Potrawy Wielickie

Receptury pofestiwalowe

Zebrane i opracowane przez
Zarząd Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Wielgie „Przyszłość”

POTRAWY WIELICKIE
RECEPTURY POFESTIWALOWE

ISBN: 978-83-948912-0-6

Tekst Zebrany i opracowany przez
Zarząd Stowarzyszenia Rozwoju Gminy
Wielgie „Przyszłość”

Zdjęcia
Weronika Sieradzka

Opracowanie graficzne
Drukarnia MAX, www.drukarniamax.pl

Publikację wydano na zlecenie
Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Wielgie
„Przyszłość” przy współfinansowaniu
Starostwa Powiatowego w Lipnie.

POWIAT LIPNOWSKI

Stowarzyszenie Rozwoju Gminy Wielgie „Przyszłość” powstało w roku 2003 z inicjatywy trzech pań: Krystyny Brzozowskiej, Jadwigi Daroszewskiej i Haliny Sztypka. Inicjatywa miała na celu uaktywnienie środowiska lokalnego w działaniu na rzecz lokalnej społeczności. Polska była w przededniu wejścia do UE i założyciele wybiegali w przyszłość chcąc stworzyć organizację, która mogłaby sięgać po środki unijne. Czy to się udało? Stowarzyszenie pozyskało środki w Poakcesyjnym Programie Wsparcia Obszarów Wiejskich na Program Integracji Społecznej. Było inicjatorem powstania DKK przy bibliotece w Wielgiem. Z powodzeniem od kilku lat pozyskuje środki z Gminy na działania w zakresie sportu, na prowadzenie aerobiku dla pań. Było też motorem powstania festiwalu smaków na terenie naszej gminy a nawet Powiatu.

Pierwszy festiwal odbył się w 2007 roku, w nowo oddanej świetlicy w Suradówku. Organizatorzy zmobilizowali przedstawicielki wszystkich sołectw do udziału w imprezie, której kształt był tylko mglistym zarysem obecnego przedsięwzięcia. Kolejne edycje tej kulinarnej imprezy, która promowała tradycyjną kuchnię, ale również rękodzieło, uzdolnioną wokalnie i muzycznie młodzież regionu, utwierdzały organizatorów w słuszności założeń organizacyjnych. W roku 2011 po raz pierwszy zorganizowano konkurs kulinarny w trzech kategoriach. Od roku 2015 impreza organizowana jest wspólnie z Ośrodkiem Kultury i Biblioteką Gminy Wielgie. Aktualnie to impreza otwarta na uczestników z całego powiatu lipnowskiego. Zapraszamy miłośników dobrej kuchni, zawsze w Tłusty Czwartek, aby ciesząc się smakiem kulinariów i programu artystycznego uczcić koniec karnawału.

Jako organizacja szukamy różnych form aktywizacji mieszkańców oraz ich integracji. Jesteśmy otwarci na nowych działaczy, którzy korzystając z ram prawnych stowarzyszenia chcieliby się włączyć we wspólne dzieło bezinteresownej pracy na rzecz wspólnoty regionu.

Pomysł tej publikacji zrodził się w trakcie XIV Festiwalu Smaku i jest odpowiedzią na sugestie uczestników oraz ukoronowaniem 15 letniej działalności Stowarzyszenia.

Oddając Państwu tę książkę życzymy niezapomnianych wrażeń kulinarnych.

Zarząd Stowarzyszenia

Paweł Czekalski Prezes Zarządu
Katarzyna Kwiecińska – V-ce Prezes Zarządu
Agnieszka Bieńkowska – Śliwińska Członek Zarządu

★ ★ ★

W dawnej, tradycyjnej kuchni dobrzyńskiej wykorzystywano przede wszystkim produkty z własnego gospodarstwa. Wbrew powszechnym przekonaniom nie była ona zbyt tłusta i nadmiernie słona, jej kaloryczność wynikała z dużego zapotrzebowania energetycznego mieszkańców, którzy ciężko pracowali w polu i gospodarstwie. Gospodynie intuicyjnie wiedziały, jakie produkty należy dodać do potraw, by zapewnić ich prozdrowotne właściwości. Mieszkańcy regionu jedli na śniadanie żur z kartoflami lub chlebem, niekiedy polewkę z serwatką i kaszą. Obiad złożony był zwykle z dwóch potraw. Na stołach królowała kapusta kwaszona z utartym grochem; kluski rżane (żytnie podługowate) ze słoniną lub nabiałem; kartofle (pantówki) ze zsiadłym mlekiem; mięso (w święta i często w dni powszednie); różne jarzyny, jak: brukiew, marchew, buraki itp. Na podwieczorek jadano chleb z gzikiem (twarogiem ze szczypiorkiem) albo jajecznicą lub chleb

z masłem albo z serem. Na kolację bania (owoc) rozgotowana, zalana mlekiem i zasypana zacierkami z żytniej mąki, lub kartofle.

Obecnie na terenie Gminy Wielgie podczas odbywającego się corocznie Festiwalu Smaków gospodynie wracają do korzeni, prezentując tradycyjne potrawy kuchni dobrzyńskiej. Na festiwalowych stołach znajdziemy potrawy z ziemniaków, kapusty kiszonej, czy licznie występujących w Wielickich lasach grzybów. Ziemniaki wbrew powszechnym opiniom są niskokaloryczne, bogate w witaminę C i beta-karoten, minerały i błonnik. Kiszona kapusta również słynie z dużej zawartości witaminy C oraz kwasu mlekowego, który wpływa korzystnie na naszą florę jelitową będąc naturalnym probiotykiem. Grzyby leśne określane do niedawna jako bezwartościowe, okazały się bogactwem białka, błonnika, potasu i beta-glukanów, które stymulują układ odpornościowy.

Gospodynie wielickie przygotowują dania z dziczyzny, gęsi czy wieprzowiny, które określić można mianem najzdrowszych rodzajów mięs. Mięso zwierząt łownych jest bardziej ukrwione, mniej otłuszczone, bogatsze w żelazo i posiada bardzo niską zawartość cholesterolu. Gęsina kojarzy nam się z tłustym mięsem, a przecież polska gęś owsiana to arystokracja wśród drobiu. W porównaniu z innymi gatunkami mięsa ma korzystniejszy skład tłuszczów, w tym znacznie więcej korzystnych dla serca kwasów omega-3 i omega-6 w porównaniu z mięsem indyczym lub kurzym. Natomiast wieprzowina jest bardzo dobrym źródłem witaminy B1, przewyższając w tym aspekcie, nawet dziesięciokrotnie inne mięsa. Jak widać warto spożywać różnorodne rodzaje mięs, gdyż każde z nich ma nam co innego do zaoferowania.

Podstawą kuchni festiwalowej są staropolskie pierogi. Ruskie, na słodko, z kapustą i grzybami zdobywają serce nawet największego niejadka. Kaloryczność oczywiście zależy od farszu, jednak pamiętajmy, że jeśli nie zjadamy ich często, nie powinny wpłynąć na naszą wagę. Śledzie to kolejny niedoceniany produkt, źródło cennych kwasów omega-3, białka i potasu. Na festiwalowych stołach obok śledzia znajdziemy także sandacza. Jest chudą rybą bogatą w selen, witaminy D oraz B12, które mają dobroczynny wpływ na organizm.

„Festiwal smaków" nie obejdzie się bez wypieków. Królują pierniki, serniki, mazurki, jabłeczniki, faworki, oponki i pączki. Sporą zawartość mąki pszennej i cukru w ciastach po części równoważą masło, miód, bakalie, twaróg czy owoce. Kierując się zasadą „wszystko z umiarem" możemy sobie pozwolić na 1 dzień słodkości w tygodniu bez negatywnego wpływu na naszą masę ciała.

