**Faworki**

**Składniki:**

½ kg mąki

5 żółtek

1 całe jajo

3 łyż śmietany

2 dag tłuszczu

1 łyż spirytusu lub octu

cukier puder

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki mocno zagnieść i włożyć do lodówki na ½ godz. Następnie cienko rozwałkować i wykroić faworki. Smażyć je na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

Gorące układać na talerzu i osypać przetartym przez sito cukrem pudrem.

Marzena Szczepaniak
Wielgie

**Ambasador**

|  |  |
| --- | --- |
| **Biszkopt:**4 jaja2,5 szk. cukru½ szk. mąki pszennej 3 łyż płaskie kakao1 łyż proszku do pieczenia | **Masa budyniowa:**Robimy jedną masę podstawową, dzielimy ją na pół i do każdej dodajemy inne dodatki 1 l mleka400 g miękkiego masła7 łyż. cukru2 budynie waniliowe z cukrem2 kopiaste łyż. mąki ziemniaczanej 1 kopiasta łyż mąki pszennej3 żółtka2 łyż spirytusu**Dodatki do masy jasnej:**1 puszka brzoskwiń w syropie( syrop odlać i zachować do nasączenia)**Dodatki do masy ciemnej:**3 łyż nutelli100 g czekolady z orzechami50 g rodzynekSkórka otarta z głowy sparzonej pomarańczy**Polewa:**100 ml. Śmietanki 30%200 g nutelli ( około 4 łyż.)2 łyż. masła |

**Wykonanie:**

**Biszkopt:**

Białka upić na sztywno, dodać cukier. Gdy cukier się rozpuści dodać stopniowo żółtka, mąkię, kakao i proszek do pieczenia. Mieszankę wylać na blachę i piec w nagrzanym piekarniku około 40 min. w temp. 160 C

**Masa:**

Szklankę mleka, żółtka, budynie i obie mąki miksujemy. Pozostałe mleko zagotować z cukrem. Do gotującego się mleka wlewamy przygotowaną mieszankę i całość doprowadzamy do wrzenia. Powstały budyń przykrywamy i odstawiamy do wystygnięcia

Miękkie masło miksujemy na puch, stopniowo dodajemy po łyżce budyniu. Miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodajemy spirytus i krótko miksujemy. Odkładamy 3-4 łyż. Masy. Pozostałą masę dzielimy na pół.

Do jednej części dodajemy dobrze odsączone i pokrojone w kostkę brzoskwinie ( osuszamy na papierowym ręczniku)

Do drugiej części masy dodajemy nutellę, posiekaną czekoladę, skórkę z pomarańczy i sparzone rodzynki ( dobrze odcedzić i osuszyć). Wszystko wymieszać.

Biszkopt nasączyć syropem z brzoskwiń. Wyłożyć ciemną masę, wyrównać. Na masę wyłożyć ciemne herbatniki a następnie masę z brzoskwiniami. Na masę herbatniki maślane . Wierzch ciasta cienko posmarować odłożoną na początku masą. Ciasto wstawić do lodówki na 2 godz.

**Polewa:**

Składniki na polewę podgrzać i energicznie wymieszać. Ciasto polać polewą i ponownie wstawić do lodówki.

**Anna Dudzińska**

**Bętlewo**

**Zapiekanka ryżowa z kurczakiem**

**Składniki:**

1 torebka ryżu

1 filet z kurczaka

½ pieczarek

1 papryka czerwona

30-40 dag sera żółtego

1 cebula

Przyprawa do gyrosa, ketchup, majonez

**Wykonanie:**

Ugotowany ryż rozkładamy w naczyniu żaroodpornym smarujemy ketchupem i majonezem. Filet kroimy w kostkę obsypujemy przyprawą do gyrosa, podsmażamy i układamy na ryżu, posypujemy trochę serem. Pieczarki ścieramy na tarce z dużymi oczkami – podsmażamy na oleju razem z cebulką pokrojoną w kostkę. Doprawiamy solą i pieprzem i układamy na kurczaku. Paprykę kroimy w kostkę ( można lekko podsmażyć) Układamy na reszcie w naczyniu. Posypujemy serem i wstawiamy do piekarnika aż do roztopienia sera.

**Teresa Kowalska**

**Wielgie**

**Nalewka czekoladowa**

**Składniki:**

½ l spirytusu

1 l przegotowanej wody

5 tabliczek czekolady

**Wykonanie:**

Czekolady łamiemy w kawałki i wkładamy do garnka. Roztapiamy w kąpieli wodnej, studzimy. Do roztopionej czekolady wlewamy spirytus, mieszamy. Dodajemy wodę i ponownie mieszamy. Nalewkę wlewamy do butelek i odstawiamy na tydzień.

**Teresa Kowalska**

**Wielgie**

**Ciasteczka z kleiku ryżowego**

**Składniki:**

3 jaja

1 kostka margaryny Kasia

½ szk. cukru

4 łyż. wiórek kokosowych

1 łyż. proszku do pieczenia

1 paczka kleiku ryżowego

powidła

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki wkładamy do miski i zagniatamy ciasto, następnie robimy małe kuleczki, układamy na blasze robimy dołek i wkładamy powidła. Pieczemy w piekarniku 25-30 min.

