

Potrawy wigilijne
POTRAWY WIGILIJNE
Ziemi Brzozowskiej
ZIEMI BRZozOWSKIEJ



Dania na gorąco

Dania na zimno

Desery

LGD Ziemia Brzozowska

Potrawy wigilijne
POTRAWY WIGILIJNE
ZIEMI BRZozOWSKIEJ
Ziemi Brzozowskiej





Bogactwo regionu ziemi brzozowskiej tkwi w różnorodności jej walorów. Obok dziedzictwa historycznego, unikatowości środowiska naturalnego, wciąż żywego folkloru, nie sposób pominąć głęboko zakorzenionych tradycji kulinarnych, które współtworzą kulturowy charakter regionu.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Brzozowska” powstało w 2006 roku od początku swoją misją wpisując się w rozwój oraz promocję obszaru, na którym funkcjonuje. Jego celem jest stwarzanie możliwości budowania własnej przyszłości poprzez wdrażanie projektów, ukierunkowanych na potrzeby lokalnej społeczności oraz pobudzanie mieszkańców do aktywnego udziału w reprezentowaniu i promocji swoich rodzinnych stron.

Stowarzyszenie zainspirowane kulinarną specyfiką regionu, zorganizowało i przeprowadziło *Konkurs potraw wigilijnych ziemi brzozowskiej*, zapraszając do udziału Koła Gospodyń Wiejskich z obszaru powiatu brzozowskiego. Zainicjowana w atmosferze Świąt Bożego Narodzenia uroczystość była czymś więcej niż tylko konkursem umiejętności – była wyrazem powrotu do kulinarnych korzeni oraz potrzebą promowania tożsamości kulturowej szczególnie wśród osób młodych, nie zawsze świadomych wartości miejsc, w których wyrosły.

To właśnie Koła Gospodyń Wiejskich w oryginalnych recepturach, opartych na naturalnych produktach, kultywują bogactwo lokalnych kuchni, w których kryją się często wielopokoleniowe tradycje najmniejszych miejscowości powiatu brzozowskiego. Każda z nich wnosi tym samym swoistą część w malowniczy krajobraz kulturowy Podkarpacia – podkreśla jego koloryt, różnorodność i wyrazistość.

Niniejsza publikacja jest zapisem konkursowych, a zarazem tradycyjnych potraw wigilijnych. Na wigilijnym stole obok zwyczajowego barszczu czerwonego i pierogów z grzybami suszonymi, jak nigdzie indziej odnajdziemy wizytówki regionu – kwasówkę, barszcz owsiany, uszka z nadzieniem z bobu, kluski pieczone z makiem, stokwis czy „koci lament”.

Ponadczasowe powiedzenie „Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie” – sprawdza się po raz kolejny. Przedstawione tradycyjne receptury, często niedostrzegane przez nas samych, świadczą o dużej wartości regionu, a zarazem stanowią atrakcję dla turystów z kraju i ze świata. Zachęcamy więc do ponownego odkrywania potraw, które w czasie rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia smakują najlepiej!



Dania
na gorąco

Barszcz grzybowy



Koło Gospodyń Wiejskich
Orzechówka



5 l wody

15 dag grzybów suszonych

2 ząbki czosnku

1 szkl. kefiru

1 szkl. maślanki

4 łyżki mąki

4-5 łyżek śmietany

sól

przyprawa do zup

Grzyby namoczyć w wodzie i mleku tak by zostały przykryte, odstawić na noc, następnie ugotować. Dodać do 5 litrów wody i jeszcze chwilę gotować razem z czosnkiem. Podbić maślanką i kefirem wymieszanymi z mąką. Na koniec dodać śmietanę, doprawić do smaku solą i przyprawą do zupy.

8-9 Dania na gorąco



Zupa grzybowa (borowikowa)



Koło Gospodyń Wiejskich
Krzemienna



3-4 dag borowików suszonych

1 pęczek włoszczyzny

1½ łyżki masła

2 cebule

pieprz, sól

Grzyby umyć, namoczyć i odstawić na kilka godzin, najlepiej na noc, następnie ugotować w tej samej wodzie. Obrane warzywa pokroić w małe kawałki, włożyć do rondla razem z obraną cebulą, dodać masło, posolić i lekko poddusić uważając, żeby się nie przypaliły. Następnie zalać wrzącą wodą i gotować około 30 min. Otrzymany wywar połączyć z wywarem z grzybów. Odcedzone grzyby pokroić w drobne paski i wrzucić do zupy, a warzywa wykorzystać np. do przyrządzenia sałatki. Zupę grzybową przyprawić do smaku solą i pieprzem. Można również doprawić ½ szklanki śmietany połączonej z ½ łyżki mąki. Podawać z łazankami – najlepiej przygotowanymi domowym sposobem.