Ostatnim nieodzownym elementem festiwalowych specjałów są napoje. Znajdziemy tutaj nalewki z aroni, malin, mniszka lekarskiego, kwiatów czarnego bzu, porzeczek, wiśni oraz gruszki z imbirem. Aronia, porzeczka i kwiat czarnego bzu to bogactwo witaminy C, witamin z grupy B i antyoksydantów. Mniszek lekarski natomiast poprawia trawienie, wzmacnia odporność, jest pomocny przy chorobach skóry i działa moczopędnie.

Zdecydowanie można stwierdzić, że potrawy wielickie wywodzące się z kuchni kujawskiej są zdrowe, smaczne i energetyczne. Bazują na lokalnych, staropolskich produktach odznaczających się wysoką wartością odżywczą i prozdrowotnymi właściwościami. Nie pozostaje nic innego, jak kultywowanie tradycji przyrządzania tradycyjnych potraw w oparciu o dobrze nam znane i wartościowe produkty.

Anna Kilanowska-Kłos dietetyk

Potrawy różne

Pączki z ziemniaków

SKŁADNIKI

- 1kg ziemniaków gotowanych
- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 4 całe jaja
- 100 g margaryny
- 8 łyżek cukru

PRZYGOTOWANIE

Ugotowane ziemniaki przemielić maszynką. Drożdże rozpuścić w małej ilości ciepłej wody lub mleka. Później wszystko połączyć i wyrobić jak na tradycyjne pączki. Postawić do wyrośnięcia. Formować kulki. Odstawić do wyrośnięcia. Piec na głębokim tłuszczu.

Rolada ziemniaczana

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie suchych wafli
- 1 kg grzybów leśnych lub pieczarek
- 3 cebule
- 5 jajek
- 3 łyżki jarzynki
- 2 kg ziemniaków
- olej do smażenia
- bułka tarta
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Grzyby umyć, drobno posiekać, przesmażyć z cebulką na odrobinie oleju, doprawić solą i pieprzem, wystudzić. Ziemniaki obrać ugotować z jarzynką, ciepłe zmielić przez maszynkę. Ciepłą masę ziemniaczaną rozłożyć na wafle. Na brzegach wafli ułożyć kawałki grzybów i zwijać w roladę. Odstawić do wystudzenia na 1 godzinę. Roladę kroimy na skośne kawałki (3 cm) obtaczamy w jajku i bułce tartej, smażymy na małym ogniu. Danie polewamy sosem pomidorowym.

Kotlety mielone z dziczyzny

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa z dziczyzny
- 1/2 kg boczku
- 4 jajka
- bułka tarta,
- cebula
- pieprz, sól, majeranek

PRZYGOTOWANIE

Mięso mielimy, dodajemy namoczoną bułkę, całe jaja, przyprawy i posiekaną drobno cebulę zeszkloną na patelni. Formujemy małe kotleciki, które smażymy na smalcu.

Krokiety postne

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 1,5 szk. mąki pszennej
- 3 jaja
- 1 szk. wody gazowanej
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli

Farsz:
- 0,5 kg kapusty kiszonej
- 0,5 kg grzybów leśnych lub pieczarek
- 0,20 dag suszonych grzybów
- 1 cebula
- przyprawy

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki zmiksować na koniec dodać wodę, przykryć i odstawić na pół godziny. Smażyć na małym ogniu w małej ilości oleju cienkie naleśniki.

Kapustę ugotować z suszonymi grzybami. Wystudzić odsączyć. Grzyby ugotować, odsączyć, wystudzić. Cebulę przesmażyć, dodać ugotowaną kapustę i grzyby. Doprawić do smaku, razem przesmażyć. Wystudzić, zmielić na dużej siatce. Na połowę naleśnika nałożyć farsz, złożyć na pół, zawinąć, obtoczyć w jajku, bułce tartej, usmażyć na złoty kolor.

Gołąbki z kaszą i warzywami

Wyróżnienie w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 70 dag mięsa mielonego
- duża marchew
- natka pietruszki
- 2 jaja
- 1/3 pora
- mały seler
- kasza gryczana aldente
- 4 łyżki oleju
- pieprz, jarzynka, majeranek
- kapusta włoska

PRZYGOTOWANIE

Kapustę zblanszować i oddzielić liście. Marchew i seler zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Pietruszkę drobno pokroić. Warzywa przesmażyć na oleju zostawiając troszkę do posypania na wierzch. Do mięsa dodać jajka, jarzynkę, pieprz, majeranek, kaszę oraz przesmażone warzywa. Na liść kapusty łyżką kładziemy farsz i zwijamy gołąbki. Układamy w garnku pionowo i zalewamy wodą do połowy wysokości gołąbka. Posypujemy pieprzem, jarzynką, majerankiem i gotujemy do miękkości. Można dodać koncentrat pomidorowy.

Sałatka ze śledziem

SKŁADNIKI

- 30 dag śledzi
- 1 czerwona papryka
- 2 cebule
- 3 ogórki konserwowe
- cytryna
- jabłko
- 1 ząbek czosnku
- pieprz do smaku
- majonez

PRZYGOTOWANIE

Wymoczone śledzie pokroić w niezbyt szerokie paski lub kostkę. Cebulę, jabłko, ogórek i paprykę kroimy w drobna kostkę. Pokrojone składniki mieszamy ze sobą dodając przyprawy i majonez. Sałatkę podawać udekorowaną majonezem i ćwiartkami cytryny.

Staropolski schab gotowany

Laureat II miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1,2 kg schabu
- 0,5 szk. cukru
- 1 łyżeczka pieprzu
- 8 ząbków czosnku

PRZYGOTOWANIE

Wszystko zalać zimną woda, tak, żeby mięso było zakryte. Gotować na wolnym ogniu przez 12 minut. Odstawić na 6 godzin i ponownie gotować przez 12 minut. Wyjąć z wywaru i obsypać majerankiem. Po całkowitym ostudzeniu wstawić do lodówki.

Pierś gęsia pieczona na jabłkach

Laureat I miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- podwójna pierś z gęsi
- 4-5 łyżek majeranku
- 1/2 kg jabłek winnych
- 2-3 ząbki czosnku
- sól, pierprz

PRZYGOTOWANIE

Piersi umyć i osuszyć, skórkę ponacinać w kratkę. Czosnek wycisnąć przez praskę. Przyprawy wymieszać z czosnkiem i natrzeć nimi mięso. Mięso odstawić do lodówki na noc. Piekarnik nagrzać do temp. 200°C, jabłka umyć, pokroić na ćwiartki, wymieszać z majerankiem solą i pieprzem. Owoce ułożyć na dnie brytfanny, na nich ułożyć mięso. Przykryć folią i piec około 1 godziny. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 170°C i piec jeszcze 1,5 – 2 godz. W trakcie pieczenia polewać sosem z pieczeni. 30 min przed końcem pieczenia zdjąć folię. Tak przygotowaną pierś podawać z pieczonymi ziemniakami.

Rolada z kurczaka w galantynie

SKŁADNIKI

- 1 cały kurczak

Farsz:

- 1/2 kg mięsa mielonego
- 1 sucha bułka
- 4 całe jajka
- sól, pieprz i trochę jarzynki
- 1 łyżeczka koperku
- 1 łyżeczka natki pietruszki
- 4 łyżki bułki tartej

Galantyna:

- opakowanie żelatyny na 2,5 l
- 2 l bulionu

PRZYGOTOWANIE

Kurczaka odfiletować z kości i posypać przyprawą do kurczaka. Składniki farszu wymieszać na jednolitą masę. Odstawić na 3 godziny. Po tym czasie napełnić farszem i uformować z tego roladę. Owinąć folią aluminiową i piec 2 godziny. Po wystudzeniu pokroić w plastry, rozłożyć na półmiski, udekorować marchewką i natką pietruszki, zalać galantyną.