**Iwona Kowalska**

**Wielgie**

**Pączki**

**Składniki:**

1 kg mąki pszennej

¾ szk. cukru

10 dag drożdży

8 żółtek

1 kieliszek wódki

1 duża łyż masła

Sól, mleko, olejek rumowy

**Wykonanie:**

Drożdże rozkruszyć, dodać trochę cukru i mąki i polać letnim mlekiem- odstawić do wyrośnięcia.

Żółtka zetrzeć z cukrem. Mleko przegotować, masło rozpuścić. Do utartych żółtek dodać wszystkie składniki i dolać wystudzone ( letnie) mleko. Ciasto musi być rzadciejsze nie sztywne. Wyrabiać 20 min. Smażyć na tłuszczu.

**Maria Romanowska**

**Bałdowo**

**Oczy Carycy**

**Składniki:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ciasto jasne:**6 białek1,5 szk. cukru1,5 szk. mąki ziemniaczanej1 łyż octu1/3 szk. oleju | **Ciasto ciemne :**6 żółtek2 jajka6 łyż cukru4 łyż mąki pszennej1 łyż. pr. Do pieczenia2 łyż. kakao1/3 szk. oleju |
| **Krem budyniowy:**1 1/3 szk. mleka1 budyń śmietankowy1 cukier waniliowy1 kostka masła | 2 galaretki agrestowe1 paczka okrągłych biszkoptów 1 łyż kawy rozpuszczalnej0,5 szk. wrzątku |

**Wykonanie:**

**Ciasta:**

Z podanych składników robimy ciasta: jasne i ciemne na blaszkę wykładamy na przemian jasne i ciemne ciasto. Piec w piekarniku 180 C około 35 min.

**Krem:**

Budyń ugotować, wystudzić utrzeć z masłem, kawę zaparzyć i wystudzić, galaretki rozpuścić we wrzątku i wystudzić ( 3 szkl. wody)

Ciasto przekroić na dwa placki, wyłożyć połowę kremu, ułożyć biszkopty nasączone kawą na to tężejąca galaretka i reszta kremu. Całość przykryć plackiem.

**Elżbieta Łukaszewska**

**Bożena Staśkowska**

**Bałdowo**

**Ul**

**Składniki:**

**Ciasto:**

3 szk. mąki

1 kostka margaryny

1 łyż. cukru pudru

½ paczka proszku do pieczenia

2 łyż kakao

4 żółtka

6 łyżek śmietany

Powidła, orzechy , rodzynki, wiśnie

**Masa:**

4 białka

1 szk. cukru

1 kostka masła

1 galaretka

**Wykonanie:**

**Ciasto:**

Wszystkie składniki posiekać, następnie zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać 2 łyż kakao. Białe ciasto rozwałkować, posmarować powidłami. Ciemne ciasto rozwałkować i wykrajać krążki szklanką. Na każdy krążek kłaść różne bakalie ( orzechy , rodzynki, wiśnie itp.) Formować kulki. Kulki układać, na posmarowanym powidłami cieście, tak aby później można było później wygodnie kroić w kostkę. Włożyć do piekarnika i piec.

**Masa:**

Białka ubić z cukrem na parze i ostudzić. Masło rozetrzeć i dodać masę białkową i ucierać. Pod koniec ucierania dodać tężejącą galaretkę rozpuszczoną w ½ szk. wody. Krem wyłożyć na upieczone kulki. Następnie upiec biszkopt z 4 jaj i położyć na krem. Biszkopt polać polewą.

**Krystyna Bruzdewicz**

**Piaseczno**

**Orzechówka**

**Składniki:**

10 jeszcze zielonych orzechów

1 litr bimbru 70%

3 łyż cukru

**Przygotowanie:**

Orzechy płuczemy w ciepłej wodzie, kroimy na ćwiartki. Przekładamy do słoja i zalewamy alkoholem . Pozostawiamy w suchym i ciepłym miejscu na 6 tygodni do uzyskania jasno brunatnego koloru.

Następnie odcedzamy płyn i odsączone orzechy, zasypujemy cukrem i pozostawiamy na 2 tygodnie. Po tym czasie oba płyny mieszamy.

By złagodzić gorzkawy smak możemy dodać laskę cynamonu lub 3 goździki. Orzechówka wzmacnia organizm i oczyszcza krew.

**Jolanta Zygadlińska**

**Czerskie Rumunki**

**Cytrynówka**

**-wytrawna nalewka z cytryn**

**Składniki:**

6 cytryn

4 łyż. soku

1 litr bimbru ( 40-50%)

**Wykonanie:**

Cytryny dobrze umyć i obrać ze skórki. Z jednej wyciskamy sok i mieszamy ze skórką i zalewamy alkoholem w słoiku. Tak przygotowaną nalewkę odstawiamy na 10 dni.

Po tym czasie przefiltrować nalewkę( najlepiej przy pomocy ręcznika papierowego) wlać do butelek. Nalewka nadaje się do spożycia.

