Przepisy kulinarne naszych przodków

LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

LEADER

LGD Ziemia Przemyska

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 19 Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER PROW 2014-2020.

Przepisy kulinarne naszych przodków

LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”

Przemyśl 2019

Teksty
Koła Gospodyń Wiejskich
oraz Stowarzyszenia z obszaru LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”

Zdjęcia
LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”

© Copyright by LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”, 2019

ISBN 978-83-66309-09-8

Opracowanie graficzne, skład
i przygotowanie do druku

WYDAWNICTWO
EDYTORIAL

35-614 Rzeszów, ul. Św. Kingi 20/70
tel. +48 730 999 731, 730 999 732
e-mail: redakcja.edytorial@gmail.com
www.edytorial.com

Spis treści

Wstęp 5

PRZYSTAWKI I PRZEKĄSKI

Pasztet z królika 7
Pasztet wielkanocny 8
Jajka pod pierzynką 9
Sałatka śledziowa 10
Awokado nadziewane pastą śledziową z kaparami 10
Pyszna ryba w zalewie 11
Placuszki z masłem z awokado i łososiem 11
Szuba – śledź pod pierzynką 12
Roladki z szynki z białym serem i papryką 12
Jaja faszerowane cukinią 13
Jajka faszerowane z awokado i łososiem wędzonym 14
Galaretka wielkanocna I 14
Galaretka wielkanocna II 15
Sałatka chrzanowa 16
Borowiki na łące rzeżuchowej 16
Babka warzywna z szynką i jajkiem 17
Grzyby – borowiki 18
Zawijańce szynkowe 18
Rolada wiosenna z żółtego sera 19
Wielkanocna inspiracja 19
Wielkanocne gniazdka na wiosennej łące 20
Wielkanocne koszyczki 20

DANIA GŁÓWNE

Pierogi 21
Pierogi z kapustą 22
Razowe pierogi z kiszoną kapustą 23
Karkówka z kapustą kiszoną i ananasem 24
Medaliony z indyka w sosie z porów z prawdziwkami podane
z kieszonkami z kaszą gryczaną i ziemniakami 25
Babka z gotowanych ziemniaków z białą kapustą 26
Gołąbki po staropolsku 27
Kaczka duszona w pomarańczach z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą 28
Ziemniaki faszerowane mięsem 29
Wieprzowina po gospodarsku 30

Królik duszony w sosie z krokiecikami i smażoną cykorią ... 31
Rolada mięsna z jajkiem otulona boczkiem ... 32
Polędwiczki w cieście francuskim z grzybami ... 33
Schab nadziewany suszonymi morelami i żurawiną w białym winie ... 34
Karkówka wielkanocna w sosie chrzanowym ... 35
Roladki schabowe z białą kiełbasą, boczkiem i warzywami ... 36
Pieczeń świąteczna ... 37
Szynka zapiekana w cieście chlebowym ... 38
Jęzor cielęcy w sosie chrzanowym z ziemniakami oraz marynowanymi buraczkami ... 39
Faszerowana pieczeń z „daniela” ... 40
Roladki drobiowe w sosie własnym ... 41

ZUPY

Zupa grzybowa ... 42
Żur wielkanocny ... 43
Krzanówka, czyli zupa chrzanowa ... 44
Żurek wielkanocny ... 45
Kwasówka z uszkami ... 46

CIASTA I DESERY

Makowiec zwijany ... 47
Mazurek „niebo w gębie” ... 48
Tort czekoladowy ... 49
Tarta bożonarodzeniowa ... 49
Sernik z kratką ... 50
Mazurek I ... 51
Tort z ajerkoniakiem ... 51
Makownik ... 52
Mazurek przekładany z masą grysikową i powidłami śliwkowymi ... 53
Pascha carska ... 54
Mazurek II ... 54
Tort wielkanocny ... 55
Mazurek orzechowo-makowo-pomarańczowy ... 56
Pyszotka babuni ... 57
Mazurek maślany ... 58
Kosz pełen kwiatów ... 59
Szpinakowa szachownica ... 60
Marcepanek ... 61
Mazurek kokosowo-czekoladowy ... 62
Miodownik złocisty ... 63
Tiramisu w kieliszkach ... 64

Szanowni Państwo!

Kuchnia naszych dziadków i rodziców, oparta na tradycyjnych przepisach, to często nasze najcenniejsze wspomnienie z dzieciństwa, a zapach potraw, ich niepowtarzalny smak odtwarzany jest z sentymentem w naszych myślach. Ukochane mamy i babcie przygotowywały swoje najlepsze potrawy z produktów sezonowych lub własnych przetworów, bazując na przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie...

Dziś możemy korzystać ze świeżych warzyw i owoców przez cały rok, a wszelkie produkty, nawet te najbardziej egzotyczne, są na wyciągnięcie ręki. Przygotowujemy potrawy inspirowane kuchnią z najdalszych zakątków świata. Bywa, że włoska pizza czy japońskie sushi są w naszym domu mniej egzotyczne niż żur czy pierogi...

Skąd pomysł na książkę kucharską z przepisami naszego obszaru?

Niniejsza książka z przepisami pozwoli ocalić od zapomnienia i utrwalić oraz wypromować dziedzictwo kulinarne jako niezmiernie ważną część dziedzictwa kulturowego podkarpackiej wsi. Warto podkreślić, że dziedzictwo kulinarne, jako ważny element dziedzictwa kulturowego, przyczynia się do tworzenia wizerunku i promocji regionu, a najważniejszymi podmiotami, które z wielką pasją dbają o zachowanie i podtrzymywanie lokalnych tradycji, są Koła Gospodyń Wiejskich. Lokalna Grupa Działania „ZIEMIA PRZEMYSKA" od kilkunastu już lat wspiera i promuje regionalną kuchnię – co roku organizujemy Konkurs Wielkanocny oraz Konkurs Bożonarodzeniowy, w ramach których KGW prezentują swój kunszt kulinarny. Coroczne konkursy kulinarne pozwoliły nam zgromadzić dużą ilość materiału w postaci przepisów, receptur i zdjęć. Materiał jest bardzo bogaty i różnorodny, dlatego chcemy choć jego część zaprezentować w niniejszym wydawnictwie. Na stronach tej książki tradycja miesza się z nowoczesnością – dawne receptury przeplatają się ze współczesnymi potrawami, ale taka jest dzisiejsza kuchnia podkarpackich Gospodyń... od lat właśnie Gospodynie wiejskie karmią nas zdrowo i smacznie,

przygotowują tradycyjne potrawy, ale także szukają i uczą nas wszystkich nowych smaków.

Chcemy zachować smaki, które królują w naszych domach. Chcemy pokazać, jak zmienia się styl przyrządzania potraw i jak każdy Dom tworzy własną, unikatową tradycję.

Autorzy prezentują niepowtarzalne przepisy, które wzbudzają zachwyt i budują wyjątkowy nastrój rodzinnego domu... Czasami przepisy te goszczą w rodzinach od kilku pokoleń, czasami są to pomysły zupełnie nowe; przywiezione z podróży, wymyślone „z potrzeby podniebienia" lub podpatrzone „w gościach". Każdemu z tych przepisów wyjątkowy charakter nadaje ich autor, który szczyptą soli, ciekawym składnikiem czy po prostu włożonym sercem i dobrą ręką, sprawia, że smak potrawy jest niepowtarzalny.