10-11 Dania na gorąco

Gołąbki z grzybami



Koło Gospodyń Wiejskich
Barycz



*1 główka świeżej kapusty
średniej wielkości
30 dag ryżu
10 dag kaszy jęczmiennej
perłowej
2 cebule*

*20-30 dag grzybów
suszonych
2 łyżki tłuszczu
(oliwa lub smalec)
sól, pieprz
przyprawa do zup*



Gołąbki: Grzyby opłukać i pozostawić namoczone na noc. Kapustę umyć, wykroić głąb, następnie sparzyć w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju. Z każdego liścia odkroić zgrubienia. Ryż i kaszę ugotować na sypko – każde z osobna. Grzyby ugotować, odlać wodę, zmielić z usmażoną cebulą przez maszynkę. Wymieszać z ryżem, kaszą, dodać pieprz, sól i przyprawę do zupy. Tak przygotowany farsz nakładać na gładkie liście kapusty – formować gołąbki i układać do wcześniej przygotowanej brytfanny, podlać rosołem lub wodą z dodatkiem tłuszczu. Dusić pod przykryciem około 1 godz. Podawać z sosem grzybowym.

Sos: Pokrojoną cebulę usmażyć, dodać grzyby, śmietanę. Po chwili podlać wodą z łyżką mąki. Zagotować, doprawić do smaku.

Sos grzybowy:

½ cebuli

1 niecała łyżka masła

10-15 dag grzybów

1 łyżka mąki pszennej

1 szkl. wody

12-13 Dania na gorąco

Barszcz czerwony z pierożkiem

Ciasto:

4 szkl. mąki

4 dag drożdży

2 szkl. wody

Farsz:

40 dag soczewicy

10 dag grzybów suszonych

2 cebule

sól, pieprz

Barszcz: Przygotować rosół z dużą ilością warzyw. Zalać go zakwasem buraczanym przyrządzonym domowym sposobem. Do barszczu dodać 3–4 śliwki suszone oraz 3–4 grzyby suszone – wcześniej ugotowane i przecedzone. Doprawić czosnkiem, pieprzem i solą.

Farsz: Grzyby ugotować i zmielić. Dodać ugotowaną i zmieloną soczewicę, tak aby farsz się skleił. Następnie dodać cebulę i przyprawić.





Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z bobu

Koło Gospodyń Wiejskich
Jasienica
Rosielna

Barszcz:

4 kg buraków
1 główka czosnku
skórka chleba
razowego
3 jabłka (kwaśne)
1 cebula
3 l przegotowanej
wody

Ciasto:

3 szkl. mąki

1 jajo

woda, sól

Farsz:

60 dag bobu

1 cebula

kawalek słoniny

sól, cukier, pieprz

Wywar jarzynowy:

2 l wody

3 marchewki

2 pietruszki

kawalek selera

1 cebula

sól, pieprz, kminek

2 ząbki czosnku

½ szkl. oleju lnianego



Barszcz: Buraki obrać, pokroić w plastry, włożyć do kamiennego garnka razem z chlebem. Zalać 3 litrami ciepłej, przegotowanej wody. Odstawić na 3 dni w temperaturze pokojowej, od czasu do czasu usunąć tworzący się nalot. Następnie zakwas odstawić w chłodne miejsce.

Uszka: Zagnieść ciasto, rozwałkować i wyciąć kwadraty 4x4 cm. Nakładać łyżeczkę farszu i zlepiać. Najpierw należy uformować trójkąt, następnie różki skleić ze sobą, aby powstało uszko. Gotować w osolonej, wrzącej wodzie. Wyciągać, gdy uszka zaczną wypływać. Podawać z czerwonym barszczem.

Wywar: Warzywa oczyścić, zalać wodą, gotować do miękkości, dodać sól, następnie przecedzić. Wywar połączyć z cedzonym zakwasem, dodać jabłka, cebulę, czosnek, sól, pieprz i kminek. Gotować 20 min., ponownie przecedzić, połączyć z olejem lnianym.

16–17 Dania na gorąco



Barszcz owsiany z grzybami

1 paczka płatków owsianych

4 łyżki mąki żytniej

1 łyżka mąki pszennej

2 łyżki cukru

1 niepełna łyżka soli

50 dag grzybów świeżych

2 dag ugotowanych

grzybów suszonych

1 szkl. śmietany

mieszanka suszonych

przypraw

sól



Płatki owsiane, mąkę żytnią i pszenną zalać 1 litrem przegotowanej, ostudzonej wody, dodać cukier, sól i wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Zagotować 2 litry wody, dodać grzyby świeże i ugotowane grzyby suszone. Zalać zakwasem, przyprawić i doprowadzić do wrzenia. Następnie ostudzić i dodać szklankę śmietany, ale już nie gotować.

18–19 Dania na gorąco

Koło Gospodyń Wiejskich
Niebocko



Kwas z grzybami

½ l kwasu z kapustą

20 dag kaszy jęczmiennej grubej

25 dag grzybów suszonych

1 kg mięsa rosółowego

wieprzowego lub wołowego

1 szkl. wody do kwasu

przyprawa do zup

pieprz

liść laurowy

ziele angielskie

mieszanka suszonych

przypraw

Ugotować osobno: kaszę, mięso mielone na rosół, grzyby do miękkości. Do kwasu dodać 1 szklankę wody i gotować, aż kapusta będzie miękka. Po ugotowaniu dodać rosół, kaszę, grzyby i przyprawy – razem gotować na wolnym ogniu. Próbować w czasie gotowania, można dodać więcej kwasu.

