



**Przepisy
Dzień
Faworka
2019**



Potrawy mięsne

Strogonow z kluseczkami

Składniki kluseczki:

- 2 szkl. mąki
- szczypta kurkumy
- 1 szkl. wody
- szczypta soli
- łyżeczka cukru

Wszystko wymieszać, rzucać na gotującą wodę.

Składniki strogonow:

- 1 kg pieczarek
- 3 duże papryki
- 3 cebule
- 1 kg ogórków kiszonych
- 1 kg wołowiny
- koncentrat pomidorowy
- papryka słodka i ostra, sól, pieprz

Wykonanie:

Warzywa pokroić w paseczki, mięso w kostkę. Mięso podsmażyć z cebulą, zalać bulionem, dusić. Dodać paprykę surową (jeżeli konserwowa to na końcu), pieczarki, ogórki-dusić do miękkości. Doprawić koncentratem, papryką ostrą i słodką, solą, pieprzem.

Renata Mańska, Teodorowo

II miejsce w kategorii Potrawa mięsna

Pierogi z grzybami

Składniki ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 1 żółtko
- 1 całe jajko
- 1 szklanka gorącej wody

Wykonanie:

Rozbić jajka i rozmieszać. Mąkę przesiać, zlać gorącą wodą i wymieszać, dodać rozmieszane jajka i dobrze wyrobić.

Rozwałkować na cienkie plastry, wyroić okrągłe kółka, włożyć farsz i zlepić.

Składniki farsz:

- 1 kg kapusty kiszanej
- 2 duże cebula
- 20 dkg suszonych grzybów

Grzyby i kapustę ugotować osobno. Odcedzić i kapustę dokładnie wycisnąć. Cebulę pokroić na ćwiartki i podsmażyć. Po wystygnięciu wszystkie składniki zmielić na maszynie. Dokładnie wymieszać, dodać jajko, sól, pieprz do smaku (można wegetę). Jeżeli farsz będzie miękki dodać bułki tartej. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju.

Anna Lesiak, Teodorowo

III miejsce w kategorii Potrawa mięsna

Kiełbasa z Mięsa Koziego

Składniki:

- mięso kozie głęboko przemrożone- 60%
- mięso wieprzowe-30%
- słonina- 10%
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czosnek, gorczyca, ziele angielskie

Wykonanie:

1. Poszczególne mięsa rozdrobnić w kawałki do mielenia i zapeklować na 24 h.

Pekla- sól do peklowania 50 %, sól zwykła 50%, 18 g/1kg mięsa.

Pieprz- 1 płaska łyżeczka na 1 kg

Ziele angielskie- 0,5 łyżeczki na 1 kg

Majeranek- 20 g na 5 kg mięsa

Czosnek- 2 zębki na 1 kg mięsa

2. Mielenie

Mięso kozie i słoninę siatka o oczkach 3 mm.

Mięso wieprzowe siatka o oczkach 5 mm.

Najlepsze mięso wieprzowe siatka o oczkach 8 mm.

3. Zmielone mięsa pozostawić na 12 h w chłodnym miejscu.

4. Zapeklowane i zmielone mięsa zamieszać razem. Dodać do smaku przyprawy (jeśli potrzeba). Dokładnie wyrobić i napełnić jelita. Pozostawić w chłodnym miejscu na 12 h do obeschnięcia.

5. Wędzenie

Obeschniętą surową kiełbasę wędzić przez 3-4 h w temperaturze 50°C drewnem olchowym. Parzyć w temperaturze 80°C przez 20 minut.

Piotr Skonieczny, Ignackowo

Wyróżnienie w kategorii Potrawa mięsna

Rolada serowa z pieczarkami i piersią kurczaka

Składniki:

- 350 g sera żółty typu liliput
- 300 g pieczarek
- 1 pierś z kurczaka
- 1 średnia cebula
- ½ szkl. majonezu,
- 3 jajka
- 500 g mąki pszennej,
- 200 g ugotowanych utłuczonych ziemniaków,
- 50 ml mleka
- 3 duże jajka
- 1 żółtko
- 80 g masła roztopionego
- 60 g cukru
- 25 g drożdży
- 1 olejek waniliowy
- 1 olejek cytrynowy

Wykonanie:

1. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać majonez i jajka, wymieszać, następnie wylać na blachę (wymiary około 30 cm x 45 cm) wyłożyć papierem i wysmarować olejem, piec około 15-20 min 180°C. Pierś pokroić jak kotlety schabowe i rozbić. Pieczarki obrać, pokroić w kostkę i udusić z pokrojoną w kostkę cebulę. Na jeszcze ciepły placek serowy ułożyć rozbite piersi oraz pieczarki. Zwinąć roladę i zapiekać jeszcze 25 minut w 180°C.

Do zapiekania zwiniętej rolady można użyć wysokiej blachy „keksówki” by rolada się nie rozpadła. Smacznego.

2. Mąkę pszenną przesiać, wymieszać z suchymi drożdżami zrobić rozczyn. Dodać pozostałe składniki i wyrobić, pod koniec dodając rozpuszczony tłuszcz, wyrobić kilka minut, aż ciasto będzie gładkie i miękkie, starając się nie dosypywać mąki, mimo że ciasto będzie się lekko kleiło, polecam wyrobić mikserem. Wyrobione ciasto uformować w kulę, włożyć do oprószonej mąką tacy do podwojenia objętości na 1,5 godziny. Po tym czasie ciasto wyjąć. Formować ręcznie, można je nadziewać konfiturą lub dżemem dokładnie skleić by nadzienie podczas smażenia nie wydostawało się na zewnątrz. Smażyć pączki na oleju rozgrzanym do temp. 175 °C. Po usmażeniu odkładać na bibułę do odsączenia. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Anna Garlikowska, Suszewo

Wyróżnienie w kategorii Potrawa mięsna

Sum w zalewie octowej

Składniki:

- 1 kg ryb
- 2 l wody
- 1 szkl. octu
- 2 cebule
- 2 szt. liścia laurowego
- pieprz ziarnisty
- 6 łyżek oleju
- 1 koncentrat pomidorowy
- sól i cukier do smaku

Wykonanie:

Ryby obsmażyć i zalać gotującą zalewą.

