**PRZEPISY**

**XVII FESTIWAL SMAKU**

**DZIEŃ FAWORKA**

**20.02.2020r.**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka miodowa**

**Składniki:**

0,5 miodu lipowego

0,5l wódki

0,5l spirytusu

0,5 l wody

**Wykonanie:**

Miód i wodę podgrzać do zagotowania. Z wierzchu zebrać szumowiny i dolać do gorącego miodu alkohol. Wymieszać . Po przestudzeniu nalewkę przefiltrować przez lejek z upchaną w nóżce watą i rozlać do butelek ( być może nalewkę trzeba przefiltrować 2 razy). Odstawić na kilka dni. Już po tygodniu jest gotowa do picia.

**Brzozowska Krystyna**

**Tupadły**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z malin**

**Składniki:**

**1 kg malin**

**0,5 litra wódki**

**0,4 kg cukru**

**Wykonanie:**

Maliny dobrze przebrać, a następnie należy je umyć, odsączyć i ułożyć warstwami przesypując cukrem na 3-4 dni. W tym czasie można obracać słojem , mieszać itp.

Najlepiej jeżeli słój postawimy w ciepłe miejsce aby maliny szybciej puściły sok .Uważamy aby owoce nie sfermentowały w innym wypadku trzeba je nieco wcześniej zalać wódką.

Po kilku dniach zalewamy owoce alkoholem- ja używam gotowego do nalewek 60%. Po zalaniu owoców alkoholem odstawiamy słój na 7 dni. Następnie odcedzamy owoce np. przez gazę lub pieluszkę tetrową i przelewamy do przygotowanych wcześniej butelek. Ja wybieram najchętniej 0,5 litra. Z takiej porcji owoców i wódki wychodzi 1 litr nalewki. Butelki odstawiamy na 3 tygodnie do wyklarowania. Nalewka jest rozgrzewająca.

**Maj Mirosława**

**KGW Kłobukowianie**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z pędów sosny**

Składniki:

Młode pędy sosny, cukier, alkohol.

Można dodać miód i sok z cytryny

**Wykonanie:**

Młode pędy sosny zbieramy gdy jeszcze lepkie ( w brązowej otulinie)

Układamy w słoju warstwami i przesypujemy cukrem. Dodajemy kieliszek alkoholu. Odstawiamy w ciepłe miejsce, potrząsamy słojem co kilka dni.

Po 2-3 tygodniach dodajemy resztę alkoholu i znów odstawiamy słój na 2-3 tygodnie. Co kilka dni potrząsamy. Zlewamy nalewkę, odcedzając ja przez gazę lub tetrę. Dodajemy sok z cytryny i do smaku miód. Nalewka działa wzmacniająco.

***I miejsce w kategorii: Napój alkoholowy* Połot Alina**

**KGW Kłobukowianie**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z dzikiej róży**

**Składniki:**

1 kg owocu dzikiej róży

½ l alkoholu( wódka)

½ kg cukru

Można dodać trochę spirytusu

**Wykonanie:**

Zerwane ( po przymrozku) dojrzałe owoce dzikiej róży oczyścić z ogonków i resztek kwiatu. Opłukać, odsączyć na sicie. Można je ponakłuwać.

Owoce ułożyć w słoju, zasypać cukrem, wlać kieliszek wódki i odstawić na ok. 2 tygodnie.

Co kilka dni potrzasnąć słojem, aby cukier się rozpuścił.

Po 2 tygodniach dodać resztę alkoholu i odstawić słój na kolejne 2-3 tygodnie. Potrząsać słojem.

Zlać gotową nalewkę , przecedzając np. przez gazę

Nalewka działa wzmacniająco i ma dużo witaminy C.

**Połot Alina**

**KGW Kłobukowianie**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z aronii i wiśni z whisky**

**Składniki:**

2 kg aronii ( zamrożonej)

1 kg wiśni z pestkami( zamrożone)

3 litry wody

1,5 kg cukru

2 x cukier waniliowy ( 16g)

5 szt goździków ( nie koniecznie)

Sok z ½ cytryny

2 litry whisky ( lub wg uznania)

**Wykonanie:**

Umyte owoce zalewamy wodą. Całość gotujemy na wolnym ogniu 40 min. Odstawiamy na 1 dobę. Na drugi dzień wyławiamy owoce a sok przecedzamy przez sitko do dużego garnka. Dodajemy cukier, cukier waniliowy, sok z cytryny i goźdzki. Całość gotujemy do rozpuszczenia cukru. Odstawiamy do ostudzenia. Do zimnego soku wlewamy whisky. Rozlewamy do butelek. Nalewka jest gotowa.

**Wysińska Elżbieta**

**Płonczyn**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z aronii**

**Składniki:**

2 kg aronii

300 sztuk liści wiśni

1 l. spirytusu

1i 1/2 l wody

1 kg. Cukru

50 g kwasku cytrynowego

**Wykonanie:**

Aronię dokładnie myjemy i wkładamy do zamrażalnika na ok. 3 doby. Po 3 dobach -aronie i umyte liście wiśni zalewamy wodą i zagotowujemy. Gotujemy przez ok. 40 min.. Zdejmujemy z ognia i przecedzamy przez sito z drobnymi oczkami. Dodajemy cukier i kwasek cytrynowy. Mieszamy by cukier dokładnie się rozpuścił. Pozostawiamy do ostygnięcia. Do spirytusu dodajemy zimny sok. Przelewamy nalewkę do butelek i odstawiamy w chodne miejsce na 2-3 miesiące.

**Renata Mańska**

**KGW „Jezioranki” w Teodorowie**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Ozorki w sosie chrzanowym i kluskami ziemniaczanymi**

**Składniki:**

2 ozory wołowe

2 marchewki

1 korzeń pietruszki

Seler

Liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, chrzan,

-śmietana 30%

**Wykonanie:**

Ozory umyć i dobrze oczyścić. Do garnka wlać wodę, dodać obraną marchew, korzeń pietruszki i selera. Dodać przyprawy : liść laurowy, ziele, sól, pieprz. Gotować na małym ogniu około 3 godzin aż będzie miękkie.

Po ugotowaniu ozorki obrać ze skóry i pokroić na porcje . Wywar z ozorów odcedzić, dodać chrzan i zagęścić śmietanką 30 %

*Kluski ziemniaczane*

***Składniki :***

- ziemniaki

-mąka( pszenna, żytnia)

-jajko

-sól

***Wykonanie:*** Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce. Do startych ziemniaków dodać mąkę pszenną i trochę żytniej, posolić, wbić 1 jajko i dobrze wyrobić na jednolitą masę. W garnku zagotować wodę. Ciasto wyłożyć na deskę i przy pomocy łyżki kłaść na gotującą wodę. Po ugotowaniu dobrze odcedzić. Dodać ozorki z sosem.

***III miejsce w kategorii : Potrawa mięsna***

**Renata Mańska**

**KGW „Jezioranki” w Teodorowie**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Paszteciki mięsne**

**Ciasto drożdżowe:**

1 kg mąki ( ja używam tortowej)

Kostka drożdży

4 jajka

Ok. szklanki mleka

Kostka margaryny

Ok. 2 łyżek cukru

**Farsz:**

ok. 1 kg karkówki bez kości

2-3 cebule

sól, pieprz ,sucha bułka

**Wykonanie:**

Pokroić karkówkę na drobne kawałki ( szybciej się piecze). Podsmażyć na oleju z cebulką. Później podlać wodą i dusić aż zmięknie. Co jakiś czas podlewać. Gdy już będzie miękka- odstawić żeby wystygła. Zmielić w maszynce do mięsa, bułkę namoczyć w zimnej wodzie i też zmielić z mięsem oraz cebulką. Wszystko doprawić solą i pieprzem. Gdyby farsz był za suchy dodajemy tłuszczyk z duszenia.

Wyrabiamy ciasto drożdżowe.

Wsypać mąkę do miski. Drożdże rozpuścić w letnim mleku+ cukier ( nie gorącym- bo zaparzą się drożdże i nie wyrośnie) Mąkę mieszać najpierw z jajami, powoli dodać rozczyn z drożdży i dalej mieszać, wyrabiać (najlepiej ręcznie). Do tego wlać rozpuszczoną, ostudzoną margarynę , zawsze do każdego ciasta dodaję szczyptę soli.

Wyrobione ciasto podsypać leciutko z wierzchu mąką i przykrywam ściereczką( 30 min do wyrośnięcia)

Następnie wałkuję podłużne nie za cienkie paski, nakładam wzdłuż farsz i zawijam w rulonik( jak na kopytka) i kroję w prostokąciki o długości 5-6 cm. Wszystkie smaruję rozbełtanym jajkiem i piekę w piekarniku ok. 30 min.

Podawać z czerwonym barszczem.

**Wiśniewska Beata**

**KGW „Jezioranki”**

**Sołectwo Teodorowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka cytrynowa**

**Składniki:**

½ wódki

1 szk. wody

1 szk. cukru

6 cytryn

**Wykonanie:**

Zagotować wodę z cukrem. Gdy wystygnie z 3 cytryn zetrzeć skórkę a z reszty wycisnąć sok.

Dodać wódkę, zostawić na 24 h potem przecedzamy i gotowe.

**Gorzechowska Mariola**

**KGW „Jezioranki”**

**Sołectwo Teodorowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Golonka wieprzowa w warzywach**

**Składniki:**

2 golonki

3 marchewki

2 cebule

Przyprawy według uznania.

Wykonanie:

Golonki kroimy na kawałki i peklujemy. Następnego dnia obsmażamy i wkładamy do garnka. Dodajmy wody i warzywa. Prużymy do miękkości .

**Gorzechowska Mariola**

**KGW „Jezioranki”**

**Sołectwo Teodorowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Ciasteczka**

**Składniki:**

2 i ½ szklanki mąki

¾ szklanki cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

4 żółtka

margaryna Kasia

płatki owsiane, siemię lniane, sezam, otręby pszenne, płatki migdałowe wg. uznania.

Zagnieść -formować ciasteczka i piec w piekarniku ok.200 C

**Gorzechowska Mariola**

**KGW „Jezioranki”**

**Sołectwo Teodorowo**

**Kategoria: Paczki i Faworki**

**Nazwa potrawy: Faworki**

**Składniki:**

2 szk. mąki

6 żółtek

2 łyż cukru pudru

3 łyż śmietany kwaśnej

2 łyż margaryny czubate

1 łyż spirytusu lub octu

Szczypta soli, olej do smażenia

Wszystkie składniki dobrze wyrobić, rozwałkować i wykrawać faworki.