Koło Gospodyń Wiejskich
Grabownica
Starzeńska





Kwasówka z roladkami grzybowymi

Kwasówka:

2½ l wody

2 kostki rosółowe drobiowe

1 szkl. kwasu z kiszanej kapusty

kość drobiowa

ziele angielskie

liść laurowy

pieprz

Ciasto:

2 szkl. mąki

2 jaja

¼ szkl. wody

sól

Farsz:

10 dag grzybów suszonych

sól, pieprz



Koło Gospodyń Wiejskich
Witryłów

Kwasówka: Z podanych składników ugotować wywar, na końcu wlać kwas i pikantnie doprawić.

Ciasto: Zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Rozwałkować w kształcie prostokąta, szerokim nożem nałożyć farsz wciskając go w ciasto. Następnie dobrze zwinąć roladkę, przeciąć ją na połowę i zlepiać końce. Wrzucać do osolonego wrzątku i gotować na wolnym ogniu 10 min. Po ostudzeniu pokroić na 5 mm krążki.

Farsz: Grzyby namoczyć i ugotować. Po ostudzeniu odcisnąć z wody, drobno pokroić i pikantnie doprawić solą i pieprzem.

Pierogi

z kapustą i grzybami

Ciasto:

4 szkl. mąki

2 jaja

sól

Farsz:

15 dag grzybów suszonych

30 dag wysmażonej słoniny

2 duże cebule

2 kg kapusty kiszanej

olej

Ciasto: Wszystkie składniki wymieszać, wyrabiać ciasto na gładką masę, następnie rozwałkować i wykrawać krążki.

Farsz: Grzyby opłukać i pozostawić namoczone na noc, ugotować w tej samej wodzie w której się moczyły, odcedzić i drobno posiekać. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na oleju. Kapustę gotować około 1,5 godz., odcedzić i posiekać drobnutko. Do kapusty dodać grzyby, podsmażoną cebulę i słoninę. Wymieszać dokładnie, nakładać na wykrojone krążki i formować pierogi. Gotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem oleju. Przed podaniem polać według uznania – masłem, podsmażoną słoniną lub olejem lnianym.



Gołąbki z kaszy z grzybami

1 główka kapusty

20 dag ryżu

10 dag kaszy jęczmiennej

10 dag kaszy gryczanej

tłuszcz

1 duża cebula

10 dag grzybów suszonych

lub 50 dag świeżych pieczarek

2 łyżki oliwy

sól, pieprz

2-3 dag mąki pszennej

½ szkl. śmietany

Grzyby suszone pozostawić namoczone na noc. Kapustę sparzyć w osolonej wodzie z 2 łyżkami oliwy. Ryż i kaszę ugotować na sypko. Grzyby ugotować i podsmażyć z cebulką. Wymieszać z ryżem i kaszą, doprawić solą i pieprzem. Układać nadzienie na przygotowanych liściach kapusty, złożyć brzegi do środka i zwinąć w rulon. Gołąbki włożyć do brytfanki, podlać rosołem, dodać trochę tłuszczu i dusić w piekarniku przez 1,5 godz. Z wywaru po grzybach, śmietany i mąki zrobić sos i polać nim upieczone gołąbki.



Kapusta z fasolą i grzybami z ziemniakami w mundurkach

2 kg kapusty kiszzonej

½ kg pieczarek

grzyby suszone według uznania

3 duże cebule

2 nieduże marchewki

1 kg drobnej fasoli

3 łyżki mąki

ziele angielskie

liść laurowy

2 kostki rosółowe

pieprz, sól

kminek mielony

majeranek

oregano



Kapustę kiszoną chwilkę podgotować, odcedzić pierwszą wodę. Dolać świeżej wody, dodać startą marchewkę i pokrojoną cebulę. Doprawić do smaku i gotować do miękkości. W osobnych naczyniach ugotować do miękkości grzyby i fasolę (namoczoną w wodzie dzień wcześniej), fasolę można trochę posolić. Połączyć z przygotowaną kapustą (grzyby dodać razem z wodą, w której były gotowane, fasolę bez wody). Pieczarki podsmażyć na oleju, z mąki zrobić zasmażkę i dodać do kapusty. Wszystko gotować jeszcze chwilkę, od czasu do czasu mieszając, żeby się nie przypaliło. Kapustę można podawać z ziemniakami w mundurkach. Ziemniaki wyszorować, podzielić na 4 części i gotować do miękkości. Dodać podsmażoną na maśle cebulkę. Najlepiej smakuje kapusta zrobiona dzień wcześniej.