Mariola Gorzechowska, Teodorowo

Wyróżnienie w kategorii Potrawa mięsna

Sałatka śledziowa

Składniki:

- 3 podwójne filety śledziowe marynowane
- 2 małe ziemniaki
- ½ białej cebuli
- 2-3 łyżki majonezu
- 3 łyżki bardzo gęstego jogurtu naturalnego
- 1 duży burak

Wykonanie:

Ziemniaki i buraka gotujemy w łupinach do miękkości, ale oddzielnie studzimy, obieramy. Ziemniaki kroimy w małą kostkę, buraka ścieramy na dużych oczkach tarki. Cebulę obieramy, siekamy w drobną kostkę, blanszujemy osobno. Gruszki obieramy, usuwamy gniazda nasienne, miąższ kroimy w drobną kostkę. Śledzie obieramy ze skóry, sprawdzamy czy nie pozostały jakieś ości i kroimy w paski. Do śledzia dodajemy ziemniaki, 1/3 gruszki, białą cebulę, majonez, jogurt i doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy dokładnie i odstawiamy na kilka-kilkanaście godzin w chłodne miejsce. Resztę gruszki przekładamy do rondelka, posypujemy cukrem, dodajemy żurawinę i smażymy aż owoce się rozpadną i sos zredukuje się o połowę. Przelewamy na burak, dodajemy czerwoną cebulę, oliwę, doprawiamy szczyptę soli i pieprzem. Mieszamy dokładnie, odstawiamy najlepiej do następnego dnia. Obie części sałatki układamy na półmisek i obok siebie, na przemian. Część ze śledziem posypujemy natką pietruszki.

Monika Wende, Lipiny

Rolada szpinakowa

Składniki:

- 350 dkg mrożonego szpinaku, 3 duże jajka
- 1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz
- 200 dag łososia wędzonego
- 250 g serka śmietankowego
- 2 łyżki posiekanego koperku

Wykonanie:

Szpinak podgrzać na patelni aby się rozmroził. Mieszymy go z białkami, solą, pieprzem, gałką muszkatołową, sokiem z cytryny. Ubijamy pianę z 3 białek i delikatnie łączymy masę szpinakową. Ciasto wykładamy na blachę wyłożoną papierem. Pieczemy w 180°C około 20 min. Po upieczeniu i wystygnięciu ciasto smarujemy serkiem posypujemy koperkiem i układamy na całość łososia wędzonego, potem zwijamy w rulon i wkładamy na godzinę do lodówki.

Małgorzata Krajewska, Bętlewo

Rolada serowa

Ciasto:

- 30 dkg sera żółtego (zetrzeć)
- 4 całe jajka
- ½ szkl. majonezu
- wszystkie składniki wymieszać, piec na blaszce od piekarnika 20 minut w 180 stopniach.

Wykonanie:

Pierś z kurczaka rozbić i posypać kucharkiem.

30 dag pieczarek zetrzeć

2 cebule pokroić

Pieczarki i cebulę podsmażyć, doprawić solą i pieprzem.

Placek wyłożyć rozbitym mięsem, wyłożyć pieczarki.

Zwinąć roladę i piec 25 minut w 180 stopniach.

KGW Swojskie Babki

Pulpeciki w sosie pieczarkowo- śmietanowym

Składniki pulpecików:

- 500 g mielonej szynki wieprzowej
- cebula
- jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- sól
- pieprz

Składniki sosu:

- 500 g pieczarek,
- 300 g bulionu warzywnego,
- 150 g słodkiej śmietanki 30%

Wykonanie:

Podane składniki wyrabiamy dokładnie na jednolitą masę. Formujemy małe klopsiki i gotujemy w bulionie warzywnym. Na maśle przesmażamy cebulkę i pieczarki.

Zalewamy bulionem i dodajemy śmietankę. Do tak przygotowanego sosu wkładamy uprzednio ugotowane pulpeciki.

Helena Rezmerska, Zbytkowo

Udka „WULKANY”

Składniki:

- 10 patek
- 2 cebule
- żółty ser
- 30 dkg pieczarek
- łyżka tartej bułki
- 2-3 łyżki oleju
- przyprawy -sól, pieprz, majeranek

Wykonanie:

Z patek wyjąć kości pozostawiając skórkę, posypać przyprawami, zostawić.

Przygotować farsz:

Pieczarki umyć i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Przesmażyć to na oleju, dodać przyprawy do smaku. Na koniec smażenia dodać łyżkę bułki tartej.

Przygotować blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Nadziewać udka farszem. Układać na papierze szerszą stroną do blachy w równych odstępach. Upiec w piekarniku.

Pod koniec pieczenia położyć ser na każdy stożek.

Elżbieta Flakowska, Piaseczno

Rolada ze szpinakiem

Składniki:

- ½ kg mięsa mielonego,
- 2 łyżki bułki tartej,
- 5 jajek,
- 3 łyżki śmietany 12%,
- 6 ząbków czosnku,
- pieprz, sól,
- olej,
- 1 i ½ cebuli,
- musztarda,
- pieprz,
- ½ kg mrożonego szpinaku,
- 4 papryki,
- 2 łyżki startego żółtego sera,
- 2 łyżki mleka.

Wykonanie:

Paprykę upiec w piekarniku, zdjąć skórę, wydrążyć i pokroić w plastry.

Mięso połączyć z 1 jajkiem, bułką tartą, śmietaną, posiekanymi 3 ząbkami czosnku oraz 1 cebulą i doprawić (również z musztardą) i wyrobić.

Szpinak dusić z resztą czosnku oraz 1 cebulą i doprawić (również z musztardą) i wyrobić. Szpinak dusić z resztą czosnku i cebulą na oleju do odparowania wody. Dodać ser i doprawić do smaku.

Resztę jajek rozkłócić z mlekiem i doprawić. Usmażyć 2 omlety.

Na natłuszczonym papierze rozsmarować mięso na nim szpinak i rozłożyć omlety oraz paprykę na wierzch.

Zwinąć w roladę zostawiając ją w papierze. Piec około 30 minut w 200 stopniach.

