

Spis treści

I. Przystawki i dodatki



| | |
|---|----|
| 1. Galert wieprzowy | 1 |
| 2. Fet (smalec) | 2 |
| 3. Hauskyja | 3 |
| 4. Szpinak na gęsto | 4 |
| 5. Musztarda z gruszek | 5 |
| 6. Chleb swojski | 6 |
| 7. Prażucha | 7 |
| 8. Pickle z przerośniętych ogórków | 8 |
| 9. Kwaszone ogórki | 9 |
| 10. Pałeczki ziemniaczane | 10 |
| 11. Placki z białego sera | 10 |
| 12. Sałatka ziemniaczano – śledziowa | 11 |
| 13. Słony śledź z białą wodą | 12 |
| 14. Czarne kluski z mięsem zbieranym | 13 |
| 15. Fazole z kapustą | 13 |
| 16. Kotlety z chleba | 14 |
| 17. Kluski szare | 14 |
| 18. Kluski śląskie | 15 |
| 19. Gałuszki puszczone (kluski kładzione) | 16 |
| 20. Kapusta z grzybami | 16 |
| 21. Szałot jarzynowy | 17 |
| 22. Modro kapusta | 18 |

II. Zupy



| | |
|------------------------------|----|
| 1. Wodzionka | 21 |
| 2. Kapuśniak | 22 |
| 3. Barszcz biały na wędzonce | 23 |
| 4. Zupa z ajlaufem (kapanką) | 24 |
| 5. Bryja ze świeżych owoców | 24 |
| 6. Zupa ze skórek chleba | 25 |
| 7. Zupa fasolowa | 26 |
| 8. Bryja ze suszonych owoców | 27 |
| 9. Zupa z dyni | 27 |
| 10. Zupa na wędzonce | 28 |
| 11. Żur z maślanki | 29 |
| 12. Kartoflonka | 30 |

III. Dania mięsne



| | |
|--|----|
| 1. Gołąbki w śmietanie | 33 |
| 2. Necówka | 34 |
| 3. Schab na zimno („schab gotowany”) | 34 |
| 4. Łopatka pieczona z suszonymi grzybami | 35 |

ISBN: 978-83-937875-0-0

Wydawca: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Pszczyńska”
ul. 3 Maja 11, 43-200 Pszczyzna, tel.: 32/210 02 12,
www.lgdziemiapszczynska.pl
e-mail.: biuro@lgdziemiapszczynska.pl

Opracowanie graficzne, skład, druk: Fabryka Pomysłów, Anna Góra-Wojtyła
Wydanie bezpłatne, nakład 1000 szt.
Zdjęcia: archiwum LGD

Kopiowanie całości lub części bez pisemnej zgody zabronione

Pszczyzna 2013

Pragniemy podziękować wszystkim osobom, dzięki którym powstał niniejszy przepiśnik. Szczególne podziękowania kierujemy pod adresem członkiń 21 Kół Gospodyń Wiejskich zaangażowanych w projekt kulinarny oraz Gminnego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych z siedzibą w Pszczyźnie. Podziękowania składamy także pozostałym osobom, które nadesłały swoje przepisy do publikacji.

| | |
|---|----|
| 5. Rolady wieprzowe z nadzieniem krojonym | 36 |
| 6. Żeberka z kapustą i ziemniakami | 37 |
| 7. Żeberka po starowiejsku | 38 |
| 8. Rolady z gęsiną | 39 |
| 9. Prażuchy | 39 |
| 10. Karminadle z pieczarkami | 40 |
| 11. Karczek pieczony w bratrule | 41 |
| 12. Mięso w słojach | 42 |
| 13. Gęś pieczona | 43 |
| 14. Schab gotowany | 44 |
| 15. Gęsia szyjka nadziewana | 45 |
| 16. Karminadle | 46 |

IV. Desery



| | |
|---|----|
| 1. Ptasie Mleczko | 49 |
| 2. Faworki – róże karnawałowe | 50 |
| 3. Kopa | 51 |
| 4. Pleśniak | 52 |
| 5. Kruche ciastka z maszynki | 53 |
| 6. Kreple (pączki) | 54 |
| 7. Budyń z kartofli | 55 |
| 8. Orzechy warzone w zozworze (imbirze) | 55 |
| 9. Babka z chleba | 56 |
| 10. Bomby z płatków owsianych | 56 |
| 11. Rogaliki krucho – drożdżowe | 57 |
| 12. „Jeż” | 58 |
| 13. Kołocz z suszkami | 59 |
| 14. Ciasteczka ze skwarków | 60 |
| 15. Kołocz z jabłkiem | 61 |
| 16. Szpajza cytrynowa | 62 |
| 17. Buchta drożdżowa | 63 |
| 18. Ciastka Haderloki | 64 |
| 19. Pączki z ziemniakami | 65 |
| 20. Pierniki ze szpyrek | 65 |
| 21. Kołocz z posypką | 66 |
| 22. Szpajza ze cwibakiem (sucharkiem) | 67 |
| 23. Buchetki | 68 |

V. Napoje i nalewki



| | |
|---|----|
| 1. Kompot z bani | 71 |
| 2. Mioduła z Uła | 72 |
| 3. „ALASZ” kminkówka | 72 |
| 4. Nalewka pigwowa | 73 |
| 5. Nalewka miętowa | 74 |
| 6. Nalewka z kwiatów czarnego bzu | 74 |

Wstęp

*Kucharzymy, Gotujemy, Warzymy, wiele o jedzeniu myślimy...
A że bogate dziedzictwo kulinarne mamy,
Z tradycją i Smakiem... - tak dania na „Ziemi Pszczyńskiej” przyrządzamy...*

Szanowni Państwo, nasze Stowarzyszenie tym razem proponuje Państwu podróż kulinarną, do miejsc pachnących tradycyjnymi wypiekami i kuszącymi smakowitymi potrawami.

Jest to podróż nie tylko przez miejscowości Ziemi Pszczyńskiej ale i podróż przez lokalną historię i zmieniające się wraz z nią nawyki żywieniowe...

Granice administracyjne wyznaczają bowiem także odmienne preferencje kulinarne, których wspólnym mianownikiem jest jednak to, iż są to potrawy zakorzenione od lat na naszym terenie – małej ojczyźnie – Ziemi Pszczyńskiej. Ważne jest, abyśmy umieli wracać do naszych tradycji i zwyczajów, także tych kulinarnych, tak aby nasze dzieci mogły te zwyczaje kultywować a poprzez to, świadczyć o swojej tożsamości.

Potrawy jakie znajdują Państwo w niniejszym przepiśniku, to potrawy wybrane przez 21 Kół Gospodyń Wiejskich z terenu naszego Powiatu, które wzięły udział w projekcie: „Z tradycją i smakiem... Kucharzymy, Gotujemy, Warzymy”, a także przepisy nadesłane przez mieszkańców naszego regionu. Odnajdziemy zatem przystawki, zupy, dania mięsne, desery, napoje oraz nalewki a zatem potrawy jakie od lat nasze prababce i babce przygotowywały w swoich domach, gotując zawsze Z tradycją i smakiem... .

Mamy nadzieję, że przepiśnik stanie się ważną pozycją w Państwa domach, do której będą Państwo często sięgać, podczas swoich kulinarnych poszukiwań.

Stowarzyszenie

Lokalna Grupa Działania „Ziemia Pszczyńska”



*Przystawki
i
dodatki*



1. Galert wieprzowy

KGW JANKOWICE

Składniki:

2 golonka wieprzowe
2 nóżki wieprzowe
liść laurowy
ziele angielskie
jarzyny wedle uznania
sól

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki połączyć i ugotować do miękkości, wylać do pojemników.
Podawać z cebulką, dodać trochę octu lub przyprawy maggi.