Dania
na zimno



Ryba faszerowana



Koło Gospodyń Wiejskich
Witryłów

2 ryby: np. kleń lub boleń
– około 50 cm
druga mniejsza do farszu
– około 30 cm
2 jaja
2 łyżki mąki
1 cebula

1 płaska łyżeczka
czosnku granulowanego
2 kostki rosółowe drobiowe
2 cytryny
1 łyżka masła
sól, pieprz
mieszanka suszonych
przypraw



Ryby oczyścić i wypatroszyć. Mniejszej rybie odciąć głowę i ogon. Z większej ryby ściągnąć skórę, pozostawiając głowę, płetwy i ogon nienaruszone. Oddzielone mięso od skóry odciąć od głowy i ogona – wrzucić do wrzącego bulionu wraz z mniejszą rybą. Po około 5 min. mięso wyciągnąć na sitko. Po ostudzeniu usunąć skórę i ości. Zmieszać mięso i cebulę, następnie dodać roztrzepane jaja, mąkę, czosnek i pozostałe przyprawy. Wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Tak przygotowanym farszem wypełniać skórę ryby, jednocześnie zaszywając ją tak, aby farsz nie wydostał się na zewnątrz. Całą rybę natłuścić masłem, włożyć do rękawa i piec około 50 min. w nagrzanym do 180°C piekarniku. Po upieczeniu usunąć nić.

Koci lament



Koło Gospodyń Wiejskich
Krzywe



1 szkl. fasoli Jaś

20 dag śliwek suszonych

1 stoik powidła śliwkowego



Fasolę namoczyć i pozostawić na noc, następnie ugotować do miękkości. Dodać powidło i śliwki suszone. Gotować chwilę, aż śliwki będą miękkie. Można podawać na ciepło, ale lepiej smakuje na zimno. W dawnych czasach koci lament serwowano jako zupę, której nie mogło zabraknąć przy wigilijnym stole.

34–35 Dania na zimno

Mamałyga



Koło Gospodyń Wiejskich
Domaradz



20 dag kaszy pęczak

20 dag owoców suszonych

(jabłka, śliwki, gruszki)

1 łyżka cukru

miód



Składniki zalać wodą i gotować do miękkości. Można serwować na ciepło lub na zimno. Przed podaniem każdą porcję polać miodem.

36–37 Dania na zimno



Kluski pieczone z makiem

Koło Gospodyń Wiejskich
Haczów

Ciasto:

1 kg mąki

10 dag drożdży

1 margaryna

4 jaja

1 szkl. cukru

trochę śmietany

Masa makowa:

50 dag maku

1 margaryna lub masło

½ l mleka

lub słodkiej śmietanki

cukier

3–4 łyżki miodu

Ciasto: Na stolnicy wyrobić ciasto, dodając startą margarynę. Pokroić na części, z każdej zrobić wałeczek, następnie formować małe gałeczki i upiec w piekarniku na złoty kolor.

Masa makowa: Mak sparzyć, zmielić w maszynce. Wymieszać w rondlu z rozpuszczoną margaryną, dodać cukier do smaku. Całość dodać do przegotowanego i schłodzonego mleka. Dodać kluski. Można podawać na zimno lub ciepło, z dodatkiem miodu.





Stokwis

½ kg fasoli Jaś

½ kg śliwek suszonych bez pestek

cukier do smaku

Fasolę namoczyć dzień wcześniej, następnego dnia ugotować do miękkości. Śliwki wypłukać, zalać wodą i ugotować. Fasolę odcedzić, połączyć z wywarem i śliwkami. Doprawić cukrem do smaku.

Koło Gospodyń Wiejskich
Jabłonka



40–41 Dania na zimno



Pierogi ze śliwkami

Koło Gospodyń Wiejskich
Orzechówka

Ciasto:

1 kg mąki

2 jaja

sól

letnia woda lub mleko

Farsz:

1 kg śliwek suszonych

1 kostka masła



Ciasto: Na stolnicy zagnieść dosyć wolne, ale nie lepjące się ciasto. Rozwałkować cienko i wycinać szklanką krążki, na które łyżeczką nakładać nadzienie. Krążki składać przez pół, silnie zaciskając brzegi, by pieróg nie otworzył się w trakcie gotowania. Idealne pierogi powinny być zgrabne, niezgniecione, dobrze wypełnione i dobrze zlepione.

Farsz: Śliwki zalać zimną wodą i odstawić na 1 godz. Odcedzone śliwki przepuścić przez maszynkę i podsmażyć na maśle. Przestudzony farsz nakładać na wycięte krążki i zlepić pierożki. Ugotować i polać roztopionym masłem. Podawać z bitą śmietaną.



Pierogi z suszonymi śliwkami

5 szkl. mąki

2 jaja

1 kg śliwek suszonych

sól

cukier

Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić wgłębienie, dodać jaja, sól i wymieszać. Następnie dolewać do mąki podgrzaną wodę tak, by uzyskać gładkie ciasto pierogowe. Podzielić je na 3 części, każdy kawałek rozwałkować i za pomocą szklanki wycinać krążki. Na każdy położyć śliwkę i zlepić dobrze brzegi. Pierogi gotować około 7 min. Po ostygnięciu posypać cukrem.