**Wiesława Śliwińska**

**Czerskie Rumunki**

**Sernik w krateczkę**

**Składniki:**

**Ciasto:**

3 szk. mąki

1,5 łyż. proszku do pieczenia

5 żółtek

2 łyż. gęstej śmietany

¾ szk. cukru

1 kostka margaryny

**Masa serowa:**

1 kg zmielonego twarogu

1 szk. cukru

0,5 kostki rozpuszczonej margaryny

2 łyż. budyniu

0,5 szk. mleka

4 jajka (piana osobno)

**Wykonanie:**

Ciasto zagnieść ze wszystkich składników, ¾ ciasta rozwałkować i wyłożyć nim dno i boki foremki. Do miski wsypać cukier wbić żółtka-mieszać, dokładać twaróg, margarynę i budyń (stopniowo). Dodać mleko. Na koniec dołożyć ubitą wcześniej pianę. Wymieszać . Wylać na wyłożoną ciastem formę. Z reszty ciasta wykroić paski i ułożyć na masie serowej tworząc kratkę. Piec 40-45 min.

**Jadwiga Podlaszewska**

**Zaduszniki**

**Nalewka z kwiatu czarnego bzu**

**Składniki:**

2 l. wody

2 kg cukru Zagotować

6 szt. cytryn z plastry

1 mały kwasek cytrynowy

40 szt. baldachimów ( białe kwiaty czarnego bzu)

1 litr spirytusu

**Wykonanie:**

Wodę , cukier, cytrynę i kwasek cytrynowy zagotować. Włożyć kwiaty czarnego bzu –gotować 3 min.

Odstawić na 24 godz. w zimne i ciemne miejsce. Odcedzić 2 razy przez gazę. Dodać 1 litr spirytusu.

**Elżbieta Celmer**

**Nowa Wieś**

**Faworki**

**Składniki:**

4 szk. mąki pszennej

6 żółtek

2 całe jajka

1 kieliszek spirytusu

1 łyż masła (czubata)

2 łyż cukru

1 szk. mleka

**Wykonanie:**

Ciasto zagnieść jak na makaron i rozwałkować bardzo cienko, pokroić na paski 4X15 cm. Każdy pasek przekroić i przewinąć przez nacięcie. Smażyć na złoty kolor. Odsączyć i posypać cukrem pudrem z wanilią. Piec w płaskim rondlu.

**Maria Szychulska**

**Zadusznik**

 **Tort dacquoise z orzechami i daktylami**

**Składniki na 2 blaty bezowe:**

* 6 dużych białek
* szczypta soli
* 300 g drobnego cukru do wypieków
* 2 łyżki cukru trzcinowego demerara
* 1 łyżeczka octu winnego lub soku z cytryny
* 8 suszonych daktyli, drobno pokrojonych

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Dużą blaszkę do ciasteczek wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze narysować dwa okręgi o średnicy 23 cm.

W misie miksera ubić białka ze szczyptą soli, na sztywną pianę. Dodawać cukier (oba), stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Dodać octu winnego lub soku z cytryny i zmiksować. Dodać daktyle, delikatnie wymieszać.

Masę bezową wyłożyć na zaznaczone na papierze okręgi, wyrównać.

Wstawić do nagrzanego do 180ºC piekarnika. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę do 140ºC i piec przez 90 minut. Bezy powinny się zarumienić, mogą również lekko popękać, ale przy dotyku powinny być suche i chrupkie. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i zostawić do wystygnięcia na kilka godzin lub całą noc.

**Składniki na krem:**

* 250 g serka mascarpone, schłodzonego
* 300 ml śmietany kremówki 30%, schłodoznej
* 1 łyżka cukru pudru
* 150 g masy kajamkowej z puszki (*dulce de leche*)
* pół szklanki orzechów włoskich, posiekanych
* 10 daktyli, posiekanych

Mascarpone wymieszać z masą kajamkową na gładką masę (można na wolnych obrotach miksera).

Śmietanę kremówkę i cukier puder umieścić w misie miksera i ubić na sztywno. Wmieszać do masy z mascarpone, delikatnie mieszając szpatułką.

Dodać bakalie i delikatnie wymieszać.

**Dodatkowo:**

* cukier puder do oprószenia
* kakao do oprószenia
* daktyle i orzechy do dekoracji

**Wykonanie**

Na paterze ułożyć jeden z blatów bezowych. Przełożyć przygotowanym kremem i przykryć drugim blatem bezowym. Oprószyć cukrem pudrem i odrobiną naturalnego kakao, udekorować daktylami i orzechami.

**Marianna Zaborowska**

**Renata Siedlecka**

**Czarne**

**Drobiowe roladki ze szpinakiem i fetą**

**Składniki:**

* -duża podwójna pierś z kurczaka
* -przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, tymianek
* -szpinak - 1 opakowanie (300 g) ( może być mrożony)
* -2-3 ząbki czosnku
* -ser feta (pół kostki)
* -2 łyżki masła
* 3 łyż oleju

**Wykonanie:**

**Farsz szpinakowy:**

Rozgrzewamy patelnię, dodajemy masło, a po chwili wrzucamy czosnek przeciśnięty przez praskę. Po chwili dodajemy szpinak (wcześniej umyty i drobniej posiekany) i smażymy całość do odparowania wody. Następnie dodajemy pokruszony ser feta, pieprz. Mieszamy i zdejmujemy z ognia.