2. Fet (smalec)

KGW KRYRY

Składniki:

1 kg słoniny
10 dag boczku wędzonego
1 cebula
mleko
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Słoninę kroimy w kostkę do tego dokładamy boczek, również pokrojony w kostkę. Topimy i mieszamy. Następnie dodajemy cebulę i dalej smażymy. Na koniec wlewamy mleko i przyprawę.



2

3. Hauskyjza

KGW KRYRY

Składniki:

biały ser ilość wg zapotrzebowania
1 łyżka masła
1 żółtko
sól do smaku

Sposób przygotowania:

Biały ser rozdrobić i zasolić, zostawić na 2-3 dni w ciepłym miejscu. Następnie przesmażyć z łyżką masła i żółtkiem.



3





4. Szpinak na gęsto

KGW RUDZICZKA

Składniki:

1 kg szpinaku świeżego lub mrożonego
0,5 kostki masła
3-4 łyżki mąki
0,5 l mleka słodkiego
sól, pieprz, cukier, przyprawa maggi
1 cebula
2-3 ząbki czosnku
1 łyżeczka sody oczyszczonej

Sposób przygotowania:

Szpinak świeży należy wyplukać kilka razy, a następnie wrzucić do gotującej się wody, do której należy wsypać soli i sody oczyszczonej po 1 łyżeczce. Jak zacznie się gotować, wylać to na sito i przelać zimną wodą, zostawić do okapania, a następnie posiekać na desce. Szpinak mrożony – rozmrozić.

Z masła, cebuli, czosnku, mąki zrobić zasmażkę. Wlać mleko i zrobić biały sos. Doprawić solą, cukrem, pieprzem i przyprawą maggi. Dodać posiekany szpinak, doprawić i przegotować.



5. Musztarda z gruszek

KGW STUDZIONKA

Składniki:

50 dag gruszek
3 łyżki gorczycy
2 łyżki cukru
1 łyżeczka soli
¼ szklanki octu
2 goździki
liść laurowy
5 ziaren pieprzu

Sposób przygotowania:

Gruszki obrać, jeśli mają zdrową skórkę, zostawić, następnie zapiec w piekarniku. Miękkie przetrzeć przez sito. Gorzycę, goździki, liść laurowy i pieprz zmielić w młynku. Ocet zagotować z cukrem, solą i zmielonymi przyprawami. Przetarte gruszki utrzeć z przestudzoną zalewą. Ostrość musztardy regulować ilością gorczycy, dodając do utartej musztardy. Musztardę na koniec przełożyć do słoiczków i zagotować, ok. 10 minut.



6. Chleb swojski

KGW RUDZICZKA

Składniki:

1kg mąki pszennej
5 dag drożdży
1 l ciepłej wody
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka cukru
5 łyżek lnu
5 łyżek sezamu
5 łyżek łuskanego słonecznika
5 łyżek płatków owsianych
1 szklanka otrębów pszennych

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wymieszać, zostawić do wyrośnięcia. Przygotować 2 foremki babkowe. Piec ok. 1 godziny w temperaturze 180° - 200°C.



7. Prażucha

KGW STUDZIONKA

Składniki:

1 kg ziemniaków obranych
20 dag mąki
Boczek do smaku

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki zalać gorącą wodą posolić i ugotować. Ziemniaki nie odcedzać, utłuc razem z wodą w której się gotowały i zasypać trochę mąką, dalej mieszając, aż się mąka rozklei. Uważać żeby się nie przypaliły. Gotową prażuchę wyłożyć na talerze, łyżką moczona w tłuszczu. Polać stopionym boczkiem razem ze skwarkami.



8. Pikle z przerośniętych ogórków

MARIA HARAZIN

Składniki:

1 kg ogórków
łyżka soli
2 szklanki wody
20 dag cukru
¼ szklanki 10% octu
czosnek
pieprz nie mielony
ziele angielskie
gałązki suchego kopru
liść laurowy.

Sposób przygotowania:

Bardzo duże, pożółkłe ogórki wymyć, obrać, przekroić na połowy i łyżeczką wydrążyć gniazda nasienne. Wydrążone połówki ogórków pokroić wzdłuż w słupki, mniej więcej jednakowej grubości. Tak przygotowane ogórki zasypać solą i pozostawić na kilka godzin – można nawet na całą dobę. Przygotować zalewę z połowy ilości cukru, wody i octu. Zalewą zalać ogórki i znów pozostawić na kilka godzin. Następnie zlać zalewę, dodać pozostałą ilość cukru, zagotować, jeśli trzeba, dodać octu. Ogórki ułożyć w słojach, dodać przyprawy, można ozdobić je kawałkami czerwonej papryki, zalać zalewą. Słoje zamknąć i wstawić do pasteryzacji na około 25 minut. Dla amatorów ostrzejszej konserwy, można wysypać do słoików po pół łyżeczki nasion gorczycy.



9. Kwaszone ogórki

MARIA HARAZIN

Składniki:

1 litr wody
3-3,5 dag soli (3 płaskie łyżki)
młode ogórki, wyrównanej wielkości, bez plam i uszkodzeń
gałązki kopru z nasionami
kilka ząbków czosnku
opcjonalnie wiórki zeszkobanego korzenia chrzanu

Sposób przygotowania:

Przygotować zalewę – na 1 litr wody wziąć 3-3,5 dag soli i razem zagotować. Przygotować umyte ogórki, w zależności od liczby słoików, które chcemy ukisić. Ogórki ustawić w bardzo dobrze wymytych i wyparzonych słojach, najlepiej 1 litrowych. Do każdego słoja włożyć gałązkę kopru z nasionami i po kilka ząbków czosnku. Można również dołożyć wiórki chrzanu. Gorącą zalewą napełnić słoje z ogórkami, zamknąć i pozostawić do ukwaszenia. Przechowywane w mieszkaniu ogórki, już po 2 tygodniach można poddać pasteryzacji. Pasteryzować około 15 minut.



10. Pałeczki ziemniaczane

KGW WISŁA WIELKA

Składniki:

- 1 kg ziemniaków gotowanych, przeciśniętych przez praskę
- 20 dag chudego boczku
- 2 cebule
- 4 pęczki szczypiorku
- 40 dag kapusty kiszanej, drobno posiekanej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki śmietany zakwaszanej.
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Pokrojony boczek, podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą, wystudzić. Dodać do przeciśniętych ziemniaków. Potem dodać kapustę, szczypiorek, przyprawy do smaku i mąkę ziemniaczaną. Wyrobić ciasto, formować pałeczki 10 centymetrowe i piec na maśle. Podawać z ogórkiem konserwowym.

11. Placki z białego sera

KGW STUDZIONKA

Składniki:

- 60 dag białego sera
- 50 dag gotowanych ziemniaków
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 jajka
- 2 łyżki mąki

Sposób przygotowania:

Wszystko wymieszać, zrobić placuszki, lekko okulać w mące i piec na rumiano na smalcu.



12. Sałatka ziemniaczano – śledziowa

KGW WISŁA MAŁA

Składniki:

- 2 kg ziemniaków gotowanych (nie przegotować)
- 6 płatów śledzia solonego
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 6 ogórków kiszonych
- 3 średnie cebule
- 40 dag boczku wędzonego
- 5 łyżek octu

Sposób przygotowania:

Ziemniaki, śledź, ogórek, jajka – pokroić w większą kostkę. Boczek pokroić i stopić, następnie wyjąć skwarki. Na tłuszczu zeszklić pokrojoną cebulę, dodać ocet. Wszystko razem wymieszać i obsypać skwarkami.





13. Słony śledź z białą wodą

KGW BRZEŹCE

Składniki:

1 słony śledź cały
0,5 l wody
śmietanka kwaśna 18%
1 łyżka soli
5 łyżek octu 10%
2 łyżki cukru
ziele angielskie
1 liść laurowy
ziemniaki
masło

Sposób przygotowania:

Śledź moczymy około ½ godz. w zimnej wodzie z octem i później wodę odlewamy.