Wszystkim osobom i organizacjom zaangażowanym w powstanie niniejszej publikacji dziękujemy, a Państwu, którzy zechcą wypróbować zaprezentowane przepisy, życzymy...

Smacznego!

Pasztet z królika

Czas przygotowania: 2 godz. 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

- 1 kg mięsa z królika
- 30 dag mięsa drobiowego
- 20 dag wątróbki drobiowej
- opcjonalnie 30 dag tłustej wieprzowiny
- 1 duża cebula
- bułka
- 2–3 łyżki kaszy manny
- 4–5 jajek
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- tłuszcz do smarowania brytfanki
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

Mięso z królika i drobiowe ugotować do miękkości. Wątróbkę gotować ok. 15 minut. Po ostudzeniu mięso obrać od kości i zemleć maszynką. Wątróbkę, cebulę i bułkę namoczoną wcześniej w wywarze, w którym gotowało się mięso, również zemleć. Do przygotowanej masy dodać jajka, kaszę mannę, sól, pieprz, szczyptę gałki muszkatołowej i dobrze wszystko wyrobić. Brytfanki (np. 2 keksówki) posmarować tłuszczem, obsypać bułką tartą i wyłożyć do nich masę mięsną, po czym wyrównać. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 1,5 godziny. Upieczony pasztet wyjąć z brytfanki po wystudzeniu.

KGW w Kniażycach

Pasztet wielkanocny

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 30 dag karkówki
- 30 dag fileta z piersi kurczaka
- 10 dag słoniny
- 1 marchewka
- pół średniego selera
- garść suszonych grzybów
- 2 jajka surowe
- 4 jajka gotowane
- bułka
- 0,5 szklanki śmietany
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki smalcu
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz ziołowy
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

Grzyby namoczyć i ugotować. Słoninę, mięso oraz warzywa pokroić w kostkę i podsmażyć, aby zmiękły. Ostudzić, zemleć razem z grzybami. Do masy dodać dwa surowe żółtka, odciśniętą bułkę (wcześniej namoczoną w mleku), śmietanę, sól, pieprz ziołowy i gałkę muszkatołową. Do wyrobionej masy dodać pianę z dwóch jajek i delikatnie wymieszać. Formę wysmarować smalcem, wypełnić do połowy masą mięsną, ułożyć ugotowane jajka i wyłożyć pozostałą część. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez ok. 45 minut.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego
działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Jajka pod pierzynką

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 10 jajek ugotowanych na twardo

Pierzynka:

- 1 por mały
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Pora pokroić w cienkie paski, posolić i po kilku godzinach przelać go wrzątkiem i odsączyć. Dodać majonez, śmietanę oraz przyprawy do smaku i wymieszać.

Jajka obrać i przekroić na pół. Ułożyć je na półmisku i na wierzch nałożyć pierzynkę.

KGW w Kniażycach

Sałatka śledziowa

Czas przygotowania: ok. 15 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 8 płatów śledzi w oleju
- 2 jabłka
- 2 cebule
- 1 puszka ananasów
- majonez
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Śledzie pokroić w prostokąty, jabłka ze skórką zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ananasa pokroić w kostkę i dać według uznania. Dodać majonez, doprawić solą i pieprzem do smaku.

KGW „Buszkowiczanki"

Awokado nadziewane pastą śledziową z kaparami

Czas przygotowania: 25 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 8 zł

Składniki:

- 2 dojrzałe awokado
- 3 łyżki majonezu
- 150 dag śledzi
- 2 łyżki kaparów
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej
- 1 czerwona cebula
- pół pęczka natki pietruszki
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę i śledzie pokroić w drobną kostkę. Majonez, kapary, musztardę, sok z cytryny, połowę cebuli i natkę pietruszki wymieszać, doprawiając czarnym pieprzem. Awokado przekroić na dwie połówki, wyjąć pestkę, a połowę wydrążonego łyżką miąższu posiekać w drobną kostkę i dodać do majonezu. Przygotowany sos połączyć ze śledziami, a powstałą masą napełnić połówki awokado. Całość posypać pokrojoną cebulą, przyprawić pieprzem i udekorować cytryną i listkami pietruszki. Przystawkę podawać schłodzoną.

KGW w Żurawicy im. Św. Andrzeja Boboli

Pyszna ryba w zalewie

Czas przygotowania: 15 godzin
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

- 1 kg filetów rybnych
- 2,5 szklanki wody
- 2 duże cebule
- 0,75 szklanki octu
- 0,75 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki soli
- przyprawa do ryb
- 2 jajka
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

Rybę podzielić na kawałki, oprószyć przyprawą do ryb. Panierować w jajku i bułce tartej, obsmażyć na oleju i wystudzić. Ugotować zalewę z cebulą i wystudzić. Zalać rybę na 12 godzin.

Stowarzyszenie Wspólna Sprawa w Drohojowie

Placuszki z masłem z awokado i łososiem

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 1 szklanka kefiru
- mleko
- sól
- mąka
- soda
- 2 całe jajka
- majonez
- olej
- dojrzałe awokado
- opakowanie łososia wędzonego
- czosnek

Sposób przygotowania:

Z mleka, mąki, jajek, soli, sody i kefiru przygotować ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Usmażyć placuszki na oleju. Obrać awokado ze skóry i zmiksować z majonezem. Placuszki smarować przygotowaną pastą. Na wierzch ułożyć kawałki łososia, udekorować zieleniną.

Aktywne Kobiety Prałkowce

Szuba – śledź pod pierzynką

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 18 zł

Składniki:

- 3 płaty śledziowe w occie
- 2 cebule
- 3 ziemniaki
- 3 buraki
- 3 jajka
- 3 marchewki
- majonez
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Ugotować ziemniaki, buraki i marchew w mundurkach oraz jajka. Śledzie pokrojone w kostkę wymieszać z cebulą i ułożyć na dnie szklanego naczynia oraz posmarować cienką warstwą majonezu. Następnie ułożyć warstwowo starte ziemniaki, majonez, starte buraczki, majonez, sól, startą marchew i majonez. Na koniec zetrzeć jajko. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Roladki z szynki z białym serem i papryką

Czas przygotowania: 10 min
Poziom trudności: bardzo łatwy
Koszty (dla 4 osób): 7 zł

Składniki:

- 12 plasterków szynki konserwowej
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- 1 papryka zielona
- 10 dag białego sera
- 3 łyżki śmietany
- szczypiorek do smaku
- 4 rzodkiewki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Twaróg przełożyć do miski. Dołożyć posiekany szczypiorek oraz rzodkiewkę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Dolać śmietanę, aby powstała masa była gęsta. Na talerzu rozłożyć szynkę, następnie posmarować ją przygotowanym serem. Dodać po plastrze papryki z każdego koloru. Zwinąć roladki i związać szczypiorkiem.