**Mięso:**

Pierś z kurczaka kroimy na niewielkie płaty i rozbijamy tłuczkiem na cienkie filety. Przyprawiamy pieprzem, ostrą papryką i odrobiną soli.

Na każdy kawałek mięsa nałożyć farsz szpinakowy i zawinąć w roladkę.

Zawinięte roladki obtaczamy w mące podsmażamy z każdej strony na rozgrzanym oleju do zrumienienia. Jeżeli chcemy, możemy zrobić panierkę z bułki tartej i jajka.

Podsmażone roladki przekładamy na blaszkę i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15-20 minut

 **Małgorzata Baranowicz**

**Czerskie Rumunki**

**Zapiekanka**

**Składniki:**

2 piersi z kurczaka

3 woreczki ryżu

1-2 cebule

30-40 sera żółtego

1 papryka czerwona

3 ogórki konserwowe

majonez, jogurt naturalny

keczup, gyros, kebab, papryka

olej, pieprz

**Zofia Dykowska**

**Głodowo**

**Faworki**

**Składniki:**

1 ¼ szkl. mąki

5 żółtek

2 łyżeczki gęstej śmietany

1 łyżeczka cukru

1 łyżka spirytusu (lub octu)

olej do smażenia

cukier puder do posypania

**Wykonanie:**

Z maki, żółtek, śmietany, cukru i spirytusu zagnieść ciasto. Przygotowane ciasto pozostawić na jedną godzinę. Następnie ciasto cienko rozwałkować pokroić na ukośne paski, w środku zrobić dziurkę i przewinąć. Smażyć na złoty kolor. Posypać cukrem pudrem.

**Zofia Kuźmińska – Wierzbick**

**Kaczka Rolo**

**Składniki:**

Kaczka 1 szt

300 g mięsa mielonego

przyprawy (sól, pieprz kolorowy, suszone pomidory, zioła, płatki chili, czarnuszka, papryka wędzona)

natka pietruszki najlepiej świeża

wątroba drobiowa

por na maśle

**Wykonanie:**

Kaczkę wyluzować z kości, rozciąć tak aby rozłożyć jak arkusz papieru,, natrzeć solą i pieprzem. Mięso mielone doprawić i dobrze wyrobić jak na kiełbasę. Wyrobioną masę rozsmarować na całej powierzchni kaczki i zwinąć jak roladę, spiąć wykałaczkami i sznurkiem.

Piec około 1,5 godziny.

**Honorata Cackowska – Wierzbick**

**Pączki Babci**

**Składniki:**

1 kg mąki

3 szkl. mleka

10 żółtek + ½ szkl. cukru

1 kostka drożdży

½ kostki masła

szczypta soli

konfitury

olej lub smalec

kieliszek alkoholu (spirytus)

**Wykonanie:**

Podgrzać mleko z rozpuszczonym masłem. Do rozkruszonych drożdży dodać szczyptę soli, szczyptę cukru i ciepłe mleko. Wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Jajo ubić na puch pod koniec wlać alkohol.

Do dużej misy wsypać mąkę, wlać ubite jajka, drożdże, mleko i razem dobrze wyrobić – napowietrzyć ciasto – odstawić aż podwoi swoja objętość. Urywać porcjami nadziewać konfiturą, uformowane pączki kłaść na ściereczkę, czekać do wyrośnięcia – smażyć najlepiej na smalcu.

**Elżbieta Cachowska – Wierzbick**

**Dorsz w warzywach**

**Składniki:**

1 kg filetu z dorsza

1 słoik papryki konserwowej

2 duże cebule

Zalewa: 1 słoik średni ketchupu włocławskiego, koncentrat pomidorowy, 8 łyżek octu, 6 łyżek oleju, ½ szklanki przegotowanej, ostudzonej wody.

**Wykonanie:**

Pokrojone i posolone filety obtoczyć w cieście i usmażyć. Paprykę ogórki i cebulę pokroić w kostkę. Rybe i wymieszane warzywa układać warstwowo, zalać zalewą.

**Wiesława Błaszkiewicz**

**KGW Witowąż**

**Pączki**

**Składniki:**

1 kg maki

15 dkg drożdży

2,5 szkl. mleka

15 żółtek

1 duży cukier waniliowy

½ szkl. oleju

½ szkl. cukru kryształ + 1 łyżka do drożdży

szczypta soli

ok. 2 l oleju do pieczenia

**Wykonanie:**

Drożdże wymieszać z ½ szkl. ciepłego mleka (nie gorącego) i 1 łyżką cukru. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Do przesianej na dużą miskę mąki w kolejności dodawać: pozostałe ciepłe mleko, żółtka, drożdże, olej, cukier waniliowy, sól.

Wszystkie składniki dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Ciasto opruszyć mąką, przykryć miskę ściereczką i odstawić na ok. 0,5-1 godz. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Stolnice opruszyć i wyłożyć wyrośnięte ciasto. Ostrą szklanką wycinać jednakowej wielkości porcje, w rękach uformować i wyrabiać przez oko. 15 sek. kulę. Na rozłożony na stole koc przykryty ścierką oprószoną mąką układamy w rzędach obok siebie kule. Na koniec przykryć ścierką i odstawić na ok. 20-30 min do wyrośnięcia. Do szerokiego garnka wlać olej i podgrzać. Do gorącego oleju lekko wkładamy w takiej samej kolejności co wyrabialiśmy pączki i smażymy z każdej ze stron na rumiany kolor. Ostygnięte pączki nadziewamy rozdrobnioną konfiturą wiśniową posypujemy cukrem pudrem.