**Chrabąszczewska Alicja**

**Teodorowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Babka cytrynowa**

**Składniki:**

6 jaj ( 4 żółtka 2 całe)

20 dag mąki

20 dag masła

15 dag cukru

1 łyż aromatu cytrynowego

2 łyż. proszku do pieczenia

**Wykonanie:**

Masło utrzeć dodając po jednej łyżce cukru, łyżkę maki, żółtko ucierając do końca produktów. Na koniec ubić pianę z białek i lekko wymieszać. Foremkę wysmarować olejem, wysypać bułką tartą i wstawić do pieca na 45 min.

**Teresa Kostrzewska**

**Zaduszniki**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Tort domowy**

Składniki:

|  |  |
| --- | --- |
| Biszkopt:5 jaj1 szk. cukru3 szk. mąki pszennej3 łyż maki ziemniaczanej1 łyż proszku do pieczenia | Masa:0,5 l. śmietany 30% lub 36%1 dżem porzeczkowy2 serki mascarponeOwoce obojętnie jakie3 łyżki cukru pudru |

Wykonanie:

Biszkopt:

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywno dodawać po trochu cukier i żółtka ubić. Dodać obie mąki i proszek. Wlać do tortownicy 22. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 30 minut w 180 C

Masa:

Śmietanę , cukier puder i serek mascarpone ubić na sztywną pianę.

Biszkopt przekroić na 3 części . Jedną nasączyć ( woda+cukier+cytryna)i posmarować dżemem- położyć warstwę masy, owoce. Przykryć drugim krążkiem nasączyć, resztę śmietany utrzeć z resztą dżemu i położyć na drugi krążek, przykryć trzecim krążkiem. Obsmarować śmietaną i przybrać czym się chce.

***Wyróżnienie w kategorii: Wypiek***

**Marzena Świątkowska**

**Renata Siedlecka**

**Czarne**

**Kategoria: Paczki i Faworki**

**Nazwa potrawy: Faworki**

**Składniki:**

2 szk mąki

4 żółtka

1 łyż spirytusu

½ łyżeczki cukru

½ łyżeczki soli

1 mały kubeczek gęstej kwaśniej śmietany

olej do smażenia

cukier puder do posypania

**Wykonanie:**

Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić dołek , dodać cukier ,żółtka, spirytus. Mieszając dodać śmietanę. Wyrobić ciasto ręką a następnie ubić drewnianym wałkiem. Ciasto podzielić na 3-4 części, rozwałkować cienki placek, pokroić jak na faworki. Smażyć na dobrze rozgrzanym oleju.

**Mirosława Dynakowska**

**KGW Czarne**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Leśny mech**

**Składniki:**

3 jajka

45 dag mrożonego szpinaku

1 i 1/3 szkl. Cukru

1 i 1/3 szkl. Oleju

2 szklanki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Dodatkowo

0,5 litra kremówki , 3 łyż cukru pudru, 1 galaretka cytrynowa

**Wykonanie:**

Szpinak rozmrozić, odcisnąć, zmiksować z olejem, cukrem i jajkami. Dodać mąkę i proszek. Wylać na blaszkę i upiec 45 min. w 180 C

Wystudzić i przekroić na dwa blaty. Kremówkę ubić z cukrem, dodać zimną galaretkę rozpuszczoną w szklance zimnej wody, wymieszać , wylać na spodni blat resztę ciasta skruszyć i posypać na masę. Przyprawić borówkami.

**Marzena Świątkowska**

**Czarne**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Rurka z kremem**

**Składniki:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Na ciasto**½ mąki tortowej1 marg. Kasia1½ szkl. kwaśnej śmietany1 cukier waniliowy | **Na krem****1 budyń waniliowy****½ litra mlek -ugotować z budyniem i wystudzić****1 marg. Kasia****1 szk. cukru pudru****½ kieliszka wódki**  |

**Wykonanie:**

Zagnieść ciasto, rozwałkować na cienki placek, pociąć na 2 cm paski. Owinąć foremkę rurki, posmarować ubitym jajkiem, posypać cukrem i upiec rurki, wystudzić.

**Krem:**

Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodać wystudzony budyń. Pod koniec ucierania dodać wódkę. Tak przygotowany krem nabić w rurki.

**Zaborowska Marianna**

**Czarne**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Luksusowe pączki nadziewane konfiturą: tarnina z różą**

**Składniki:**

1 kg mąki

400 ml mleka

1 szklanka + 3 łyżki cukru

10 dag drożdży

20 dag masła roślinnego

7 jajek ubitych do białości ze szczyptą soli.

Otarta skórka z 3 cytryn, 3 cukry waniliowe, pół aromatu-arakowy, mały kieliszek spirytusu, cukier puder do posypania, konfitura do nadziewania. Smalec do smażenia

**Wykonanie:**

Zrobić rozczyn: drożdże włożyć do miski, posypać 3 łyżkami cukru i zostawić. Jak będą się topić wtedy rozcierać , pozostawić do wyrośnięcia. Jajka ubić na sztywno z cukrem. Do miski przesiać mąkę+ ciepłe mleko+ drożdże+ ubite jajka+ skórka z cytryny+ cukry+ spirytus + aromat- dobrze wyrobić na koniec ciepłe masło. Wyrośnięte ciasto dzielić na małe porcje, nadziewać konfiturą . Po wyrośnięciu smażyć na gorącym smalcu z odrobiną oleju.

**Malesa Katarzyna**

**Stowarzyszenie KGW Jagna**

**Tłuchowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Ciasto amerykańskie**

**Składniki:**

1,5 szk. cukru

5 jaj

3 szk. mąki

1,5 szk. oleju

2 łyżki kakao

2 łyżeczki cynamonu

1 łyżeczka sody

1 łyżeczka pr do pieczenia

10 średnich jabłek

Jaja ubić z cukrem i powoli wlewać olej i dodawać wszystkie sypkie składniki oraz zapach waniliowy, utrzeć na jednolita masę . Dodać pokrojone w kostkę jabłka i wymieszać z masą i piec około 40 min

**Maj Mirosława**

**KGW Kłobukowianie**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Chlebek Babci Julii**

**Składniki:**

3 kg mąki( typ 450)

0,5-1 kg ugotowanych i utłuczonych ziemniaków, najlepiej odmian „suchych”

1-1,5 kostki drożdży

6 płaskich łyż. soli

1-2 łyżeczek cukru

Nasiona słonecznika, dyni, siemienia lnianego itp. Ok.400 gram

1-2 szklanek maślanki ( opcja)

**Wykonanie:**

Drożdże rozpuścić w letniej wodzie z cukrem i odrobiną mąki(tzw.rozczyn). W dużej misce 2,5 kg mąki wymieszać z solą , nasionami. Dodać ostudzone(ciepłe) ziemniaki i ew. maślankę, dodać rozczyn.

Wymieszać, dodawać stopniowo ciepłej/letniej wody ( około 0,8 litra) aż do uzyskania jednolitej dość gęstej masy. Odstawić do wyrośnięcia( min. 30 minut) Można powtórzyć wyrabianie ciasta.

W razie konieczności dodać resztę mąki. Foremki wysmarować olejem, wkładać porcje ciasta( podzielić na 6 cześci). Można posmarować rozbitym jajkiem i udekorować nasionami. Powtórnie odczekać ok 30 min. do wyrośnięcia ciasta w formach.

Piec ok. 50 min. w temp. 210 C z termoobiegiem ( na każdej z półek piekarnika po 3 foremki). Po upieczeniu wyjąć z foremek najlepiej na deskę lub ściereczkę.

**KGW Kłobukowianie**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Sernik z brzoskwiniami**

**Składniki:**

1 kostka margaryny

3 szk. maki

3 łyżki cukru

5 żółtek

3 łyżki proszku do pieczenia

Zagnieść z tego ciasto, podzielić na dwie części. Większą rozwałkować na blaszkę, mniejsza włożyć do lodówki

1 całe jajko

½ kostki margaryny

1 budyń śmietankowy

Cukru do smaku

Wszystkie te składniki utrzeć.

Dodać do tego ser i utrzeć. Masę serową wyłożyć na blachę wylepioną ciastem, na to ułożyć brzoskwinie. Z 5 białek ubić pianę na sztywno dodać 1 szklankę cukru i łyżkę maki ziemniaczanej. Pianę wyłożyć na brzoskwinie i zetrzeć resztę ciasta z lodówki. Piec przez około godzinę w 180 C. Posypać na wystudzone ciasto cukier puder.

**Słabowska Beata**

**KGW Kłobukowianie**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Udka pod pierzynką**

**Składniki:**

5 całych ćwiartek

1 por duży

2 średnie marchewki

2 łyżki majonezu

O,20 dag sera żółtego

**Wykonanie:**

Udka przekroić na pół wytrybować kości. Umyć i osuszyć. Potem posolić, oprószyć vegetą, pieprzem i przyprawą do kurczaka i wstawić na godzinę do lodówki.Udka ułożyć na blasze i piec w piekarniku około 1 h

Farsz na pierzynkę:

Jasną część pora pokroić w cienkie plasterki, marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach i podsmażyć na patelni 2 łyżkami oleju. Przestudzić i dodać żółty ser starty na tarce i 2 łyżki majonezu, Wymieszać razem farsz, nakładać na udka i zapiec w piekarniku w 150 C.

*Wyróżnienie w kategorii: Potrawa mięsna*

**Maj Mirosława**

**KGW Kłobukowianie**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Smalec swojski**

**Składniki:**

1 kg słoniny

0,40 dag boczku surowego

0,40 dag. Boczku wędzonego

2 średnie cebule

Wykonanie:

Słoninę i boczek surowy pokroić w drobną kostkę i smażyć na wolnym ogniu. W połowie smażenia dodać pokrojony na drobno boczek wędzony. Cebulę pokroić w małą kostkę i zasmażyć razem ze skwarkami, dodać do smalcu soli, pieprzu, czosnku i troszkę vegety. Odstawić do wystygnięcia.