Agnieszka Fydryszewska, Tupadły

Zimne nóżki

Składniki:

- 1,5 kg golonki wieprzowej tylnej
- 2 nogi wieprzowe
- 3 szt. kolanka
- warzywa: marchew, pietruszka, seler, por
- sól, pieprz
- majonez

Wykonanie:

Mięso myjemy, wkładamy do dużego garnka do wrzącej wody, dodajemy wszystkie warzywa i przyprawy.

Mięso gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu mięso wyjmujemy z garnka, rosół cedzimy.

Chude mięso kroimy w drobną kostkę, jak również marchew. Mięso wkładamy do miseczki, zalewamy powstałym rosółem, doprawionym do smaku. Odstawiamy do wystygnięcia i stężenia. Podajemy z cytryną lub octem (Nie dajemy żelatyny).

Alina Żuchowska, KGW „Nad Skrwą Tłuchówek”

Podudzie z kurczaka ze szpinakiem

Składniki:

- 10 szt podudzia
- 1 paczka szpinaku mrożonego
- 4 cebule
- sos tatarski
- sól, pieprz
- jajka
- bułka tarta

Wykonanie:

Podudzie wyfiletować, rozbić na cieńsze plastry, posypać solą i pieprzem. Następnie natrzeć sosem tatarskim. Zostawić na kilka godzin.

Farsz:

Cebulę podsmażyć na oleju, dodać szpinak- doprawić solą i pieprzem.

Zawijać roladki, obtoczyć w jajku i bułce tartej, piec w piekarniku 180°C przez 1,5 godz.

Bożena Kwiatkowska, Teodorowo

Pierogi z pieczarkami

Składniki ciasto:

- 1 kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- $\frac{3}{4}$ szkl. gorącej wody
- sól

Składniki farsz:

- 1 kg pieczarek
- 5 cebul
- 1 jajko
- Pieprz
- 1 łyżka mąki

Wykonanie:

Wszystkie składniki na ciasto razem łączymy i zagniatamy aż powstanie gładkie, sprężyste ciasto. Pieczarki myjemy, obieramy, kroimy w kostkę lub trzemy na tarce, podsmażamy na patelni z cebulą. Po wystudzeniu dodajemy jajko i przyprawiamy do smaku, na koniec dodajemy mąkę. Ciasto rozwałkowujemy jak na pierogi i wycinamy okrągłe kształty. Pierogi smażymy na gorącym dobrze rozgrzanym tłuszczu. Można podawać na zimno i na ciepło. Najlepiej smakują z czerwonym barszczem.

Justyna Kuchcińska, Wielgie

Pierogi z grzybami i kapustą

Składniki ciasto:

- mąka 1 kg
- żółtko 1
- gorąca woda

Składniki farsz:

- kapusta kiszona 2,5 kg
- grzyby leśne suszone 15 dag
- kasza 2 łyżki
- cebula 2 szkl.

Wykonanie

Kapustę ugotować. Jak ostygnie odcisnąć sok i pokroić na drobno. Po namoczeniu grzyby ugotować i pokroić na drobno. Kaszę ugotować. Cebulę przesmażyć na oleju na złoty kolor (pokrojoną na drobno). Wszystkie składniki mieszamy dodajemy sól i pieprz, vegetę. Ciasto zagniatamy. Wałkujemy na placki ok 2 mm, wykrawamy koła i nakładamy farsz. Lepimy pierogi. Gotujemy wodę osoloną i wrzucamy pierogi. Gotujemy od 2 minuty. Po ugotowaniu smażymy na oleju.

KGW Swojskie Babki

Nietypowe pierogi

Składniki ciasto:

- 1 szkl. wody
- 1 jajko
- 1 łyżka masła
- 3,5 szkl. mąki,

Składniki farsz:

- 400g mięsa mielonego
- 1 cebula drobno pokrojona
- sól, pieprz, kminek

Wykonanie:

Mieszamy składniki i ugniatamy ciasto, wyrabiamy aż będzie elastyczne, odkładamy i przykrywamy. Po 15-20 minutach podsypujemy mąką i wałkujemy ciasto. Wycinamy krążki, układamy je w rzędzie tak aby jeden zachodził na drugi 3-4 szt. Zwijamy. Wcześniej przygotowany farsz nakładamy i zawijamy. Układamy do naczynia, zalewamy sosem pomidorowym. Pieczemy 25 minut w temp. 200 stopni. Podajemy z jogurtem czosnkowym.

Elżbieta Łukaszewska, Wielgie

Krokiety ziemniaczane

Składniki ciasto:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków zmiażdżonych i wystudzonych
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól i pieprz

Składniki farsz:

- 400 g pieczarek pokrojonych w kostkę
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1 posiekany ząbek czosnku
- sól i pieprz oraz przyprawy wg uznania
- olej do smażenia

Składniki panierka :

- 1 białko
- kilka łyżek bułki tartej
- szczypta soli

Wykonanie:

Do masy z gładkich zimnych ziemniaków dodajemy mąkę (sprawdza się tutaj zasada do 2/3 masy z ziemniaków dodajemy 1/3 mąki części mąki pszennej i ziemniaczanej). Następnie dodajemy jajko i sól do smaku. Wyrabiamy całość krótko tylko do połączenia. Na stolnicy lub macie posypanej mąką jeszcze raz krótko wyrabiamy ciasto aby nabrała elastyczność.

Do zeszkłonej na tłuszczu cebuli dodajemy pieczarki. Mieszamy i podsmażamy całość kilka minut. Dodajemy sól, pieprz i wybrane przyprawy. Mieszamy i chwilę podsmażamy. Czekamy aż farsz wystygnie. Dodajemy do farszu 1 łyżkę bułki tartej. Krokiety zanurzamy w rozmąconym białku i otaczamy w bułce tartej. Smażymy krokiety na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony.

Marzena Szczepaniak, Wielgie

Kotleciki drobiowe

Składniki:

- pierś z kurczaka
- żółty ser
- papryka,
- mąka ziemniaczana,
- jajko,
- majonez
- tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

Pierś pokroić na drobno, tak samo paprykę. Ser zetrzeć na tarce. Wszystko wymieszać, Pierś, ser, paprykę, jajko i majonez. Kłaść na rozgrzany tłuszcz małe placuszki. Piec z obu stron.