Koło Gospodyń Wiejskich
Trześniów



Wigilijna ryba z warzywami

*1½ ryby rozmrożonej
lub świeżej (mintaj)*

3 średnie cebule

4 średnie marchewki

1 pietruszka

kawałek selera

pieprz biały, pieprz czarny

2–3 ziarna ziela angielskiego

2 liście laurowe

mąka i bułka tarta

do obtoczenia ryby

4 jaja

olej do smażenia

sól

Rybę pokroić na kawałki, skropić sokiem z cytryny, przyprawić solą i pieprzem. Pozostawić na chwilę, żeby przeszła przyprawami. Następnie obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku, bułce i smażyć na oleju. Cebulę pokroić w kostkę i dusić na rozgrzanym oleju. Gdy zmięknie dodać marchewkę, pietruszkę i seler starte na tarce o grubych oczkach oraz pora pokrojonego na cienkie półkrążki. Wrzucić ziarna ziela angielskiego, liście laurowe i wszystko razem przesmażyć. Dodać pomidory, przyprawić solą i czarnym zmielonym pieprzem i smażyć do miękkości. Jeśli warzywa okazałyby się zbyt suche można dodać trochę wody. Przed podaniem ułożyć warstwami rybę i warzywa w żaroodpornym naczyniu, zalać wytworzonym sosem i zapiec krótko w piekarniku. Po wyłożeniu na półmisek udekorować listkami cytryny i zieleniną. Można podawać także na zimno.



Ryba w galarecie

4-5 filetów rybnych

½ l bulionu warzywnego

sól, pieprz

Zalewa i dekoracja:

½ l bulionu z kury

2 łyżki żelatyny

8 ugotowanych pieczarek

3 ugotowane marchewki

sól, pieprz

Rozmrożone filety włożyć do naczynia, podlać bulionem i dusić do miękkości. Odstawić do wystygnięcia. Na dnie specjalnej formy w kształcie ryby ułożyć dekorację: płetwy wyciąć z marchewki, łuski z pokrojonych pieczarek. Na dekoracji położyć filety rybne. Żelatynę rozpuścić w gorącym bulionie, ostudzić i zalać formę z rybą. Po zastygnięciu wyjąć rybę na półmisek dekoracją do góry.



Ślimaczki rybne

Koło Gospodyń Wiejskich
Stara Wieś



1 kg dobrej ryby np. miruny

1 cytryna

2 jaja

bułka tarta i płatki migdałowe

do panierowania ryby

sól, pieprz, bazylia, oregano

tłuszcz do smażenia

Rybę pokroić wzdłuż, w 1,5 cm paski, skropić sokiem z cytryny, przyprawić i zostawić na około 1 godz. Następnie paski zwijać w ślimaczki, panierować w roztrzepanym jajku i bułce wymieszanej z płatkami migdałowymi. Smażyć na głębokim tłuszczu.





Ryba w warzywach

1 kg dowolnej dużej ryby

4 cebule

4 marchewki

kilka pieczarek

3 ząbki czosnku

1 seler lub 2 korzenie pietruszki

5 dag tłuszczu

1 jajo

2-3 łyżki bułki tartej

natka pietruszki

sól

pieprz

przyprawa do ryb

Rybę umyć, oczyścić z ości, przygotować duży płat i przyprawić. Jarzyny zetrzeć na tarce o grubych oczkach, poddusić na tłuszczu, przyprawić, dodać 1 surowe jajko, natkę pietruszki, starte pieczarki i bułkę tartą – wszystko wymieszać i ułożyć na płacie rybnym. Płat zwinąć w rulon, owinąć folią aluminiową i włożyć do formy keksowej. Dodać trochę tłuszczu, piec 1,5 godz. w temp. 180°C. Po wystudzeniu kroić w ukośne plastry.

Koło Gospodyń Wiejskich
Przysietnica



52-53 Dania na zimno

Sałatka rybna

Koło Gospodyń Wiejskich
Końskie

*litrowy słoik śledzi marynowanych
litrowy słoik papryki marynowanej
litrowy słoik ogórków marynowanych
3 małe cebule
pieprz
przecier pomidorowy
ketchup*

Śledzie pokroić w dzwonka, paprykę w cienkie paski, ogórki w półkrażki; cebulę sparzyć i pokroić w paski. Wszystko razem wymieszać.