**Maj Mirosława**

**KGW Kłobukowianie**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Soczyste danie**

**Składniki:**

1 kg mięsa mielonego

40 dag marchwi

20 dag starego chleba( bez skóry)

20 ml mleka

2 jajka

1 duża cebula

Sól, pieprz, olej do smażenia

**Wykonanie:**

Marchewkę utrzeć na tarce jarzynowej, chleb namoczyć w mleku. Cebula w kostkę podsmażyć na oleju, po chwili dodać marchewkę. Smażyć wszystko razem, odcedzić chleb i dodać na patelnię i podsmażyć. Odstawić do ostygnięcia w wszystkie składniki wymieszać z mięsem mielonym. Doprawić solą i pieprzem. Uformować kotlety zrobić pośrodku dziurkę wbić w środek jajko. Jajko posypać solą i pieprzem. Upiec w piekarniku 180 C- 40 minut.

**Brzezińska Aneta**

**Tupadły**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Skrzydełka w warzywach**

**Składniki:**

1 kg skrzydełek

0,5 kg cebuli

0,5 kg pomidorów

2 kolorowe papryki

**Wykonanie:**

Skrzydełka bez lotek obsmażyć , uprzednio natrzeć przyprawami ( wedle swojego upodobania)

Pomidory obrać ze skórki. Cebulę pokroić w plasterki a paprykę w paski. Warzywa lekko poddusić . Następnie dodać obsmażone skrzydełko do warzyw. Doprawić solą, pieprzem i cukrem. Dusić do miękkości.

**Wyrostkiewicz Celina**

**Tłuchowo**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Jajka faszerowane**

**Składniki:**

Jajka, grzyby pieczarki, cebula, pieprz, sól, majonez, musztarda

**Wykonanie:**

Jajka ugotować , po wystygnięciu obrać i wyjąć żółtka. Grzyby usmażyć z cebulką- wystudzić. Zmieszać żółtka z pieczarkami, majonezem, musztardą. Nadziać białka farszem i udekorować majonezem. Może być rzodkiewka , szczypiorek.

**Niździńska Maria**

**Tłuchowo**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Udziec z kurczaka pieczony pod pierzynką**

**Składniki:**

10 szt udźca

1 średni por ( pokroić drobno)

15 dag sera żółtego ( zetrzeć na tarce jarzynowej)

1 słoiczek sos tatarski „winiary”

**Wykonanie:**

Z udźca wyjąć kość, posypać pieprzem wegetą, przyprawą do kurczaka , pozostawić na 2 h. Na mięso położyć pokrojony por, na por ser, na ser sos tatarski. Zapiec w piekarniku 1 h w 190 C.

**Zaborowska Marianna**

**Śniadecka Wioletta**

**Czarne**

**Kategoria: Potrawa Mięsna**

**Nazwa potrawy: Pulpety w sosie**

**Składniki:**

½ kg mięsa mielonego

Cebula, jajko, bułka namoczona w mleku, przyprawy

Sos dyniowo-pomidorowy

**Wykonanie:**

Wymieszać mięso z bułką, jajkiem i startą cebulą. Doprawić do smaku. Uformować pulpety i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Zalać sosem i piec 30-40 min. na wierzch starty ser i zapiec 5 minut

**Bedyk Agnieszka**

**Sumin**

**Kategoria: Pączki i faworki**

**FAWORKI DROŻDŻOWE**

**Składniki:**

½ kg mąki

½ kostki margaryny w tem. Pokojowej

5 dag świeżych drożdży

1 szkl ciepłego mleka

1 jajko 2 żółtka

3 łyżki cukru

Szczypta soli

2 łyzki spirytusu

Tłuszcz do smażenia

Cukier puder

**Wykonanie:**

Z drożdży, cukru i lekko ciepłego mleka robimy zaczyn. Zostawiamy do wyrośnięcia. Następnie zagniatamy z resztą składników. Ciasto odstawiamy nakryte ściereczką w ciepłe miejsce na około godz. Z wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki, które wałkujemy na cienkie placki. Placki kroimy na paseczki i formujemy faworki. Na środku paska robimy przecięcie nożem i przekładamy przez nie jeden koniec paseczka. Smażymy w bardzo gorącym tłuszczu na żółty kolor. Podajemy posypane cukrem pudrem.

**Marzena Czachowska**

**Płonczyn**

**Kategoria potrawy Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Pączki**

**Składniki**

1 kg mąki

¾ szkl cukru

Masło+smalec – razem 1 szkl.

10 dag drożdży

2 łyżki spirytusu

2 szkl mleka

1 szkl żółtek + 1 całe jajko

**Wykonanie:**

Mąkę wsypać do miski, w dołek wkruszyć drożdże + 1 łyżkę cukru + 2 łyżki mleka, czekamy aż wyrośnie ( rozczyn w dołku). Jaja ubić z cukrem na parze, tłuszcz roztopić. Zasypać mąka i wlać resztę mleka Na końcu tłuszcz i spirytus. Wyrabiamy i odstawiamy żeby wyrosło. Jak wyrośnie formować pączki, można dodać marmoladę do środka i piec na gorącym tłuszczu.

***I miejsce w kategorii :Pączki w faworki***

**Małgorzata Jędrzejczak**

**KGW Ostrowite**

**Kategoria: Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Róże faworkowe**

**Składniki:**

3,5 szkl mąki

1 płaska łyżeczka soli

1 łyżka cukru pudru

8 żółtek

3 łyżki śmietany

3 łyżki wody

3 łyżki wódki

15 dag masła roztopionego i ostudzonego

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki połączyć, zagnieść ciasto, ubić wałkiem. Wstawić do lodówki na pół godz. Po schłodzeniu ciasto rozwałkować, pociąć na paski i utworzyć róże. Smażyć na gorącym tłuszczu

**Dobromiła Gębczyńska**

**KGW Ostrowite**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Kurczak pod pierzynką**

**Składniki:**

1 kg podudzie z kurczaka

Por

cebula

Marchew

Sos tatarski

Przyprawa do kurczaka

**Wykonanie:**

Kurczaka doprawić przyprawami, por, cebulę i marchew pokroić i podsmażyć na patelni. Mięso ułożyć w naczyniu, ułożyć na to farsz podsmażony, posmarować sosem i zapiec w piekarniku w 180 stopniach około godziny.

**Iwana Michalak**

**KGW Ostrowite**

**Kategoria: potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy:Karkówka z warzywami**

**Składniki:**

Karkówka 1 kg

Przyprawa do karkówki

Olej

Ketchup

Cebula

Marchewka

**Wykonanie:**

Karkówkę pokroić w plastry zamarynować na noc w przyprawie do karkówki, następnego dnia układamy plastry w naczyniu żaroodpornym, polewamy olejem, na to ketchup, plastry cebuli i starta marchew, piec w piekarniku pod przykryciem 2 godziny w temp 180 stopni.

**Kuczkowska Daria**

**Kategoria potrawy: Wypiek**

**Nazwa potrawy :Ferrero Roche**

**Składniki:**

Masa kajmakowa 700 gr

Serek mascarpone 750 g

Śmietana kremówka 30% 450 ml

Wafelki orzechowe 100g

Orzechy laskowe 150 g

3 paczki herbatników kakaowych

1 łyżka cukru pudru

**Wykonanie:**

Herbatniki układamy na blaszkę, śmietanę ubijamy, dodajemy serek mascarpone, odkładamy 1/3 masy, do odłożonej części dodajemy łyżkę cukru pudru i odstawiamy do lodówki. Do pozostałej masy dodajemy dwie łyżki masy kajmakowej, orzechy i wcześniej pokrojone wafelki. Mieszamy i wykładamy na herbatniki. Kolejna warstwę układamy z herbatników i znowu wykładamy mase kajmakową i na to znów warstwę herbatników, a na nie mase z lodówki i posypujemy starta czekoladą. Wstawiamy do lodówki.

***I miejsce w kategorii : Wypiek***

**Judyta Kucharska**

**KGW Ostrowite**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Wino owocowe z wiśni**

**Składniki:**

Wiśnie

Czerwona porzeczka

Cukier

Drożdże winiarskie czerwone

***Wyróżnienie w kategorii: Napój alkoholowy***

**Dobromiła Gębczyńska**

**KGW Ostrowite**

**Kategoria potrawy: Wypiek**

**Nazwa potrawy :Pleśniak**

**Składniki**

3 szkl mąki

1 łyżeczka proszku

4 jajka

1 margaryna

1 łyzka kako

½ szkl cukru

1 słoiczek dżemu

**Wykonanie:**

Mąka, cukier, margaryna, proszek, 4 żółtka – zagniatamy ciasto. Od tego ciasta ujmujemy kawałek i dodajemy kako, pozostałe ciasto wykładamy na blaszkę. Na cisto na blaszce wykładamy dżem i ścieramy kawałek ciemni=ego ciasta. Następnie wylewamy ubita pianę z 1 szkl cukru i na to ścieramy pozostałą część ciemnego ciasta.

**Maria Antonowicz**

**Nowa Wieś**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Jarzębiaczek**

**Składniki:**

1kg dojrzałych przemrożonych owoców jarzębiny

1 l spirytusu

3 szkl wody

6 suszonych fig

8 suszonych daktyli

50 dag cukru

Laska wanilii

**Wykonanie:**

Przemrożoną jarzębinę zalej wrzątkiem i gotuj 2 minuty. Odsącz na sicie i pozostaw aby dobrze wyschła (na2-3 godz). Przesyp do słoja. Dodaj figi, daktyle i wanilię. Zalej spirytusem i odstaw w ciemnie miejsce , w tem pokojowej na 4-6 tygodni. Po tym czasie płyn zlej do innego naczynia. Z wody i cukru zagotuj syrop i gorący zalej owoce. Odstaw na kolejne 2 tygodnie. Następnie zlej go znad owoców i połącz z poprzednim. Dobrze wymieszaj, rozlej do butelek , zakorkuj i odstaw na 2-3 miesiące w ciemne chłodne miejsce.