**Wanda Łukaszewska**

**Wielgie**

**Kruche babeczki z mięsem z kaczki**

|  |  |
| --- | --- |
| **Składniki :**ciasto2 szklanki mąki krupczatki200 g masła2 jaja1 łyżka śmietany 18 %1 łyżka solimasło do smarowania foremek, mąka do posypania | **Składniki:** nadzienie z kaczki600 g mięsa z kaczki100 ml smietany 36 %3 jaja3 białka1 duża cebula2 łyżki posiekanej natki pietruszki 4 ząbki czosnkuSól pieprz |

**Przygotowanie:**

**Ciasto:**

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, na stolnicę dużym nożem posiekać wszystkie składniki ciasta i szybko połączyć formując kulę. Zawinąć w folię i wstawić do lodówki na 30 minut. Małe foremki wysmarować masłem. Piecz około 15 minut Az będą złociste.

**Farsz:**

Jaja ugotuj na twardo, czosnek i cebulę obierz i pokrój. Mięso zmiel z cebula jajkami i czosnkiem, dodaj zioła , sól i pieprz. Całość ucieraj na gładką masę stopniowo dodawaj śmietanę. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą. Babeczki nadziewać masą.

**Mirosława Chylińska**

**Popowo**

**Faworki**

**Składniki :**

3 szklanki maki

6 żółtek

1 łyżeczka proszku

5-6 łyżek kwaśnej śmietany

1 łyżka octu

Szczypta soli.

**Wykonanie:**

Wszystko połączyć i zagnieść na gładka masę. Wykrajać paski , nacinać w środku przekręcać, smażyć na głębokim ogniu.

**Maria Szachacz**

**KGW Źródelanki**

**Pączki z sera białego**

**Składniki:**

½ kg sera białego

4 jajka

4 łyżki cukru

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1 łyżeczka octu

2 szklanki mąki pszennej

Olej do smażenia

**Przygotowanie:**

Zółtka z cukrem utrzeć, dodać zmielony twaróg, sodę ocet, mąkę pszenną dokładnie wymieszać, na koniec dodać ubitą pianę z białek, zagnieść ciasto wykrawać krążki wrzucać na gorący olej. Wyjąć posypać cukrem pudrem.

**Jolanta Mańkowska**

**Popowo**

**Nalewka wiśniowa**

**Składniki:**

1 kg wiśni

1 szkl cukru

Spirytus

**Wykonanie:**

Wiśnie zasypać cukrem w słoiku, zakręcić odstawić w ciemne i ciepłe miejsce, Gdy puszczą sok dolać spirytusu, pozostawić w słoju przez 2 miesiące. Wiśnie można wykorzystać do tortu węgierskiego

**Monika Jabłońska**

**Wymyślin**

**Nalewka z wiśni**

**Składniki:**

1 kg wiśni drylowanych zalewamy

1l spirytusu

 0.5l wody.

**Wykonanie:**

Odstawiamy na 6 tygodni w ciemne miejsce. Potem zlewamy przez sitko i do owoców wsypujemy 1 kg cukru. Odstawiamy na 2 tygodnie (czasami potrząsamy słoikiem). Po tym czasie zlewamy powstały sok i mieszamy z wcześniej zlanym syropem. Odstawiamy na co najmniej 4 tygodnie.

**Edyta Matuszyńska**

 **Bętlewo**

**Kulki serowe**

**Składniki:**

1 pierś z kurczaka

1 kajzerka

5 dkg bułki tartej

2 jajka

100ml mleka

1 serek topiony ziołowy

pieprz, sól

**Wykonanie:**

mięso zmielić, bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i wyrobić mięso z bułką, z bułką tartą, jajkami i przyprawami formować kulki w środek włożyć kawałek serka topionego, otoczyć w jajku i bułce i piec na głębokim tłuszczu.

**Aneta Brzezińska**

**KGW Tupadły**

**Nalewka gruszkowa z wanilią i imbirem**

**Składniki:**

2-3kg soczystych gruszek,

sok z 2 cytryn,

1 laska wanilii,

20 dkg cukru,

5 łyżek miodu.

 1 łyżeczka gałki muszkatołowej,

1 łyżeczka imbiru

5 goździków

wódka 40%.

**Wykonanie:**

Gruszki obrać ze skórki, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w plasterki i włożyć do słoika. Skropić sokiem z 2 cytryn i zalać wódką. Uważać, by owoce nie szczerniały. Dodać ziarenka wanilii. Po wyjęciu ziarenek laskę wanilii również dodać do alkoholu razem z gałką muszkatołową, goździkami i imbirem. Nalewkę pozostawić na miesiąc do przegryzienia.

Następnie zlać do butelek, a pozostałe w słoju owoce zasypać cukrem, wzbogacić 5 czubatymi łyżkami miodu.