Celina Wyrostkiewicz, Tłuchowo

Biała kiełbasa z królika

Składniki:

- 3 kg mięsa z królika
- 1,5 kg boczku wieprzowego
- 2 pekło sole
- 1 opakowanie majeranku
- ½ opakowania pieprzu
- ¼ główki czosnku
- 200 ml przegotowanej wody + ½ łyżki cukru
- jelita wieprzowe

Wykonanie:

Mięso z królika i wieprzowe dzień wcześniej kroimy na nieduże kawałki i posypujemy pekło solą. Na drugi dzień królika mielimy na cieńszej siatce a mięso wieprzowe na grubszej. Mięso łączymy razem z przyprawami i długo wyrabiamy. Doprawiamy według uznania.

Jelita wieprzowe wymoczyć w letniej wodzie i napełnić je mięsem robiąc niewielkie kiełbaski. Parzymy około 2-25 minut nie doprowadzając do wrzenia.

Anna Dudzińska

Lipiny 15



Wypieki i desery

Sernik

Składniki:

- 2 kg sera twarogowego
- 2 szkl. cukru
- 2 cukry waniliowe
- 2 budynie śmietankowe
- 11 jaj
- polewa czekoladowa

Wykonanie:

Ubić białka. Twaróg zmielić. Rozetrzeć margarynę z cukrem, dodać żółtka i cukier waniliowy oraz budyń. Na koniec dodać pianę z białek- nie miksować. Piec w piekarniku w 180°C 1h 10 min. Na wierzch poleć polewą.

Beata Bednarz Teodorowo

I miejsce w kategorii wypieki i desery

Łączki przekładaniec

Składniki:

Biszkopt kakaowy:

- 4 jajka
- ½ szklanki cukru
- ½ szklanki mąki
- 3 łyżki kakao

Biszkopt orzechowy:

- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka mąki
- 200 g orzechów włoskich

Krem:

- 3 szklanki mleka
- ½ szklanki cukru
- 5 żółtek
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 300 g masła

Polewa czekoladowa:

- 100 g masła
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g mlecznej czekolady
- 100 ml kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- 1 galaretka agrestowa lub wiśniowa
- 200 ml wody

Dodatkowo:

- 400 g suszonych śliwek kalifornijskich
- 1 szklanka wódki lub rumu
- siekane orzechy do dekoracji

Wykonanie:

Dwa dni wcześniej: Śliwki wkładamy do dużego słoika, zalewamy wódką lub rumem, zakręcamy i wstawiamy do lodówki. Co kilka godzin potrząsamy słoikiem.

Biszkopt kakaowy: Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną, lśniącą pianę. Cały czas ubijając stopniowo dodajemy cukier, a następnie po jednym żółtku. Na koniec wsypujemy mąkę przesianą z kakao i delikatnie mieszamy z masą przy pomocy szpatułki.

Ciasto przekładamy do blaszki o wymiarach 20 x 36 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub natłuszczonej. Pieczemy 25 minut w piekarniku z termoobiegiem rozgrzanym do 1700C (lub do 1900C bez termoobiegu). Studzimy w blaszce.

Biszkopt orzechowy: Orzechy włoskie siekamy (dość grubo). Białka ubijamy na sztywną, lśniąca pianę. Cały czas ubijając stopniowo dodajemy cukier. Na koniec wsypujemy łyżkę mąki oraz posiekane orzechy i delikatnie mieszamy z masą przy pomocy szpatułki. Ciasto przekładamy do blaszki o wymiarach 20 x 36 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub natłuszczonej. Pieczemy 35 minut w piekarniku z termoobiegiem rozgrzanym do 1500C (lub do 1700C bez termoobiegu). Studzimy i delikatnie wyjmujemy z blaszki.

Krem: 1 szklankę mleka miksujemy z żółtkami, cukrem oraz mąką pszenną i ziemniaczaną. Pozostałe mleko zagotowujemy i energicznie mieszając różgą wlewamy masę jajeczną. Cały czas mieszając, doprowadzamy masę do wrzenia i zgęstnienia. Zdejmujemy z ognia i studzimy. Miękkie masło miksujemy do spienienia i stopniowo dodajemy po łyżce zimnej masy budyniowej. Krem dzielimy na dwie nierówne porcje, większa powinna wynosić ok. 2/3 masy.

Polewa czekoladowa: W garnku roztapiamy masło i czekolady. Mieszając dodajemy śmietanę. Zdejmujemy z ognia i studzimy. Galaretkę rozpuszczamy w 200 ml gorącej wody. Studzimy, a kiedy zacznie tężeć mieszamy z polewą czekoladową.

Wykonanie: Śliwki odsączamy z nadmiaru alkoholu i każdą kroimy na 2 – 3 części. Odsączonym alkoholem nasączamy biszkopt kakaowy (jeśli alkoholu zostało zbyt mało, mieszamy go z niewielką ilością wody). 1/3 śliwek dodajemy do większej porcji kremu, mieszamy i wykładamy na biszkopt kakaowy. Krem wyrównujemy i delikatnie układamy biszkopt orzechowy. Smarujemy go pozostałą, mniejszą porcją kremu. Krem wyrównujemy i posypujemy pozostałymi śliwkami. Polewamy zaczynającą tężeć polewą czekoladową. Dekorujemy wg uznania, np. siekanymi orzechami. Ciasto przechowujemy w lodówce.

Edyta Matuszyńska z Bętlewa
II miejsce w Kategorii Wypieki i desery

Góra lodowa

Składniki:

Biszkopt:

- 5 jajek
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

Poncz:

- szklanka wrzątku
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej

Masa budyniowa:

- 2 żółtka
- 3/4 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 czubate łyżki budyniu śmietankowego
- 2 szklanki mleka
- 200 g masła

Masa z mleka w proszku:

- 250 g masła
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki wody
- 2 szklanki mleka w proszku + 2 łyżki
- 2 łyżki kakao
- 150 g okrągłych biszkoptów

Wykonanie:

1. Białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, stopniowo dodajemy cukier i miksujemy aż cukier się rozpuści. Następnie dodajemy żółtka i ciągle ubijając dodajemy przesianą przez sitko mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Ciasto wylewamy na blachę wyścieloną papierem do pieczenia o wymiarach 36x24 i pieczemy 25 min w temperaturze 180C. Studzimy, ściągamy papier i kroimy na pół.