***Wyróżnienie w kategorii: Napój alkoholowy***

**Celmer Małgorzata**

**Wielgie**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Wino z czarnej porzeczki**

**Składniki:**

10 kg czarnej porzeczki

3,5 kg cukru

6-8 l wody

Drożdże winne w płynie

Pożywka do drożdży

**Wykonanie:**

Owoce umyć, przebrać następnie zalać wodą w takiej ilości aby przykryła porzeczki. Zasypać cukrem – dodać drożdże, odstawić na 20 dni, co jakiś czas potrząsnąć pojemnikiem. Po miesiącu odrzucić owoce i zostawić sam sok, aby dalej wino pracowało. Po 3 miesiącach przefiltrować przez gazę i przekląć wino do butelek. Zakorkować i odstawić do leżakowania na co najmniej 6 miesięcy

**KGW ,,Swojskie babki’’**

**Czerskie Rumunki**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Nalewka kawowa**

**Składniki:**

Około 50 sztuk ziaren kawy

1 szkl wody

Pół szklanki miodu

1 litr bimbru

**Wykonanie:**

Kawę należy włożyć do dużego słój i zalać bimbrem. Mieszanka powinna leżakować około dwa tygodnie w ciepłym i zacienionym miejscu. Po upływie wyznaczonego czasu zagotujemy wodę z miodem, a kiedy wystygnie dolewamy do słoja. Mieszanka powinna pozostać jeszcze kilka dni w ciepłym zacienionym miejscu. Następnie kawówka z ziaren wymaga przefiltrowania przez sito lub gazę i rozlania do butelek. Po takim przygotowaniu powinna jeszcze leżakować przez minimum miesiąc.

**KGW ,,Swojskie babki’’**

**Czerskie Rumunki**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy :Kiszka ziemniaczana**

**Składniki:**

5 kg ziemniaków

1,20 kg boczku surowego

3 duże cebule

Pieprz, sól, majeranek

1 ½ szkl wody letniej

Flak jelita cienkie

**Wykonanie:**

Ziemniaki zetrzeć, boczek pokroić w mała kostkę, przesmażyć na patelni, dodać cebulę tez pokrojoną w kostkę. Jak podsmażymy dodajemy do ciasta ziemniaczanego do smaku dodajemy sól pieprz, majeranek oraz wodę. Ciasto poprzez leje k nalewamy w flaki. Gotujemy wodę osoloną, wkładamy kiszkę. Jak wypłynie chwilę czekamy i wyjmujemy. Jest gotowa do spożycia. Smacznego.

**Edyta Matuszyńska**

**Bętlewo**

**Kategoria potrawy: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy :Kotlety z kalafiora z mielonym lub szynką**

**Składniki:**

1 średni kalafior

Bułka tarta

Sól pieprz

1 jajko

Olej do smażenia\mielone lub szynka

Żółty ser

Sałata

**Wykonanie:**

1. Kalafiora dzielimy na różyczki i gotujemy w lekko osolonej wodzie z dodatkiem łyżeczki cukru. Gdy będzie zupełnie miękki odcedzamy i pozostawiamy na durszlaku na 30 minut, by go odsączyć.
2. Kalafiora ugniatamy tłuczkiem, aż powstanie jednolita masa. Dodajemy sól pieprz jajko szynkę pokrojoną albo mielone i starty żółty ser. Na koniec dodajemy bułkę tartą, aby składniki się połączyły w jednolitą masą. Z masy formujemy kotleciki i obtaczamy w bułce tartej lub otrębach lekko spłaszczamy.
3. Na patelni mocno rozgrzewamy olej. Smażymy z obu stron aż się zarumienią na jasno złoty kolor. Do kotletów świetnie nadaje się zielona sałata z sosem winegret. Można też polać sosem koperkowym.

**Anna Manerowska**

**Trutowo**

**Kategoria : Wypiek**

**Nazwa potrawy :Ciasto drożdżowe**

**Składniki:**

1kg mąki

1 szkl cukru

10 dag drożdży

1 cukier waniliowy

1 margaryna Kasia

5 jaj, 3 szklanki mleka

Szczypta soli

**Wykonanie:**

Zrobić zaczyn z drożdży, łyżki cukru i trochę białego mleka (odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia). Margarynę rozpuścić, jaja ubić z cukrami i solą. O dużego naczynia wsypać przesianą mąkę, rozpuszczoną margarynę, jaja drożdże i mleko. Wszystko dobrze wyrobić. Następnie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasto uformować w wałek i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Zostawić do wyrośnięcia, następnie posmarować jajkiem i posypać kruszonką. Ciasto piec w 180 stopniach (czas pieczenia dotyczy blaszki keksowej)

Kruszonka:

Łyżka margaryny,4 łyżki cukru,0,5 szklanki mąki

**Beata Bednarz**

**Teodorowo**

**Kategoria potrawy: Wypiek**

Nazwa potrawy : Biały lion

Składniki:

Biszkopt:

5 jaj

¾ szkl cukru

1 szkl mąki

1 łyż m. ziemn

50 g czekolady

Masa:

2 żołtka

2 szkl mleka

2 łyż maki ziemniaczanej

3 łyżki mąki pszennej

3 łyż cukru

Sok z cytryny

Masło

Ponadto

Puszka masy kajmakowej

50 g ryżu preparowanego

4 łyż orzechów

**Wykonanie:**

Biszkopt: białko ubić stopniowo dodać resztę składników. Na koniec dodać czekoladę. Piec 160 stopniach ok 30-40 minut.

Masa budyniowa: żółtka, cukrem mąki zmiksować ze szklanka mleka. Pozostałe mleko zagotować. Do tego wlać mieszankę i doprowadzić do wrzenia. Wystudzić, Utrzeć miękkie masło, stopniowo dodawać budyń, na koniec dok z cytryny. Masa kajmakowa: Wymieszać z ryżem

Biszkopt przekroić nasączyć ponczem, masę kajmakowa, masę budyniową- biszkopt – masa budyniowa. Udekorować orzechami

**Jolanta Dywicka**

**Łąkie**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy :Tort bezowy**

**Składniki:**

Blaty: 8 białek z dużych jaj, 450 g cukru, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,2 łyżeczki octu

Krem

500 g serka mascaropne

500 ml śmietany 30%

3 łyżki cukru pudru

Borówki, maliny

**Wykonanie:**

**Blaty**: białka ubić na sztywno dodać po kilka łyżek cukru cały czas ubijając. Masa musi być sztywna i nie może opadać. Na koniec dodać mąką i ocet. Upiec dwa blaty na kratce na dwóch spodach od tortownicy wyłożonych papierem w 120 stopniach przez 30 minut. Zmniejszyć temperaturę do 100 i suszyć przez 2 godz.

**Krem:** ubić śmietanę na sztywno dodać cukrem i serek mascarpone. Przełożyć blaty kremem i owocami.

***Wyróżnienie w kategorii : Wypiek***

**Karolina Kowalska**

**Lipno**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy :Chleb z suszoną żurawiną**

**Składniki:**

0,5 kg mąki

1 szkl słonecznika łuskanego

1 szkl żurawiny suszonej

1 łyżeczka soli

0,5 łyżeczki cukru

2,5 dkg świeżych drożdży ok 0,5 ciepłej wody

Trochę oleju

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki wymieszać lekko wyrobić i odstawić na ok 30 min do wyrośnięcia. Przełożyć do keksówek wysmarowanych olejem, posypać ć otrębami. Odstawić do wyrośnięcia. Posmarować jajkiem, posypać makiem Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w tem ok 200-220 stopni około 40-45 minut.

**Agnieszka Boniecka**

**Trutowo**

**Kategoria : Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy :Oponki**

**Składniki:**

½ kg sera

Cukier waniliowy

1 łyżeczka sody

1 szkl śmietany kwaśniej 18%

½ kg mąki

3 łyżki cukru

4 żółtka

1 łyżka octu

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki mieszamy na stolicy, dzielimy na 2-3 części rozwałkujemy na grubość ok 0,5 cm. Wykrawamy szklaną krążki i smażymy na tłuszczu.

***III miejsce w kategorii : Pączki i faworki***

**Małgorzata Urbańska**

**Konotopie**

**Kategoria: Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Pączki babci Ani**

1 ½ szkl maki

10 dag drożdży

¾ szkl cukru

½ l mleka

8-10 żółtek

1 kostka masła

1 cukier waniliowy szczypta soli

2 łyżki spirytusu

Powidła

**Wykonanie:**

Zaczyn i drożdże, mleko, 1 łyżkę cukru wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Żółtka, cukier, sól i miękkie masło ucieramy na puszysta masę , mleko zagrzać. Do utartej masy dodajemy mąkę. Mleko i wyrośnięte drożdże, mieszamy i dodajemy resztę składników. Dobrze wyrabiamy ciasto i przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu lekko zagniatamy i formujemy pączki. Ostawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy na głębokim tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem.

**Joanna Nadrowska**

**Trzebiegoszcz**

**Kategoria: Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Faworki**

**Składniki:**

30 dkg mąki

6 żółtek

1 łyżka spirytusu

2 łyżki cukru pudru

3 łyżki soli

2 łyżki masła

3 łyżki kwaśnej śmietany

Olej do smażenia

Cukier puder z cukrem waniliowym do posypania

**Wykonanie:**

Mąkę połączyć z resztą składników i razem to zagnieść. Ciasto powinno być gęste. Wyrobić, wytłuc wałkiem i na 1 godz do lodówki. Rozwałkować na cienki placem. Ciąć w paski, przeciąć z pasek na środku i przewinąć i formować faworki

***III miejsce w kategorii : Pączki i faworki***

**Małgorzata Wierzchowska**

**Trutowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Dyniówka**

Owoc dyni

cukier

Spirytus

Sok z pigwy

**Wykonanie:**

Dynię obrać pokroić w kostkę zasypać cukrem: na drugi dzień zlać sok, do soku dodać alkohol i sok z pigwy

3 szkl soku + 1 szkl spirytusu, sok z pigwy razem połączyć i odstawić do leżakowania. Przefiltrować i nalać do butelek.

**Joanna Sosińska**

**Tłuchowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Wino z żyta**

**Składniki:**

5 kg żyta

5 kg cukru

10 l wody

Drożdże winne

Kwasek cytrynowy

**Wykonanie:**

Zyto umyć i przełożyć do szklanego balona, wodę zagotować z cukrem, ostudzić. Dodać kwasek cytrynowy. Zostawić trochę wystudzonej wody z cukrem aby połączyć z drożdżami, odstawić na 3 dni. Żyto zalewamy syropem z cukru, dodajemy po trzech dniach sfermentowane drodze. Zostawiamy do fermentacji na sześć tygodni . Po tym czasie odcedzi c żyto , wlać ponownie do balona żeby wino się wklarowało.

**Danuta Wysińska**

**Płonczyn**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Nalewka z aronii**

**Składniki:**

2 kg owoców aronii

500 liści z wiśni

1 litr spirytusu

2,5 l wody

2,5 kg cukru

2 cytryny

**Wykonanie:**

Owoce aronii trzeba umyć i zamrozić na 12-24 godz. Po zamrożeniu gotować aronię z liśćmi wiśnie, wodą i cytryną 30 min. Następnie wystudzić i dobrze wycisnąć przez gazę Sok zagotować z cukrem gdy ostygnie wlać spirytus, nalewać do butelki.