Macerować przez 2 tygodnie, aż cukier i miód się rozpuszczą. Następnie połączyć zlany alkohol z owocami i pozostawić do przegryzienia na kolejne 2 tygodnie. Nalewkę przefiltrować i rozlać do butelek.

**Krystyna Brzozowska**

**Tupadły**

**Ciasteczka z płatkami kukurydzianymi**

**Składniki:**

1 margaryna Palma

1 szklanka cukru

 6 łyżeczek miodu

3 łyżki kakao

1,5 szklanki płatków kukurydzianych

 rodzynki, wiórki kokosowe,

płatki migdałów,

**Wykonanie:**

Składniki rozpuszczamy dodajemy bakalie i płatki. Masę ciepłą nakładać na herbatniki lub krakersy.

**Anna Antonowicz**

**Tupadły**

**Mleko skondensowane od Anny**

**Składniki:**

 3 litry mleka od krowy

1 litr cukru

1 łyżeczka sody

1 łyżka octu

**Wykonanie:**

Gotować około 3 godzin, aż się zgęstnie, można dodać zmielone orzechy.

**Anna Antonowicz**

**Tupadły**

**Toffi**

**Składniki:**

2 śmietany 36% (Piątnica ) lub jedna duża 0,5 l

1 duży jogurt naturalny

1 mały jogurt naturalny

6 paczek herbatników

¾ szk. cukru pudru

25 dag żelatyny

1 puszka masy krówkowej

**Wykonanie**

Ubić śmietanę dodać jogurty zmiksowane z cukrem 25 dag żelatyny rozpuścić w gorącej wodzie ( ok. ¾ szk. wody) mieszać aż się rozpuści. Wystudzić żelatynę i dodać do śmietany.

Blaszkę wyłożyć herbatnikami na to wylać śmietanę przykryć herbatnikami. Na wierzch rozsmarować masę krówkową z puszki. Można czymś posypać (płatki migdałowe, drobne orzeszki itp.)

 **Małgorzata Celmer**

**Wielgie**

**Wino porzeczkowe**

**Składniki:**

5 kg owocu porzeczki

2 kg cukru

10 litrów wody+ 5 kg cukru

Drożdże winne

Pożywka

**Wykonanie:**

Owoce zasypać 2 kg cukru. Wodę wymieszać z 5 kg cukru. Drożdże i pożywka do balonu. Odstawić do fermentacji na około 5 tyg. Po czym wino zlać do butelek.

**Małgorzata Celmer**

**Wielgie**

**Wino ryżowe**

**Składniki:**

Ryż

Cukier woda

Cytryna

Rodzynki

Drożdże

Ziele angielskie

Tymianek

Gałka Muszkatołowa

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki wsypać do balona zalać wodą dodać rozpuszczone drożdże i rozpuszczony cukier. Po 5 tygodniach zlać, odstawić na kolejne 2 tyg. Po których rozlać w butelki.

**Bernadeta Błaszkiewicz**

**KGW Witowąż**

**Wino Wiśniowe**

**Składniki:**

Wiśnie

Cukier

Woda

**Wykonanie:**

Owoce zalać wodą dodając cukier odstawić w balonie do fermentacji. Gdy przestanie bomblować należy zlać wiśnie, oddzielić a wino wlać ponownie do balona. Po kilku tygodniach rozlać do butelek

**Monika Prusakiewicz**

**KGW Witowąż**

**Ciastka ze skwarek**

**Składniki:**

½ kg skwarek

1 szk. cukru

½ szk. śmietany

6 żółtek

¾ kg mąki - ile się wgniecie

1,5 łyż. proszku do pieczenia

**Przygotowanie:**

Skwarki zmielić przez maszynkę. Wszystkie składniki zmieszać.

 **Jolanta Kielecka**

**Popowo**

**Potrawa z dziczyzny**

**Składniki:**

Mięso z sarny

Grzybki-czarne łebki

Cebula

Czosnek smalec

Piwo

Jałowiec

Sól,pieprz

**Wykonanie:**

Oczyszczone pokrojone w kostkę mięso zalać na noc piwem. Odcedzić zasypać pieprzem, solą + czosnek w maleńką kosteczkę, usmażyć na smalcu, następnie podlać trochę wodą, dodać cebulę, jałowiec. Dusić przez około 1 godz. Na koniec dodać wcześniej obgotowane grzybki.

**Monika Prusakiewicz**

**Witowąż**

**Nalewka wiśniowa**

**Składniki:**

Owoce wiśni

Alkohol

 cukier

**Dorota Lendecka**

**Wierzbick**

**Oponki ziemniaczane**

**Składniki:**

0,5 mleka

¾ szk. cukru

1 szk. zmiażdżonych ugotowanych ziemniaków

2 szk. Mąki

1,5 łyż pr. Do pieczenia

3 łyż rozpuszczonej margaryny

2 jajka

szczypta soli

**Wykonanie:**

Składniki zagnieść i rozwałkować. Wyciąć krążki szklanką i kieliszkiem. Smażyć na gorącym tłuszczu. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

**Bernadeta Błaszkiewicz**

**Witowąż**

**Chruściki**

**Składniki:**

2 szk. mąki pszennej

¾ szk. śmietany kwaśnej

4 jajka ( żółtka)

1 kieliszek spirytusu

szczypta soli

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki zagnieść rozwałkować bardzo cienko.