Schab po cygańsku

Laureat II miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 1,5 kg schabu
- 4-5 cebul
- 50 dag pieczarek
- jarzynka
- 3 ząbki czosnku
- 50 dag pikantnego ketchupu
- 2 papryki
- bulion rosołowy
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka musztardy
- pieprz mielony

PRZYGOTOWANIE

Schab pokroić, lekko rozbić, obtoczyć w jajku i bułce tartej, przesmażyć na oleju. Cebulę i pieczarki pokroić w talarki, oprószyć jarzynką i przesmażyć na oleju.

Sos: Ketchup mieszamy ze szklanką wody, dodajemy zmiażdżony czosnek, musztardę i cukier, mieszamy i dodajemy bulion oraz paprykę pokrojoną w kostkę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i gotujemy. W naczyniu żaroodpornym układamy cebulę wymieszaną z łyżką sosu, plastrami schabu. Na koniec zalewamy pozostałym sosem. Zapiekamy 1 godz. w temp. 180°C.

Ryba po Japońsku

Laureat III miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 1 kg filetu z ryby obsypany jarzynką
- 1 słoik papryki konserwowej
- 1 słoik ogórków konserwowych
- 4 cebule
- 1 puszka brzoskwiń lub ananasa

ciasto naleśnikowe

- 1 szk. mąki
- ½ szk. wody
- 1 jajko
- szczypta soli

zalewa

- 1 mały koncentrat pomidorowy
- 3 łyżki cukru
- 4 łyżki ketchupu
- 3 łyżki octu
- 1 szk. wody
- ½ szk. oleju, sól, pieprz,

PRZYGOTOWANIE

Warzywa pokroić w paski. Filety usmażyć w cieście naleśnikowym. Zalewę wymieszać i zagotować. W naczyniu układać warstwowo najpierw warzywa, później rybę i ponownie warzywa. Całość zalać gorącą zalewą.

Kotleciki w zalewie octowej

Wyróżnienie w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa mielonego
- 1 jajko
- przyprawy: sól, pieprz, czosnek, papryka

zalewa

- 4 szklanki wody
- ¾ szklanki octu
- ½ szklanki cukru
- 1 łyżka soli
- ziele angielskie
- listek laurowy,
- pieprz,
- 2 cebule pokrojone w piórka

PRZYGOTOWANIE

Mięso mielone do którego dodajemy jajko i przyprawy, wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy małe kotleciki obtaczamy w mące i wrzucamy do osolonego wrzątku. Przygotowujemy zalewę z wyżej przygotowanych składników, zagotowujemy ją i gorącą zalewamy pulpeciki.

Schab duszony w śmietanie

Laureat I miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1 kg schabu
- 500 ml śmietany 30%
- 2 ząbki czosnku lub płatki migdałowe
- pieprz czarny i ziołowy, sól, natka pietruszki, zioła jak kto lubi
- 3 łyżki brandy

PRZYGOTOWANIE

Schab kroimy jak na kotlety. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy chwilę na rozgrzanym oleju kokosowym razem z płatkami czosnku aż się zetnie. Kawałki podsmażonego schabu razem z sosem pozostałym na patelni wrzucamy do naczynia żaroodpornego i dodajemy brandy. Schab zalewamy śmietaną i zapiekamy. Po 15 minutach dodajemy łyżkę natki pietruszki. Dusimy aż schab będzie miękki. Doprawiamy do smaku. Podajemy z ryżem, kaszą lub ciemnym pieczywem.

Krokiety z grzybami

SKŁADNIKI

Ciasto do naleśników:

- 0,5 kg mąki
- mleko
- woda
- sól
- łyżka oleju

Nadzienie:

- 0,5 kg pieczarek
- kilka suszonych grzybów
- 1-2 cebule
- sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Usmażyć cienkie naleśniki.

Pieczarki zetrzeć na grubych oczkach tarki, suszone grzyby przepuścić przez maszynkę. Cebulę przesmażyć wraz z grzybami. Wszystko przyprawić solą i pieprzem. Usmażone naleśniki smarować farszem i zwijać w ruloniki tworząc krokiety. Obtoczone w jajku i bułce tartej usmażyć.

Kaszanka Ani

Laureat III miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1kg kaszy jęczmiennej
- 0,5 l krwi wieprzowej
- 2 litry rosołu z wieprzowiny tj. łepek, skórki, wątroba, podgardle itp.
- przyprawy: majeranek, pieprz, sól
- jelita

PRZYGOTOWANIE

Ugotowane w przyprawach mięso zmielić na sitku o grubych oczkach. Kaszę prużyć do miękkości w wywarze z ugotowanego mięsa pod koniec dodając krew. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Opłukane jelita napychamy kaszanką i parzymy 20 minut w 80°C. Kaszankę podajemy na zimno lub ciepło z dodatkiem podsmażonej cebulki.

Rolada z polędwicy wieprzowej

Laureat I miejsca w 2016 r.

SKŁADNIKI

- 1 polędwica wieprzowa
- 20 dag wątróbki drobiowej
- 20 dag mięsa mielonego
- 1 czerstwa bułka
- pęczek pietruszki
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

Polędwice rozkrajamy wzdłuż i rozbijamy na jednolity duży kotlet, solimy i pieprzymy. Wątróbkę rozdrabniamy, dodajemy mięso mielone, rozdrobnioną pietruszkę, bułkę namoczoną w mleku i odciśniętą, 1 surowe jajko, sól i pieprz do smaku i wyrabiamy na jednolita masę. Farsz rozprowadzamy na kotlecie z polędwicy, zwijamy i zabezpieczamy nicią. Roladę obsmażamy na patelni, wkładamy do piekarnika w żaroodpornym naczyniu i pieczemy 40-50 min. w 190°C

Roladki z serem i papryką

SKŁADNIKI

- 10 plastrów gotowanej szynki
- 5 plastrów żółtego sera
- słoik papryki konserwowej
- 25 dag twarogu
- serek topiony czosnkowy
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Twaróg wymieszać z serkiem topionym, przyprawić do smaku szczyptą soli i pieprzu. Paprykę osączyć z zalewy i pokroić. Połowę plastrów szynki posmarować masą serową, na każdym ułożyć po plasterku sera żółtego, ponownie posmarować masą serową, ułożyć kolejne plastry szynki i posmarować masą serową. Na środku ułożyć po kawałku papryki. Całość ciasno zwinąć. Roladki pokroić po skosie.

Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym

Laureat III miejsca w 2016 r.

SKŁADNIKI

- 24 suszone śliwki
- 8 łyżek alkoholu (brandy)
- 4 łyżki wody
- ½ kg polędwiczki wieprzowej
- 5 łyżek masła
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 200ml śmietanki kremówki
- Pęczek posiekanego koperku

PRZYGOTOWANIE

Do rondelka włożyć śliwki, wlać brandy i wodę, gotować na małym ogniu pod przykryciem przez około 7 min. lub do czasu aż śliwki będą miękkie. Mięso pokroić na 2 cm kawałki, doprawić solą oraz pieprzem. Na patelni roztopić masło z olejem, włożyć mięso i smażyć na dużym ogniu przez 2-3 minuty z każdej strony do miękkości. Do mięsa dodać śliwki wraz z syropem i gotować przez kilka minut na większym ogniu. Wlać śmietankę, wymieszać i zagotować. Gotować do chwili ciągle mieszając Aż część sosu odparuje. Posypać koperkiem doprawić w razie potrzeby solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami lub kaszą.

Rolada z polędwicy wieprzowej

Laureat I miejsca w 2016 r.