Krem budyniowy: Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na gładką masę. Do masy dodajemy mąkę, budyń i 1/2 szklanki mleka. Pozostałą część mleka zagotowujemy i pomału wlewamy masę jajeczną, często mieszamy i gotujemy budyń. Budyń odstawiamy do ostygnięcia. Masło ucieramy na puch i stopniowo dodajemy zimny budyń aż do połączenia się składników. Kawę rozpuszczalną rozpuszczamy we wrzątku i odstawiamy do ostudzenia. Każdy blat ciasta nasączamy kawą.

2. Masa z mleka w proszku: Masło gotujemy z wodą i cukrem i zostawiamy do przestygnięcia. Do ostudzonej masy dodajemy mleko w proszku i miksujemy. Masę dzielimy na połowę, do jednej części dodajemy kakao, do drugiej jeszcze dwie łyżki mleka w proszku. Masa będzie dość płynna, ale trzeba szybko oblewać nią wierzch, bo szybko tężeje.

3. Na jeden blat ciasta wykładamy połowę masy budyniowej i przykrywamy drugim blatem biszkopta. Na biszkopt wykładamy pozostałą masę budyniową. Biszkopty kroimy na pół, nasączamy delikatnie kawą i układamy na masie budyniowej. . Masy z mleka w proszku na przemian wlewamy łyżką między biszkopty. Ciasto wstawiamy do lodówki aby stężało.

Ewa Stasinowska, Bożena Szydłowska, Grażyna Gawlińska, Oleszno
III miejsce w kategorii Wypieki i desery

Łaciatek

Składniki:

- 25 dag biszkoptów
- 500 ml jogurtu greckiego
- 1 ½ szkl. śmietany 36%
- ¾ szkl. cukru pudru
- 3 galaretki cytrynowe
- 5 dag gorzkiej czekolady
- 1 puszka brzoskwiń
- 3 galaretki agrestowe

Wykonanie:

Galaretki cytrynowe rozpuścić w 400 ml wrzątku. Brzoskwinie odcedzić i pokroić w średnią kostkę. Czekoladę zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Kremówkę ubij, połącz z jogurtem i cukrem pudrem. Zmiksować z zimną galaretką, potem dodać czekoladę i połowę brzoskwiń. Blaszkę wyścielić folią spożywczą i ułożyć biszkopty.

Dość rzadką masę jogurtową wylać na biszkopty i schłodzić. Na masę włożyć resztę brzoskwiń. Galaretki agrestowe rozpuścić w 1200 ml gotującej wody. Po ostygnięciu zalać ciasto i schłodzić w lodówce.

Bożena Karbowska, Oleszno

Grażyna Dynakowska, Oleszno

Wyróżnienie w kategorii Wypieki i deser

Orzeszki od Ani

Składniki:

Ciasto:

- ½ kg mąki
- 1 Kasia,
- ½ szklanki cukru pudru,
- ½ kubka małej śmietany.
- 2 łyżki octu,
- 1 łyżeczka sody,
- 2 żółtka

Zagnieść, formować kulki i piec w specjalnej formie.

Masa:

- 0,5 szklanki mleka,
- 1 kostka masła,
- 1,5 szklanki cukru,
- 2 łyżki kakao,
- 2 i ½ szklanki mleka w proszku,
- 1 szklanka zmielonych orzechów.

Wykonanie:

Wszystko rozpuścić, nie gotować, na końcu dodać orzechy.

Masą nadziewać upieczone wcześniej połówki orzechów.

Anna Antonowicz, Tupadły

Wyróżnienie w kategorii Wypieki i deser

Jabłecznik

Składniki:

- 3 szkl. mąki
- 2 galaretki
- 4 jajka
- margaryna
- proszek do pieczenia
- 1 szkl. cukru
- mus jabłkowy

Wykonanie:

Składniki mąkę, jajka, cukier zagniatamy na kruche ciasto rozkładamy na blachę. Część kładziemy na spód następnie przekładamy masą jabłkowa z 2 część ciasta robimy kratkę na wierzch i wkładamy do piekarnika na 45 minut w 180 stopniach.

Franciszka Wiśniewska, Wioska

Wyróżnienie w kategorii Wypieki i desery

Sernik z kruszonką

Składniki:

Ciasto:

- 3 szkl. mąki
- 1 margaryna Kasia
- 5 żółtek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru

Masa serowa:

- 1 kg twarogu
- ½ kostki Kasi
- 1 szkl cukru
- 1 budyń śmietankowy
- 5 jajek
- olejek migdałowy
- puszka brzoskwiń

Wykonanie:

Składniki na ciasto zagnieść i podzielić na dwie części i 2-3 godz. zamrozić. Składniki na masę zmiksować. Na posmarowaną blachę zetrzeć jedną część ciasta. Wylać masę serową, brzoskwinie pokroić na plastry i położyć na masę. 5 białek ubić z ½ szkl. cukru i wylać na brzoskwinie. Na to zetrzeć drugą część ciasta. Piec około 1 godz.

Małgorzata Celmer, Wielgie

Sernik z brzoskwiniami Ani

Składniki:

- 80 dkg sera we wiaderku
- 4 całe jajka
- 1 szkl. oleju
- 1 szkl. cukru
- 1 cytryna
- 0,5 l mleka
- 2 budynie śmietankowe duże
- szczypta proszku do pieczenia
- brzoskwinie w puszcze
- zapach cytrynowy

Ciasto:

- 1 kostka Kasi
- 3 żółtka
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- 3 szkl. mąki
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia i sody

Wykonanie:

Zagnieść wszystkie składniki na jednolitą masę. Dobrze wyłożyć blachę (bardzo szczelnie). Jaja, cukier, olej, budyń – wymieszać (utrzeć mikserem). Dodać proszek, zapach oraz po trochu ser-miksując.

Na koniec dodać mleka, sok z cytryny plus kawałki brzoskwini-wymieszać łyżką. Zupę wylać na dobrze wyklejoną blachę.

Piec ok.65 min w 200 °C. Wierzch poleć polewą.