KGW „Ale Babki" w Stubnie

Jaja faszerowane cukinią

Czas przygotowania: 45 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 10 jajek
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka oliwy
- mała cukinia
- 1 łyżka czosnku niedźwiedziego
- 5 łyżek żółtego sera tartego
- natka pietruszki
- 0,5 łyżeczki musztardy
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka jogurtu naturalnego

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle z oliwą, dodać startą obraną cukinię i smażyć 5 minut, aż cukinia odparuje. Pod koniec dodać posiekaną natkę pietruszki, doprawić solą i pieprzem. Z ugotowanych jajek wybrać żółtka, wymieszać je z cukinią, serem żółtym, nałożyć do wgłębień w białkach. Ułożyć na półmisku, udekorować sosem i pietruszką.

Medyckie Koło Gospodyń

Jajka faszerowane z awokado i łososiem wędzonym

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwe
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 sztuka awokado
- koperek
- opakowanie wędzonego łososia
- jogurt naturalny mały
- majonez lekki
- szczypiorek
- sól, pieprz
- sałata zielona

Sposób przygotowania:

Jajka przekroić na pół. Awokado obrać i wydrążyć pestkę, rozdrobnić razem z żółtkami, dodać przyprawy, jogurt, majonez oraz drobno posiekany koperek i szczypiorek. Liście sałaty oczyścić i wyłożyć na talerz. Łososia pokroić w paski, pastę nakładać do białek, na wierzch układać ruloniki z łososia. Przygotować dip z pozostałego jogurtu, majonezu, szczypiorku i koperku. Dekorować według uznania.

Kobiety Aktywne Prałkowce

Galaretka wielkanocna I

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 10 plastrów szynki konserwowej
- 10 korniszonów małych
- 3-4 łyżki groszku konserwowego
- 3-4 łyżki kukurydzy konserwowej
- 20 różyczek brokułów
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 2 pomidory
- 1 l bulionu drobiowego
- 1 duża żelatyna
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Żelatynę dodać do bulionu, przygotować brytfankę, wykładając ją folią spożywczą. Wlać część wywaru i ostudzić. Następnie układać warstwami kolejno: jajka w plastrach, wywar, groszek, wywar, pomidory w kostkę, wywar, ogórki zawinięte w szynkę, wywar, brokuł do góry ogonkami, wywar do pełna. Po ułożeniu każdej warstwy studzić, a na koniec wstawić do lodówki do pełnego stężenia.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Galaretka wielkanocna II

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 13 zł

Składniki:

- 2 podudzia z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 mała pietruszka
- 1 bardzo mały seler
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- 4 ziarna pieprzu
- sól
- 4 jajka
- 2 łyżki kukurydzy
- 1/3 papryki czerwonej
- 1/3 papryki żółtej
- 2 łyżki groszku konserwowego
- 1 gałązka kopru
- 1 łyżka żelatyny

Sposób przygotowania:

Do garnka z wodą włożyć udka, marchewkę, pietruszkę, selera, liście laurowe, ziele angielskie, ziarenka pieprzu i cebulę. Wywar gotować ok. 40 minut, aż warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania przyprawić go solą.

Następnie pokroić w kostkę ugotowaną marchewkę, udka oraz czerwoną i żółtą paprykę, a wywar przecedzić przez sitko wyłożone ręcznikiem papierowym, aby był klarowny. Do przecedzonego i jeszcze gorącego wywaru dodać żelatynę, dokładnie ją rozpuścić i zostawić do przestudzenia.

Podczas gotowania wywaru mięsnego przygotować „foremki" na galaretki: w skorupce jajka wyciąć nieduży otwór z szerszej strony jajka, a zawartość przelać do osobnej miseczki. Puste skorupki jajek sparzyć wrzątkiem na zewnątrz i w środku, a małą łyżeczką wyjąć ze skorupki błonę, która się ścięła podczas sparzania. Do tak przygotowanych „foremek" włożyć gałązkę kopru, kilka ziarenek kukurydzy, trochę papryki, kawałki kurczaka, znowu paprykę i groszek, mniej więcej do 3/4 wysokości skorupki. Do napełnionych „foremek" ze skorupek jajek wlać przestudzony wywar z żelatyną i wstawić do lodówki, by galaretki stężały. Przed podaniem, skorupki jaj rozbić łyżeczką (najlepiej od strony otworu) i obrać z nich galaretki.

KGW w Żurawicy im. Św. Andrzeja Boboli

Sałatka chrzanowa

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 1 słoik chrzanu
- 1 puszka kukurydzy
- 1 mały słoik majonezu
- 6 jajek na twardo
- 5 jabłek

Sposób przygotowania:

Jajka i jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać pozostałe składniki, wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

KGW w Kniażycach

Borowiki na łące rzeżuchowej

Czas przygotowania: 45 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 6 jajek
- 6 saszetek herbaty
- 1/3 czerwonej papryki drobno pokrojonej
- 2 garście startego oscypka lub rolady ustrzyckiej
- 2 łyżki majonezu
- garść łuskanych i pokrojonych orzechów włoskich
- kopiata łyżka tartego chrzanu
- sól, pieprz
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo, obrać. Herbatę zaparzyć. Odkroić 1/3 jajka i wyjąć ostrożnie żółtko. Mniejszą część białka gotować w herbacie 15 minut (kapelusze grzybów). Żółtka wymieszać z pozostałymi składnikami. Białka nadziewać farszem i ustawiać na rzeżusze. Następnie posmarować majonezem i dokleić kapelusze grzybów.

KGW „Buszkowiczanki"

Babka warzywna z szynką i jajkiem

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

- 8 jajek
- pół papryki czerwonej
- pół papryki pomarańczowej
- 20 dag szynki konserwowej
- 10 dag brokułów
- 125 dag groszku konserwowego
- 125 dag kukurydzy konserwowej
- 5 łyżek majonezu
- 250 ml bulionu warzywnego
- 4 łyżki żelatyny
- 1 łyżka octu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować i obrać. Trzy z nich pokroić w kostkę, paprykę pokroić w kostkę, cebulę posiekać drobno, szynkę pokroić w kostkę. Brokuł ugotować i podzielić na malutkie różyczki. Rozdrobnione składniki: jajka, paprykę, cebulę, szynkę i brokuły włożyć do miski, dodać groszek i kukurydzę – delikatnie wymieszać – doprawić do smaku.

Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody i odstawić, żeby spęczniała. Bulion zagotować, połączyć z octem, majonezem i żelatyną, po czym wlać do rozdrobnionych składników.

Formę na babkę z kominem 20 cm opłukać wodą. Na spodzie rozłożyć połowę masy, na to ułożyć jajka (jedno za drugim), przykryć pozostałą masą i wstawić do lodówki na całą noc.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Grzyby - borowiki

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 3 saszetki herbaty Lipton
- 1-2 plasterki szynki startej na tarce o grubych oczkach
- 1-2 plasterki sera startego na tarce o grubych oczkach
- 1-2 łyżeczki majonezu
- natka pietruszki drobno posiekana
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Z jajek odciąć 1/3 ich wysokości, najlepiej z szerszej strony, wyjąć żółtka. Przygotować napar z mocnej herbaty, wrzucić odciętą część jajka i gotować na wolnym ogniu ok. 10-15 minut. Z żółtek, szynki, sera żółtego, natki pietruszki i majonezu przygotować farsz, doprawić. Farszem napełniać jajka, ułożyć na talerzu na sałatce farszem do dołu. Kapelusze też napełnić farszem i dolepić do jajka.