LGD Ziemia Brzozowska

Desery



Jabłko pieczone z budyniem i faworkiem



Koło Gospodyń Wiejskich
Stara Wieś

Jabłka z budyniem:

6 jabłek
(najlepiej szara
reneta)
0,7 l mleka
2 budynie waniliowe
4 żółtka
3 łyżki cukru
laska wanilii

Faworki:

½ kg mąki
4 żółtka
około 1szkl. śmietany
lub kwaśnego mleka
½ łyżeczki proszku
do pieczenia
2 łyżki roztopionego
masła

2 łyżki spirytusu

sól

cukier puder do

posypania

1 kg smalcu lub

olej do smażenia



Jabłka z budyniem: Jabłka wydrążyć i piec w piekarniku 20–30 min. w temp. około 180°C. 0,5 litra mleka zagotować z cukrem i laską wanilii. W pozostałym mleku rozpuścić budynie, wymieszać z żółtkami, wlać na gotujące się mleko, zagotować i odstawić. Ciepły budyń wlać do upieczonych jabłek i ozdobić konfiturami.

Faworki: Zagnieść ciasto i wybijać wałkiem przez około 2 min., aż powstaną pęcherzyki. Przykryć ściereczką i odstawić na 1 godz. Rozwałkować dość cienko i wykrawać po 3 coraz mniejsze krążki. Każdy krążek naciąć na brzegach, następnie zlepić po 3 krążki, zaczynając od największego i smarując środki białkiem. Na gorący tłuszcz wrzucać róże małymi płatkami do dołu, gdy się zrumienią, odwrócić i dosmażyć. Wyjąć, odsączyć na ręczniku papierowym. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem, środek najmniejszego płatka ozdobić konfiturą z wiśni.



Ciasto świąteczne



Koło Gospodyń Wiejskich
Wydrna

Placek kruchy:

3 szkl. mąki

1 margaryna

3 żółtka

2 łyżki śmietany

15 dag cukru pudru

marmolada

piernik kasztelański

Masa serowa:

60 dag sera zmielonego

6 jaj

20 dag margaryny utartej

z 15 dag cukru pudru

1 opakowanie masy makowej

1 kg jabłek

1 galaretka owocowa (czerwona)

Zagnieść ciasto kruche i podzielić na 2 części. Jedną upiec osobno, a drugą częścią oblepić blaszkę, posmarować marmoladą i ułożyć plastry piernika. Na piernik wyłożyć masę makową oraz masę serową. Piec 50 min. w temp. około 200°C. Po upieczeniu i wystudzeniu na ciasto wyłożyć jabłka z galaretką i przykryć drugim plackiem. Wierzch udekorować polewą orzechową z miodem.



Polewa orzechowa:

18 dag mieszanki orzechów

i bakalii

18 dag cukru

3 łyżki miodu

3 łyżki mleka

15 dag margaryny



Sernik



Koło Gospodyń Wiejskich
Niebocko

Ciasto:

30 dag mąki pszennej

1 jajo

2 żółtka

20 dag margaryny

½ szklanki cukru pudru

*2 łyżeczki proszku
do pieczenia*

1 cukier waniliowy

Masa serowa:

1½ kg sera

50 dag cukru pudru

1 cukier waniliowy

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 olejek cytrynowy

10 dag rodzynek

2 łyżki mąki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 budynie śmietankowe

15 jaj



Ciasto: Z podanych składników wyrobić ciasto, jeśli jest twarde dodać śmietany 18%, tak żeby było wolne. Odstawić w chłodne miejsce na 30 min.

Masa serowa: Ser przemielić przez maszynkę. Żółtka oddzielić od białek. Do żółtek dodać cukier puder, cukier waniliowy i olejek cytrynowy. Utrzeć do białości, dodać ser i jeszcze chwilę ucierać, następnie dodać ubitą pianę z białek, mąki pomieszane z proszkiem do pieczenia i budyniem. Delikatnie wymieszać, na końcu dodać rodzyнки. Ciasto podzielić na połowę, jedną część wyłożyć na formę wysmarowaną i wyłożoną papierem, wylać ser, drugą połowę rozwałkować cienko i zrobić kratkę na wierzchu. Po upieczeniu poleać polewą kakaową albo białą.

Makownik zawijany

Koło Gospodyń Wiejskich
Dydnia

Ciasto:

75 dag mąki pszennej

1½ kostki margaryny

8 dag drożdży

3 żółtka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szkl. kwaśnej śmietany

2 łyżki cukru kryształu

⅓ łyżeczki soli

Masa:

40 dag maku

15 dag masła

¾ szkl. płynnego miodu

1 cukier waniliowy, ½ szkl. cukru

po 10 dag orzechów krojonych

rodzynek, migdałów krojonych

1 olejek migdałowy

4 żółtka, 6 białek

Ciasto: Margarynę posiekać z solą i proszkiem do pieczenia. Zrobić rozczyń z drożdży i cukru. Gdy będzie płynny, wlać do mąki, dodać żółtka i śmietanę. Dokładnie wyrobić ciasto, następnie uformować kulę i zanurzyć w zimnej wodzie. Gdy wypłynie i zacznie pękać – wyjąć i ułożyć na deseczce, by ciasto ociekło z wody.