Anna Czarnecka, Piaseczno

Ekler

Składniki:

- 3 budynie
- śmietana 30%
- biszkopty
- 1 litr mleka,
- czekolada,
- posypka
- ½ kostki masła

Wykonanie:

Budynie ugotować z masłem, ostudzić, ubić śmietaną, ułożyć biszkopty a następnie kładziemy budyń z bitą śmietaną i polewamy czekoladą. Dekorujemy posypką lub owocami.

Michalska Barbara, Wioska

Biała Dama

Składniki:

Biskopt:

- 6 jaj
- 1 1/2 szkl. mąki
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek oleju

Biała Dama- krem:

- 2 serki homogenizowane ,
- 1,5 szkl. cukru pudru ,
- 1 cukier waniliowy

Wykonanie:

Biskopt: Ubijamy białka z cukrem, dodajemy żółtka , mąkę, proszek do pieczenia, olej. Po upieczeniu gdy przestygnie przekroić na pół.

Krem: Serki homogenizowane, cukier puder i cukier waniliowy zmiksować. Ubić 500 ml śmietany kremówki włąć zmiksowane serki. 2,5 łyżeczki żelatyny rozpuścić 1/2 szkl. gorącej wody- ostudzić. Dodać do masy serowo- śmietankowej sok z 1 cytryny, namoczone rodzynki, pokrojone brzoskwinie, mandarynki. Wszystko razem wymieszać wstawić do lodówki. Biskopt przekroić na pół włożyć masę, połączyć polewą czekoladową.

Barbara Łukaszewska, Teodorowo

Pączki, faworki i oponki

Pączki parzone

Składniki:

- mąka,
- mleko, drożdże
- masło
- cukier
- żółtka
- marmolada
- tłuszcz do smażenia
- cukier puder

Wykonanie:

Pół kilo mąki zaparzyć z litrem wrzącego mleka i mocno rozbić żeby nie było klusek. Kiedy ciasto ostygnie wlać 10 dag drożdży wyrośniętych. Wymieszać dobrze i postawić aby rozczyń rósł w ciepłym miejscu. Ubić mocno 12 żółtek z 1 szkl. cukru, dodać wanilii utłuczonej z cukrem i przesianej. Trochę skórki pomarańczowej drobno posiekanej, a gdy rozczyń ruszy wlać do niej jajka, dosypać jeszcze pół kilo mąki, dodać 20 dag sklarowanego masła i wyrobić ciasto. Potem postawić w ciepłym miejscu aby rosło. Gdy dobrze podrośnie, wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką rozwałkować lekko na grubość palca. Wyciąć szklaną placuszki tak aby zlepiły się brzegami. Zostawić do wyrośnięcia. Smażyć w gorącym tłuszczu na rumiany kolor. Wyjąć obsypać cukrem pudrem.

Katarzyna Malesa, Tłuchowo

I miejsce w kategorii Pączki, faworki i oponki

Faworki

Składniki:

- 25 dag mąki,
- 4 żółtka,
- 1/2 szklanki gęstej śmietany,
- 1 łyżka octu

Wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto. Porcjami rozwałkować, pokroić na prostokąty. Każdy naciąć w środku i jeden z końców wywinąć przez nacięcie. Smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.

Ewa Dudzińska, Zbytkowo

II miejsce w kategorii Pączki, faworki, oponki

Faworki

Składniki:

- 5 żółtek
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru pudru
- 1 łyżka wódki
- 3 szkl. mąki pszennej
- szczypta soli
- 6 łyżek śmietany kwaśnej

Wykonanie:

3 szkl. mąki wsypujemy do miski, następnie dodajemy 5 żółtek i $\frac{2}{4}$ cukru pudru oraz 6 łyżek śmietany. Potem wszystko zagniatamy aby uzyskać jednolitą konsystencję. Po zagnieceniu ciasta wałkujemy i formujemy faworki, następnie smażymy je na głębokim oleju.

Mirosława Maj, Kłobukowo

III miejsce w kategorii Pączki, faworki i oponki

Domowe pączuszki

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 10 dkg drożdży
- 0,5 l mleka
- 6 żółtek
- cukier waniliowy
- 40 ml spirytusu
- ½ łyżeczki soli
- 100 g masła
- tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

Mąkę przesiewamy i mieszamy z drożdżami. Dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy. Formujemy kuleczki, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce 2 godz. Wyrośnięte ciasto krótko wyrabiamy. Odrywamy małe kawałki, formujemy kulki, przykrywamy i pozostawiamy w ciepłe miejsce (ok. 30 min.) Smażymy w głębokim naczyniu z tłuszczem w temperaturze 175°C z obu stron.

Kostrzewska Teresa

Ewa Kobyłko

Wyróżnienie w kategorii Pączki, faworki i oponki

Donaty

Składniki:

- 50 dag mąki
- 5 dag drożdży
- 3 jajka
- 1 szkl mleka
- 10 dag cukru
- 5 dag masła
- szczypta soli
- olej

Wykonanie:

Do letniego mleka dodać drożdże, 3 łyżki mąki, łyżkę cukru i wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Resztę przesiać do miski i wlać rozczyn, jajka, pozostały cukier oraz szczyptę soli. Wyrobić gładkie ciasto. Wlać ostudzone masło, wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Natłuszczonymi dłońmi uformować średniej wielkości kulki, lekko spłaszczyć. W środku każdej kulki trzonkiem drewnianej łyżki zrobić szeroki otwór. Donaty ułożyć na posypanej mąką stolnicy, odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na rozgrzanym oleju. Dekorować według gustu.

KGW Swojskie Babki

Wyróżnienie w kategorii Pączki, faworki, oponki

Pączki

Składniki:

- 15 żółtek
- 1,25 kg mąki pszennej (BASIA)
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- $\frac{1}{2}$ l mleka
- 10 dag drożdży
- 2 duże łyżki spirytusu
- konfitury do nadziania
- olej do smażenia
- cukier puder

Wykonanie:

Żółtko utrzeć z cukrem na jednolitą masę, dodać 1 szklanekę mąki. Ucieramy mikserem. Po utarciu dodajemy pozostałe produkty, dalej ucieramy. Posypujemy lekko mąką, odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie formujemy niewielkie kulki, nadziewamy konfiturą. Po wyrośnięciu wrzucamy na gorący tłuszcz i smażymy.