**Bata Maćkiewicz**

**Jankowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Wino z jeżyn**

Składniki

2 kg jeżyn

Drożdże winne

½ kg cukru

1 l wody

Wykonanie:

Wodę z cukrem rozrobić i zalać owoce dodać drożdże winne. Po miesiącu zlać do od klarowania. Po miesiącu rozlewać do butelek.

**Maria Gieszkiewicz**

**Trutowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy :Nalewka z rokitnika**

**Składniki:**

½ kg cukru

1 kg rokitnika

½ l spirytusu

½ l wody

**Wykonanie:**

Cukier i rokitnik zasypać cukrem na 2 tygodnie. Po 2 tygodniach zlać sok i dodać spirytus z wodą. Pozostawić na następne 2 tygodnie.

*Wyróżnienie w kategorii: Napój alkoholowy*

**Danuta Frelichowska**

**Trutowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z jeżyn**

2 kg dojrzałych owoców jeżyny zasypać cukrem 1kg. Ostawić na 2 dni, po tym czasie zalać spirytusem tylko żeby owoce nie wystawały, były całe przykryte. Odstawić w ciemnie miejsce na 6 tygodni, od czasu do czas wstrząsnąć słoje. Po 6 tygodniach zlać do butelek i odstawić na co najmniej 2 miesiące.

**Edyta Matuszyńska**

**Bętlewo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Pierś z indyka**

**Składniki:**

1 pierś z indyka

Łyżka musztardy

Łyżeczka papryki słodkiej

½ łyżeczki papryki ostrej

½ łyżeczki czosnku granulowanego

Łyżeczka soli

Szczypta pieprzu

Szczypta majeranku

4 łyżki oleju oraz rękaw.

**Wykonanie:**

1. Pierś z indyka myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym.
2. Przygotowujemy marynatę ze wszystkich składników
3. Pierś z indyka nacieramy przygotowana marynata i wstawiamy do lodówki na 2 godz ( można tez pierś zamarynować wieczorem i zostawić w lodówce na całą noc)
4. Po tym czasie pierś z indyka umieszczamy w rękawie do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.
5. Pieczemy około godziny. Po tym czasie ostrożnie rozcinamy rękaw i dopiekamy jeszcze około 20 minut.

**KGW ,,Swojskie babki’’**

**Czerskie Rumunki**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Pasztet z kaczki**

**Wykonanie:**

Kaczkę należy ugotować w warzywach następnie obieramy oddzielając mięso od kości. Mięso zmielić na maszynce do mielenie mięsa na drobnych ,,makowych’’ oczkach. Bułeczkę namoczoną w mleku również odcisnąć i zmielić. Dodać 4 jajka, sól pieprz do smaku i wyrobić. Posypać zmielona ostra papryka. Piec w naczyniu żaroodpornym w tem 150 stopni przez 2 godz. Pod przykryciem.

**Tomaszewska Halina**

**Kłobukowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Sałatka warstwowa**

**Składniki:**

Jajka

Kukurydza\szynka konserwowa\ananas

Ser

Majonez

**Wykonanie:**

Jaja ugotować pokroić w kostkę, posmarować lekko majonezem> Kukurydzę wyjąc z puszki, odcedzić położyć na jaja. Szynkę pokroić w kostkę i ułożyć na kukurydzy, posmarować lekko majonezem. Na szynkę włożyć ananas pokrojony w kostkę, ser zetrzeć na tarce i posypać na ananasy. Lekko posmarować majonezem.

**Grzegorzewska Teresa**

**Tłuchowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Kalafior faszerowany mięsem mielonym**

**Składniki:**

1 duży kalafior

0,5 kg mięsa mielonego

1 jajko

1 cebula

10 dkg sera żółtego

Vegeta,Sól i pieprz

**Wykonanie:**

Kalafiora obgotować w słonej wodzie. Mięso mielone przełożyć do miski dodać przyprawy. Przygotowanym farszem nadziać kalafior wypełnić go bardzo dokładnie mięsem. Tak przygotowany kalafior włożyć do naczynia żaroodpornego i posypać serem żółtym. Przykryć folią aluminiowa i wstawić do rozgrzanego piekarnika do 200 stopni na ok 50 minut. Po tym czasie ściągnąć folię i zapiekać jeszcze 10-15 minut do uzyskania koloru.

**KGW Suszewianki**

**Suszewo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Leśna polana**

**Ciasto:**

- 300g sałaty Rukoli

-1 szkl. Cukru

-4 jajka

01-2 szkl. Oleju

-1 szkl. Mąki krupczatki

- 1 szkl. Mąki pszennej

- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa śmietanowa:

250 ml śmietany kremowej 30%

2 op. Śmietan- fixu

3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo: 1 kg jagód (lub wiśni)

 2 galaretki jagodowe (lub wiśniowe)

**Wykonanie:**

Wymiary blachy 24x34cm. Rukolę myjemy, odsączamy z wody i blend ujemy bardzo drobno. Białka ubijamy z odrobiną soli na sztywno. Pod koniec dodajemy porcjami cukier. Kiedy będzie dobrze ubite dodajemy po jednym żółtku i miksujemy. Wlewamy cienkim strumieniem powoli olej, dalej mieszając. Wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Po połączeniu całej masy dodajemy ukolę i mieszamy łyżką. Wylewamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok.50 min. W tem. 180 C. Po wystudzeniu przekrawamy na dwie części, obcinamy nożem wierzch ciasta i kruszymy je na talerzyk. Galaretki rozpuszczamy w 3 szkl. wody. Odstawiamy do ostygnięcia. Na dolnej warstwie biszkoptu wkładamy jagody i zalewamy tężejącą galaretką. Ciasto wstawiamy do lodówki aby całkowicie stężało. Następnie ubijamy śmietanę, dodając pod koniec śmietan- fixy z odrobiną cukru pudru. Większą połowę ubitej śmietany wykładamy na stężałą galaretkę, po czym przykrywamy górną warstwą, wykładamy resztę śmietany i posypujemy wyciętymi okruszkami. Ciasto schładzamy najlepiej całą noc w lodówce. Smacznego!

 **Anna Dudzińska**

**Bętlewo**

**Kategoria : Pączki faworki i oponki**

**Nazwa potrawy: Faworki**

2 szkl. mąki

6 żółtek

1 szkl. kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Połączyć wszystkie składniki, dobrze wyrobić ciasto. Cienko rozwałkować. Uformować faworki i smażyć na smalcu.

**Katarzyna Wojciechowska**

**Jankowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Domowy chleb z czarnuszką**

1 kg mąki pszennej (orkisz, samopsza, płaskurka) najlepiej typ 1850

½ kg mąki żytniej najlepiej razowej

1/2 szklanki ziaren słonecznika

1/2 szklanki pestek dyni

1/2 szklanki płatków (mogą być różne)

zakwas

3 łyżeczki soli

ok. 1,5 l wody

1 łyżeczka rozdrobnionych ziaren czarnuszki

Wymieszać mąki, dodać zakwas i trochę wody. Ciasto wyrabiać łyżką drewnianą, nie może być za gęste ani za rzadkie. Odłożyć do słoika 4 łyżki zakwasu, słoik przykryć folią, zrobić w niej kilka małych otworów, wstawić do lodówki.

Nowy chleb na tym zakwasie można zrobić najwcześniej po 6 dniach. Nie trzymać w lodówce dłużej niż 2 tygodnie.

Dodać pozostałe składniki, sól, wodę, wymieszać.

Wyłożyć do dwóch podłużnych foremek, natłuszczonych i obsypanych mąką.

Górę chleba można posypać płatkami, ziarnami słonecznika, dyni lub makiem czy sezamem.

 Przykryć foremki ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 8 godzin.

Piec 1 godz. 15 minut w temp. 170 C, z dolną i górną grzałką, bez termoobiegu.

Po upieczeniu wyjąć chleb z formy i nakryć na 10 minut wilgotną ściereczką.

To jest przepis przykładowy, można dowolnie zestawiać różne rodzaje mąki, w różnych proporcjach, dodawać inne rodzaje mąki, np. mąka gryczana w niewielkiej ilości spowoduje, że chleb będzie cięższy, gliniasty itp.

**Jolanta Chmielewska**

**Lipno**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Kotlety mielone z indyka z pieczarkami**

**Składniki:**

• 500g mielonego filetu z indyka

• 1 bułka np. czerstwa kajzerka

• mleko do namoczenia

• 300-400g pieczarek

• 1 cebula

• 1 jajko

• sól i pieprz

• bułka tarta

• tłuszcz do smażenia

**Przygotowanie :**

• Filet indyka ( poprosić o zmielenie w sklepie).

• Bułkę namoczyć w mleku (ok. 1 szklanka, ok. 10 - 15 minut w zależności od twardości pieczywa). Odcisnąć i przełożyć do miski z mięsem.

• Dodać cebulę i pieczarki - starte na tarce na dużych oczkach i przesmażyć na smalcu. Dodać jajko z biała piana. Doprawić solą, pieprzem i dokładnie wyrobić ręką na dość luźną masę.

• Nabierać porcje mięsa, uformować zgrubnie w dłoniach, obtoczyć w bułce tartej, ponownie poprawić kształt kotleta i kłaść na rozgrzaną patelnię z tłuszczem.

• Smażyć za złoty kolor przez kilka minut, delikatnie przewrócić na łopatce i powtórzyć smażenie z drugiej strony. Powtórzyć z resztą mięsa. Mielone przełożyć do naczynia i przepiec w piekarniku.

Propozycja podania

• Kasza bulgur z suszonymi pomidorami i szczypiorkiem

• Sałata ze śmietaną, szczypiorkiem i zielonymi oliwkami

• Ciepłymi buraczkami

**Iwona Kowalska**

**Wielgie**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Rolada w galarecie**

**Składniki:**

- 13 łyżeczek żelatyny,

- 600 ml wywaru z rosołu,

- sól,

- 2 łyżki octu,

- 6 jajek,

- 20 dag sera w plastrach,

- 15 cienkich plastrów szynki konserwowej,

**Wykonanie:**

Żelatynę rozpuścić w gorącym wywarze. Doprawić solą i octem. Keksówkę z zaokrąglonym dnem posmarować żelatyną i wstawić do lodówki. Wywar zostawić do lekkiego stężenia. Jajka ugotować na twardo, obrać. Spód foremki wyłożyć plastrami sera. Na środku kładziemy jajka. Plastry szynki składamy w harmonijkę i układamy po obydwu stronach jajek. Powoli zalewamy tężejącym wywarem. Wierzch przykrywamy plastrami sera. Lekko dociskamy aby ser był zamoczony w wywarze. Chłodzimy około 6 godzin. Podajemy pokrojone w plastry.