Zalewa: wodę, sól, ocet, cukier, liść laurowy, angielskie ziele zagotowujemy. Pod koniec gotowania dajemy cebulę pokrojoną drobno aby się trochę sparzyła i odstawiamy do wystygnięcia. Dodajemy śmietanę, sól, pieprz. Do tego całe ziemniaki lub potłuczone z przesmażoną cebulką.



14. Czarne kluski z mięsem zbieranym

KGW WISŁA WIELKA

Składniki:

1 kg obieranego mięsa rosołowego (mieszane wołowe, z kości kotleta, z porcji z kurczaka)
przyprawy do smaku
2 kg ziemniaka ugotowanego
8 ziemniaków tartych (odciśnięte)
1 jajko
1 szklanka mąki ziemniaczanej
0,5 kg boczku wędzonego

Sposób przygotowania:

Obrane gotowane mięso zmielić na drobnych oczkach. Przyprawić do smaku, dobrze wyrobić. Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę, dodać odciśnięte tarte ziemniaki, mąkę ziemniaczaną, jajka, sól, wyrobić ciasto. Jak ciasto ściemnieje formować kluski, a do środka wkładać mięso. Wrzucać do gotującej wody, gotować około 3 minuty. Gotowane kluski podawać z zasmażonym boczkiem.

15. Fazole z kapustą

KGW STUDZIONKA

Składniki:

25 dag kolorowej fasoli
25 dag fasoli białej
50 dag kiszzonej kapusty
sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Fasole namoczyć na noc. Rano ugotować do miękkości, lekko posolić na końcu gotowania. Ugotować kapustę. Jak się wszystko ugotuje na miękko, połączyć wszystkie składniki. Przygotować zasmażkę na maśle, przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.



16. Kotlety z chleba

KGW GOLASOWICE

Składniki:

1 kg chleba
3 szklanki mleka
3 cebule
2 jajka
sól, pieprz
tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

Chleb namoczyć w mleku, odcisnąć, przepuścić przez maszynkę. Cebulę drobno posiekać, połączyć z chlebem, dodać jajka, przyprawy i dokładnie wyrobić. Formować kotlety i smażyć na rozgrzanym tłuszczu do zarumienienia. Podawać z ostrymi sosami i surówkami.

17. Kluski szare

KGW GÓRA

Składniki:

1 kg surowych ziemniaków
1 kg gotowanych ziemniaków
sól

Sposób przygotowania:

Surowe ziemniaki obierz, umyj i zetrzyj na drobnej tarce. Sok z ziemniaków wyciśnij i odstaw na 15 min. Gdy na dnie ustoi się osad, odlej wodę, a wytworzoną skrobię dodaj do startych ziemniaków. Połącz z ugotowanymi i utłuczonymi ziemniakami. Masę posól i dokładnie wyrób. Kulać kluski, lekko spłaszczając i robiąc palcem dziurkę na sos.

18. Kluski śląskie

KGW GILOWICE

Składniki:

1 kg ziemniaków
1 jajko
mąka ziemniaczana

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę. Wbić jajko do ciepłych ziemniaków i wymieszać. Wyrównać i podzielić na cztery części. 1 z części wybrać i w puste miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną i wyrobić w jednolitą masę. Formować kulki, wrzucać do gorącej, osolonej wody. Gotować, aż wypłyną na wierzch, gotować od tego czasu jeszcze chwilę.





19. Gałuszki puszczone (kluski kładzione)

KGW STUDZIONKA

Składniki:

mleko
mąka
jajko
sól
masło
cukier

Sposób przygotowania:

Mleko z mąką i jajkiem roztrzepać na jednolitą masę, dodać szczyptę soli. Ciasto ma być dosyć gęste. Nabierać łyżką i kłaść na wrzącą wodę. Po ugotowaniu (ok. 4 min.) kluski polać masłem i posypać cukrem. Można też podawać z topionym, usmażonym boczkiem.

20. Kapusta z grzybami

FRANCISZEK KLINKOSZ

Składniki:

1 kg kiszzonej kapusty
5 dag suszonych grzybów
2 łyżki masła lub oleju
cebula
1,5 łyżki mąki
pieprz
sól

Sposób przygotowania:

Kapustę wypłukać, posiekać i włożyć do garnka zalewając 2 szklankami wody. Gotować, aż zmięknie, a prawie cała woda się wygotuje. Grzyby suszone zalać 2 szklankami wody, po godzinie ugotować. Powinna pozostać nie więcej, niż szklanka wywaru. Odsączyć grzyby z wywaru, a wywar wlać do kapusty. Grzyby pokroić w paski, także dodać do kapusty i jeszcze gotować razem ok. 20 minut. Rozgrzać masło lub olej, cebulę drobno posiekać i podsmażyć w tłuszczu na złoto. Dodać mąkę, a kiedy się spieni, dodać zasmażkę do kapusty i dokładnie wymieszać. Zagotować, przyprawić solą i pieprzem. Kapusta z grzybami doskonale nadaje się również do odgrzewania dzień po dniu. Można ją dodatkowo doprawić 2 łyżkami powideł śliwkowymi, zyskuje wtedy szlachetny smak.



21. Szalot jarzynowy

KGW GRZAWA

Składniki:

ziemniaki
jarzyny: marchew, pietruszka, seler
ogórki kiszzone
jajka
boczek wędzony
cebula
sól, pieprz
wszystkie ilości wg zapotrzebowania

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w łupinie, jarzyny ugotować – osobno. Jajka ugotować na twardo. Wszystko pokroić w grubszą kostkę, wymieszać i omaścić stopionym boczkiem, doprawić do smaku.





22. Modro kapusta

KGW GILOWICE

Składniki:

1 główka kapusty
2 duże cebule
2 jabłka
ocet
oliwa
sól, cukier, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatkować, zalać gorącą wodą i ugotować do miękkości. Podczas gotowania dodać 1 łyżkę soli. Odcedzić, wlać 2 łyżki octu, pokrojoną cebulę, zetrzeć jabłka, dodać cukier, pieprz oraz oliwę do smaku.





1. Wodzionka

KGW BRZEŹCE

Składniki:

2 kromki czerstwego chleba

0,5 l wody

2 ząbki czosnku

sól

pieprz

1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

Chleb kroimy w kosteczkę i dajemy do miski. Gotujemy wodę z solą, pieprzem i masłem. Zalewamy chleb, dodając rozgnieciony czosnek.





2. Kapuśniak

KEiR GOCZAŁKOWICE-ZDRÓJ

Składniki:

2kg kiszonej kapusty
kość od schabu
50 dag boczku wędzonego
50 dag kiełbasy swojskiej
30 dag szynki wędzonej
1 kg ziemniaków
15 dag słoniny
3 łyżki mąki
ziele angielskie
liść laurowy
pieprz, sól, majeranek

Sposób przygotowania:

Gotujemy wywar na kościach ze schabu. Kiszoną kapustę dobrze odciskamy (jeżeli jest za kwaśna, płuczemy wrzącą wodą). Drobno kroimy i gotujemy do miękkości. Obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, gotujemy i łączymy z kapustą i wywarem z kości i wędliną. Następnie przyprawiamy i gotujemy do miękkości. Robimy zasmażkę ze słoniny i mąki, wystudzoną wlewamy do zupy. Całość zagotowujemy przed podaniem.

