cukru kryształu
- 8 jajek
- 1 kostka margaryny
- Budyń śmietankowy bez cukru
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 40 dkg pierniczków w czekoladzie

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku, następnie dodać ser, budyń i proszek do pieczenia. Na końcu wymieszać z pianą ubitą z białek.

Wyrobite ciasto układamy na blasze, wykładamy na ciasto połowę masy serowej, układamy pierniczki, dodajemy pozostałą masę serową. Pieczemy w całości około 1 godziny w 180°C.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



STAROPOLSKIE CIASTO DROŻDZOWE

Składniki:

- 1 kg mąki
- ½ l mleka
- 4 żółtka
- 2 jaja
- 20 dkg cukru
- 15 dkg masła
- 8 dkg drożdży
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 1 cukier waniliowy



Wykonanie:

Zarobić rozczyń z drożdży, 2 łyżek cukru, mleka i ½ szklanki mąki. Dać w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy rozczyń podrośnie dodać pozostałe składniki, oprócz masła. Zarabiać jak każde ciasto drożdżowe. Kiedy już ciasto odchodzić będzie od ręki, roztopić masło i wlać do ciasta i dalej urabiać. Pozostawić do dwukrotnego wyrośnięcia. Gdy wyrośnie można z tego ciasta robić: makowce zawijane, bułkę z kruszonką, ciasto z jabłkami, marmoladą, czekoladą, kapustą. Piec w temp. 180°C około 60 minut.

KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



STRUCLA Z MAKIEM

Składniki na ciasto:

- 35 dkg mąki pszennej
- 12 dkg masła lub margaryny
- 3 żółtka
- 10 dkg cukru
- 5 dkg drożdży
- ½ szkl. mleka

Składniki na masę makową:

- 40 dkg maku
- ½ kostki masła
- ½ szkl. miodu
- Mieszanka bakaliowa
- 2 białka

Wykonanie:

Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku, dodać 1 łyżkę mąki i 1 łyżkę cukru. Odstawić do wyrośnięcia. Żółtka ubić z cukrem. Do przesianej mąki dodać drożdże, ubite żółtka. Wyrabiać ciasto. Ciasto powinno być gęściejsze niż zwykły placek drożdżowy. Gdy zacznie odchodzić od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwile wyrabiać. Odstawić w ciepłe miejsce. Mak sparzyć, zmielić przez maszynkę. Dodać miód. Wymieszać. Następnie dodać roztopione masło oraz bakalie. Na koniec ubić białka i dodać do masy. Ciasto rozwałkować w prostokąt. Posmarować białkiem. Nałożyć masę makową i zwinąć w rulon. Formę keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia i włożyć struclę. Piec w temp. 180°C przez ok. 45 minut.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



STRUCLA Z MARMOLADĄ

Składniki:

- 40 g świeżych drożdży
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 100 g cukru
- 400 g mąki pszennej
- 150 g miękkiego masła
- 2 żółtka (białko zostawiamy do smarowania ciasta)
- Pół łyżeczki ekstraktu z wanilii
- Szczypta soli
- 200 g marmolady



Wykonanie:

Drożdże kruszymy i mieszamy ze śmietaną. Na stolnicę przesiewamy mąkę, robimy wgłębienie, do wgłębienia wbijamy żółtka, dodajemy cukier, ekstrakt waniliowy, posiekane masło, sól oraz drożdże wymieszane ze śmietaną. Wyrabiamy elastyczne ciasto. Jeśli zbyt się klei, dodajemy więcej mąki. Jeśli jest zbyt zwarte – dodajemy więcej śmietany. Formujemy kulę i tak przygotowane ciasto zawijamy w folię i wkładamy na 30 min, do lodówki. Po tym czasie rozwałkujemy na prostokąt o wymiar mniej więcej 30x20 cm. Na cieście rozkładamy marmoladę. Zwijamy ciasto w rulon. Bok i końce podwijamy pod spód. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut, po tym czasie smarujemy rozmażonym białkiem i nacinaemy w kilku miejscach nożem. Pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 40 minut w temperaturze 180°C. Kiedy wystygnie, posypujemy cukrem pudrem.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”



RÓŻNOŚCI



CHLEB Z CZARNUSZKĄ

Zaczyn:

- 2 słoiki (0,9 l) letniej wody
- 3 łyżki czarnuszki
- 5 dkg drożdży
- ½ kg mąki żytniej
- ½ kg mąki pszennej

Razem wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia na 12 godzin.