Stowarzyszenie Kulturalne „Jawor" w Pikulicach

Zawijańce szynkowe

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 300 dag szynki konserwowej w plastrach
- 4 łyżki majonezu
- 4-5 sztuk pieczarek marynowanych
- 200 dag serka naturalnego homogenizowanego
- posiekana natka pietruszki
- 1 łyżka żelatyny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnej wody i odstawić na ok. 10 min. Plastry szynki ułożyć w prostokąt 30 x 40 cm na folii aluminiowej tak, aby zachodziły na siebie. Ogórki i pieczarki pokroić w drobną kostkę. Do warzyw dodać majonez, serek i natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Podgrzać żelatynę rozrobioną z wodą w mikrofali ok. 15-20 s, do rozpuszczenia. Dodać ją do masy serowej energicznie mieszając. Tak powstałą masę rozsmarować na szynce. Zwinąć całość w rulon wzdłuż dłuższego boku i zawinąć roladę ciasno w folię. Odstawić roladę do lodówki na 2-3 godziny. Po wyjęciu z lodówki, zdjąć folię i pokroić roladę w plastry o szerokości 1 cm.

KGW w Kniażycach

Rolada wiosenna z żółtego sera

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 0,8 kg sera żółtego
- 1,5 kostki masła
- 3 kostki po 10 dag serka topionego
- 1 cebula
- 2 marchewki ugotowane
- 0,4 kg szynki swojskiej lub innej wędliny
- 6 jajek
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek świeżego kopru
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć, dodać serki topione i razem ucierać na gładką masę. Pozostałe składniki pokroić w kostkę i dodać do utartej masy. Wszystko dokładnie wymieszać, podprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać pokrojoną zieleninę i delikatnie wymieszać. Ser żółty pokroić na 6 części, każdą dać do woreczka foliowego i zmiękczyć w gotującej wodzie. Gdy ser będzie miękki, rozwałkować każdą część cienko na stolnicy, dodać część masy i zwinąć w roladę. Odstawić do schłodzenia.

KGW w Krasiczynie

Wielkanocna inspiracja

Czas przygotowania: 40 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 50 dag wątróbki
- 10 dag koperku
- 10 dag pietruszki
- 10 dag szczypiorku
- 6 ugotowanych jajek
- 8 surowych jajek (roztrzepać)
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Wątróbkę drobiową odgotować, podsmażyć i ostudzić. Ugotowane jajka pokroić na cztery części. Pietruszkę, koperek i szczypiorek drobno posiekać. Surowe jajka roztrzepać. Wszystko razem połączyć, lekko wymieszać i doprawić. Przełożyć do foremki (keksówki). Piec przez ok. 1 godz. w temperaturze 180°C.

Stowarzyszenie Aktywni Razem Zadąbrowie

Wielkanocne gniazdka na wiosennej łące

Składniki:

- chleb tostowy
- boczek pokrojony w plastry
- szynka Prosciutto w plastrach
- surowe jajka
- foremka na muffinki
- rzeżucha
- sałata roszponka
- sałata rukola
- jadalne kwiatki z wiosennej łąki
- sos winegret w torebkach

Sposób przygotowania:

Chleb tostowy rozwałkować i ułożyć w formie. Ile wgłębień na muffinkę, tyle tostów rozwałkować i włożyć w każdą dziurkę. Na tosty położyć jeden plaster boczku, szynki i wbić surowe jajko, doprawić solą i pieprzem. Włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i piec ok. 10–15 min. Wyjąć, posypać rzeżuchą i ułożyć na talerzu z przygotowaną wiosenną sałatą (polać rozrobionym z wodą i olejem, sosem winegret).

KGW „Buszkowiczanki"

Wielkanocne koszyczki

Czas przygotowania: 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 12 zł

Składniki:

- 2 pęczki szczypiorku
- 2 pęczki rzodkiewki
- 1 słoik ogórków konserwowych
- jajka
- kukurydza
- groszek
- majonez
- śmietana

Sposób przygotowania:

Rzodkiewkę zetrzeć na tarce, ogórki odsączyć z nadmiaru soku i pokroić w drobną kostkę, szczypiorek posiekać. Wymieszać składniki. Jajka wypełnić farszem i ozdobić według uznania.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Pierogi

Czas przygotowania: 4 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

Ciasto:

- 30 dag letniej wody
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- 60 dag mąki pszennej

Farsz z ziemniaków:

- 60 dag ziemniaków ugotowanych
- 50 dag twarogu
- 10 dag cebuli pokrojonej i usmażonej
- sól, pieprz

Farsz z marchewki:

- 2 duże marchewki
- 1 cebula
- 1 łyżka miękkiego masła
- sól, pieprz

Farsz z kapusty kwaszonej:

- 1 kg kapusty kwaszonej
- 15 dag suszonych grzybów
- 3 cebule
- 1 kostka masła
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Wszystkie składniki wymieszać, zagnieść ciasto. Rozwałkować na stolnicy, wykrawać krążki, a na nie nakładać farsz, sklejać brzegi ciasta i formować pierogi.

Farsz z ziemniaków:

Ziemniaki podusić i połączyć z pozostałymi składnikami.

Farsz z marchewki:

Marchewkę dokładnie umyć i gotować 5 minut od momentu wrzenia wody. Wystudzić, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Na patelni roztopić masło i usmażyć pokrojoną w kosteczkę cebulę. Gdy cebula będzie rumiana, dodać marchew i podusić jeszcze chwilkę. Dodać soli i pieprzu do smaku.

Farsz z kapusty kwaszonej:

Grzyby moczyć przez noc w wodzie. Następnie gotować je przez ok. 5-10 minut w wodzie, w której się moczyły, odcedzić i odcisnąć. Kapustę polać wywarem z grzybów i gotować do miękkości, po czym odcedzić i wystudzić. Jeśli jest zbyt kwaśna, przepłukać letnią wodą. 2 cebule posiekać, dusić z połową kostki masła nie rumieniąc. Ostatnią cebulę posiekać i usmażyć na łyżce masła na rumiano (do polania pierogów). Odciśnięte grzyby przepuścić przez maszynkę do mięsa razem z cebulą, wymieszać z kapustą i resztą masła. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Stowarzyszenie „Razem Jest Łatwiej" w Żurawicy

Pierogi z kapustą

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

Ciasto:

- 50 dag mąki pszennej
- 30 dag mąki pszennej razowej
- 1,5 szklanki ciepłej wody
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- sól

Farsz z kapusty:

- 1 kg grochu
- 3 średnie cebule
- pół kostki masła
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 10 ząbków czosnku

Sposób przygotowania:

Groch ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać drobno pokrojony czosnek i zagotować. Do tego dodać sól i cebulę wcześniej pokrojoną w kostkę i podsmażoną na maśle, lekko zrumienioną, i pozostawić do wystygnięcia.

Z podanych składników wyrobić ciasto i rozwałkować je na grubość 0,5 cm. Wycinać kółka z literatki i lepić pierogi. Gotować w osolonej wodzie z łyżką oleju. Polać tłuszczem według uznania, topionym masłem, smażoną cebulką lub śmietaną.