3. Barszcz biały na wędzonce

KGW GRZAWA

Składniki:

30 dag boczku wędzonego
½ kg kości wędzonej
½ szklanki śmietany
mąka pszenna
sól, pieprz, przyprawa maggi
ziele angielskie, liść laurowy
ziemniaki

Sposób przygotowania:

Boczek i kości zalać wodą, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Całość gotować do miękkości, następnie odcedzić. Zupę trochę zagęścić zawiesiną z mąki i wody. Dodać śmietany i doprawić do smaku. Dodać pokrojony w kostkę boczek i mięso z kości. Podawać z ziemniakami.





4. Zupa z ajlaufem (kapanka)

KGW JANKOWICE

Składniki:

0,5 kg kury wiejskiej
0,5 kg mięsa wołowego z żeber
1 marchew
1 korzeń pietruszki
0,5 selera
0,5 cebuli zrumienionej na blasze
3 jajka
3 łyżki mąki
sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Kurę i wołowinę dokładnie umyć i włożyć do garnka, zalać zimną wodą, posolić. Dodać warzywa, gotować na wolnym ogniu. Pianę odszumować (zebrać łyżką). Jajka wymieszać z mąką, powoli wlewać do gotującej się zupy. Całość wymieszać.

5. Bryja ze świeżych owoców

KGW STARA WIEŚ

Składniki:

1 kg jabłek
1 kg gruszek
0,5 kg śliwek
0,5 kg moreli (obrać ze skórki)
1 puszka brzoskwiń
1 kartonik śmietany, kremówki
4 łyżki mąki
sól, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Owoce obrać, dodać cukier i w małej ilości wody gotujemy (tak jak kompot), aż do rozgotowania. Następnie miksujemy, dodajemy wodę, zagęszczamy mąką, śmietaną kwaśną, doprawiamy cukrem i solą do smaku.



6. Zupa ze skórek chleba

KGW MIEDŹNA

Składniki:

2 l wody na wywar z kości
2 marchewki
1 pietruszka (korzeń)
trochę selera
skórki z chleba z 3 piątek
przyprawa vegeta
sól do smaku
6 ziaren ziela angielskiego
2 liście laurowe
3 ziemniaki
3 jajka
ocet i cukier do smaku.

Sposób przygotowania:

Przygotować wywar z kości, następnie na tarce (na grubych oczkach) zetrzeć pietruszkę, seler i marchewkę, połączyć z wywarem. Ugotować ziemniaki i ugnieść, ciepłe włożyć do zupy. Ugotować jajka na twardo, pokroić w kostkę i również dodać do zupy. Doprawić octem i cukrem.





7. Zupa fasolowa

KGW PIASEK

Składniki:

0,5 kg fasoli czerwonej – zamoczyć przez noc
60 dag jarzyn (marchewka, seler, pietruszka)
30 dag ziemniaka pokrojonego w kostkę
0,5 kg żeberek wieprzowych
0,5 kg boczku wędzonego
liść laurowy
ziele angielskie
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Gotujemy wywar z żeberek wieprzowych z uprzednio namoczoną fasolą, ok. 1 godziny. Następnie dodajemy jarzyny, ziemniaki i boczek wędzony, wszystko pokrojone w kostkę. Kolejno dodajemy 5 liści laurowych, kilka ziarenek ziela angielskiego. Jak już wszystko będzie miękkie, zakłócić lekko zasmażką (roztopiony boczek i 3 łyżki mąki) oraz przyprawić solą i pieprzem.



8. Bryja ze suszonych owoców

KGW STARA WIEŚ

Składniki:

1 paczka suszonych owoców (jabłka, gruszki itp.)
1 paczka rodzynek
1 paczka suszonych śliwek
1 paczka żurawiny
1 kostka masła
1 kartonik śmietanki, kremówki
sól, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystkie suszone owoce płuczemy i gotujemy razem w małej ilości wody z dodatkiem masła. Do ugotowanych owoców dodajemy trochę wody, zasmażkę z mąki i masła, zaprawiamy śmietanką i solimy do smaku.

9. Zupa z dyni

KGW STARA WIEŚ

Składniki:

1 kg dyni
4 marchewki
4 ziemniaki
1 cebula
1 por
1 papryka
gałka muskatołowa
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Dynię, ziemniaki i jarzyny obieramy, płuczemy, kroimy w kostkę i gotujemy w litrze wody. Po ugotowaniu wszystko miksujemy i dodajemy do rosółu. Doprawiamy solą, pieprzem, vegetą. Podajemy z grzankami.



10. Zupa na wędzonce

KGW WISŁA MAŁA

Składniki:

- 1 kg żeberk wieprzowych, wędzonych
- 1 golonko wieprzowe, tylne wędzone
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

Mięso umyć i zalać 3 litrami zimnej wody, dodać cebulę i sól do smaku. Doprowadzić do zagotowania i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie (około 2 godz.). Czosnek dodać pod koniec gotowania. Żeberka i golonko wyciągnąć, wywar przecedzić – zupa gotowa. Podawać z całymi gotowanymi ziemniakami (można dodać śmietanę lub mleko). Żeberka i golonko pokroić na porcję i podawać z kapustą puczoną z ziemniakami lub sałatką ziemniaczano-śledziową.



11. Żur z maślanki

KGW WISŁA WIELKA

Składniki:

- 2 l maślanki „Mrągowskiej”
- 200 ml śmietany 18%
- 1 główka czosnku
- 5 cebul
- 2 pęczki koperku
- liść laurowy
- ziele angielskie
- 0,5 kostki margaryny
- sól, pieprz, maggi

Sposób przygotowania:

Cebulę zeszklić na margarynie, powoli wlewać maślankę, gotować ciągle mieszając. Dodać wszystkie przyprawy. Gotować około 5 minut. Na koniec zagęścić zahartowaną śmietaną. Podawać z gotowanym jajkiem i drobno posiekanym koperkiem. Można podawać także z ziemniakami.





12. Kartoflonka

KGW WOLA

Składniki:

1 kg żeberek
5 l wody
1 kg ziemniaków
0,5 kg marchwi
1 seler
2 cebule
4 ząbki czosnku
2 pietruszki
natka pietruszki
0,5 kg swojskiej kielbasy
30 dag wędzonego boczku
przyprawy: sól, pieprz, majeranek (do smaku)

Sposób przygotowania:

Żeberka ugotować. Na wywarze z żeberek ugotować pokrojone w kostkę jarzyny i ziemniaki. Boczek pokroić i zasmażyć. Dodać cebulę i zeszklić. Dodać pokrojoną kielbasę. Na tłuszczu z boczku zrobić zasmażkę i dodać do zupy. Na koniec dodać posiekaną zieloną pietruszkę.





1. Gołębie w śmietanie

KGW ĆWIKLICE

Składniki:

gołębie młode (do 6-8 tygodni)

pieprz, sól, majeranek

śmietana słodka (30%)

masło

Sposób przygotowania:

Mięso gołębie natrzeć przyprawami i pozostawić na 2 godz. w lodówce. Po odstaniu rozgrzać masło na patelni i ułożyć gołębie, po mocnym zrumienieniu, przełożyć do brytfanki i zalać śmietaną. Następnie włożyć do piekarnika i dusić do miękkości. Z sosu, który pozostał na patelni, robimy sos, zabielały mąką, łącząc go z pozostałą śmietaną po duszeniu gołębi. Można wg potrzeby podlać wodą, tak aby mięso nie wyschło, podczas duszenia.





2. Necówka

KGW ÓWIKLICE

Składniki:

2 kg mięsa wieprzowego – różne
3 cebule
pieprz, sól, majeranek
3 ząbki czosnku
3 jajka
otoka wieprzowa (można do środka włożyć paski boczku, kiełbasę lub orzechy włoskie)

Sposób przygotowania:

Mięso pomieścić bardzo drobno, cebulę pokroić w kosteczkę i przesmażyć z czosnkiem. Wszystkie składniki połączyć. Delikatnie zawinąć w otokę wieprzową. Włożyć do formy na babki. Wstawić do piekarnika na ok. 1,5 godz. w temperaturze 190°C. Podawać można do obiadu i na zimno do chleba.