Wyciąć prostokąty naciąć środek, przełożyć. Piec na rozgrzanym oleju z obu stron. Posypać cukrem pudrem.

**Aldona Urbańska**

**Witowąż**

**Cygańskie ścieżki**

**Składniki:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ciasto**11/2 szk. cukru9 białek4 żółtka11/2 szk. mąki2 łyż pr. do pieczenia 1 szk. oleju1 łyż kakao3 łyż suchego maku1 kisiel waniliowycukier waniliowy | **Masa:**50 dag waniliowego serka **homogenizowanego** **1 galaretka cytrynowa****1 galaretka wiśniowa****2 galaretki agrestowe****3 galaretki pomarańczowe** |

**Wykonanie:**

**Białka rozbijamy z cukrem na sztywno. Mieszając stopniowo wsypujemy 1 1/2 szk. mąki wymieszanej z pr. do pieczenia i wlewamy olej. Ciasto dzielimy na 4 części. Do 1 cz. dodajemy 4 żółtka i 2 łyż. mąki, do 2 cz. kakao, do 3 cz. kisiel a do 4 cz. mak. Lekko mieszamy. Blachę 25x36 cm wykładamy papierem. Na środku blachy wylewamy po 3 łyż. z pierwszego ciasta i kolejnych części ciasta i powtarzać do wyczerpania ciasta. Ciasto pieczemy ok. 40 min. w temp. 180 C.**

**Studzimy. Przekrawamy na 2 placki. 3 galaretki różnokolorowe rozpuścić osobno na noc w 1 szk. gotowanej wody w płaskim naczyniu schłodzić i pokrajać w kostkę. Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 1 szk. wrzątku. Gdy zacznie tężeć mieszamy z serkiem i dodajemy pokrojone w kostkę galaretki. Gdy zacznie tężeć przekładamy placki. Oprószamy cukrem pudrem.**

**Wiesława Mieszkowska**

**Tłuchówek**

**Faworki**

**Składniki:**

**6 żółtek**

**2 łyż śmietany**

**1 łyż masła**

**100 gr spirytusu**

**0,5 łyż soli**

**2 szk. mąki pszennej( lub ile się wgniecie)**

**1 l oleju do smażenia**

**Wykonanie:**

**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 tacę z papierowym ręcznikiem. Wystudzone układać na talerzu.**

**Alina Żuchowska**

**KGW Tłuchówek**

**Nalewka Jeżynowa**

**Składniki:**

**Dojrzałe jeżyny**

**Cukier**

**Wódka lub spirytus**

**Wykonanie:**

**Dojrzałe owoce jeżyn wsypać do dużego słoja, przesypując cukrem ( ilość cukru powinna być równa wadze owoców 2kg owoców=2kg cukru)**

**Słój odkładamy na kilka dni, tak aby cukier się rozpuścił.**

**Gdy cukier się rozpuści zalewamy syrop przez sito i mieszamy z wódką lub ze spirytusem ( w zależności od tego jak mocną chcemy mieć nalewkę. Należy pamiętać by alkoholu było tyle samo co syropu)**

**Nalewkę jeżynową można pić od razu –lub poczekać kilkanaście dni aby dojrzała. Owoce można wykorzystać do deserów , placka itp..**

**Anna Necelska**

**KGW „Nad Skrwą” Tłuchówek**

**Bimber 1410**

**Składniki:**

1 kg cukru

4 litry wody

10 dag drożdży

**Wykonanie:**

Połączyć składniki najlepiej w balonie , czeka ok 2 tyg. Potem zlewa się płyn z wierzchu pozostawiając osad i poddaje destylacji.

**Agnieszka Boniecka**

**Trutowo**

**Faworki**

**Składniki:**

6 żółtek

1 jajo

6 łyż śmietany

1 łyż masła

1 łyż cukru pudru

1 kieliszek spirytusu

mąki tyle ile się wgniecie

**Wykonanie:**

Ciasto wyrabiać aż powstaną pęcherzyki . Rozwałkować a bibułkę. Formować różyczki lub faworki. Piec w na gorącym oleju.

**Grażyna Wierzchowska**

**Trutowo**

**Murzynek z jabłkami**

**Składniki:**

8-10 jabłek

1,5 szk. cukru

0,5 szk. oleju

3 szk. mąki

5 jaj

1 łyż sody oczyszczonej

1 łyż pr do pieczenia

2 łyż kakao

**Wykonanie:**

Jabłko obrać i pokroić w kostkę. Wrzucić do garnka i zasypać cukrem i olejem po czym odstawić na 2 godz. aby jabłka puściły sok.

Białka ubić na sztywną pianę a następnie wymieszać z żółtkami , mąką , kakao, sodą i proszkiem.

Wszystko przelać do jabłek i wymieszać. Blachę o wymiarach 21x33 cm wyłożyć papierem i wlać to wszystko wygładzając wierzch łyżką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 C i piec około 50 min.