KGW w Kniażycach

Razowe pierogi z kiszoną kapustą

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

Ciasto:

- 50 dag mąki pszennej
- 30 dag mąki pszennej razowej
- 1,5 szklanki ciepłej wody
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- sól

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 2 średnie cebule
- 10–15 dag białego sera
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Z podanych składników wyrobić ciasto na pierogi.

Kapustę zalać wodą i ugotować, następnie odcedzić. Przelać wodą 2–3 razy w zależności od preferencji i dalej gotować, aż będzie miękka. Odcisnąć wodę i dodać usmażoną wcześniej cebulę, biały ser i doprawić do smaku.

Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm. Wycinać kółka z literatki i lepić pierogi. Gotować pierogi w osolonej wodzie z łyżką oleju. Polać tłuszczem według uznania, topionym masłem, smażoną cebulką lub śmietaną.

KGW w Kniażycach

Karkówka z kapustą kiszoną i ananasem

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 1,2 kg karkówki
- puszka ananasów
- 70 dag kapusty kiszonej
- kolendra
- czosnek
- sól
- smalec

Sposób przygotowania:

Karkówkę pokroić w plastry, marynować w czosnku i przyprawach przez noc. Następnie lekko obsmażyć na smalcu z obu stron. Ułożyć w naczyniu kapustę, karkówkę, pokrojonego ananasa, zalać syropem z puszki. Przykryć i dusić przez około 1,5 godziny.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Medaliony z indyka w sosie z porów z prawdziwkami podane z kieszonkami z kaszą gryczaną i ziemniakami

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: łatwe
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- mięso z indyka
- por
- prawdziwki (lub inne grzyby) świeże albo mrożone
- masło
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- cebula
- czosnek
- kasza gryczana
- 2 ziemniaki
- opakowanie ciasta francuskiego
- śmietana
- majonez

Sposób przygotowania:

Mięso z indyka pokroić na medaliony i udusić na oliwie z oliwek z przyprawami. Kaszę i ziemniaki ugotować. Grzyby udusić na maśle z cebulką i czosnkiem. Pora pokroić na grubsze paski, udusić na maśle z solą i pieprzem. Gotowy por wyłożyć do mięsa, dusić jeszcze 10 minut, dodać śmietanę, doprawić do smaku. Cebulkę zrumienić na maśle. Ciasto francuskie rozwałkować, pokroić na kwadraty. Ugotowaną kaszę i ziemniaki wymieszać z cebulką na maśle, doprawić i nakładać na ciasto. Formować kieszonki. Piec w temperaturze 180°C, aż się zarumienią. Podawać razem z medalionami, sosem i grzybami.

Aktywne Kobiety Prałkowce

Babka z gotowanych ziemniaków z białą kapustą

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- natka pietruszki
- koperek
- majeranek
- sól, pieprz
- biała kiełbasa
- plastry boczku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać jajka, pietruszkę, koper, majeranek, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać. Formę wyłożyć plastrami boczku, wyłożyć połowę masy ziemniaczanej, ułożyć podsmażoną białą kiełbasę i na to pozostałą część masy. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez ok. 60 minut.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Gołąbki po staropolsku

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 1 średnia główka kapusty
- 4 szklanki kaszy gryczanej
- 3 cebule
- 2 garście suszonych grzybów
- śmietana „Łaciata" do zup i sosów 18%
- masło i oliwa do smażenia
- sól, pieprz

Sos ze świeżych borowików:

- 10 sztuk świeżych borowików
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- 1 szklanka bulionu
- 0,5 szklanki śmietany
- sól, pieprz

Sposób przygotowania gołąbków:

Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu.

Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na maśle z oliwą. Suszone grzyby, namoczone poprzedniego dnia, ugotować do miękkości. Następnie drobno pokroić lub przepuścić przez maszynkę do mięsa. Grzyby, cebulę i kaszę wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku.

Kapustę sparzyć i oddzielić liście. Odkroić grube nerwy liściowe. Farsz nałożyć na liście, dokładnie zwinąć, ułożyć w rondlu, podlać wodą i dusić jak tradycyjne gołąbki.

Sposób przygotowania sosu:

Borowiki oczyścić, umyć i pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać i również drobno posiekać, a następnie zeszklić na maśle. Gdy cebula się zeszkli, dodać grzyby, wymieszać i dusić na małym ogniu, często mieszając. Po wyparowaniu wody dodać mąkę i zasmażać, następnie dodać bulion, dokładnie wymieszać i gotować. Sos doprawić do smaku pieprzem i solą, a na koniec dodać śmietankę, zagotować i podawać od razu po przygotowaniu.

Stowarzyszenie Wspólna Sprawa w Drohojowie

Kaczka duszona w pomarańczach z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: średni

Składniki:

- 1 kaczka
- 1 kg pomarańczy
- 2 jabłka
- 5 śliwek suszonych
- wino półwytrawne Porto 300 ml
- sól, pieprz
- 2 łyżki miodu

Kluski śląskie:

- 1 kg ziemniaków
- mąka ziemniaczana
- 1 żółtko
- sól, pieprz

Surówka:

- 1 główka czerwonej kapusty lub słoik gotowej czerwonej kapusty
- 2 jabłka winne
- cynamon
- cukier
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

Kaczka:

Kaczkę dokładnie umyć i osuszyć. Odciąć kuper i szyję. Oprószyć solą i odstawić. Z pomarańczy wyciąć filety. Z resztek wycisnąć sok. Kaczkę nadziać pokrojonym jabłkiem, śliwkami i paroma filetami z pomarańczy. Do garnka z grubym dnem włożyć kaczkę i smażyć, aż skórka się zarumieni, a tłuszcz się wytopi. Zlać tłuszcz, wlać Porto, dodać pomarańcze i sok z łyżką miodu. Dusić pod przykryciem do miękkości. Od czasu do czasu polać kaczkę sosem. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je, odlać sos i zagęścić przez odparowanie, doprawić solą i miodem.

Kluski śląskie:

1 kg ziemniaków ugotować, przecisnąć przez praskę. Ziemniaki przełożyć do garnka, wyrównać powierzchnię, podzielić na 4 części, wyjąć jedną część i dodać mąkę ziemniaczaną, żółtko, sól, pieprz i zagnieść ciasto. Z wyrobionego ciasta formować kluski. Gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.

Surówka z kapusty:

Kapustę poszatkować i ugotować. Odlać wodę. Kapustę przełożyć do garnka, pokroić drobno jabłka (najlepiej szara reneta), dodać szczyptę cynamonu do smaku, cukru, liść laurowy i dusić, żeby jabłka się rozpuściły. Jeszcze raz doprawić do smaku.

W przypadku użycia gotowej kapusty ze słoika: sałatkę wyjąć do garnka, dodać jabłka i doprawić do smaku cynamonem, cukrem, liściem laurowym, podsmażyć i gotowe.

KGW „Buszkowiczanki”

Kaczka duszona w pomarańczach
z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Ziemniaki faszerowane mięsem

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 16 średnich ziemniaków
- 20 dag mięsa mielonego wieprzowego
- 15 dag mięsa mielonego wołowego
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- 1 bułka (może być czerstwa)
- mąka
- pietruszka
- papryka w proszku
- 1 szklanka białego wina
- rosół (może być z kostki) lub woda
- olej
- sól
- Vegeta

Sposób przygotowania:

Z mięsa mielonego przygotować jednolitą masę, dodając wyciśnięty czosnek, drobno posiekaną pietruszkę, jajko oraz namoczoną w wodzie lub mleku bułkę. Przyprawić do smaku.