Masa: Mak sparzyć i dwukrotnie zemleć. Do roztopionego masła dodać miód, cukier, cukier waniliowy, mak, bakalie, żółtka, szczyptę soli i olejek. Wszystko dobrze wymieszać i podsmażyć. Ubić pianę z białek i połączyć z przestudzonym makiem. Ciasto podzielić na dwie części. Każdą część rozwałkować. Na powierzchni ciasta rozsmarować masę makową. Zwinąć w rulon, włożyć luźno w papier do pieczenia, a następnie do wąskiej formy. Nakłuć patyczkiem w kilku miejscach. Wyrośnięte ciasto piec 35–40 min. w temp. 180–200°C.





Makówka

Koło Gospodyń Wiejskich
Grabówka

1 l mleka

1 kostka masła

25 dag maku

5 małych opakowań sucharów

rodzynki

orzechy siekane

migdały w płatkach

wiórki kokosowe

miód

Do mleka dodać mak i masło, gotować razem przez 15 min. Gdy wystygnie, dodać miód, tak, aby masa była słodka. Pokruszonymi sucharami wyłożyć dno salaterki, połączyć makiem, posypać rodzynekami, orzechami i wiórkami kokosowymi i dalej układać do wyczerpania składników. Na koniec wyłożyć mak, posypać migdałami w płatkach. Odstawić do następnego dnia.



Piernik z marmoladą

1 szkl. cukru

1 szkl. marmolady

3 jaja

½ kostki margaryny

1 przyprawa do piernika

40 dag mąki

1 szkl. mleka

1½ łyżeczki sody

2 łyżki sztucznego miodu

Margarynę utrzeć z cukrem, dodając kolejno jaja, marmoladę i miód. Następnie powoli dodawać mleko i mąkę, ciągle ucierając. Na koniec dodać sodę i przyprawę, piec około 30 min. w temp. 180°C. Przestudzony piernik przekroić i przełożyć marmoladą.





Piernik miodownik przekładany masą grysikową

Ciasto:

½ kg mąki pszennej

20 dag cukru

1 szkl. miodu

6 jaj

1½ dag przyprawy do piernika

1 dag sody oczyszczonej

30 ml rumu

skórka starta z 1 cytryny

Masa grysikowa:

3 szkl. mleka

⅔ szkl. cukru

1 cukier waniliowy

6 łyżek grysiku

1 margaryna

Ciasto: Przygotować karmel: 3 łyżki cukru zrumienić na patelni, zalać 100 ml wody, gotować do momentu aż się rozpuści i ponownie zgęstnieje. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać gorący miód, karmel, przyprawę, skórkę cytrynową, rum i mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną. Dokładnie wyrobić ciasto i wymieszać je z ubitą pianą z białek. Następnie wyłożyć ciasto do posmarowanej masłem i obsypanej mąką formy keksowej. Piec 1 godz. w temp. 190°C. Przełożyć masą grysikową.

Masa grysikowa: Mleko z grysikiem gotować 10 min. Pod koniec dodać cukier i cukier waniliowy, mieszać aż do rozpuszczenia, ostudzić. Margarynę rozetrzeć i dodawać po łyżce grysiku, aż do uzyskania jednolitej masy.



Tort z owocami

1 kg ryżu

½ l mleka

½ l wody

3–4 łyżki cukru

2 kg jabłek

1 słoik twardej marmolady

śliwki suszone kalifornijskie – według uznania

cynamon

Zagotować wodę z mlekiem. Ryż opłukać ciepłą wodą i dodać do gotującego się mleka z wodą. Gotować do czasu, aż będzie na wpół miękki, następnie dodać cukier i odstawić do przestygnięcia pod przykryciem, aby napęczniał. Ostudzony – ale nie całkiem zimny – ryż wraz z owocami i marmoladą przełożyć do prozora lub naczynia żaroodpornego, wysmarowanego masłem lub margaryną i wysypanego bułką tartą, w następującej kolejności i proporcjach: ⅓ ryżu, ½ jabłek pokrojonych w plasterki, śliwki suszone kalifornijskie – według uznania, ½ słoika marmolady pokrojonej w plastry. Całość posypać cynamonem i nałożyć kolejną warstwę ryżu. Piec około 1 godz. w temp. około 200°C. Po upieczeniu wyjąć z naczynia i posypać cukrem pudrem, tartą czekoladą, słodkimi koralikami itp.



Kokotki

*4 szkl. mąki
3 łyżki cukru
1 łyżka masła lub margaryny
2 jaja
3 łyżki śmietany
1 łyżeczka octu
½ szkl. maku
½ łyżeczki sody
sól*

Na stolnicy wymieszać mąkę, tłuszcz, śmietanę, cukier, sodę, szczyptę soli, ocet, jaja i łyżeczkę wrzącej wody. Ciasto wyrabiać przez około 15 min. Następnie dodać suchy mak i dokładnie wyrobić. Rozwałkować cienko, posmarować białkiem, posypać makiem, pokroić w paski i piec około 20 min. do zrumienienia w średnio gorącym piekarniku.