**Anna Manerowska**

**Trutowo**

**Eklery**

**Składniki:**

1 szk wody

½ kostki masła

11/2 szk. mąki pszennej

5 jajek

1 szk. śmietany kremówki i jogurtu naturalnego

1 cukier waniliowy

2 łyż cukru pudru

1 łyż żelatyny

**Wykonanie:**

Wodę zagotować z masłem. Wsypać mąkę i gotować mieszając aż masa zetnie się w kulkę. Wystudzić a następnie dokładnie utrzeć jajkami. Blachę wyłożyć pergaminem. Szprycą cukierniczą wycisnąć 10 pasków ciasta. Piec 20 min w temp 200 C

Śmietanę ubić z cukrem, dodać jogurt i namoczoną żelatynę. Gdy krem zacznie tężeć przełożyć nim eklery.

**Romualda Gizela**

**Kijaszkówiec**

**Żeberka w piwie**

**Składniki:**

1 kg żeberek(paski)

2 op. Przyprawy do żeberek knorr

Marchew, pietruszka korzeń +natka, czosnek w kostce

Kostka rosołowa

1 piwo

0,5 szk wina

Pieprz, sól do smaku

Cebula, seler, por

**Wykonanie:**

Żeberka pociąć na porcje, doprawić przyprawami. Smażyć na oleju. Do garnka włożyć pokrojone warzywa, na to położyć podsmażone żeberka. Dodać trochę wody i rozpuszczoną kostkę rosołową i kostkę czosnkową. Wlać w to piwo i wino. Próżyć w garnku na wolnym ogniu ok. 2 h

**Barbara Bejger**

**Trutowo**

**Śledzie pod pierzynką**

**Składniki :**

1 por

cebula

 ogórek konserwowy

 marchew

jajka

śledzie

majonez

ketchup

**Wykonanie:**

Pora i cebulę pokroić w kostkę, marchew i jajka ugotować, pokroić w kostkę, śledzie wymoczyć w wodzie z octem i pokroić na drobno. Pora włożyć na samo dno miski, na to trochę cebuli i ogórka konserwowego, posmarować majonezem. Położyć śledzie, na śledzie jajka, marchew i trochę ogórka. Wszystko posmarować majonezem. Do dekoracji polać ketchupem.

**Teresa Grzegorzewska**

**Tłuchowo**

**Zrazy mielone z pieczarkami i kaszą gryczaną**

**Składniki:**

mięso mielone

bułka tarta

jajko

sól

pieprz,

Vegeta lub przyprawa do grila

½ woreczka kaszy gryczanej

 pieczarki

cebula

pietruszka

olej

**Wykonanie:**

Bułkę namaczamy aż wchłonie płyn. Kaszę gotujemy za sypko. Studzimy. Mięso mieszamy z bułką i jajkiem. Doprawiamy. Pieczarki oczyszczamy. Cebulę obieramy i drobno kroimy. Podsmażamy z pieczarkami. Dodajemy kaszę i natkę. Chwilę smażymy. Doprawiamy. Formujemy kotlety, nakładając na środek po łyżeczce farszu. Smażymy na rozgrzanym oleju.

**Henryka Pawłowska**

**Tłuchowo**

**Nalewka z kwiatu czarnego bzu**

**Składniki:**

spirytus,

 wyciąg z kwiatu czarnego bzu

**Wykonanie:**

Spirytus łączymy z wyciągiem (syropem) czarnego bzu

**Urszula Brzozowska**

**Kamień Kotowy**

**Ryba ze szpinakiem**

**Składniki:**

1 kg dorsza

Sól

Pieprz

Sok z cytryny

Mąka

Jajka

½ kg szpinaku

2 ząbki czosnku

Imbir

Ostra papryka

**Wykonanie:**

Rybę panierować w mące i usmażyć. Szpinak na patelni udusić i przyprawić do smaku. Na szpinaku ułożyć usmażoną rybę. Zapiec w naczyniu żaroodpornym przez min.

**Elżbieta Dołasińska**

**Koziróg Rzeczny**

**Udziec drobiowy z pieczarkami**

**Skłądniki:**

4 szt. udka z kurczaka

30 dag pieczarek lub grzybów leśnych

3 łyżki majonezu

3 łyżki ketchupu

20 dag sera gouda

Sól

Pieprz

Marynata do mięsa

**Wykonanie:**

Udka umyć, lekko rozbić, posypać solą i pieprzem. Pieczarki zetrzeć na tarce u usmażyć. Ser również zetrzeć na tarce na blaszce układamy udka na nie pieczarki, ser i majonez wymieszany z ketchupem. Piec 45 min w 180 st.

**Małgorzata Macieja**

**Mysłakowo**

**Serokaszowiec z dynią**

**Składniki:**

2 szkl. Kaszy manny

4 szkl. Mleka

1 kg sera twarogowego zmielonego

1 słoik dyni na słodko w occie, ewentualnie dżem dyniowy

15 jaj

1,5 szkl. Cukru

**Wykonanie:**

Ugotowaną na mleku kasze wystudzić, połączyć z serem. Dodać porządnie ubite jajka z cukrem. Razem łączymy wszystkie składniki. Na koniec dodajemy dynię. Pieczemy 1 godz. W 160 st.

**Grażyna Jędrzejewska**

**Tłuchowo**