SKŁADNIKI

- 1 polędwica wieprzowa
- 20 dag wątróbki drobiowej
- 20 dag mięsa mielonego
- 1 czerstwa bułka
- pęczek pietruszki
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

Polędwice rozkrajamy wzdłuż i rozbijamy na jednolity duży kotlet, solimy i pieprzymy. Wątróbkę rozdrabniamy, dodajemy mięso mielone, rozdrobnioną pietruszkę, bułkę namoczoną w mleku i odciśniętą, 1 surowe jajko, sól i pieprz do smaku i wyrabiamy na jednolita masę. Farsz rozprowadzamy na kotlecie z polędwicy, zwijamy i zabezpieczamy nicią. Roladę obsmażamy na patelni, wkładamy do piekarnika w żaroodpornym naczyniu i pieczemy 40-50 min. w 190°C

Karkówka ze śliwkami

SKŁADNIKI

- 1 karczek ze świniaka
- 30 dag śliwek suszonych
- pieprz, sól, majeranek

PRZYGOTOWANIE

Cały karczek umyty, osuszony, natarty pieprzem, sola i majerankiem zostawiamy na całą noc w temperaturze pokojowej. Rano naszpikować suszonymi śliwkami i włożyć do piekarnika. Piec ok. 1,5 godziny w temperaturze 180°C.

Bryndos (babka ziemniaczana)

SKŁADNIKI

- 2 kg ziemniaków
- 4 jajka
- boczek wędzony
- kiełbasa
- cebula 2 szt.
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, papryka sypka – ostra lub słodka

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki zetrzeć wraz z cebulą, dodać jajka, podsmażony boczek i kiełbasę, przyprawić do smaku. Masę wkładamy do wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą formy. Zapiekamy w piecu nagrzanym do 180°C.

Karkówka pleciona w warkocz

SKŁADNIKI

- 2 kg karkówki
- 1 szk. oleju
- jarzynka, oregano, tymianek, majeranek
- przyprawy: gotowe mieszanki przypraw do mięs
- wykałaczki

PRZYGOTOWANIE

Karkówkę pokroić w plastry i troszkę rozbić. W ½ szk. oleju rozprowadzić przyprawy i obtoczyć mięso. W marynacie zostawić na noc. Później naciąć każdy plaster dwa razy, tak żeby zapleść warkocz i na końcu spiąć wykałaczką, smażyć. Włożyć do naczynia, podlać wodą i prużyć do miękkości. Podawać z kluskami i sosem grzybowym.

Mielone ze śliwką

Laureat II miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa mielonego
- 0,30 kg śliwek suszonych bez pestek
- 20 plastrów boczku wędzonego

PRZYGOTOWANIE

Mięso wyrobić i doprawić jak tradycyjne kotlety mielone. Formować kotleciki,w środek wkładać śliwkę. Zalepić i owinąć plastrem boczku. Gotowe piec w piekarniku ok. 20 min.

Kotleciki z dużego szczupaka

SKŁADNIKI

- 1 szczupak (2 kg co najmniej)
- ½ kg chudego boczku
- 2 cebule średnie
- 3 jajka całe
- 1 duża sucha bułka
- jarzynka
- pieprz, sól, majeranek, olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Rybę wyfiletować, ścinać ze skóry kawałki do mielenia, boczek zmielić wraz z 2 cebulami.

Do mielonego mięsa dodać jajka, jarzynkę, pieprz, sól, majeranek i dobrze wyrobić. Jeżeli będzie ścisłe to po prostu dodać wody.

Formować klopsiki i smażyć bez panierki (panierka pochłania olej). Klopsiki są smaczne na gorąco z dużą ilością surówki z kiszonej kapusty. Można je jeść na zimno z chlebem.

Nagie pierogi

SKŁADNIKI

- ½ kg zmielonego twarogu
- 2,5 kg surowych, startych, odciśniętych ziemniaków
- ½ kg ziemniaków gotowanych zmielonych
- 1 cebula, 1 jajko
- trochę cukru
- boczek
- śmietana
- sól pieprz – do smaku
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

PRZYGOTOWANIE

Ciasto na pierogi wyrabiamy z ziemniaków gotowanych i surowych z dodatkiem mąki ziemniaczanej i przypraw. Twaróg wyrobić z jajkiem, cebulą, cukrem, solą i pieprzem. Z ciasta formować placki, nadziewać twarogiem i sklejać na pierogi. Wrzucać do gotującej, osolonej wody. Gotować do wypłynięcia.

Podawać okraszone boczkiem lub śmietaną.

Pierogi wigilijne

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki
- 1 kostka masła roślinnego
- 4 jaja
- ½ szk. gotowanej wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Sól
- Ze składników wyrobić ciasto.

Farsz

- 11/2 kg pieczarek
- ½ kostki masła
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki pszennej

PRZYGOTOWANIE

Pieczarki umyć, zetrzeć na dużych oczkach na tarce, cebulki pokroić w kostkę. Przesmażyć na dużej patelni, dołożyć masło, przyprawy. Na koniec smażenia dołożyć 2 łyżki mąki. Zdjąć z ognia dodać rozbełtane jajko. Gotowy farsz nakładać na wycięte koła ciasta, formować pierogi, sklejać. Smażyć na patelni na głębokim oleju na złoty kolor.

Pierogi Izy

SKŁADNIKI

- 1 kg pieczarek
- 2 cebule
- 0,5 kg mąki
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki gorącej wody
- 1/2 kostki margaryny

PRZYGOTOWANIE

Farsz: Pieczarki obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Cebule obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki margaryny i podsmażyć cebulę, potem dodać pieczarki i smażyć aż wyparuje cała woda, doprawić solą i pieprzem. Ciasto: Do miski wsypać mąkę, dodać jajko, 2 żółtka, proszek do pieczenia, sól, wodę i rozpuszczoną margarynę. Wszystko razem wymieszać. Ciasto rozwałkować, szklanką wyciąć kółka, na środek nałożyć farsz, zlepić i smażyć na głębokim oleju.

Pierogi z powidłami i gruszkami

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 1 kg mąki
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki oleju
- ciepła woda

Farsz:
- 0,5 kg gruszek suszonych
- 3 łyżki powideł śliwkowych

PRZYGOTOWANIE

Z podanych składników wyrobić ciasto, rozwałkować wykroić koła, na każdym krążku rozłożyć farsz. Zalepić i wrzucić do wrzącej wody.

Pierogi z kapustą

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 1 kg mąki
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżki oleju
- ciepła woda

Farsz:
- grzyby, cebula
- masło
- kapusta
- jajko, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Grzyby ugotować, zmielić. Posiekać cebulę i zrumienić na maśle. Dodać posiekaną kapustę, jajko i pieprz. Ulepić pierogi. Ugotować i obsmażyć na maśle z bułką tartą.

Szczupak po polsku w galarecie

SKŁADNIKI

- szczupak (około 1 ½ kg)
- 5 cebul
- łyżka masła
- 3 łyżki startego chrzanu
- kajzerka
- 50 g rodzynek
- łyżka białego wytrawnego wina
- łyżka miodu
- 2 jajka
- 3 szklanki wywaru z warzyw
- 4 ziarenka pieprzu i ziela angielskiego
- listek laurowy, sól, pieprz
- sok z cytryny
- szczypta cukru
- 2 łyżki żelatyny

PRZYGOTOWANIE

Gotujemy bulion z dwiema cebulami, ziarenkami pieprzu i ziela angielskiego, listkiem laurowym około 20 minut. Kajzerkę nasączamy w mleku. Drobno pokrojone 3 cebule lekko szklimy na maśle. Umyte rodzynki zalewamy winem. Ze sprawionego i umytego szczupaka zdejmujemy skórę i usuwamy ość. Mięso ze szczupaka, zeszkloną cebulę i odciśniętą bułkę przepuszczamy przez maszynkę. Zmielone mięso łączymy ze startym chrzanem, sokiem z cytryny, rodzynkami. Dodajemy surowe żółtka, miód, sól, pieprz do smaku i dokładnie wyrabiamy masę. Tak przygotowany farsz formujemy w równy wałek i owijamy lnianą ściereczką lub gazą, związujemy końce. Układamy w długim rondlu, zalewamy przecedzonym bulionem i gotujemy na niewielkim ogniu pod przykryciem około godziny, potem zostawiamy w wywarze do przestygnięcia, wyjmujemy, układamy na desce i lekko obciążamy. Wywar odparowujemy doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny, mieszamy z żelatyną. Klarujemy białkami, przecedzamy przez sito. Część wywaru wylewamy na długi półmisek i zostawiamy do zastygnięcia. Wystudzonego szczupaka odwijamy, kroimy w plastry i układamy na półmisku. Dekorujemy i zalewamy resztą wywaru. Podajemy z cytryną i pikantnymi sosami lub chrzanem.