Ziemniaki obrać, przekroić na pół i wydrążyć środki za pomocą łyżeczki lub noża. Nadziać ziemniaki przygotowaną masą. Obtoczyć ziemniaki w mące i podsmażyć ze wszystkich stron na patelni. Przełożyć ziemniaki do dużego naczynia, wlać trochę oleju, wino, wodę (bulion) oraz dołożyć pokrojoną w talarki cebulę. W zależności od wielkości garnka – wlać tyle, żeby przykryć ziemniaki.

Zostawić na wolnym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie. Podawać z powstałym sosem.

KGW w Kniażycach

Wieprzowina po gospodarsku

Składniki:

- 1-1,2 kg wieprzowiny (karkówka, szynka, udziec z dużego indyka)
- 1,2 kg niedużych ziemniaków
- pęczek pietruszki i cebuli dymki
- przyprawa do wieprzowiny „Kamis"
- 6-8 ząbków czosnku
- 1 łyżka smalcu
- sól, pieprz
- 30 dag drobnych pieczarek (mogą być borowiki)

Sposób przygotowania:

Umyte i osuszone mięso natrzeć solą, pieprzem i przyprawą do wieprzowiny oraz wyciśniętym przez praskę czosnkiem. Odstawić w chłodne miejsce (najlepiej na całą noc). Uformowaną pieczeń związać nitką. Dusić w rękawie ok. 1 godzinę 20 minut na małym ogniu. Następnie przełożyć mięso do brytfanny obłożonej pokrojonymi wcześniej ziemniakami (uprzednio przelanymi wrzątkiem), można posypać przyprawą do ziemniaków. Piec w temperaturze 160-170°C ok. 50 minut. Od czasu do czasu polewać sosem z duszonego mięsa. Międzyczasie podsmażyć pieczarki. Po upieczeniu, mięso pokroić w plastry. Podawać obłożone ziemniakami i pieczarkami, polane przecedzonym sosem powstałym podczas pieczenia oraz posypać posiekaną pietruszką.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Królik duszony w sosie z krokiecikami i smażoną cykorią

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

Królik:

- 1 tuszka królika
- 5 szalotek
- 10 pieczarek
- 2 ząbki czosnku
- pół cytryny
- 1 szklanka piwa
- pół szklanki śmietany 30%
- 1 łyżka mąki pszennej
- 3–4 łyżki masła
- przyprawy
- zielona pietruszka

Krokieciki:

- 60 dag ziemniaków
- 2 jajka
- 2 dag masła
- sól, pieprz
- szczypta gałki muszkatołowej
- 1,5 łyżki mleka

Cykoria:

- 2 cykorie
- masło
- Vegeta
- pieprz
- 2 łyżki śmietany 18%

Gruszka:

- gruszka z syropu
- żurawina

Sposób przygotowania:

Królik

Mięso umyć, osuszyć i podzielić na porcje, następnie skropić sokiem z wyciśniętej cytryny i natrzeć solą oraz pieprzem. Przykryć i odstawić na kilka godzin. Następnie podsmażyć na maśle na złoty kolor i przełożyć do brytfanki. Całe cebule i marchewkę pokrojoną w grube plastry zeszklić na tłuszczu i przełożyć do mięsa. Do tej samej patelni wlać szklankę wody i zagotowany wywar przelać do brytfanki. Dodać pokrojone pieczarki, pietruszkę, czosnek, przyprawy i zalać 0,5 l wody. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu około 1,5 godz., następnie dodać piwo i dusić dalej przez ok. 1 godz. Gdy będzie miękkie, wyjąć z brytfanny, a powstały sos zagęścić śmietaną z mąką (sos można przecedzić). Ponownie włożyć mięso. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Krokieciki

Ziemniaki ugotować, gorące przecisnąć przez praskę, dodać gałkę muszkatołową, jajka, mleko i powoli razem wymieszać. Włożyć do rękawa i wyciskać piramidki na blasze. Piec w temperaturze 200°C przez 15 minut na złoty kolor.

Cykoria

Umyć, przekroić, wyciąć kaczan i smażyć na wolnym ogniu na rozgrzanym maśle z obu stron pod przykryciem. Przyprawić Vegetą i pieprzem, na koniec dodać śmietanę.

Gruszka

Nadziać gniazdo gruszki żurawiną.

KGW „Buszkowiczanki”

Rolada mięsna z jajkiem otulona boczkiem

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 80 dag mięsa wieprzowego
- 7 jajek ugotowanych na twardo
- 1 surowe jajko
- 2 łyżki tartej bułki
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- 2 łyżeczki Vegety
- 20 dag boczku pokrojonego na cienkie plasterki
- 1 łyżeczka oleju

Sposób przygotowania:

Do głębokiej miski dać mielone mięso, posiekaną cebulę, zmiażdżony czosnek i pozostałe składniki, dobrze wymieszać. Na stole rozłożyć płat folii aluminiowej, delikatnie posmarować olejem, wyłożyć masę mięsną i uformować prostokąt na grubość palca. Na środku układać jajka jedno za drugim, uformować roladę, przekładając mięso wokół jajek. Gotową roladę obłożyć plastrami boczku. Całość razem z folią delikatnie przełożyć do prostokątnej foremki, przykryć folią i ponacinać w kilku miejscach. Piec w temperaturze 180°C przez 40 minut. Po tym czasie zdjąć folię i zapiec jeszcze 10–15 minut do zrumienienia się boczku.

KGW w Kniażycach

Polędwiczki w cieście francuskim z grzybami

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: trudny
Koszty (dla 4 osób): 50 zł

Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 5 plastrów szynki parmeńskiej

Farsz:

- 20 dag borowików
- 1 cebula
- 1 łyżka oliwy
- zrobić ciasto francuskie
- zioła do smaku
- tymianek do smaku
- sos borowikowy

Sposób przygotowania:

Polędwiczki doprawić solą i pieprzem. Posmarować oliwą i ziołami, obsmażyć z dwóch stron i posmarować musztardą. Grzyby usmażyć z cebulką i doprawić do smaku. Rozłożyć szynkę, na to położyć polędwiczki. Na wierzch wyłożyć farsz grzybowy, przycisnąć dłonią, zawinąć w szynkę. Otulić ciastem francuskim. Piec ok. 30 minut.

Medyckie Koło Gospodyń

Schab nadziewany suszonymi morelami i żurawiną w białym winie

Czas przygotowania: 5 godz.
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

- 1 kg schabu
- 10 dag suszonych moreli
- 10 dag żurawiny
- 10 plasterków surowego wędzonego boczku
- kieliszek białego wytrawnego wina
- 0,25 szklanki oleju
- 2 łyżki tymianku
- 1 łyżka majeranku
- 4 ząbki czosnku
- sól, pieprz, goździki do smaku

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, długim nożem zrobić kieszeń. Połączyć ze sobą: sól, pieprz, czosnek, majeranek w dwóch łyżkach oleju i natrzeć mięso. Odstawić do lodówki na 3 godziny. Po tym czasie nadziać mięso suszonymi morelami i żurawiną. Owinąć mięso plastrami boczku. Przełożyć do foremki, polać winem oraz resztą oleju, dodać goździki i piec 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C. W czasie pieczenia polewać schab regularnie powstałym sosem. Upieczony schab przełożyć na półmisek, polać sosem powstałym podczas pieczenia.