3. Schab na zimno („schab gotowany”)

KEiR GOCZAŁKOWICE-ZDRÓJ

Składniki:

2 kg schabu lub szynki
2 łyżki majeranku
1 łyżeczka pieprzu
8 ząbków czosnku
3 duże liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
1/3 szklanki soli
3/4 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

1 dzień: mięso zalewamy 2 litrami gorącej wody, dodajemy wszystkie przyprawy i gotujemy 10 minut pod przykryciem. Chłodzimy w zalewie 6 godzin. Wykładamy na talerz. 2 dzień: do gorącej zalewy, dajemy schab i gotujemy 5-6 minut. Zostawiamy na 6 godzin. Wyjmujemy, zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki na 2 dni.



4. Łopatka pieczona z suszonymi grzybami

KGW FRYDEK

Składniki:

4 kg mięsa z łopatki
sól, pieprz
musztarda
6 dag suszonych grzybów
1 cebula
2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić na duże płyty, potłuc i przyprawić solą oraz pieprzem, posmarować także musztardą. Suszone grzyby namoczyć 3 godz. w wodzie. Wodę odlać, grzyby zmielić razem z 1 cebulą. Następnie podsmażyć na 2 łyżkach masła, dodać trochę soli i pieprzu. Farsz wystudzić, posmarować płyty mięsne, zwinąć w rolady, spiąć wykałaczkami i usmażyć - ok. 1,5 godz. W czasie smażenia mięso podlewać wodą, w której moczyły się grzyby. Podawać z ziemniakami i surówką z kapusty.





5. Rolady wieprzowe z nadzieniem krojonym

KGW GILOWICE

Składniki:

2 kg mięsa wieprzowego – zrazówki
0,5 kg boczku wędzonego
3 cebule
0,5 kg kiełbasy toruńskiej
5 ogórków kiszonych
1 musztarda
1 łyżka mąki pszennej
0,5 szklanki śmietany kremówki
przyprawy: pieprz, sól, maggi (do smaku)

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić w plastry, ubić tłuczkiem, posolić, posmarować musztardą, ułożyć farsz pokrojony w kostkę, zawinąć wszystko nicią. Rolady wyłożyć na rozgrzany tłuszcz – obrumienić, podlać rosółem i dusić do miękkości, podawać z sosem.

Sos: Rolady wyjąć i z pozostałego wywaru zrobić sos. Dodać zawiesinę z mąki i śmietany. Przyprawić do smaku.

6. Żeberka z kapustą i ziemniakami

KEiR GOCZAŁKOWICE-ZDRÓJ

Składniki:

1 kg żeberek
1 główka czosnku
4 łyżki soli
2 liście laurowe
5 ziarenek ziela angielskiego
1 łyżka masła
warzywa: 1 pietruszka, 1 marchewka,

Sposób przygotowania:

Żeberka wypłukać, natrzeć solą, czosnkiem oraz resztą przypraw i pozostawić na 3 godz. Następnie wrzucić do garnka z wodą, przyprawić jarzynką i gotować do miękkości. Po ugotowaniu lekko podpiec na maśle, posypać kminkiem. Podawać z kapustą kiszoną i ziemniakami.





7. Żeberka po starowiejsku

KGW GOLASOWICE

Składniki:

1 kg żeberek
sól, pieprz, szczypta chilli, pieprz Cayenne
5 ząbków czosnku
3 liście laurowe
kilka suszonych grzybów (podgrzybki, prawdziwki, kozaki)
łyżeczka majeranku
łyżeczka kminku
1 cebula
sok z 0,5 cytryny
olej

Sposób przygotowania:

Żeberka myjemy, kroimy na małe porcje i posypujemy solą i pieprzem. W misce przygotowujemy zaprawę: wszystkie składniki (sok z cytryny, kminek, majeranek, wyciśnięty czosnek, pieprz Cayenne) dobrze mieszamy i smarujemy nią żeberka. Tak przygotowane żeberka trzymamy w lodówce całą noc. Następnego dnia, żeberka podsmażamy na patelni z jednej i z drugiej strony. W garnku rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojoną w talarki cebulę i podsmażamy na małym ogniu, aż cebula będzie miękka. Następnie przekładamy do garnka podsmażone żeberka, podlewamy wodą (pół szklanki), dodajemy wypłukane, suszone grzyby, liść laurowy i dusimy na średnim ogniu 1 godzinę.



8. Rolady z gęsiny

KGW GÓRA

Składniki:

cała pierś z gęsi (podwójna)
musztarda
sól
30 dag boczku wędzonego
30 dag swojskiej kielbasy
cebula

Sposób przygotowania:

Filet z piersi gęsi przeciąć wzdłuż i rozbić przez folię. Posolić, posmarować musztardą. Drobno pokroić boczek wędzony i kielbasę, następnie wraz z cebulą pokrojoną w paseczki rozłożyć na mięso. Zwinąć rolady i owinąć je nićmi. Piec około 2,5 godz. w temperaturze 180°C. Z pozostałej cieczy i tłuszczu zrobić sos.

9. Prażuchy

KGW STARA WIEŚ

Składniki:

3 kg ziemniaków
0,5kg wędzonego boczku
0,5kg kielbasy
0,5kg cebuli
0,5kg żeberek
1 główka kapusty
przyprawy

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki kroimy w plastry. Wykładamy dół i boki pojemnika w którym prażymy kapustą i kładziemy warstwami, ziemniaki, boczek, kielbasę i mięso. Przyprawiamy solą, vegetą, pieprzem. Na koniec przykrywamy liśćmi kapusty i gotujemy.



10. Karminadle z pieczarkami

KGW GRZAWA

Składniki:

1 kg mięsa mielonego
30 dag pieczarek
2 jajka
bułka czerstwa
bułka tarta
cebula
trochę masła
sól, pieprz
olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić drobno i zeszklić na maśle. Dodać pokrojone pieczarki i dusić do miękkości ok. 20 minut. Doprawić do smaku. Bułkę namoczyć i dobrze odcisnąć. Do mielonego mięsa dodać drobno pokrojoną cebulę, odcisniętą bułkę, jajka, następnie dobrze wymieszać i doprawić solą, pieprzem i vegetą do smaku. Formować średniej wielkości kotlety, nałożyć trochę pieczarek w środek, jeszcze raz uformować. Owalny kotlecik obtoczyć w bułce tartej i smażyć na złoty kolor na oleju.



11. Karczek pieczony w bratrule

KGW JANKOWICE

Składniki:

2 całe karczki wieprzowe (ok. 5 kg)
sól, pieprz
czosnek
jarzyna

Sposób przygotowania:

Karczek naciąć, włożyć czosnek, okrasić przyprawami i zostawić na ok. 8 godzin. Następnie piec w bratrance do miękkości ok. 2 godz.





12. Mięso w słojach

KGW PIASEK

Składniki:

5 kg kity wieprzowej
20 dag soli
ziele angielskie
liście laurowe

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić w duże kawałki, zapeklować solą, zielem angielskim i liśćmi laurowymi, zostawić na 4 dni. Następnie zamoczyć mięso w wodzie przez 3 godziny. Podpiec na smalcu i włożyć do słoja, najlepiej pod gumkę i zalać sosem, który został z mięsa. Słoje przed włożeniem mięsa wyparzyć. Następnie słoje z mięsem gotować. W pierwszy dzień 3 godziny, drugi dzień 1 godzina. Mięso można podawać na zimną płytę lub na ciepło, do obiadu.