Po wystygnięciu obsypujemy cukrem pudrem.

Maria Kuskowska, Tłuchówek

Wyróżnienie w kategorii Pączki, faworki i oponki

Oponki

Składniki:

- 3 szkl. mąki
- 4 całe jajka
- 0,5 kg twarogu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 0,5 szkl. cukru
- 1 łyżka sody
- 0,5 kostki margaryny
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, zagnieść gładkie ciasto. Rozwałkować, wykrawać szklanką kółka i kieliszkiem kuleczki.

Smażyć na oleju. Posypać cukrem pudrem.

Renata Mańska, Teodorowa

Wyróżnienie w kategorii Pączki, faworki i oponki

Róże karnawałowe

Składniki:

- 1 i ½ szkl. Mąki
- 5 żółtek
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 1 łyżka cukru
- sok z cytryny lub spirytus
- olej do smażenia
- cukier puder
- cukier waniliowy

Wykonanie:

Z mąki, żółtek, Śmietany, cukru i octu zagnieść ciasto. Pozostawiamy w lodówce na 2 godziny. Następnie ciasto cienko rozwałkować. Wykroić szklanką literatką i kieliszkiem okrągłe krążki. Następnie naciąć nożem brzegi w szklance 5 razy, w literatce 4 razy w kieliszku 3 razy. Kładziemy nacięte krążki jeden na drugim . Zaczynając od największego, zlepiamy środek palcami. Pieczemy na głębokim oleju na złoty kolor. Następnie posypujemy cukrem pudrem i na środku kładziemy wisienkę.

Bożena Staśkowska, Suradówek

Pączki

Składniki:

- ½ kg mąki
- 6 żółtek
- 10 dag masła
- 5 dag drożdży
- 2 łyżki spirytusu
- 2 łyżki cukru kryształ10 dag cukru pudru (i do jajek)
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- marmolada do nadzienia
- olej do smażenia

Wykonanie:

Drożdże odstawić do wyrośnięcia. Składniki zagnieść na ciasto i pozwolić wyrosnąć. Rozwałkować, wykrajając szklanką stożki, nadziewać marmoladą, formować. Kulki odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na głębokim tłuszczu.

Danuta Grączewska, Źródła

Pączki

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 10 dag drożdży
- 0,5 szkl. cukru
- 0,5 szkl. oleju
- 5 żółtek
- szczypta soli
- 25 g spirytusu lub wódki
- 2 szklanki mleka
- marmolada lub dżem
- 1 l oleju do smażenia

Wykonanie:

Żółtka ucieramy z drożdżami, mleko, cukier, olej podgrzewamy. Wszystkie składniki łączymy wraz z mąką i solą. Zagniatamy ciasto. Na koniec dodajemy spirytus. Zostawiamy ciasto do wyrośnięcia około 30 min i przykrywamy ściereczką. Później formujemy pączki dowolnej wielkości i nadziewamy dżemem bądź marmoladą. Smażymy pączki około 3-4 min.

Marzena Szczepaniak, KGW Wielgie

Pączki z ziemniakami

Składniki:

- 200 g ugotowanych i utłuczonych ziemniaków (nie powinny być bardzo kleiste i żółte, najlepsze są mączyste)
- 0,5 kg mąki pszennej (warto użyć tej specjalnej do pączków - jest bardzo delikatna i lekka, dzięki czemu pączki też takie będą)
- 80 g roztopionego masła
- 50 ml mleka
- 7 g drożdży instant lub 25 drożdży świeżych
- 3 duże jajka (w temperaturze pokojowej)
- ok. 60 g drobnego cukru (można dać nieco mniej lub więcej, w zależności od tego, jak bardzo słodkie pączki lubimy i jak słodkie będzie nadzienie)
- 1 laska wanilii (w oryginale: skórka starta z pomarańczy lub cytryny)
- łyżka wódki lub ekstraktu waniliowego domowej roboty

Dodatkowo:

- tłuszcz do smażenia (najlepiej olej rzepakowy lub smalec)
- cukier puder do oprószania
- dowolny farsz do nadziewania pączków (u nas konfitura wiśniowa)

Wykonanie:

1. Mąkę przesiej i odstaw.
2. Masło wymieszaj z mlekiem i ziarenkami z laski wanilii lub skórką startą z owoców cytrusowych (laskę bez nasionek możesz na przykład włożyć do pojemnika z cukrem, dzięki czemu uzyskasz domowy cukier waniliowy). Do ciepłego (ale nie gorącego płynu) dodaj świeże drożdże i pół łyżeczki cukru (drożdże instant możesz po prostu od razu wymieszać z mąką). Wymieszaj i poczekaj, aż się roztopią, a następnie

dodaj 2 łyżki mąki, ponownie wymieszaj i poczekaj, aż zaczyn zacznie "rosnąć" (to powinno zająć około 10-15 minut).

3. Zaczyn, ziemniaki, jajka, cukier, wódkę i mąkę wyrób na gładkie ciasto lub zmiksuj za pomocą miksera z końcówką w kształcie haka. Uwaga: ciasto na pączki jest nieco luźniejsze od zwykłego ciasta drożdżowego. To normalne, nie dodawaj mąki. Ciasto odstaw w ciepłe miejsce pod przykryciem na około 1,5 h.

4. Po tym czasie z ciasta formuj pączki o wadze ok. 50 g. Możesz nadziewać je dowolnym nadzieniem, ale można zostawić je bez dodatków lub nadziać już po usmażeniu.

5. Uformowane w kulkę pączki lekko spłaszczaj i układaj na wysypanej mąką stolnicy pod przykryciem (np. z czystej ściereczki). Powinny pod nią leżeć przez ok. 25-30 minut, aż nieco urosną.

6. W tym czasie w sporym garnku rozgrzej olej (powinno go być na tyle dużo, żeby pączki nie dotykały dna, tylko unosiły się swobodnie). Jeśli nie masz termometru kuchennego, do gorącego oleju wrzuć kawałek chleba. Jeśli zarumieni się w ciągu mniej więcej minuty, temperatura tłuszczu jest idealna.

7. Pączki smaż z obu stron, aż będą złociste. Odsączaj z nadmiaru tłuszczu na ręcznikach papierowych lub kratce. Kiedy ostygną, możesz oprószyć je cukrem pudrem.