Rolada szpinakowo-łososiowa

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 1 łyżka chrzanu lub 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka masła
- 4 jajka
- 2 serki chrzanowe lub śmietankowe + 4 ząbki czosnku
- 400 g łososia w plastrach

PRZYGOTOWANIE

Na patelni podsmażamy z masłem szpinak, chrzan lub czosnek, sól, pieprz. Odsączamy na sitku i studzimy. Żółtka dodajemy do szpinaku. Białka ubijamy na sztywno. Pianę dodajemy delikatnie do szpinaku i mieszamy. Wlewamy na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 15 minut w 190°C. Przestygnięty placek smarujemy serkiem i na to układamy łososia tak aby pokrył całość. Zwijamy jak roladę i zawijamy ściśle w folię do żywności. Wkładamy do lodówki na kilka godzin

Pieczone udka z kurczaka z gruszkami i morelami

Wyróżnienie w 2017 r.

SKŁADNIKI

- udka z kurczaka - 4 szt.
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- przyprawa do kurczaka pikantna - 2 łyżki
- rosół z kury - 1 szklanka
- gruszki - 3 szt.
- cebule - 3 szt.
- chrzan żurawinowy - 4 łyżki
- natka pietruszki - 4 gałązki
- sól morska
- pieprz kolorowy ziarnisty
- chili
- tymianek

PRZYGOTOWANIE

Przyprawę do kurczaka wymieszać z olejem rzepakowym. Zamarynować udka z kurczaka i przełożyć do lodówki (jeżeli jest to możliwe najlepiej marynować udka przez całą noc).

W rondelku, na rozgrzanym oleju, podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w ćwiartki gruszki (ze skórą, bez gniazd nasiennych). Doprawić tymiankiem, chilli, pieprzem kolorowym. Pod koniec dodać pokrojone na pół suszone morele, zalać rosołem i dusić około 5 minut.

Udka z kurczaka obsmażyć na patelni. Do żaroodpornego naczynia przelewamy uduszone owoce, układamy na nich kurczaka. Doprawić solą i pieprzem, dodać pietruszkę dla aromatu, a następnie przykryć naczynie folią aluminiową. Kurczaka piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180°C.

Udka podajemy z chrzanem żurawinowym udekorowane natką pietruszki.

Ryba w cieście

SKŁADNIKI

- 1 kg fileta z ryby

Ciasto:

- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mąki
- 1 jajo

Warzywa:

- papryka konserwowa
- ogórki korniszony, warzywa pokrojone w kostkę
- 3 pokrojone cebule

Zalewa:

- 1 szklanka wody
- ¾ szklanki oleju
- Mały przecier
- 4 łyżki ketchupu
- 2 łyżki octu
- 1 łyżka cukru
- Pieprz, sól

PRZYGOTOWANIE

1 kg fileta posypać jarzynką i odstawić na 2 godziny, potem usmażyć w cieście.

Usmażoną rybę układać w salaterce na przemian z warzywami i zalać zalewą. Odstawić na 24 godziny.

Wypieki

Ciasto piernik na miodzie

SKŁADNIKI

- 50 dag mąki pszennej lub żytniej
- 5 jaj
- 20 dag cukru
- 10 dag masła
- 10-20 dag miodu
- opakowanie przyprawy do piernika
- 1 dag sody oczyszczonej
- tłuszcz do wysmarowania formy
- suszone bakalie

PRZYGOTOWANIE

Foremkę (keksówkę) wysmarować tłuszczem, wyłożyć pergaminem, oprószyć mąką. Bakalie drobno posiekać. Miód z przyprawami zrumienić w rondelku, wystudzić. Tłuszcz utrzeć dodając żółtka, cukier oraz miód z przyprawami. Białka ubić na pianę. Do masy dodać na przemian mąkę i pianę, wsypać bakalie, wymieszać. Jeśli ciasto jest gęste można dodać 5-8 dag śmietany. Wyłożyć do formy i piec około 1 godziny w temp. 175 stopni. Piernik można przełożyć marmoladą

Szary piernik

SKŁADNIKI

- 5 jaj
- 2 przyprawy do piernika
- 1 szklanka miodu
- ½ litra śmietany
- 5 szklanek mąki
- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka kawy zbożowej
- 2 łyżeczki sody
- ½ kostki margaryny

PRZYGOTOWANIE

Zagotować kawę i wystudzić. Zagotować miód z przyprawami do piernika i wystudzić. Utrzeć margarynę z cukrem dodając po jednym jajku, kawę, mąkę, miód, śmietanę i sodę. Wszystko wymieszać. Piec 1 godz. Polać polewą

Deser gruszkowy

Laureat III miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 4 gruszki
- 0,5 litra wody
- 10 dkg cukru
- 0,5 cytryny
- tabliczka gorzkiej czekolady
- 0,5 czekolady mlecznej
- 1 łyżka masła
- kieliszek koniaku
- 2 łyżki migdałów w płatkach

PRZYGOTOWANIE

Wykonanie: Gruszki obrać wyciąć gniazda nasion. Z wody i cukru ugotować syrop + sok z cytryny. Włożyć gruszki i trzymać na wolnym ogniu około 15 min. aż zmiękną. Osączyć i wystudzić. Czekoladę+masło+koniak rozgrzać w kąpieli wodnej. Gruszki rozłożyć na talerzyku, polać czekoladą, posypać podprażonymi migdałami. Można podać z lodami

Faworki

Laureat I miejsca w 2016 r.

SKŁADNIKI

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 6 żółtek
- szczypta soli
- 100 g spirytusu
- 1 litr oleju do smażenia
- 30 gram cukru pudru do posypania

PRZYGOTOWANIE

Z podanych składników wyrobić gładkie ciasto (na stolnicy długo wyrabiać i dobrze ubijać wałkiem aż na cieście zaczną powstawać pęcherzyki powietrza). Tak wyrobione i zbite ciasto rozwałkować na bardzo cienkie placki. Pokroić radełkiem, przewijać i smażyć na głębokim oleju. Wykładać na papierowy ręcznik. Wystudzone posypać cukrem pudrem.

Sernik z rosą (sernik łzy Wałęsy)

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny
- 3 żółtka
- 1 szklanka cukru pudru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:
- 60 dag twarogu
- 3 jajka (ubić pianę)
- 1 szklanka cukru

W/w produkty utrzeć i dodać do tego:
- 1 szklanka cukru
- 0,5 szklanki oleju
- 0,5 litra mleka
- 1 budyń śmietankowy
- sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Ciasto zagnieść, wyłożyć na dno i boki blaszki, posmarować białkiem. Masę utrzeć, wylać na ciasto i piec w piekarniku 45 min. Pianę z 3 białek ubić z 0,5 szklanki cukru i wlać na upieczone ciasto z masą. Włożyć do piekarnika na 8-10 minut.

Malinka

Wyróżnienie w 2017 r.