KGW „Ale Babki" w Stubnie

Karkówka wielkanocna w sosie chrzanowym

Składniki:

- 2 kg karkówki

Marynata do mięsa:

- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz grubo mielony
- liść laurowy
- papryka wędzona
- olej rzepakowy

Sos:

- 8 łyżek chrzanu tartego
- 200 ml śmietany 18%
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- sól, pieprz biały
- rodzynki

Sposób przygotowania:

Karkówkę opłukać i osuszyć. Olej wymieszać ze składnikami marynaty, natrzeć mięso i odstawić w chłodne miejsce - najlepiej na całą noc. Mięso piec w temperaturze 180-200°C przez 1,5-2 godziny. Upieczone mięso wyjąć, a wywar przecedzić przez sito.

Sos

W rondlu robimy zasmażkę z masła i mąki. Cały czas mieszając dodawać wywar z mięsa. Następnie dodać chrzan i śmietanę - hartując i energicznie mieszać. Doprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać rodzynki (według uznania) i chwilę gotować na małym ogniu. Karkówkę pokroić w plastry i podać z sosem.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Roladki schabowe z białą kiełbasą, boczkiem i warzywami

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 8 plastrów schabu
- 4 białe kiełbasy
- 8 plastrów wędzonego boczku
- 3 cebule
- 2 marchewki
- 4 ogórki kiszone
- musztarda chrzanowa
- czosnek
- mąka
- liść laurowy
- ziele angielskie
- papryka słodka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Schab umyć, osuszyć, zwilżonym tłuczkiem cienko rozbić, posypać solą i pieprzem, odstawić na 20 minut. W tym czasie pokroić cebule, marchewki i ogórki w słupki. Każdy płat schabu posmarować musztardą chrzanową, poukładać cebulę, marchewkę i ogórka, położyć kawałek kiełbasy, zwinąć w roladkę. Roladki związać bawełnianym sznurkiem lub spiąć wykałaczkami, panierować w mące. Następnie krótko obsmażyć je ze wszystkich stron na oleju, wyjąć na talerzyk. Na ten sam tłuszcz wrzucić pokrojoną cebulę, krótko przesmażyć.

Zalać 0,6 litra gorącej wody, wrzucić ziele angielskie, liść laurowy, dodać słodką paprykę, trochę mielonego czarnego pieprzu. Kiedy się zagotuje, włożyć mięso, gotować na małym ogniu pod przykryciem przez ok. 30 minut. W połowie gotowania odwrócić roladki na drugą stronę.

Po upływie wyżej wymienionego czasu sos zagęścić wodą wymieszaną z mąką, zagotować. Dodać zmiażdżony czosnek i doprawić. Podawać z ziemniakami purée oraz ćwikłą.

KGW w Krasiczynie

Pieczeń świąteczna

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: trudny
Koszty (dla 4 osób): 50 zł

Składniki:

- 1 kg schabu bez kości
- 30 dag mięsa mielonego
- 1 jajko
- 12 dag sera żółtego w plasterkach
- natka pietruszki
- pieprz
- Vegeta
- (w środek można dodać paprykę)

Sposób przygotowania:

Schab rozkroić na duży płat i oprószyć Vegetą oraz pieprzem. Mięso mielone połączyć z jajkiem, doprawić do smaku. Na płacie mięsa rozłożyć ser żółty, natkę pietruszki i mięso mielone. Schab zwinąć w roladę, obwiązać nitką i zawinąć w folię aluminiową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i piec przez 20 minut, potem zmniejszyć temperaturę na 120°C i piec przez 70 minut.

KGW w Kormanicach

Szynka zapiekana w cieście chlebowym

Czas przygotowania: 5 godz.
Poziom trudności: trudny
Koszty (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

- 1,2–1,5 kg mięsa

Marynata:

- 2–3 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- po szczypcie pieprzu ziołowego i czarnego, curry, tymianku, bazylii, kminku

Ciasto:

- 5 szklanek mąki
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 szklanki letniej wody
- 2 dag drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2–3 łyżki oleju
- zioła do posypania chleba (według uznania)
- 1 łyżka stołowa miodu lub cukru brązowego
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 0,5 szklanki oleju
- 1 łyżka musztardy

Sposób przygotowania:

Mięso

Czosnek pokrojony w kosteczkę ucierać z solą w miseczce drewnianym tłuczkiem. Wlać sok z cytryny, olej, miód, musztardę i stale ucierając, wsypać przyprawy. Gotową marynatą dokładnie posmarować z wszystkich stron mięso, owinąć folią i pozostawić na minimum 2 godziny w chłodnym miejscu, np. lodówce.

Ciasto

Mąkę (wymieszaną z solą) wsypać do miski, na środku zrobić dołek, wkruszyć tam drożdże, zasypać cukrem i wlać jedną szklankę wody. Pozostawić na 15 minut. Następnie zamieszać łyżką powstały tam zaczyn, wlać kolejną szklankę wody, olej i wyrobić krótko ciasto (najpierw tylko łyżką, potem ręką). Kulę ciasta wyłożyć na deskę lub stolnicę grubo podsypaną mąką, rozwałkować na okrągły gruby placek, 3–4 cm. Cały posypać ziołami. Ułożyć na nim mięso i mocno, dokładnie zlepić brzegi ciasta (jak pierogi, tylko znacznie większe). Kulę ciasta ułożyć zlepieniem do spodu blachy, posmarowanej olejem. Piekarnik nagrzać do temperatury 250°C. Włożyć blachę z ciastem (na drugi od dołu poziom). Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 200°C i tak piec przez 2 godziny. Po wyjęciu z pieca, chleb posmarować po wierzchu wodą i przykryć na chwilę ściereczką, aby nie był za bardzo twardy.

KGW w Żurawicy

Szynka zapiekana w cieście chlebowym

Jęzor cielęcy w sosie chrzanowym z ziemniakami oraz marynowanymi buraczkami

Składniki:

- 1 jęzor cielęcy
- wywar jarzynowy
- sól do peklowania
- 1 kg ziemniaków
- 2 marchewki
- 3 buraki ćwikłowe ugotowane
- marynata octowa
- chrzan tarty
- śmietana 18%
- 1 łyżka masła
- mąka do zagęszczenia sosu
- kostki rosołowe warzywne

Sposób przygotowania:

Język zamarynować w soli peklowej rozpuszczonej w wodzie 3 dni. Następnie gotować w wywarze jarzynowym (można gotować z jarzynami), aż mięso będzie miękkie. Wyjąć i zdjąć skórę z języka, pokroić w plastry. UWAGA!!! Wywar nie może być za bardzo słony, ponieważ język jest marynowany w marynacie z soli. Odlać trochę wywaru do małego garnka i zagęścić sos mąką, następnie dodać śmietanę oraz chrzan tarty do smaku. Sos ma być lekko ostry, doprawić pieprzem.