13. Gęś pieczona

KGW PIELGRZYMOWICE

Składniki:

1 gęś (4-5kg)
kilka ząbków czosnku
smalec (kilka łyżek do pieczenia)
sól
majeranek

Sposób przygotowania:

Umyć gęś i przyprawić solą i majerankiem. Natrzeć rozgniecionym czosnkiem i zostawić na około 2 godziny. Do brytfanny dodać smalec, włożyć gęś i piec do miękkości.





14. Schab gotowany

KGW POREBA

Składniki:

1,2 kg schabu
2 łyżki majonezu
1/3 szklanka soli
1 łyżeczka majeranku
4 ziarna jałowca
6 ziaren pieprzu czarnego
0,5 główki czosnku
2 l wody
1 łyżeczka vegety
2 łyżki papryki słodkiej

Sposób przygotowania:

Z powyższych składników przygotować zalewę. Następnie schab włożyć do zimnej zalewy i gotować 3-5 minut. Po ostygnięciu włożyć do lodówki. Na drugi dzień gotować 3-5 min. Po ostygnięciu trzymać 48 godzin w lodówce.



15. Gęsia szyjka nadziewana

KGW RUDZICZKA

Składniki:

2-3 skóry z gęziej szyi
1 cebula
30 dag gęziej wątróbki
30 dag mięsa mielonego, drobiowego
1 jajko
bułka tarta
natka pietruszki
sól, pieprz
majeranek, gałka muskatołowa
nici do zaszywania

Sposób przygotowania:

Skórki oczyścimy, wątróbkę myjemy i drobno siekamy, cebulę również drobno kroimy. Do mielonego mięsa dodajemy wątróbkę, cebulę i bułkę tartą, a także przyprawy. Skórę gęsią zaszywamy z jednej strony, nadziewamy farszem i zaszywamy z drugiej strony. Tak przygotowane szyjki obsmażamy na tłuszczu, a następnie dusimy do miękkości skórki. Szyjki można jeść na ciepło, a także na zimno, pokrojone w ukośne plastry.



16. Karminadle

KGW WOLA

Składniki:

0,5 kg mięsa mielonego
1 bułka
1 jajko
1 cebula
sól
pieprz
bułka tarta

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w kostkę i przysmażyć na złoty kolor, dodać do mięsa. Do mięsa dodać namoczoną, ociekniętą bułkę, jajko, sól, pieprz i wszystko razem wymieszać. Z masy uformować okrągłe kotlety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na małym ogniu do zarumienienia.





1. Ptasia Mleczko

KGW BRZEŹCE

Składniki:

- 2 białka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka soku z kompotu (najlepiej z czerwonych truskawek lub śliwek węgierskich)
- 1 galaretką czerwoną

Sposób przygotowania:

Ubić 2 białka z 1 szklanką cukru i szklanką soku z kompotu. Dodać ostudzoną (tężejącą) galaretkę ugotowaną w 1 szklance soku z kompotu. Potem wlać do miski i wystudzić.





2. Faworki – róże karnawałowe

KGW ĆWIKLICE

Składniki:

25 dag mąki
4 dag cukru pudru
1 łyżka masła
2 jajka
1 łyżka spirytusu
szczypta soli
tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

Z wymienionych składników wyrobić ciasto i włożyć do chłodnego miejsca na ok. 60 minut. Następnie bardzo cienko rozwałkować i wycinać szklanką krążki. Brzegi ponacinać w 4-6 miejscach. Kilka ułożyć jeden na drugi (3-5 krążków), przyciskając mocno środek, tak aby się dobrze skleił. Wrzucamy na gorący tłuszcz. Formują nam się kwiaty róż. Do środka po ostygnięciu wkładamy konfiturę i pudrujemy.

3. Kopa

KGW FRYDEK

Składniki:

I. Biskopt
5 jajek
10 łyżek cukru
10 łyżek mąki tortowej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

II. Krem
2 kostki masła
3 jajka
8 łyżek cukru
rodzynki, orzechy
2 kieliszki spirytusu
0,5 l śmietany 36%

Sposób przygotowania:

Biskopt: Ubić 5 białek na sztywno, dodać 10 łyżek cukru, dalej ubijać, dodając 5 żółtek. Następnie dodać 10 łyżek mąki, wymieszanej z 1 łyżeczką proszku do pieczenia. Całość wymieszać i upiec.

Krem: 2 kostki masła utrzeć. Ubić na parze 3 jajka z 8 łyżkami cukru, następnie jajka powoli wlewać do masła i powoli ucierać. Do utartej masy dodać rodzynki i orzechy oraz 2 kieliszki spirytusu, wszystko dobrze utrzeć. Biskopt pokroić na kawałki i przekładać kremem. Na górę ubić 0,5 l śmietany.





4. Pleśniak

KGW GÓRA

Składniki:

4 szklanki mąki
1,5 szklanki cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
25 dag masła
jajka
2 łyżki kakao
powidła
2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z żółtkami i podzielić na 3 części. Do jednej dodać 2 łyżki kakao i dać do lodówki na 2 godz. Jedną część rozwałkować na blachę i nałożyć powidła. Następnie zetrzeć ciemne ciasto z lodówki. Ubić pianę z białek i 1,5 szklanki cukru oraz 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Nałożyć na ciasto i zetrzeć ostatnią część ciasta z lodówki, następnie upiec w piekarniku.

5. Kruche ciastka z maszynki

KGW ĆWIKLICE

Składniki:

30 dag mąki tortowej
20 dag masła
10 dag cukru pudru
3 żółtka

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki łączymy i zagniatamy. Wkładamy na 30 minut do lodówki. Przciskamy przez maszynkę do mięsa, zakładając końcówkę do wyciskania ciastek. Piec na złoty kolor w temp. ok. 170°C. Do ciasta podstawowego możemy dodać mielonych orzechów, kokosu. Trzeba jednak wtedy pamiętać, by ująć trochę masła, gdyż te dodatki mają w sobie tłuszcz i ciasto stałoby się zbyt rzadkie i podczas pieczenia mogłoby się rozpląnąć.





6. Kreple (pączki)

KEiR GOCZAŁKOWICE-ZDRÓJ

Składniki:

1 kg mąki tortowej
8 dag drożdży,
15 dag cukru
½ l mleka
2 jajka
6 żółtek
9 dag masła
mała paczka cukru waniliowego
2 łyżki spirytusu
50 dag marmolady
10 dag cukru pudru
olej

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać do miski i lekko ogrzać, ciągle mieszając, masło stopić i wystudzić. Sporządzić rozczyn z drożdży, odrobiny cukru, niewielkiej ilości mąki i połowy mleka, tak aby uzyskał on konsystencję gęstej śmietany, po czym pozostawić do wyrośnięcia. W międzyczasie jajka i żółtka ucierać z cukrem i cukrem waniliowym, dodać do nich wyrośnięte drożdże, mąkę, resztę ogrzanego nieco mleka oraz szczyptę soli. Wyrabiać dalej do momentu aż zaczną pokazywać się na cieście pęcherzyki powietrza, wówczas przykryć ściereczką i pozostawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia. Ciasto na pączki, powinno być luźniejsze niż na placek. Kiedy ciasto w misce wyrośnie, wyłożyć je na stolnicę, przószyć lekko mąką i rozwałkować dosyć gruby placek. Szklanką należy wykroić krążki i nadziewać je kosteczkami marmolady. Następnie szczelnie skleić i odłożyć do wyrośnięcia. Podgrzać olej. Gdy pączki zwiększą swoją objętość i nabiorą kulistego kształtu, usmażyć je z obu stron na złoty kolor. Dobrze usmażone pączki powinny mieć jasną obwódkę wokół pączka.