Amoniaczki

Koło Gospodyń Wiejskich
Jabłonica Polska

1 kg mąki (luksusowej)

1 szkl. cukru pudru

2 jaja

4 żółtka

1 margaryna

1 łyżka smalcu

5 dag amoniaku

3 łyżki śmietany wiejskiej

(gęstej)

szczypta cynamonu

(żeby zabić smak amoniaku)

1 cukier waniliowy



Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną i smalcem. Jaja roztrzepać z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym i dalej ubijać, następnie wlać do rozrobionej mąki. Śmietanę połączyć z amoniakiem, cynamonem i dodać do mąki. Wyrobić ciasto (powinno być tęższe niż na pierogi) i włożyć do lodówki na około 1,5–2 godz. Rozwałkować i foremkami wykrawać ciasteczka. Przed ułożeniem na blaszce ciasteczka maczać w białku i cukrze. Piec w temp. 170–180°C na złoty kolor.

Łamańce wigilijne



Ciasto:

35 dag mąki

15 dag masła

2 żółtka

½ szkl. cukru

Masa makowa:

30 dag maku

*15 dag bakalii (migdały,
orzechy włoskie, rodzynki)*

½ szkl. białego wina

miód prawdziwy do smaku

ok. ½ l mleka



Ciasto: Mąkę rozetrzeć z masłem, dodać żółtka, cukier (jeżeli żółtka są małe, można dodać ich więcej). Ciasto rozwałkować, wykrawać łamańce o różnym kształcie – romby, ciasteczka okrągłe. Układać na blaszce. Piec w niezbyt gorącym piekarniku do zrumienienia.

Masa makowa: Mak wypłukać, zalać mlekiem i na kilka godzin pozostawić na płycie grzewczej, aby dobrze się wyprażył. Następnie odcedzić i przepuścić 3 razy przez maszynkę, dodać obrane, posiekane migdały i orzechy oraz wcześniej namoczone w winie rodzynki. Całość wymieszać z płynnym miodem (do smaku) oraz winem pozostałym po namoczeniu rodzynek. Gotową masę makową wyłożyć do salaterki na łamańce, uważając, aby się nie pokruszyły.



Kompot z suszu

Koło Gospodyń Wiejskich
Blizne

1 kg jabłek suszonych

1 kg śliwek suszonych

1 kg gruszek suszonych



Z podanych składników ugotować kompot, dodając do smaku cukier. Można zastosować dowolną ilość owoców, ale w jednakowych proporcjach. Kompot najlepiej odstawić na jeden dzień, aby nabrał aromatu i koloru. Owoce z kompotu można zjeść – smakują równie wyśmienicie.





Dania na gorąco

Barszcz grzybowy 8–9
Zupa grzybowa (borowikowa) 10–11
Gołąbki z grzybami 12–13
Barszcz czerwony z pierożkiem 14–15
Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z bobu 16–17
Barszcz owsiany z grzybami 18–19
Kwas z grzybami 20–21
Kwasówka z roładkami grzybowymi 22–23
Pierogi z kapustą i grzybami 24–25
Gołąbki z kaszy z grzybami 26–27
Kapusta z fasolą i grzybami
z ziemniakami w mundurkach 28–29

Dania na zimno

Ryba faszerowana 32–33
Koci lament 34–35
Mamałyga 36–37
Kluski pieczone z makiem 38–39
Stokwis 40–41
Pierogi ze śliwkami 42–43
Pierogi z suszonymi śliwkami 44–45
Wigilijna ryba z warzywami 46–47
Ryba w galarecie 48–49
Ślimaczki rybne 50–51
Ryba w warzywach 52–53
Sałatka rybna 54–55

Desery

Jabłko pieczone z budyniem i faworkiem 58–59
Ciasto świąteczne 60–61
Sernik 62–63
Makownik zawijany 64–65
Makówka 66–67
Piernik z marmoladą 68–69
Piernik miodownik przekładany masą grysikową 70–71
Tort z owocami 72–73
Kokotki 74–75
Amoniaczki 76–77
Łamańce wigilijne 78–79
Kompot z suszu 80–81



Indeks
potraw

Przepisy Koła Gospodyń Wiejskich
Redakcja Agnieszka Szczupak
Zdjęcia potraw Sławomir Olszyk
Pozostałe zdjęcia Sławomir Olszyk (s. 3, 4)
Paweł Rapa, fotolia.com (s. 9, 11)
Skład i przygotowanie do druku Paweł Rapa
Druk i oprawa Zakład Graficzny Colonel SA

Wydano na zlecenie

Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania

„ZIEMIA BRZozowska”

ul. Mickiewicza 26, 36–200 Brzozów

tel./fax: 13 434 15 56

e-mail: lgd@powiatbrzozow.pl

www.lgd.powiatbrzozow.pl

Wydawca

Arete Spółka z o.o.

ul. Jagiellońska 2B, 38–400 Krosno

tel./fax: 13 43 651 63

ISBN: 978-83-62540-32-7

Brzozów 2011



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013
Instytucja Zarządzająca PROW 2007–2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



ISBN 978-83-62540-32-7