Pączki

Składniki:

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

Wykonanie:

Drożdże odstawić do wyrośnięcia. Składniki zagnieść na ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Formować kulki, nadziewać marmoladą. Odstawić do wyrośnięcia . Smażyć na głębokim tłuszczu.

Danuta Grączewska, Źródła



Napoje alkoholowe

Nalewka owocowa

Składniki:

- 1/2 kg owoców tarniny,
- 1/4 kg suszonych śliwek bez pestek,
- 50 ml płynnego miodu,
- 10 dag rodzynek,
- 5 goździków,
- 1 litr spirytusu,
- 1 litr wódki

Wykonanie:

Przemrożone owoce tarniny nakłuć, śliwki i rodzyunki drobno posiekać. Owoce przełożyć do dużego słoja, dodać goździki i zalać spirytusem. Szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na miesiąc. Dwa razy w tygodniu wstrząsnąć słojem. Nalewkę zlać do drugiego słoja i uzupełnić wódką. Miód zagotować z 1/2 szklanki wody, sklarować i ostudzony połączyć z nalewką. Szczelnie zamknąć i odstawić w ciemne miejsce na 6 miesięcy. Następnie przelać do czystych butelek.

Danuta Śliwińska, Zbytkowo

I miejsce w kategorii napój alkoholowy

Nalewka z Aronii

Składniki:

- 2,5 kg aronii
- 100 liści wiśni
- 2,5 l wody
- 2 kg cukru
- 1 l spirytusu
- sok z jednej cytryny

Wykonanie:

Aronię myjemy i zamrażamy na min 24 godz. Po wyjęciu z zamrażarki płuczemy i zalewamy odmierzoną ilością wody. Dodajemy liście wiśni i gotujemy przez 10 min, aż owoce puszczą sok. Następnie odcedzamy z aronii oraz liści. Dodajemy cukier. Gotujemy aż do rozpuszczenia i odstawiamy nalewkę do wystygnięcia. Gdy wystygnie dodajemy sok z cytryny i spirytus, a następnie przelewamy przez gazę do butelek i odstawiamy w ciemne miejsce.

Bożena Kwiatkowska, Teodorowo

III miejsce w kategorii Napój alkoholowy

Wino porzeczkowe

Składniki:

- 4 ½ kg owoców
- 6 litrów wody
- 3 kg cukru

Wykonanie:

Wodę zagotować z cukrem i wystudzić. Owoce domyc i osuszyć. Zalać je wystudzoną wodą i pozostawić na 6-8 tygodni. Zlać wino, owoc wyrzucić. Wino w balonie powinno stać jeszcze 2-3 miesiące.

Anna Dudzińska

Wyróżnienie w kategorii Napój alkoholowy

Nalewka z kwiatu bzu

Składniki:

- 50 baldachów czarnego bzu urwanego w południe
- 1 kg cukru
- 9 cytryn
- 3 i ½ l wody,
- 1 l wódki
- ½ l spirytusu
- ½ kg miodu

Wykonanie:

Cukier z wodą i 7 obranych cytryn, 2 cytryny ze skórką pokroić w plastry i zagotować razem z kwiatami.

Gotować 5 minut na wolnym ogniu. Odstawić do wystygnięcia, dodać miód i pozostawić na 48 godzin.

Odcedzić, wycisnąć kwiaty i dodać alkohol.

Aneta Brzezińska, Tupadły

Wyróżnienie w kategorii napój alkoholowy

Domowa nalewka z mniszka lekarskiego

Składniki:

- 200-300 sztuk kwiatów mleczu
- 2 litry wody źródlanej
- 3 sztuki cytryny
- 1 kg cukru
- 1 litr spirytusu

Wykonanie:

Zebrane kwiaty zagotować w 2 litrach wody. Dodać 3 cytryny pokrojone w plasterki. Następnie dosypać kilogram cukru. Gotować na małym ogniu około 1 godziny. Po ugotowaniu odcedzić i ostudzić. Dodać litr spirytusu i odstawić na około 2 tygodnie.

Elżbieta Łukaszewska, Bałdowo

Wyróżnienie w kategorii napój alkoholowy

Nalewka wiśniowa

Składniki:

- ½ kg cukru,
- ½ kg owoców wiśni,
- ¼ l spirytusu

Wykonanie:

Cukier zagotować z ½ l wody. Wystudzić i zalać wywarem wydrylowane owoce. Dodać spirytus i odstawić na kilka dni. Wstrząsać naczyniem od czasu do czasu. Przecedzić i wlać do butelek.

Halina Michalska, Źródła

Wyróżnienie w kategorii Napój alkoholowy

Wino gronowe ciemne

Składniki:

- winogrona dzikie
- winogrona deserowe
- drożdże winne
- cukier
- woda

Wykonanie:

Rozdrobnić winogrona

Zlać wodą i cukrem.

Odcedzić po miesiącu.

Po zakończeniu fermentacji następuje proces dekantacji.

Gotowy produkt leżakuje w temperaturze 15 – 18 stopni.

Bogumiła Ambroziak, Tłuchówek

Nalewka ze śliwek

Składniki:

- alkohol
- śliwki suszone
- cukier

Wykonanie:

Śliwki suszone zasypać cukrem. Trzymać przez okres 2 tygodni w ciemnym miejscu. Od czasu do czasu wymieszać. Następnie zlać alkoholem i trzymać minimum ½ roku. Następnie zlać do butelki.

Małgorzata Macieja, Mysłakowo

Nalewka z kwiatów czarnego bzu

Składniki:

- 50 kwiatów czarnego bzu
- 2 cytryny
- 70 dag cukru
- 1l spirytusu
- 1 korzeń arcydzięgla

Wykonanie:

Syrop gotujemy z 1l wody i cukru. Cytryny szorujemy i kroimy w plastry. Do słoja wkładamy kwiaty bzu czarnego, przekładamy cytrusami, zalewamy syropem i wstawiamy na 10 dni w słonecznym miejscu. Po tym czasie zlewamy syrop i łączymy z spirytusem. Przelewamy do butelki i wstawiamy na ½ roku.

Grażyna Gronczewska, Tłuchowo