Wykonanie:

Po 12 godzinach dodać 3 łyżki soli i mąki, ile zabierze. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Dodać czarnuszkę i przełożyć do keksówek (z podanej porcji starczy na trzy). Tutaj niech jeszcze chwilę wyrośnie, a potem wkładamy do piekarnika/pieca i pieczemy.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



KOMPOT Z SUSZEK

Składniki:

- 2 szkl. mieszanych suszonych owoców: śliwek, jabłek, gruszek
- 6 łyżek cukru
- Kilka goździków
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 cytryna

Wykonanie:

Owoce płuczemy, zalewamy 1,5 litra przegotowanej wody i moczymy przez noc, po czym odcedzamy. Wlewamy około 3 liter wody, wrzucamy goździki, cynamon i gotujemy na małym ogniu. Zdejmujemy z ognia. Dodajemy cukier i plasterki cytryny ze skórką. Wstawiamy do lodówki, by się dobrze schłodził.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



NALEWKA DERENIOWA

Składniki:

- Ok. 1 kg owoców, umyć i wysuszyć
- 1 l wody
- 1 kg cukru
- 1 l spirytusu

Wykonanie:

Spirytus wymieszać z 0,5 l wody, do słoja wsypać owoce i zalać alkoholem, odstawić na 4 tygodnie. Nalewkę zlać. Cukier zalać 0,5 l wody i przygotować syrop, zalać pozostałe owoce w słoju ciepłym syropem. Odstawiamy na 2 tygodnie, mieszamy od czasu do czasu. Syrop z owoców zlać i połączyć z nalewką, odstawiamy na 4 tygodnie. Po miesiącu filtrujemy, przelewamy do butelek i odstawiamy aby dojrzało.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



SAŁATKA BANKIETOWA

Składniki:

- 25 dkg polędwicy sopockiej
- 25 dkg makaronu ryżowego
- 10 dkg sera żółtego
- 1 puszka kukurydzy
- ½ kapusty pekińskiej
- 2 czerwone papryki
- 1 ogórek
- 1 cebula czerwona
- 1 pomidor

Wykonanie:

Składniki kroimy w kostkę. Dodajemy majonez, śmietanę i przyprawy.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



SAŁATKA ŚLEDZIOWA

Składniki:

- 3-4 ziemniaki
- 2 cebule
- 4 płyty śledziowe matiasy
- 3 marchewki
- 4 jajka
- Majonez
- Sól ziołowa
- Pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach do przezroczystej salaterki. Cebulę pokroić w drobną kostkę i rozłożyć na ziemniakach. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Śledzie wypłukać, pokroić w kostkę i dać na cebulę. Marchewkę ugotować i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Rozłożyć na warstwie śledzi i przykryć majonezem. Jajka ugotowane na twardo, obrać i zetrzeć na warstwę majonezu, najpierw białka, potem żółtka.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA





SAŁATKA Z KALAFIORA

Składniki:

- 1 mały kalafior
- 1 duża cebula
- 2 pomidory
- 5 jajek
- Sól
- Pieprz
- Majonez



Wykonanie:

Cebule, pomidory i jajka pokroić w kostkę. Kalafiora ugotować. Układać warstwami: cebula-pomidor-jajka-kalafior w różyczki – zalać majonezem. Po każdej warstwie doprawić do smaku. Udekorować według uznania.

KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO

Składniki:

- 1 seler naciowy
- 5 jajek
- 1 podwójny filet z kurczaka
- Sól
- Pieprz
- Majonez



Wykonanie:

Z selera naciowego odrzucić zewnętrzne części oraz liście. Łodygi pokroić w kostkę. Piersi kurczaka ugotować, pokroić w kostkę. Ugotowane jajka również pokroić w kostkę. Doprawić solą i pieprzem, zmieszać z majonezem.

STOWARZYSZENIE KGW W JODŁOWEJ GÓRNEJ



SAŁATKA Z TORTELLINI

Składniki:

- 1 opakowanie tortellini
- 3 pomidory
- 2 ogórki
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 opakowanie kukurydzy
- Szczypior
- Sól
- Pieprz
- Majonez

Wykonanie:

Składniki pokroić w kostkę, dodać majonez, przyprawić do smaku.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



SAŁATKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

- 5-6 ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę
- 1-2 cebule
- 1 puszka białej fasoli
- 25 dkg matjas
- Majonez
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie. Odcedzić i odstawić, aby odparowały. Wszystkie składniki razem wymieszać.

STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”

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

W konkursie, który odbył się 7 grudnia 2013 r. w budynku Domu Kultury w Brzostku, zaprezentowały się Koła Gospodyń Wiejskich z Brzostku, Brzysk, Dęborzyna, Dzwonowej, Jodłowej Górnej, Kamienicy Górnej, Kłodawy, Lisowa, Mokrzcza 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.

Komisja konkursowa

Wyniki konkursu:

- I. miejsce – KG Kłodawa
- II. miejsce – KG Brzostek
- III. miejsce – Stowarzyszenie Wiejskie „Kamienica”



Na zdjęciu od lewej: *Lidia Żygłowicz, Kazimierz Sarna, Piotr Szczepkiewicz, Wiesław Reczek (Święty Mikołaj), Alina Świerk.*

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.