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 6 żółtek
- 10 dag cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 20 dag mąki
- 15 dag margaryny

Galaretka:
- 50 dag malin
- 2 galaretki malinowe

Beza:
- 6 białek
- 25 dag cukru
- 10 dag płatków migdałów

Masa śmietankowa:
- 750 ml. śmietanki 30%
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 3 op. zagęstnika do śmietany

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: żółtka ucieramy z cukrem na puch, stopniowo dodając margarynę. Mąkę mieszamy z proszkiem i dodajemy do ciasta. Dzielimy na pół.

Beza: białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wykładamy na oba ciasta. Jedno posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy po 25 min w 180°C. Studzimy.

Masa śmietankowa: kremówkę ubijamy z cukrem pudrem oraz zagęstnikiem do śmietany.

Galaretka: maliny (rozmrożone) osuszamy i rozdrabniamy. Galaretki rozpuszczamy w 1,5 szk. wrzącej wody. Gdy wystygną wkładamy maliny. Odstawiamy do stężenia.

Na ciasto bez migdałów wkładamy kolejno: połowę masy śmietanowej, tężejącą galaretkę i resztę masy śmietanowej. Przykrywamy ciastem z migdałami. Dekorujemy malinami.

Oponki

SKŁADNIKI

- 1 kg twarogu
- 1 kg mąki
- 4 żółtka
- 2 całe jajka
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżeczki sody
- cukier waniliowy

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki razem połączyć i zagnieść. Ciasto nie może być zbyt sztywne.
Rozwałkować na placek ok. 1 cm grubości. Szklanką wykrajać okrągłe placuszki, kieliszkiem na środku zrobić dziurki. Smażyć na oleju na złoty kolor. Po wystygnięciu obsypać cukrem pudrem.

Pączki

Laureat II miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- ½ kg mąki
- 6 żółtek
- 10 dag masła
- 5 dag drożdży
- 2 łyżki spirytusu
- 2 łyżki cukru (kryształ)
- 10 dag cukru pudru (do jajek)
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- marmolada do nadzienia
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Drożdże odstawić do wyrośnięcia. Składniki zagnieść na ciasto i pozwolić wyrosnąć. Rozwałkować, wykrajać szklanką krążki, nadziewać marmoladą, formować kulki, odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na głębokim tłuszczu.

Pączki babci Weroniki

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki
- 10 szt. jajek (8 żółtek, 2 całe)
- ¾ szk. cukru
- 10 dag drożdży
- 1 l mleka
- 10 dag masła lub margaryny
- 1 l oleju i 2 kostki smalcu
- kieliszek spirytusu
- wydrylowane wiśnie

PRZYGOTOWANIE

Rozczyniamy drożdże z odrobiną cukru, mąki i ciepłego mleka. Z żółtek, 2 jajek i cukru ucieramy puszystą masę. Do mąki dodajemy wyrośnięte drożdże i masę jajeczną, dolewamy ciepłe mleko (porcjami), żeby nie było za rzadkie. Wyrabiamy, dodajemy rozpuszczony tłuszcz i dalej wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu formujemy pączki- do środka wkładając 3-4 wydrylowane wiśnie. Odkładamy do wyrośnięcia. Pieczemy w głębokim tłuszczu z dodatkiem kieliszka spirytusu. Uwaga: Wyrabiamy ciasto odpowiednio długo, by nie kleiło się do rąk.

Tort makowy z wiśniami

SKŁADNIKI

Biszkopt jasny
- 5 jaj
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia

Biszkopt z makiem
- 3 jajka
- 0,5 szk. cukru
- 0,5 szk. mąki
- 0,5 szk. maku
- łyżeczka proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE

Białka ubijamy, dodajemy cukier i zmieszane suche składniki oraz żółtka. Mieszamy i pieczemy biszkopt.
Masa do tortu: Gotujemy budyń śmietankowy z cukrem i dwoma żółtkami. Dobrze mieszamy. Studzimy. Masło miksujemy, dokładając ugotowany budyń. Biszkopt przekrawamy na 2 części. Biszkopt z makiem kładziemy do środka. Placki biszkoptowe nasączamy ponczem z mocnej herbaty, cukru i soku z cytryny. Placki biszkoptowe przekładamy masą i konfiturą z wiśni. Wierzch i boki tortu smarujemy masą i przyozdabiamy owocami.

Babka gotowana

SKŁADNIKI

- 6 jaj
- 25 dkg. margaryny
- 1 szk. cukru pudru
- 1 szk. mąki tortowej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 50 ml. wódki
- olejek migdałowy
- sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

Jajka utrzeć z cukrem, dodać margarynę i utrzeć na puszystą masę. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wlać olejek i wódkę oraz sok z cytryny. Nasmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą formę do babki gotowanej. Wlać ciasto. Wstawić do zimnej wody, przykryć pokrywką, od momentu zagotowania wody gotować 1 godz. 10 minut.

Jabłecznik z kremem

SKŁADNIKI

Biszkopt
- 1 szk. mąki
- 4 jaja
- ¾ szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa jabłkowa
- 1 l słoik marmolady jabłkowej
- galaretka agrestowa
- Krem orzechowy:
- 25 dag margaryny
- 1 szklanka włoskich orzechów
- 625 ml mleka
- 1 budyń waniliowy

Do dekoracji
- mleczna czekolada
- orzechy włoskie

PRZYGOTOWANIE

Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka. Wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Dokładnie mieszamy i pieczemy około 30 min w 180 o C. Po wystudzeniu przekroić na pół. Masę jabłkową powoli podgrzewamy. Wsypujemy galaretkę i mieszamy aż się rozpuści. Studzimy. Orzechy mielimy, zalewamy 125 ml gorącego mleka. Studzimy. Budyń gotujemy na pozostałym mleku wg przepisu na opakowaniu- studzimy. Margarynę ucieramy, dodając po łyżce budyniu. Stopniowo dodajemy orzechy. Na jeden placek wykładamy masę jabłkową. Przykrywamy drugim plackiem i smarujemy kremem. Wstawiamy do lodówki na noc. Dekorujemy startą czekoladą i orzechami.

Rogaliki babci Wandy

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki;
- 10 dag drożdży;
- 1 masło roślinne;
- 5 jajek całych (2 białka do lukru);
- 1 szklanka cukru zwykłego;
- ½ kg cukru pudru;
- wiśnie drylowane;
- skórka z pomarańczy;
- sól do smaku.

PRZYGOTOWANIE

Drożdże + mąka + cukier + ciepłe mleko – robimy zaczyn. Przesianą mąkę w misce solimy, wlewamy zaczyn, resztę mleka i roztopione masło roślinne, wyrabiamy. Musi być średnio gęste. Odstawiamy do wyrośnięcia.
Lukier: 2 białka + cukier puder + skórka z pomarańczy, pałką ucieramy w salaterce. Wyrośnięte ciasto rozwałkujemy na stolnicy, nożem kroimy kwadraty, nadziewamy wiśniami. Blachy posypujemy mąką, pieczemy na rumiany kolor. Ciepłe smarujemy lukrem.

Mazurek bakaliowy

SKŁADNIKI

Kruche ciasto
- 30 dag mąki krupczatki
- 20 dag margaryny
- 10 dag cukru pudru
- 3 gotowane żółtka
- Nadzienie:
- 50 dag bakalii: rodzynki, figi, morele suszone, orzechy, migdały, daktyle, skórka pomarańczowa
- 20 dag kwaskowej marmolady
- Polewa:
- 1 żółtko, 1 jajko
- 5 dag mielonych migdałów
- 7 dag cukru pudru
- 7 dag masła
- 3 dag bułki tartej
- cukier waniliowy
- sok z ½ cytryny

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: Margarynę posiekać z mąką, żółtka przetrzeć przez sitko, dodać do mąki z cukrem pudrem, zagnieść ciasto. Chłodzić przez 20 minut, po czym rozwałkować na 3 – 4 cm. Wyłożyć na blaszkę, upiec na złoty kolor. Przygotować bakalie: Rodzynki namoczyć, osączyć; migdały sparzyć, obrać. Wszystkie bakalie, oprócz rodzynek, pokroić w paseczki. Upieczone ciasto posmarować marmoladą, posypać grubo bakaliami. Przyrządzić polewę: żółtko, jajo utrzeć z cukrem i z cukrem waniliowym na puszystą masę, dodać sok z cytryny, stopione masło i tartą bułkę, zmielone migdały, wymieszać. Masą tą zalać bakalie. Wstawić do gorącego piekarnika i piec około 30 minut.