**Ewa Dudzińska**

**Zbytkowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Pieczeń drobiowo-wieprzowa z sosem majonezowo-warzywnym**

kurczak ok 1,5 kg

mięso mielone z łopatki 50 dag

jajka 3 szt

bułka pszenna 2 szt

marchew 2 szt średnie

papryka słodka mielona 3 łyżki

sól do smaku

pieprz czarny mielony do smaku

czosnek granulowany ok 1 łyżeczki

lubczyk suszony ok 1 łyżeczki

masło 2-3 łyżki

**Wykonanie:**

Kurczaka wyluzować, lekko zbić od strony mięsa, nadmiar zciąć i pokroić w kostkę.

Bułkę namoczyć w mleku, zarobić farsz z przyprawami,marchew zwiórować na drobnych oczkach,

dołożyć do farszu. Całość wyłożyć na kurczaka, spiąć wykałaczkami, ułożyć na natłuszczonej

blaszce. obłożyć masłem, piec ok 1,5 godz tem. 160\*C

Po upieczeniu wystudzić, porcjować.

Sos majonezowo-warzywny

ogórki konserwowe 1 l

pieczarki konserwowe 1 słoik mały

białko jaja gotowanego 5 szt

koper zielony

majonez

śmietana kwaśna

cukier

**Wykonanie:**

Ogórki, pieczarki, jajka, koper poszatkować, wymieszać w misce.

Majonez,śmietana i cukier połączyć z warzywami, odstawić na ok. 2godz.

**Alina Ignaczewska**

**KGW ''Kłobukowianki''**

**Kategoria potrawy: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Śliwowica**

**Składniki:**

- 2 kg węgierek,

- 3 szklanki spirytusu,

- 3 szklanki cukru,

**Wykonanie:**

Dojrzałe węgierki wydrylować, włożyć do butli, zalać spirytusem. Naczynie zamknąć, pozostawić w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej na miesiąc. Następnie zlać nalewkę, pozostawiając śliwki. Śliwki zasypać cukrem, zamknąć i pozostawić w tych samych warunkach ponownie na miesiąc. Następnie zlać płyn ze śliwek i połączyć z wcześniej zlaną nalewką. Rozlać do butelek. Im dłużej przechowywana tym jest lepsza.

**Danuta śliwińska**

**Zbytkowo**

**Kategoria potrawy: Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Chrustowe roże**

**Składniki:**

- 50 dag mąki,

- 8 żółtek,

- 4 łyżki gęstej śmietany,

- sól,

- kieliszek wódki,

- pół łyżeczki proszku do pieczenia,

**Wykonanie:**

Z podanych składników zagnieść ciasto. Odstawić na około pół godziny. Następnie porcjami rozwałkowujemy ciasto. Do wykrawania kół przygotowujemy szklankę, filiżankę i kieliszek. Brzegi każdego koła nacinamy w czterech miejscach. Składamy różyczki, najpierw największe koło, potem średnie i małe, mocno ściskamy na środku aby się zlepiły. Wkładamy na gorący ogień płatkami w dół, potem przewracamy. Po wystudzeniu posypujemy cukrem i dekorujemy marmoladą.

**Helena Rezmerska**

**Zbytkowo**

**Kategoria potrawy: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Paluszki karnawałowe**

**Składniki:**

- 30 g masła,

- szczypta soli,

- 2 łyżki cukru,

- 200 g mąki pszennej,

- 2 jajka,

- 250 ml wody,

**Wykonanie:**

250 ml wody, masło, sól i cukier zagotować. Wsypać mąkę i szybko wymieszać łyżką drewnianą. Gotować dalej na małym ogniu ciągle mieszając aż ciasto będzie odchodzić od garnka. Garnek zdjąć z pieca. Od razu dodać jedno jajko, zmiksować, dodać drugie jajko i zmiksować. Ciasto będzie jednolite, gładkie i gęste. Ciasto wyciskamy przez rękaw cukierniczy lub maszynkę do ciastek na rozgrzany do 180oC tłuszcz.

**Seweryna Jabłońska**

**Zbytkowo**

**Kategoria: POTRAWA MIĘSNA**

**GULASZ Z MAKARONEM Z MIĘSA KOZIEGO**

**Składniki:**

1. mięso kozie głęboko przemrożone

2. gruby makaron

3. warzywa: marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek

4. przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie

5. smalec

**Wykonanie:**

1. Mięso rozdrobnić w kawałki 2x2 cm, oprószyć mąką i obrumienić na patelni na tłuszczu. Dodać pokrojoną drobno i podsmażoną cebulę. Wszystko przełożyć do garnka, podlać niewielką ilością wody. Pod koniec gotowania mięsa dodać warzywa. Dodać przypraw do smaku. Dusić do miękkości.

2. Ugotować makaron.

3. Połączyć gulasz z makaronem według własnego uznania.

**PIOTR SKONIECZNY**

**IGNACKOWO**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: ROLADA SEROWA**

**Składniki:**

35 dag. żółtego sera,

30 dag pieczarek,

35 dag fileta z kurczaka,

1 cebula,

0,5 szkl. majonezu,

 3 jajka,

 olej, sól, pieprz,

**Wyk.**

Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, wbić jajka i mieszamy z majonezem . Masę wlewamy na wyłożoną papierem blachę(25x40cm.)Pieczemy 20 min.

Mięso pokroić na paski, rozbić, opruszyć solą i pieprzem. Cebulę posiekać i pieczarki oraz poddusić na oleju. Na ciepłym serowym placku układamy mięso i przykrywamy warstwą pieczarek. Zwinąć w roladę i zapiec 25min. wtem.180oC.

 Smacznego!

**Jolanta Majda**

**Bobrowniki**

**Kategoria: potrawa mięsna**

**KARCZEK W SOSIE WŁASNYM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI**

**Składniki:**

 1,5kg karkówki, trochę mielonej słodkiej papryki, sól, pieprz, majeranek, cebulę

Wyk.

Mięso opłukać pod zimną woda, osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie pokroić na plastry o grubości 1,5 cm, posolić i posypać czarnym pieprzem, papryką słodką. Karkówkę obsmażyć na rumiano na dobrze rozgrzanym smalcu, po czym przełożyć do rondla. Na pozostałym tłuszczu zeszklić cebulę pokrojoną w kostkę. Mięso zalać około 0,5 l wody albo bulionu, tylko tyle by ledwie zakrywała mięso. Karkówkę dusić na małym ogniu do miękkości, przez około 1 godzinę. W razie potrzeby dolewać nieco wody lub bulionu. Na koniec zagęścić sos mąką. W 1/3 szklanki wody rozrobić 2 łyżki mąki, aby nie było grudek. Dodać kilka łyżek gorącego wywaru, po czym wlać do mięsa. Zagotować. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem. Karkówkę w sosie własnym podawać z kluskami śląskimi oraz z ulubioną surówką.

**Kluski śląskie:**

• 0,5 kg ugotowanych ziemniaków

• mąka ziemniaczana ,

• 1 jajko,

• Sól,

Wyk. Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić i od razu dokładnie rozgnieść praską lub zmielić w maszynce. Dokładnie ostudzić i odparować. Ziemniaki wyłożyć na talerz i uklepać. Wykroić 1/3 część ziemniaków, wyjąć je i odłożyć. W wolne miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną, w takiej ilości ile wyjęliśmy ziemniaków. Dodać jajko oraz odłożone ziemniaki, całość posolić i połączyć składniki w gładkie ciasto. W razie potrzeby podsypać dodatkową mąkę ziemniaczaną. Uformować kulę. Odrywać po kawałku ciasta wielkości większego orzecha włoskiego i formować w dłoniach kulkę. Końcem drewnianej łyżki lub palcem zrobić małe wgłębienie w środku. Gotowe kluseczki odkładać na bok. Zagotować osoloną wodę w dużym garnku. Ugotować kluski w następujący sposób: zmniejszyć ogień pod garnkiem do minimum i włożyć kluski. Trzymać je w gorącej wodzie na minimalnym ogniu przez ok. 10 - 12 minut, od czasu do czasu delikatnie zamieszać. Uważać aby woda się nie gotowała. Dzięki temu kluski będą miały gładką a nie poszarpaną powierzchnię.

 Smacznego!

*Wyróżnienie w kategorii :Potrawy mięsne i przystawki*

**Sylwia Krajewska**

**Gnojno**

**Kategoria: Pączki faworki i oponki**

**FAWORKI**

**Składniki:**

1 kg mąki, 7 żółtek, 3 całe jajka, 3 łyżki cukru, 1 szkl. gestej śmietany, 2 łyżki octu, szczypta soli, 2 łyżki masła

Wykonanie:

Dobrze ubić żółtka z solą i cukrem + całe jajka na puch. Dodać mąkę i pozostałe składniki. Zagnieść ciasto , następnie rozwałkować na placek, złożyć na pół i znów rozwałkować, ponownie składać i rozwałkowywać jeszcze 2-3 razy, w międzyczasie można też tłuc ciasto wałkiem. W ten sposób uelastyczniamy ciasto i wtłaczamy w nie powietrze. Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkowywać na jak najcieńsze placki (im cieńsze tym lepiej). Resztę ciasta trzymać zawinięte w folię spożywczą. Nożem lub radełkiem wycinać paski (ścięte na końcach prostokąty), mniejsze niż średnica garnka. W środku każdego paska zrobić nacięcie, przez które przełożyć (przewlec) jeden koniec ciasta. Złapać za końce i delikatnie potrząsnąć aby faworek miał ładny kształt. Odkładać na bok i trzymać pod ściereczką podczas wycinania kolejnych faworków. Rozgrzać olej do 180 stopni C w szerokim garnku i wkładać do niego po kilka faworków jednocześnie (szybko urosną i pokryją się pęcherzami powietrza). Smażyć na złoty kolor, po około 30 - 60 sekund z każdej strony. Faworki układać na ręcznikach papierowych. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem. Można podawać z marmoladą lub konfiturą.