7. Budyń z kartofli

KGW GOLASOWICE

Składniki:

8 gotowanych kartofli
3 łyżki mleka
2-3 jajka
sól
masło/smalec
bułka tarta
ser

Sposób przygotowania:

Gotowane kartofle utrzeć na tarce i wymieszać w misce z mlekiem, żółtkami, solą do smaku i pianą z białek twardo ubitą. Formę smaruje się masłem lub smalcem, wysypuje bułką tartą, wkłada utartą masę i gotuje w parze pół godziny. Podając posypujemy serem i polewamy masłem.

8. Orzechy warzone w zozworze (imbirze)

KGW STUDZIONKA

Składniki:

40 dag orzechów
1 l mleka
1 kg cukru
1 paczka zozworu (imbiru)

Sposób przygotowania:

Wszystko zagotować, ciągle mieszając, aż utworzy się masa krówkowa. Wylać na blachę, jak ostygnie połamać na kawałki.





9. Babka z chleba

KGW GOLASOWICE

Składniki:

śniady, jasny chleb
cukier
cynamon
skórka z cytryny
rodzynki
kieliszek wina
masło
jabłka

Sposób przygotowania:

Śniady i dobry, jasny chleb, pomieszać z cukrem, cynamonem, nieco drobno pokrojonej skórki cytrynowej, opłukanymi wielkimi lub małymi rodzynkami i zwilżyć małym kieliszkiem wina. Formę wysmarować masłem, włożyć połowę chleba, a na to sporą część jabłek, z których trzeba wykroić ziarnka, ostrugać i pokroić w talerzyki, następnie posuć cukrem, potem nałożyć znów jabłka, drugą połowę chleba, na ostatku kilka małych kawałków masła, wstawić babkę do pieca i piec do 1 godz. w temperaturze 180°C.

10. Bomby z płatków owsianych

KGW GOLASOWICE

Składniki:

25 dag drobnych płatków owsianych
25 dag cukru pudru
25 dag margaryny
6 dag kakao
esencja rumowa do smaku
2 łyżki mleka

Sposób przygotowania:

Zagnieść razem składniki, zrobić kulki, schłodzić i podawać.

11. Rogaliki krucho – drożdżowe

KGW GRZAWA

Składniki:

4 dag drożdży
3 łyżki cukru
½ kg mąki tortowej
1 kostka margaryny do pieczenia
4 żółtka
3 łyżki kwaśnej śmietany
marmolada

Sposób przygotowania:

Cukier i drożdże rozmieszać w szklance. Do przesianej mąki dodać margarynę, żółtka, śmietanę i rozmieszane drożdże. Dobrze wyrobić ciasto. Podzielić na 5 części i włożyć na 1 godz. do lodówki. Następnie każdą część rozwałkować na okrągły placek, podzielić na 8 trójkątów. Kłaść na każdy trójkąt trochę marmolady i zwiijać rogaliki. Piec w temp. 180°C około pół godziny.





12. „Jeź”

KGW GRZAWA

Składniki:

I. Biszkopt kakaowy:

- 5 jaj
- 4 łyżki mąki
- 2 łyżki kakao
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki:

II. Krem:

- 2 kostki masła
- 4 jajka
- 8 łyżek cukru
- 1 łyżka kakao
- 100 ml rumu
- bakalie – orzechy posiekane, rodzynki
- słupki migdałowe
- 2 czekolady gorzkie

Sposób przygotowania:

Z podanych składników upiec biszkopt, następnie utrzeć masło. Cukier i jajka utrzeć na parze, połączyć z masłem. Dodać orzechy, rodzynki, rum. Dobrze wymieszać. Biszkopt pokroić w kostkę. Na półmisku przekładać biszkopt i krem i uformować „jeź”. Czekolady rozpuścić na parze i oblać „jeź”. Wierzch ponakłuwać słupkami migdałów.

13. Kołocz z suszkami

KGW KOBIOR

Składniki:

I. Ciasto drożdżowe:

- 12 dag drożdży
- 3 łyżeczki cukru
- 12 czubatych łyżeczek mąki
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 kg mąki
- 4-6 żółtek
- 2 całe jajka
- 25-30 dag cukru
- 25 dag stopionego masła
- 0,5 litra mleka
- cukier waniliowy
- szczypta soli

II. Posypka:

- 15 dag cukru
- 20 dag masła
- 25 dag mąki
- 0,5 łyżeczki cynamonu lub olejek migdałowy

Sposób przygotowania:

Ze składników na ciasto zrobić zaczyn i dodać do pozostałych składników. Ciasto wyrobić i nałożyć suszki. Suszki (jabłka, gruszki, śliwki) zamoczyć w małej ilości wody, następnie przemielić w maszynce. Dodać 0,5 kostki masła, dodać cukier wg uznania, tartej bułki. Uwaga: na dużą blachę ok. 70 dag suszonych owoców. Następnie wyłożyć na 2/3 ciasta i przykryć pozostałym ciastem pociętym na paski i ułożonym w kratkę. Do kratki ułożyć posypkę.





14. Ciasteczka ze skwarków

KGW KRYRY

Składniki:

30 dag zmielonych skwarków
0,5 kg mąki
15 dag cukru pudru
2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Zgnieść i wyrobić ciasto, można robić ciastka przez maszynkę lub wykrawać ręcznie.



15. Kołocz z jabłkiem

KGW KRYRY

Składniki:

ciasto:
35 dag mąki
10 dag masła
7,5 dag cukru
1 jajko+żółtko
2,5 dag drożdży
mleko
szczypta soli

pierwszy zaczyn:
drożdże
ciepłe mleko
2 łyżki cukru
3 łyżki mąki

posypka:
12,5 dag masła
12,5 dag cukru
cukier wanilinowy
1 żółtko
25 dag mąki
troszkę proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać do miski, dodać cukier, jajka, stopione masło i wyrośnięty zaczyn – wyrobić dobrze ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Jak ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na stolnicę, a następnie rozwałkować i wyłożyć na posmarowaną blachę. Nakłuć widelcem, położyć jabłka, połączyć przygotowanym zaczynem, pokłaskać posypką. Zostawić chwilę do poruszenia. Piec w temperaturze 200°C około 0,5 godziny.

drugi zaczyn:
drożdże
mleko
cukier
mąka
1 jajko

masa jabłkowa:
1 litr jabłek tartych ze słoika
2 łyżki masła
3 łyżki cukru
trochę cynamonu



16. Szpajza cytrynowa

KGW PIELGRZYMOWICE

Składniki:

4 jajka
6 łyżek cukru
3 cytryny
3,5 łyżeczki żelatyny

Sposób przygotowania:

Oddzielone od białek żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, zostawić na chwilę, podgrzać, schłodzić. Do żółtek dodawać powoli sok z cytryn oraz rozpuszczoną żelatynę, na końcu ubitą pianę z białek. Wszystko delikatnie wymieszać. Przełożyć szpajzę do dużej szklanej salaterki lub małych kompotierek, schłodzić w lodówce. Gdy zastygnie, udekorować bitą śmietaną, plasterkami cytryny, startą skórką z cytryny oraz startą czekoladą.



17. Buchta drożdżowa

KGW PIASEK

Składniki:

5 dag drożdży
3 żółtka
2 jajka
20 dag masła (najlepsze, klarowane)
300ml mleka (szklanka i trochę jeszcze)
5 łyżeczek cukru
70 dag mąki
szczypta soli
cukier waniliowy+cukier+cynamon

Sposób przygotowania:

Z drożdży, 1 łyżki cukru i małej ilości mleka zrobić zaczyn. Gdy podrośnie, dodać żółtka, jajka, mleko i pozostałe składniki, następnie dokładnie wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować, posmarować masłem równomiernie posypać cynamonem wymieszanym z cukrem, można również dodać jabłka pokrojone w kostkę. Delikatnie zwinąć w rulon. Przełożyć do blaszki i pozostawić do wyrośnięcia. Piec na złoty kolor ok. 30 minut. Ciepłą posmarować masłem lub zrobić biały lukier.