Pączki zwykłe

SKŁADNIKI

- 1 łyżka spirytusu
- 1 kg mąki
- 10 jaj
- 10 dag drożdży
- ½ l mleka
- 1 szklanka cukru
- ½ cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 1 słoik konfitury
- 2 l oleju
- ½ kostki masła roślinnego

PRZYGOTOWANIE

Do miski wsypujemy mąkę + 10 żółtek, mleko podgrzewamy, drożdże rozcieramy kilkoma łyżkami ciepłego mleka, dodajemy masło roślinne + cukier, jeszcze trochę podgrzewamy. Kiedy drożdże wyrosną, wlewamy do miski z mąką + ciepłe mleko + łyżka spirytusu, wszystko porządnie wyrabiamy, najlepiej ręką. Pozostawiamy do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta wyrabiamy pączki, oczywiście nadziewamy konfiturą, najlepiej własnej roboty. Smażymy, pudrujemy i zajadamy, najsmaczniejsze są ciepłe.

Opity Izydor

SKŁADNIKI

- 8 jajek (5 na ciasto, 3 na krem)
- 30 dag cukru
- 35 dag masła (na ciasto po 15 dag)
- 4 łyżki kakao
- 1 ½ - 2 czekolady
- 250 ml rumu
- 250 ml wódki
- dżem morelowy
- 40 dag zmielonych orzechów (10 dag do ciasta)
- 5 dag mąki, pół łyżeczki sody

PRZYGOTOWANIE

Upiec ciasto: Rozetrzeć razem masło, cukier, 5 żółtek, 2 łyżki kakao, dodać mąkę z sodą i dalej rozcierać, na koniec dodając 10 dag zmielonych orzechów (ja daję włoskie). Dodać pianę ubitą z 5 białek i wymieszać łyżką. Upiec w wysmarowanej blaszce keksowej (starcza na 2), 20 – 30 minut w temperaturze 200°C.

Masa orzechowa z prądem: Wymieszać 30 dag drobno zmielonych orzechów z alkoholem, odstawić w szczelnie zamkniętym pojemniku. Masa czekoladowa: tabliczkę czekolady (dobrej jakości) rozpuścić i zostawić, żeby ostygła, ale nie stwardniała. Utrzepać na biało jajka (3) z cukrem nad para wodną, wystudzić. Miękkie masło (20 dag) rozetrzeć na biało, dodać 2 łyżki kakao. Utrzepane jajka dodawać po łyżeczce do masła i dobrze (delikatnie!) mieszać. Dodać rozpuszczoną i ostudzoną czekoladę i kieliszek spirytusu, wymieszać.

Ciasto posmarować dżemem morelowym (niskosłodzonym najlepiej), na to masa orzechowa, następnie czekoladowa i wstawić do lodówki. Może się trochę „rozjeżdżać", więc jeśli jest wysokie, dobrze jest czymś podeprzeć z boku. Gdy stwardnieje, polać roztopioną czekoladą i szczelnie zapakować w folię.

Ciasto kora

Laureat I miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 8 białek
- 20 dag cukru
- 3 żółtka
- po 10 dag orzechów (siekanych) wiórek owocowych, rodzynek
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:
- 1 puszka brzoskwiń
- 1 ½ kostki masła
- 3 łyżki cukru
- 2 budynie śmietankowe
- 1 łyżka mąki, 5 żółtek
- ¾ szk. wody

Dodatkowo:
- 2 paczki delicji
- Galaretka
- niepełna szk. spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: Ubić białka, dodać cukier. Po rozpuszczeniu cukru dodać żółtka. Dodać bakalie otoczone w mące pszennej. Piec 35-40 min w 175°C.

Sok z puszki zagotować z cukrem. Budynie, mąkę i żółtka rozpuścić w wodzie i dodać do zagotowanego soku. Ostudzić masę i zmiksować z masłem. Na placek nałożyć krem, wyłożyć delicje (2 paczki) nasączone w kawie ze spirytusem (niepełna szklanka), na delicje ponownie wyłożyć krem i znów placek. Na wierzchu ułożyć brzoskwinie i zalać galaretką.

Napoje alkoholowe

Nalewka z aroni

SKŁADNIKI

- 450 liści z wiśni
- 1 kg aroni
- 2 kg cukru
- 3l wody
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Aronie, liście wiśni, sok z cytryny i wodę gotować. Od zagotowania gotować jeszcze pół godziny. Odlać i przestudzić. Dodać spirytus. Odstawić na minimum pół roku.

Wino z winogron

SKŁADNIKI

- 10 kg owoców
- 5 kg cukru
- 5 l wody
- drożdże winiarskie
- pożywka dla drożdży

PRZYGOTOWANIE

Owoce oddzielić od liści i rozdrobnić. Można do tego celu użyć miksera lub maszynki do mielenia mięsa. Powstały moszcz przelać do balonu do wina, dodać roztwór wody i cukru. Szyjkę balonu zatkać korkiem z rurką fermentacyjną. Drożdże winiarskie przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu po czym dodać do balonu. Odstawić w ciepłe miejsce. Gdy wino przestanie pracować zlać wino nie naruszając osadu. Osad wyrzucić, balon umyć, osuszyć i ponownie wlać roztwór. Balon zatkać korkiem z rurką fermentacyjną i odstawić na pół roku w ciemne miejsce. Po tym czasie zlać do butelek.

Lecznicza nalewka

Laureat II miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- 250 szt. kwiat mniszka lekarskiego
- 1 l spirytusu
- 1 kg cukru
- 2 l wody
- 3 cytryny

PRZYGOTOWANIE

Ugotować gęsty syrop z mniszka lekarskiego dodając cukier i sok z cytryny. Gotowy syrop połączyć ze spirytusem. Nalewkę ostawić na 4 tyg. do przegryzienia.

Nalewka gruszkowa z wanilią i imbirem

Laureat I miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1 i 1/3 kg gruszek
- 1 l wódki (najlepiej po połowie wódki i spirytusu)
- 500 g cukru
- 3 plsatry świeżego imbiru
- 2 cytryny
- laska wanilii
- 5 łyżek miodu
- łyżeczka gałki muszkatułowej
- 5 goździków

PRZYGOTOWANIE

Gruszki obrać, oczyścić z gniazd, pokrpić w plastry i włożyć do słoika. Skropić wyciśniętym z 2 cytryn i zalać wódką. Dodać imbir, gałkę, goździki i pozostawić na miesiąc. Następnie zlać do butelek, a pozostałe w słoju owoce zasypać cukrem, dodać miód. Macerować przez dwa tygodnie, aż cukier i miód się rozpuszczą. Następnie połączyć wcześniej zlany alkohol z owocami i pozostawić do przegryzienia na kolejne dwa tygodnie. Nalewkę przefiltrować i zlać do butelek.

Przepis na nalewkę z kwiatów czarnego bzu

SKŁADNIKI

- 1 l wody
- 3/4 kg cukru
- 50 baldachów czarnego bzu
- 4 cytryny
- 1 l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Z wody i cukru przygotować syrop, gdy ostygnie zalać kwiaty ułożone na dnie słoja. Kwiaty przełożyć dwoma dużymi cytrynami dobrze wymytymi, pokrojonymi w plastry. Naczynie przykryć gazą, pozostawić w ciepłym miejscu przez tydzień, codziennie mieszając. Następnie przelać przez sito, do soku dodać spirytusu i sok z dwóch dużych cytryn. Całość przelać do gąsiorka, który należy dobrze zamknąć i pozostawić na miesiąc w ciemnym miejscu. Po tym czasie zlać nalewkę, przefiltrować i rozlać do butelek, zakorkować i odstawić na trzy tygodnie.