**Anna Ciesielska**

 **Bobrowniki**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**NALEWKA MALINOWA**

**Składniki:**

• 1 kg dojrzałych malin

• 0,5 l spirytusu (95%)

• 0,5 l wódki (40%)

• 0,4 kg cukru

**Wykonanie:**

Maliny oczyść i pozbaw szypułek, a następnie zalej spirytusem i wódką. Owoce powinny być w całości przykryte alkoholem. Zamknąć słój i postawić w ciepłym miejscu na 5-6 dni. Przynajmniej raz dziennie wstrząsnąć słojem, dzięki czemu alkohol dobrze spenetruje wszystkie owoce. Po upływie 5-6 dni zlać cały płyn ze słoja do butelki, a pozostałe w nim maliny zasypać cukrem i ponownie wstrząsnąć dobrze zawartością słoja, aby cukier dobrze rozprowadził się wśród owoców. Już teraz zlany alkohol powinien mieć rewelacyjny malinowy zapach. Kiedy cukier w 100% się rozpuści zlać powstały syrop, a pozostałe w słoju maliny dodatkowo odcisnąć, aby uzyskać jeszcze więcej wartościowego płynu. Następnie połączyć syrop z przygotowanym kilka dni wcześniej płynem i rozlać nalewkę do butelek. Trunek odstawić w ciemne i raczej chłodne miejsce na minimum trzy miesiące.

**Renata Orent**

**Bobrowniki**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Sałatka z kurczaka**

**Składniki:**

6 – seler naciowy

1 por

1 puszka kukurydzy

1 puszka nanansa

1 pierś z kurczaka

Majoznez + jogurt

Pietruszka zielona

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki wymieszać

**Małgorzata Szymańska**

**KGW Łęczanki**

**Łąkie**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Rurki z kremem**

1 kostka masła

1 szkl. śmietany 18% kwaśna

80dag mąki

Krem:

3 białka

1 szkl. cukru

4 łyżki wody

Sok z jednej cytryny

Ciasto: składniki połączyć i zagnieść do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozwałkować na grubość ok. 7 mm., krajać paski o szerokości 2 cm i nawijać na rurki posmarowane margaryną. Ułożyć na blachę, posmarować roztrzepanym jajkiem i upiec na złoty kolor w tem. Ok. 180 C. Po upieczeniu zdjąć rurki delikatnie z foremek.

Krem: Białka ubić na parze z cukrem na bardzo sztywna pianę, dodać wodę i dalej ubijać, na końcu dodać sok z cytryny i dalej ubijać. Miskę z tak ubitymi białkami należy wstawić do kąpieli z lodowatą wodą i tak ubijać, aż piana będzie zimna.

Wystygnięte rurki nadziewać pianą, a na wierzchu posypać cukrem pudrem.

**Grażyna Grączewska**

**Łagiewniki**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Pasztet z królika**

1,5 kg królika wraz z podrobami

10 dag słoniny wędzonej

40 dag boczku surowego

1 duża bułka namoczona, 2 jajka, pieprz, sól, majeranek, ziele angielskie, 1 duża cebula

Mięso przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Obsmażyć, przełożyć do garnka, podlać odrobiną wody a na wierzch włożyć surowy boczek w kawałku. Wszystko razem udusić do miękkości. Gdy mięso jest już miękkie dobrze wystudzić, oddzielić kości od mięsa. Przepuścić przez maszynkę trzykrotnie. Zmielić ugotowany boczek, przesmażoną cebulkę oraz bułkę wcześniej namoczoną. Dodać przyprawy i żółtka, następnie dobrze wyrobić na gładką masę. Na końcu dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać. Blachę wyłożyć słoniną i na to wlać powstałą masę. Piec ok. 45min. w tem. ok. 150-160 C.

***I miejsce w kategorii : Potrawy mięsne i przystawki***

**Grażyna Grączewska**

**Łagiewniki**

**Kategoria: Pączki faworki i oponki**

**Nazwa potrawy: Pączki liliputki**

2 szkl. mąki

1 szkl. mleka

1 jajko

20gram świeżych drożdży

Łyżeczka cukru

Aromat (np. cukier waniliowy)

1 łyżka masła

Dodatkowo: olej do smażenia , karmel lub ulubiona polewa

karmel: szklanka cukru , 100 g masła , 100 ml. słodkiej śmietanki 30% lub 36%

**Wykonanie:** Z drożdży zrobić zaczyn, jajko utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Do miski wsypać mąkę i dodać drożdże, jajo, mleko , masło , sól. Zagnieść ciasto i wyrobić do gładkiej konsystencji. przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Rozgrzać olej z ciasta odrywać łyżką malutkie kulki.

Ciasto nabierać łyżką maczaną za każdym razem w oleju. Smażyć na złoty kolor. Oblac karmelem lub ulubiona polewą.

Karmel : cukier wsypać na patelnie i rozpuścić, gdy zciemnieje dodać masło, wymieszać. Zdjąć z ognia i wlewać śmietankę cienkim strumieniem energicznie mieszając. Gotowe , wystudzić i oblać liliputki.

***Wyróżnienie w kategorii: Pączki i faworki***

**Grażyna Grączewska**

**Łagiewniki**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Ekspresowe żeberka**

2 kg żeberek z dzika

3 cebule

3 ząbki czosnku

Sól, pieprz, majeranek

Sos: 4 łyżki majonezu, 2 łyżki musztardy sarepskiej, 3-4 łyżki miodu, 6 łyżek pikantnego ketchupu, papryka ostra.

Dodatkowo: po garści suszonych śliwek i żurawiny, kilka suszonych grzybów

Żeberka myjemy i kroimy w kwadraty. Posypujemy solą, pieprzem, majerankiem a następnie układamy w naczyniu żaroodpornym. Po wierchu posypujemy pokrojoną w prążki cebulą, dodajemy posiekany czosnek.

Przygotowujemy sos: majonez, musztardę, miód i ketchup mieszamy razem i dolewamy ½ szkl. wody, przyprawiamy ostrą papryką. Zalewamy powstałym sosem mięso a na wierzch układamy suszone śliwki, żurawinę i grzyby. Przykrywamy i pieczemy przez 1,5 godz. W tem 185 C.

**Wiesława Błaszkiewicz**

**KGW Witowąż**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z jabłek jarskich**

Jabłka jarskie

Goździki

Alkohol

Skórka z pomarańczy

Skórka z cytryny

Skórka z grejpfruta

Imbir

Cukier

Wykonanie:

Owoce wraz z dodatkami zasypać cukrem, odstawić na 8 tygodni. Po upływie czasu zalać alkoholem i zostawić na 4 tygodnie. Po upływie tego czasu przelać – odcedzić i gotowe.

***II miejsce w kategorii : Napoje alkoholowe***

**Iwona Bogdanowicz**

**Łąkie**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Orzeszki**

**Składniki:**

Ciasto kruche:

400g mąki pszennej

100g mąki ziemniaczanej

2 jajka duże

100 g cukru pudru

16 g cukru waniliowego

250 g masła

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa mleczna:

½ szkl mleka

¾ szkl cukru

25dkg masła

2 cukry waniliowe

2 szkl mleka w proszku

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki na ciasto kruche umieścić w misce melaksera i zmiksować do otrzymania zwartej kuli ciasta. Można też zagnieść ciasto ręcznie. W Większym naczyniu umieścić pokroje w kostkę masło. Wsypać mąkę i posiekać nożem. Połączyć resztę składników. Z ciasta formować małe kuleczki i wylepić nim wnętrze specjalnej patelni.

Masa mleczna – mleko gotujemy z cukrem dodajemy mleko w proszku, łączymy do powstania papki mlecznej. Po wystudzeniu łączymy z masłem do uzyskania gładkiej masy. Gotową masą przekładamy upieczone orzeszki.

***II miejsce w kategorii: Ciasta i desery*  Hanna Gryczewska**

**Wichowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Ryba**

**Składniki:**

1,5 kg ryby

Jajka i bułka tarta do panierki

**Sos:**

1,5 kg cebuli

1 puszka brzoskwini

1 czerwona papryka

Łyżka koncentratu pomidorowego

Przyprawy: Kucharek, sól, pieprz, słodka papryka

**Wykonanie:**

Rybę pokroić i przyprawić, panierować i usmażyć. Przygotować farsz – sos – cebulę pokroić w pół talarki. Przysmażyć na oleju, mieszając i doprawiając do smaku. Następnie wlać sok z brzoskwini i dusić cebulę, gdy sok trochę odparuje, a cebula będzie miękka włożyć pokrojoną w kostkę paprykę, po kilku minutach brzoskwinie i dusić do momentu aż cały sok wyparuje. Doprawić do smaku i wyłożyć na wcześniej usmażoną rybę.

**Hanna Gryczewska**

**Wichowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Pestkówka- nalewka z pestek pigwy**

**Składniki:**

1 szklanka pestek z pigwy, pigwowca lub jabłek

250 ml spirytusu

250 ml wody

250g cukru

**Wykonanie:**

1. Z wody oraz cukru przygotować syrop. Po zagotowaniu, wyłączam gaz i studzę do temperatury pokojowej.
2. Wyjmuję pestki z pigwy lub jabłek
3. W dużym słoiku mieszam przestudzony syrop cukrowy z spirytusem i pestkami i zakręcam szczelnie słoik. Odstawiam na 4 tygodnie.
4. Nalewkę filtruję, rozlewam do butelek i odstawiam na kilka tygodni, aby nabrała smaku.

**Hanna Gryczewska**

**Wichowo**

**Kategoria; Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Róże karnawałowe**

**Składniki:**

2 szkl mąki pszennej

4 żółtka

1 łyżka spirytusu

½ łyżeczki cukru

Szczypta soli

Ok. 5 kopiastych łyżek gęstej kwaśnej śmietany

Olej lub smalec do smażenia

Cukier puder do posypania

Dowolny dżem

**Wykonanie:**

Mąkę wymieszać z cukrem i solą. Dodać żółtka, spirytus i śmietanę. Zagnieść na jednolitą masę. Następnie przełożyć ciasto na blat i zbijać drewnianym wałkiem ok 10-15 min. Ciasto rozwałkować cieniutko na blacie posypanym lekko mąką. Ciasto oczekujące na rozwałkowanie należy przykryć ścierką żeby nie obsychało. Z ciasta wykrawać krążki rożnej wielkości. Krążki nacinać w kilku miejscach, aby uformować płatki. Układać 3-5 krążków jeden na drugim od największego do najmniejszego tak, aby nacięcia się nie nakładały. Bardzo mocno docisnąć palcem w środku aby krążki się zlepiły. Róże smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Wykładać łyżką cedzakową i osączyć na ręczniku papierowym z tłuszczu. Gdy ostygną posypać grubo cukrem. Na środku każdej róży nałożyć trochę dżemu.