KOŁO GOSPODYŃ BRZOSTEK



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH BRZYSKA



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH DZWONOWA



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LISÓW



KOŁO GOSPODYŃ KŁODAWA



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH UJAZD



STOWARZYSZENIE KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
JODŁOWA GÓRNA



STOWARZYSZENIE „NASZ DĘBORZYN”
Z DĘBORZYNA



STOWARZYSZENIE WIEJSKIE „KAMIENICA”
KAMIENICA GÓRNA



STOWARZYSZENIE „ZAWISŁOCZE PILŹNIEŃSKIE”
Z MOKRZCA

SPIS TREŚCI

I. PRYZYSTAWKI

BOROWIKI PO CYGAŃSKU	5
GALARETA Z KURCZAKA	6
KARP W GALARECIE	7
KARP W ŚMIETANIE NA ZIMNO	8
KOMPOT WIGILIJNY	9
PASZTET DZWONOWSKI	10
RYBA	11
RYBA PO GRECKU	12
RYBA PO KRÓLEWSKU	13
RYBA W GALARECIE	14
RYBA W WARZYWACH	15
RYBA Z ANANASEM	16
ŚLEDŹ W MAJONEZIE	16
RYDZE PO CYGAŃSKU	17
SALAATKA WARSTWOWA ŚLEDZIOWA	18
ŚLEDŹ PO KRÓLEWSKU	19

II. ZUPY

BARSZCZ CZERWONY	21
ZUPA GROCHOWA	21
BARSZCZ WIGILIJNY	22
GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI	23
USZKA DO BARSZCZU	24
ŻUREK LISOWSKI	25

III. DANIA GŁÓWNE

KASZA ZE ŚLIWAMI	27
FASOLA Z SUSZEM OWOCOWYM	27
GROCH NA GĘSTO	28
GOŁĄBKI WIGILIJNE PO BRZOSTECKU	28

GOŁĄBKI Z KASZĄ	29
GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ	30
KAPUSTA Z GROCHEM	31
KAPUŚNIACZKI PIECZONE	32
KASZA ZE ŚLIWAMI	33
RYŻOWE KROKIECIKI Z MIĘSEM MIELONYM	34
PIEROGI	35
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	36
PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM	37
PRZEPIS NA KAPUSTĘ Z GROCHEM	38
ROLADA Z KURCZAKA	39
RYBA PO GRECKU	40
TRADYCYJNA KAPUSTA WIGILIJNA Z GROCHEM I BOROWIKAMI	41
TRADYCYJNA KUTIA Z PSZENICĄ	42
WIGILIJNE GOŁĄBKI Z GRZYBAMI	43

IV. CIASTA

CHOINKI	45
CIASTKA AMONIAKI	46
PIERNIK 10-CIO DNIOWY	46
CIASTKA KSIEŻYCE	47
CIASTKA PIERNICZKI	48
CIASTKA SŁONECZKA	49
CIASTO ZE ŚLIWKAMI	49
CIASTO Z BEZAMI	50
CYNAMONOWIEC	51
CYTRYNOWE PÓLKSIEŻYCE	52
MAKOWIEC	53
MAKOWIEC DROŹDŹOWY	54
MAKOWIEC W CIEŚCIE DROŹDŹOWYM	55
MAKOWIEC ŚNIEŻNY	56
MAKOWIEC ZAWIJANY	57

MAKOWIEC ZAWIJANY	58
MAKOWIEC ZWIJANY	59
MAKÓWKI WIGILIJNE	60
MURZYNEK Z KOKOSEM	61
PALUCHY KRUCHO DROŻDŻOWE	62
PIERNICZKI	63
PIERNICZKI	64
PIERNICZKI KORZENNE	65
PIERNIK	66
PIERNIK	67
PIERNIK	68
PIERNIK KAWOWY	69
PIERNIK ŚWIĄTECZNY	70
PIERNIK Z HERBATĄ	71
PIERNIK Z MAKIEM	72
PLACEK CYGAŃSKI	73
PLACEK ORZECHOWO-CZEKOLADOWY	74
SERNIK	75
SERNIK Z KRUSZONKĄ	76
SERNIK Z MASĄ KOKOSOWĄ	77
SERNIK Z PIERNICZKAMI	78
STAROPOLSKIE CIASTO DROŻDŻOWE	79
STRUCLA Z MAKIEM	80
STRUCLA Z MARMOLADĄ	81
V. RÓŻNOŚCI	
CHLEB Z CZARNUSZKĄ	83
KOMPOT Z SUSZEK	83
NALEWKA DERENIOWA	84
SAŁATKA BANKIETOWA	84
SAŁATKA ŚLEDZIOWA	85
SAŁATKA Z KALAFIORA	86
SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO	86
SAŁATKA Z TORTELLINI	87
SAŁATKA ZIEMNIACZANA	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 978-83-934487-2-2

Egzemplarz bezpłatny