Nalewka porzeczkowo-wiśniowa

SKŁADNIKI

- 1/4 kg cukru
- 1/2 l wody
- 1/2 kg owoców
- 1/4 l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Cukier zagotować w ½ l wody ostudzić i wywarem zalać wydrylowane owoce, dodać spirytus i odstawić na kilka dni wstrząsając naczyniem od czasu do czasu. Przecedzić i zlać do butelek, studzić

Nalewka malinowa

Laureat II miejsca w 2017 r.

SKŁADNIKI

- 1kg dojrzałych malin
- ¼ l spirytusu
- 0,5 l wódki
- 0,7 kg cukru

PRZYGOTOWANIE

Owoce umyć, osuszyć, wrzucić do słoja i zalać alkoholem. Odstawić na dwa tygodnie. Po tym czasie zlać powstały sok do innego szklanego naczynia i zamknąć. Maliny, które pozostały zasypać cukrem i odstawić na kolejne cztery tygodnie. Po tym czasie zlać i odcisnąć owoce (najlepiej przez podwójną gazę). Połączyć oba płyny, przefiltrować, zlać do butelek. Odstawić na minimum 6 miesięcy.

Nalewka z malin

SKŁADNIKI

- 3 kg malin
- 2 kg cukru
- 2 litry spirytusu
- 4 l wody

PRZYGOTOWANIE

Zagotować syrop z 3l wody i cukru. Owoce umyć, wrzucić do słoja i zalać wystudzonym syropem. Odstawić na 24 godz. Po tym czasie dodać spirytusu i 1 litr wody. Odstawić na 4-6 tygodni. Odcedzić owoc przez gazę lub sitko. Roztwór odstawić na 3-6 miesięcy następnie rozlać do butelek.

Nalewka z pigwy

SKŁADNIKI

- 1 kg pigwy
- 1 kg cukru
- 1 l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Owoce umyć, pokroić w ćwiartki, wydrylować z gniazd nasiennych, pokroić na drobne kawałki, wrzucić do dużego słoja i zasypać cukrem. Co kilka dni potrząsać słojem aby rozpuścić cukier. Po 2-ch tygodniach połączyć ze spirytusem. Odstawić na 6 miesięcy w ciemne miejsce. Po tym czasie odcedzić i zlać do butelek.

Nalewka cytrynowo - kawowa

SKŁADNIKI

Proporcje dla 1 cytryny:

- 1 cytryna
- 40 ziaren kawy
- 1/2 szklanki cukru (ok. 125 g)
- 250 ml wódki

PRZYGOTOWANIE

Cytrynę nacinamy nożem z ostrym czubkiem na tyle głęboko by w ten otwór wcisnąć całe ziarenko kawy. Oczywiście wcześniej należy cytryny sparzyć we wrzątku. Naszpikowane kawą cytryny wkładamy do słoja, wsypujemy cukier, wlewamy alkohol i mocno zakręcamy.
Tak pozostawiamy nalewkę na minimum 2 miesiące. Przez pierwszy tydzień należy co dziennie potrząsać słojem, żeby cukier się rozpuścił. Najlepiej trzymać nalewkę w ciemnym miejscu. Po 2-3 miesiącach nalewkę przecedzamy przez gazę i dobrze odciskamy cytryny, zlewamy do butelki.

Porterówka

Laureat III miejsca w 2015 r.

SKŁADNIKI

- spirytus 95 % - 1 litr
- piwo Porter 6% -2 litry
- 2 szklanki cukru
- 3 torebki cukru waniliowego

PRZYGOTOWANIE

W metalowym naczyniu wymieszać piwo, cukier, cukier waniliowy, wstawić na ogień i mieszać do rozpuszczenia cukru, nie dopuścić do zagotowania. Ostudzić roztwór, dodać spirytus, rozlać do butelek i odstawić na 4 tygodnie.

Gulasz z dziczyzny

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa z jelenia lub sarny - udziec
- 20 szt grzybów leśnych suszonych
- 4 średnie szt. cebuli pokrojonej w wiórki
- 4 ząbki czosnku
- kilka ziaren jałowca do smaku
- rozmaryn
- kilka suszonych śliwek
- marchew i pietruszka w słupkach
- pieprz i sól do smaku
- czerwone wytrawne wino
- śmietana 18 % kwaśna
- olej lub smalec

PRZYGOTOWANIE

Marynata:

Bardzo istotne dla mięsa z dziczyzny jest to by pozostało przynajmniej na 2 doby w marynacie. Nasz sposób na marynowanie dziczyzny jest następujący:

Na pierwszą dobę mięso zanużamy w mleku i wstawiamy do lodówki, następnego dnia wyjmujemy z mleka i przygotowujemy marynatę złożoną z oliwy, octu winnego, ziela angielskiego, czosnku, ziaren jałowca, cebuli. Przyprawy w ziarnach rozdrabniamy w moździeżu. Pozostawiamy na następną dobę w lodówce.

Po leżakowaniu w marynacie wyjmujemy mięso kroimy na kawałki grubości 2 cm, obsmażamy na rozgrzanej patelni, wkładamy do rondla, podlewamy wodą, czerwonym, wytrawnym winem, dodając przyprawy, grzyby, śliwki i warzywa, pieprz, sól, czosnek. Na wolnym ogniu próżymy mięso do czasu kiedy będzie miękkie. Na koniec dodajemy kwaśnej śmietany 18% aby zagęścić sos. Tak przygotowany gulasz podajemy z kluską śląska lub kaszą gryczaną i buraczkami.

Polecamy i zapraszamy do Pałacyku Gozdawa na wyśmienity gulasz z dziczyzny.

Pałacyk Gozdawa

Serdecznie zapraszamy do Zajazdu w Pałacyku Gozdawa od wtorku do niedzieli w godz. od 10.00 do 18.00.

W celu rezerwacji miejsc prosimy o kontakt telefoniczny 794-408-727, 664-05-88-08
Aktualne Informacje na: facebook.com/palacykgozdawa

FOLWARK

„MAT-ERA”

W sprzedaży posiadamy ręcznie robione wyroby:

- Pierogi z mięsem
- Pierogi z serem
- Pierogi z kapusta i grzybami
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi ruskie
- Pierogi leniwe
- Kopytka
- Czeburek – duzy pieróg z kaszą i mięsem
- Pierogi drożdżowe
- Pierogi z gęsiną
- Krokiety z mięsem
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Kluski śląskie
- Kluski ziemniaczane
- Paszteciki

Te produkty możesz kupić w zakładzie

ul Dobrzyńska 7, 87-603 Wielgie

tel 693 548 186 w godz 8:00-18:00

UBEZPIECZENIA

Agencja Ubezpieczeniowa MINI-MAX Piotr Kycia

OFERUJEMY UBEZPIECZENIA:

Ul. Mickiewicza 10, 87-600 Lipno

Znajdź nas na Facebooku

Tel: 606 340 278

e-mail: piotr.kycia@ag.warta.pl

POTRAWY WIELICKIE RECEPTURY POFESTIWALOWE

ISBN: 978-83-948912-0-6

Tekst Zebrany i opracowany przez Zarząd Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Wielgie „Przyszłość”

Zdjęcia: Weronika Sieradzka

Opracowanie graficzne i druk: Drukarnia MAX, www.drukarniamax.pl

Publikację wydano na zlecenie Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Wielgie „Przyszłość” przy współfinansowaniu Starostwa Powiatowego w Lipnie.