18. Ciastka Haderloki

KGW POREĘBA

Składniki:

0,5kg mąki
1 szklanka mleka
szczypta soli, sody i proszku do pieczenia
2 jajka
oliwa do smażenia
cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zrobić ciasto, trochę gęstsze niż na naleśniki. Rozgrzany haderlok (foremka na patyku w kształcie serduszka lub kwiatka, musi zostać wcześniej dobrze rozgrzana na oleju), zanurzyć w cieście i smażyć na złoty kolor na gorącym oleju. Po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.



19. Pączki z ziemniakami

KGW POREĘBA

Składniki:

1 kg mąki
0,5 kg ziemniaków ugotowanych
10 dag drożdży
0,5 l mleka
7 łyżek cukru
 $\frac{3}{4}$ kostki tłuszczu
sól
1 łyżka spirytusu
olej do smażenia
marmolada

Sposób przygotowania:

Ziemniaki przepuścić przez praskę. Drożdże zasypać cukrem i mlekiem – zostawić na chwilę do wyrośnięcia. Jajka zmiksować, tłuszcz rozpuścić. Do miski z ziemniakami dodać mąkę, jajka, drożdże, tłuszcz, trochę posolić i wyrobić, dodać spirytus. Odstawić do wyrośnięcia. Wykroić kółka, ułożyć na desce i trochę poczekać. Smażyć po 2 minuty z każdej strony. Gotowe nadziać marmoladą i posypać cukrem pudrem. Smakują równie dobrze na drugi dzień.

20. Pierniki ze szpyrek

KGW STUDZIONKA

Składniki:

0,5kg szpyrek (skwarków)
1kg mąki pszennej
0,5kg cukru pudru
2 paczki cukru waniliowego
6 jajek
1 przyprawa do pierników
1 łyżka miodu

Sposób przygotowania:

Skwarki zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa. Zmielone skwarki wyłożyć do miski, po czym dodać mąkę, jajka, miód, cukier waniliowy, przyprawę. Wszystko dobrze wyrobić, następnie schłodzić przynajmniej 2 godziny. Schłodzone ciasto wyciskać przez maszynkę, przy użyciu odpowiedniej przystawki lub rozwałkować i wykrawać wg uznania różnymi foremkami. Ciastka piec na blaszce wysmarowanej tłuszczem, piec w temperaturze 160°C około 30 min.



21. Kołocz z posypką

KGW WISŁA MAŁA

Składniki:

I. Ciasto (1 blaszka):
30 dag mąki krupczatki
30 dag mąki tortowej
20 dag cukru,
10 dag masła
4 jajka
2 szklanki mleka
5 dag drożdży
szczypta soli

II. Posypka:
20 dag masła
20 dag cukru
1 cukier waniliowy
1 żółtko
60 dag mąki tortowej
½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Sposób przygotowania:

Zrobić zaczyn z drożdży, tj.: 1 szklankę mleka połączyć z drożdżami, 3 łyżkami mąki, 3 łyżkami cukru i solą. Zostawić do wyrośnięcia.

Do miski wsypać przesianą mąkę, cukier, roztrzepane jajka, zaczyn, roztopione masło i ciepłe mleko. Wszystko razem dobrze wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. W międzyczasie zrobić posypkę. Masło utrzeć z cukrem. Dodać resztę składników i wyrobić najednolitą masę. Po wyrośnięciu ciasto wyłożyć na natłuszczoną blachę. Pokłuć je widelcem i można posmarować roztrzepanym jajkiem. Następnie pokłaść lub pokruszyć na ciasto posypkę. Piec w nagrzanym piekarniku 180°C przez 30 minut.



22. Szpajza ze cwibakiem (sucharkiem)

KGW STUDZIONKA

Składniki:

1 paczka cwibaku (sucharka)
1 paczka budyniu waniliowego, czekoladowego, wiśniowego
1 l mleka
1 szklanka słodkiej kawy zbożowej, herbaty albo kompotu

Sposób przygotowania:

Budyń ugotować, cwibak zamoczyć w kawie lub w herbacie. Na dół salaterki dajemy budyń i pierwszą warstwę cwibaku, na cwibak drugą warstwę budyniu, ponownie cwibak i budyń. Należy uważać aby pierwszą i ostatnią warstwą był budyń. Wszystkich składników wystarczy na dwie salaterki.





23. Buchetki

KGW STUDZIONKA

Składniki:

0,5kg mąki (przesianej)
4 dag drożdży
4 żółtka
¼ kostka masła (rozpuszczone)
0,5 szklanki cukru
1 szklanka mleka
szczypta soli

Sposób przygotowania:

Żółtka i cukier mocno utrzeć. 0,5 szklanki mleka, 1 łyżkę cukru, drożdże i 3 łyżki mąki połączyć i zarobić zaczyn, który ma być gęsty jak śmietana. Dobrze wyrobione ciasto zostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto ponownie zarobić i zostawić do ponownego wyrośnięcia. Formować kulki wielkości piłki tenisowej i zostawić do wyrośnięcia. Przed włożeniem do pieca posmarować rozbitym białkiem z jajka.





1. Kompot z bani

KGW PIELGRZYMOWICE

Składniki:

1 bania (dynia)
0,5 butelki octu
2kg cukru
skurzyca (cynamon) do smaku

Sposób przygotowania:

Banie pokroić w kostkę, zasypać cukrem, zalać octem i wodą, gotować ok. 1 godziny. Następnie dodać cynamon. Przed podaniem schłodzić.





2. Miodula z Ula

KGW GOLASOWICE

Składniki:

1 l spirytusu
1 l wody przegotowanej
0,5 l miodu

Sposób przygotowania:

Miód rozpuścić w letniej wodzie, ostudzić i połączyć ze spirytem.

3. „ALASZ” kminkówka

KGW GOLASOWICE

Składniki:

50 dag cukru
2 dag kminku
1,2 l wody
1 l spirytusu

Sposób przygotowania:

Cukier wsypać do garnka, uprażyć na karmel, pod koniec wsypać kminek i zalać wodą. Rozpuścić karmel, odstawić na 24 godziny. Po tym czasie odcedzić i zalać spirytem. Rozlać do butelek.

4. Nalewka pigwowa

KGW RUDZICZKA

Składniki:

1 kg pigwy
1 kg cukru
0,5l wódki
0,5l spirytusu

Sposób przygotowania:

Pigwę pokroić w plastry, zasypać cukrem, odstawić na 3 tygodnie. Po tym czasie zlać sok, połączyć ze spirytem. Owoce ponownie zalać wódką. Po 3 tygodniach znowu zlać i połączyć razem.





5. Nalewka miętowa

KGW RUDZICZKA

Składniki:

- 10 gałązek mięty (ok. 20 cm)
- 15 dag cukru
- 200 ml wody
- sok z ½ cytryny
- 0,5l spirytusu 70%

Sposób przygotowania:

Miętę zalać spirytusem na 10 dni, zostawić w ciemnym miejscu (co jakiś czas wstrząsnąć). Po tym czasie alkohol zlać, a liście wycisnąć. Z wody, cukru i soku z cytryny ugotować syrop. Ostudzić i połączyć z alkoholem. Przebrać do butelek i pić po miesiącu.

6. Nalewka z kwiatów czarnego bzu

KGW RUDZICZKA

Składniki:

- 12 kwiatów (dużych) czarnego bzu
- 1 cytryna (plastry)
- 3 łyżeczki kwasu cytrynowego
- 1l wody mineralnej
- 75 dag cukru
- 1l wódki czystej

Sposób przygotowania:

Kwiaty bzu wyplukać, zalać wodą mineralną, dodać kwasek i cytrynę, zostawić na 24 godz. Po tym czasie przecedzić, dodać cukier oraz wódkę.

notatki