**Halina Gajewska**

**Lipno**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z rabarbaru**

**Składniki:**

½ kg rabarbaru

½ litra wódki lub spirytusu nalewkowego 60%

¼ szkl cukru

**Wykonanie:**

Rabarbaru umyj(nie obieraj) i pokrój w małe kawałki. Do słoika wsyp rabarbar i zasyp cukrem wymieszaj i odstaw na 1 dzień w słonecznym miejscu. Potrząsnąć słoikiem raz na jakiś czas, aż rabarbar puści rok. Wlej do słoika z rabarbarem alkohol. Zakręć szczelnie i odstaw na 1-2 miesiące w ciemne miejsce. Co kilka dni potrząsaj słoikiem. Odcedź na sitku rabarbar i przelej nalewkę do butelki. Jeżeli nalewka jest za mało słodka możesz dodać cukier rozpuszczony w wodzie ostudzony.

**Halina Gajewska**

**Lipno**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy: Pijana kukułka**

**Składniki:**

Biszkopt: 5 jajek

¾ szkl cukru

½ szkl mąki ziemniaczanej

¾ szkl mąki pszennej

2 łyzki kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Szczypta soli

**Masa:**

½ litra śmietany kremówki

2 łyżki cukru pudru

3 łyżeczki żelatyny

4 łyżki mleka

Poncz:

2 łyżki kawy rozpuszczalnej

2 kieliszki wódki

½ l wody ( zaparzamy wodę, a gdy przestygnie wlewamy do niej alkohol)

**Wykonanie:**

Biszkopt: Oddzielamy białka od żółtek i ubijamy z solą, a następnie wsypujemy partiami cukier i ubijamy do uzyskania gładkiej piany. Dodajemy żółtka i jeszcze chwilę miksujemy, a potem ostrożnie wsypujemy mąki, proszek i kakao. Wykładamy na blaszkę (wym. 13,5x35,5 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok 30 min w tem 170 stopni.

Masa: Żelatynę zalewamy mlekiem i odstawiamy do napęcznienia a następnie rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Śmietanę ubijamy z cukrem a następnie mieszamy z żelatyną.

Dodatkowo: paczka biszkoptów, puszka masy korówkowej, polewa czekoladowa.

Biszkopt kroimy na pół. Jedną połowę nasączamy delikatnie ponczem a następnie wykładamy 2/3 śmietany. Ciastka biszkopty namaczamy w ponczu i układamy równą warstwa na śmietanie. Na biszkoptach rozsmarowujemy masę korówkową i przykrywamy drugą częścią biszkoptu. Na jego wierzchu rozsmarowujemy pozostałą śmietanę i polewamy polewą. Przechowujemy w lodówce.

***III miejsce w kategorii: Wypiek***

**Halina Gajewska**

**Lipno**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z ciemnych winogron**

**Składniki:**

1 kg ciemnych winogron

0,5 l spirytusu

0,5 kg cukru

100 ml wody

Goździki

**Wykonanie:**

Dokładnie przebrane winogrona lekko zgniatamy i wrzucamy do słoja. Zasypujemy cukrem i w słonecznym miejsce odstawiamy na kilka dni, Codziennie słojem wstrząsamy tak aby rozpuścił się cukier a owoce puściły sok. Po trzech, czterech dniach winogrona zalewamy spirytusem. Dodajemy nie więcej niż dwa goździki. Mają one podkreślić smak i aromat winogron, ale ich zapach nie powinien być wyczuwalny. Szczelnie zamknięty słój odstawiamy w ciemne, ale nadal cieple miejsce na co najmniej trzy tygodnie. Teraz musimy przecedzić przez gazę. Owoce lekko zgniatamy by wydobyć z nich resztę alkoholu i przepłukujemy wodą. Winogron nie wyrzucamy możemy je użyć do wypieków lub zrobić konfiturę winogronową. Płyn natomiast dokładnie filtrujemy i przelewamy do butelek. Szczelnie zamkniętej butelki powinny jeszcze w chłodnym i ciemnym miejscu poleżeć co najmniej poł roku.

**Bożena Miler**

**Wichowo**

**Kategoria: Wypiek**

**Nazwa potrawy : Rogaliki z ciasta topionego**

**Składniki:**

1kg mąki pszennej

2 całe jajka

1 kostka margaryny

1szkl mleka

1 szkl cukru

6 dag drożdży

szczypta soli

marmolada do nadzienia lub kilka jabłek(jabłka można pokroić w ósemki)

**Wykonanie:**

Z rozkruszonych drożdży, łyżki cukru i łyżki mąki oraz z pół szklanki ciepłego mleka zrobić rozczyn. Jajka z cukrem i solą ubić na puszystą masę, dodać wyrośnięty rozczyn drożdżowy, przesianą mąkę oraz resztę mleka z roztopionym masłem. Starannie wyrobić ciasto, zawinąć w ścierkę i włożyć do garnka z zimną wodą. Gdy ciasto wypłynie na wierzch, można robić rogale. Stolnicę posypać lekko mąką, zagnieść ciasto w rękach. Podzielić na 10 równych części, przykryć ściereczką. Każdą część rozwałkować na cienki placek, posmarować białkiem, wykroić 8 części na rogale, nałożyć nadzienie i starannie zwinąć. Ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować białkiem i piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 180°C na złoty kolor. Upieczone rogale oprószyć cukrem pudrem lub polukrować.

**Bożena Miler**

 **Wichowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Skrzydełka w zaprawie octowo-pomidorowej**

**Składniki:**

1kg skrzydełek

2 jajka

bułka tarta

olej do smażenia

Do zaprawy: 1 słoiczek przecieru pomidorowego, 3 szkl. wody, ½ szkl. octu, ½ łyżeczki soli, 1 łyżka cukru, ziele angielskie, pieprz. Zagotować i wystudzić.

Wykonanie:

Skrzydełka ugotować, podzielić, moczyć w jaku i bułce, obsmażyć. Gdy ostygną zalać zalewą octowo-pomidorową. Odstawić na 3 dni.

**Bożena Miler**

**Wichowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Sałatka z brokułem**

**Składniki:**

1 brokuł

10 dag szynki

4 jaja ugotowane

4 ogórki konserwowe

średni majonez

Wykonanie:

Brokuł ugotować w osolonej wodzie, podzielić na małe różyczki. Jajka szynkę, ogórki pokroić w drobną kostkę. Układać warstwowo:

1.brokuł

2.majonez

3.jaja

4. majonez

5.ogórki

6.majonez

7.szynka

8. brokuł

9. majonez

**Bożena Miler**

**Wichowo**

**Kategoria: Potrawa mięsna**

**Nazwa potrawy: Sałatka jeż**

**Składniki:**

20 dag ugotowanych piersi z kurczaka

20 dag marynowanych pieczarek

1 duża cebula podsmażana

4 jaja ugotowane

20 dag sera

czarne oliwki do ozdoby

40 dag ugotowanej marchwi

sól, pieprz

**Wykonanie:**

Wszystkie składniki drobno kroimy, doprawiamy. Formujemy kształt jeża. Marchew trzemy na tarce lub kroimy w paski, układamy na tułowiu. Łepek robimy z sera startego na tarce, z oliwek nos i oczy.

**Bożena Miler**

**Wichowo**

**Kategoria: Pączki i faworki**

**Nazwa potrawy: Faworki**

**Składniki:**

4 żółtka

25 dag mąki

2 łyżki kwaśnej śmietany

odrobina proszku do pieczenia

cukier waniliowy

łyżka spirytusu

szczypta soli

**Wykonanie:**

Ciasto zagnieść. Schłodzić w lodówce. Cienko rozwałkować. Wykrawać faworki. Smażyć na gorącym tłuszczu. Odsączone i wystudzone faworki posypujemy cukrem pudrem.

**Mirosława Zagrabska**

**Wichowo**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Nazwa potrawy: Nalewka z kwiatów czarnego bzu**

**Składniki:**

¾ l wody

¾ kg cukru

2 duże cytryny

50 baldachimów kwiatów czarnego bzu

3 limonki

1 l spirytusu

**Wykonanie:**

Gotujemy syrop: cukier z wodą i studzimy. Następnie kroimy cytryny w plastry. Wybieramy duży słój, układamy w nim baldachimy, przekładając je plasterkami cytryny. Na koniec wlewamy wystudzony syrop. Słój przykrywamy gazą i odstawiamy w ciepłe, słoneczne miejsce na tydzień. Po tygodniu przecedzamy zawartość słoja przez sito. Płyn mieszamy z sokiem wyciśniętym z trzech limonek i 1 l spirytusu. Przelewamy do butelek, szczelnie zamykamy, odstawiamy na miesiąc w ciemne miejsce. Od czasu do czasu butelką należy wstrząsnąć. Alkohol filtrujemy przez bibułę, rozlewamy do docelowych butelek, szczelnie zamykamy i odstawiamy na co najmniej miesiąc w ciemne i chłodne miejsce.

**Mirosława Zagrabska**

**Wichowo**

**Kategoria: pączki i faworki**

**Pączki Ireny**

**Składniki:**

1 kg mąki

15 jajek

10 dkg drożdży

1 szkl cukru

Kurkuma

1 szkl mleka

2 litry oleju

Cukier puder

**Wykonanie:**

Drożdże rozdrabniamy w ciepłym mleku, dodajemy cukier. Wyrabiamy po wystygnięciu z pozostałymi składnikami. Odstawiamy na 5 godzin. Następnie formujemy pączki. Zostawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy na głębokim oleju. Posypujemy cukrem pudrem.

**Violetta Chojnacka**

**Rachcin**

**Kategoria: Napój alkoholowy**

**Domowa nalewka z pigwy**

**Składniki:**

1 kg cukru

1 kg pigwy

1 litr wódki

Dojrzałe, umyte owoce pigwy razem ze skórką włóż do słoja, zasyp cukrem i przykryj pergaminem. Pigwa puści sok. Po tygodniu do słoja wlej wolniutko wódkę, zamknij słój i odciśnij owocową masę. Nalej wymieszaną z wódką i odstaw na co najmniej dwa miesiące.

**Marzena Szczepaniak**

**KGW Wielgie**