Ziemniaki i marchewkę obrać, pokroić w kostkę i ugotować w wywarze przygotowanym z kostek rosołowych.

Buraki pokroić w plastry i zamarynować kilka dni wcześniej w marynacie octowej.

KGW „Buszkowiczanki”

Faszerowana pieczeń z „daniela”

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 100 zł

Składniki:

- 150 dag polędwicy z daniela
- 30 dag mięsa mielonego z indyka
- 200 dag mięsa mielonego z daniela
- 3 kromki czerstwego razowego chleba (namoczyć)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 dag suszonych grzybów (namoczyć i podsmażyć z cebulką)
- sól, pieprz
- 0,5 łyżeczki mielonego jałowca

Marynata:

- 0,5 szklanki octu winnego
- 0,5 szklanki czerwonego wina
- otarta skórka z 1 cytryny
- 1 goździk
- po 4–5 ziarenek: ziela angielskiego, pieprzu, jałowca

Sposób przygotowania:

Składniki na marynatę połączyć, zagotować i ostudzić. Mięso z polędwicy oczyścić z błon, umyć i wygnieść ręką. Włożyć do kamiennego naczynia, zalać marynatą i odstawić w chłodne miejsce na 1–2 dni.

Po wyjęciu z marynaty opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać solą, pieprzem, jałowcem – zostawić w chłodnym miejscu na 2–3 godziny. Następnie w środku polędwicy zrobić otwór na około 4 cm, nafaszerować w następujący sposób: mięso mielone wymieszać z namoczonym wcześniej chlebem razowym, dodać grzyby suszone, które (najlepiej wcześniej namoczyć i podsmażyć z cebulą). Przyprawić solą, pieprzem i jałowcem. Tak przygotowanym farszem nafaszerować polędwicę.

Następnie oprószyć lekko mąką. Zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, skropić pozostałą marynatą, dusić pod przykryciem 1,5 godziny w 200°C – często skrapiając marynatą. Miękkie mięso wyjąć i pokroić w plastry. Podawać na gorąco z kaszotto lub ryżem i dowolną surówką.

(Przykładowa surówka: kiwi, awokado, pomidor, sałata rukola – pokropić oliwą z oliwek i łyżką miodu).

Stowarzyszenie Aktywni Razem Zadąbrowie

Roladki drobiowe w sosie własnym

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

Roladki:

- 40 dag fileta z indyka
- 20 dag sera żółtego
- 1 czerwona papryka
- 4 ogórki kiszone
- 4 plastry boczku
- 1 łyżka musztardy

Ryż:

- 20 dag ryżu
- 1 papryka żółta
- kukurydza
- koperek
- maga
- sól, pieprz

Surówka:

- pół kapusty pekińskiej
- 1 pomidor
- 1 ogórek zielony

Sposób przygotowania:

Filety pokroić w plastry i rozbić tłuczkiem. Każdy z osobna posmarować musztardą i nałożyć boczek, paprykę i ogórka. Całość zwinąć w rulon i owinąć w folię aluminiową. Następnie roladki smażyć około 15 minut na głębokim oleju.

Ryż ugotować w wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą. Czerwoną paprykę pokroić w kostkę i dodać do ryżu razem z kukurydzą i koperkiem. Przyprawić pieprzem, solą i magą. Następnie pokroić kapustę, dołożyć pomidora, paprykę i zielonego ogórka. Całość wymieszać z majonezem.

KGW w Żurawicy im. Św. Andrzeja Boboli

Zupa grzybowa

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- ok. 2,5 l wody
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- kawałek pora
- 5 średnich ziemniaków
- 3 dag suszonych grzybów
- pół łyżeczki Vegety
- 2 łyżki makaronu
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- koper
- sól, pieprz do smaku
- 2 łyżki śmietany

Sposób przygotowania:

Grzyby namoczyć w wodzie przez ok. 1 godzinę i gotować około 1-1,5 godziny razem z przyprawami (Vegeta, pieprz, sól). Dodać kolejno jarzyny pokrojone w kostkę, następnie makaron i dalej gotować. Jak wszystko zmięknie, dodać pokrojoną zieleninę i podbić wcześniej zahartowaną śmietaną.

KGW w Kniażycach

Żur wielkanocny

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 10 zł

Składniki:

- 25 dag mąki (połowa pszennej, połowa żytniej)
- 1,5 l wody przegotowanej
- 3–4 ząbki czosnku
- 1 kromka żytniego chleba

Sposób przygotowania:

Kwaszenie żuru: Do mąki wlać ciepłą wodę, dobrze wymieszać. Dodać czosnek, przelać do słoika, przykryć kromką chleba i nakryć gazą. Pozostawić na 3–4 dni do ukiszenia.

3 l rosołu (może być z wędzonki) lub wywaru jarzynowego, dodać żur, zagotować. Dołożyć chrzan, jajka, wędlinę. Doprawić do smaku, zabielić 2–3 łyżkami śmietany.

KGW w Kniażycach

Krzanówka, czyli zupa chrzanowa

Składniki:

- 25 dag łopatki wieprzowej
- 25 dag wędzonych żeberek
- 25 dag surowego boczku
- 25 dag kiełbasy
- 2 l serwatki
- pół selera
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- por
- chrzan z korzenia oraz tarty do smaku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- gól, pieprz
- gałązka świeżego lubczyku
- szczypiorek do dekoracji
- 5 jajek na twardo

Sposób przygotowania:

Mięso z łopatki, żeberka oraz pokrojony w kostkę boczek gotować 30 minut w niewielkiej ilości wody. Dodać pokrojoną w kostkę wędlinę, zalać serwatką, zagotować i odstawić.

Seler, marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, por posiekać. Starte warzywa wraz z kawałkiem obranego chrzanu (w całości) dodać do zupy. Dołożyć ziele angielskie i liść laurowy, doprawić solą i pieprzem. Gotować 20 minut. Na koniec dodać świeży lubczyk i starty chrzan do smaku. Gorącą zupę przelać do głębokich talerzy. Udekorować posiekanym szczypiorkiem i podawać z pokrojonymi, ugotowanymi na twardo jajkami.

KGW w Żurawicy

Żurek wielkanocny

Składniki:

- 50 dag wędzonego, surowego boczku
- 30 dag dobrej białej kapusty
- 3 marchewki
- 3 korzenie pietruszki
- 2 listki laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu
- kilka suszonych grzybów
- 50 dag ziemniaków
- 2 łyżki chrzanu
- 300–400 ml domowego zakwasu

Sposób przygotowania:

Wędzony boczek zalać około 3 litrami zimnej wody. Dołożyć liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu. Postawić na małym ogniu i gotować przez ok. 1 godzinę.

Marchewkę i korzeń pietruszki obrać i wrzucić do wywaru razem z suszonymi grzybami i gotować ok. 20 minut. Do wywaru włożyć kiełbasę i gotować ok. 15 minut. Po tym czasie należy wyjąć boczek, kiełbasę i warzywa. Boczek i kiełbasę pozostawić do ostygnięcia na tyle, żeby móc je pokroić. Boczek pokroić w kostkę, a kiełbasę w plasterki. Następnie boczek wrzucić z powrotem do wywaru. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, dorzucić do wywaru i gotować do miękkości.

Wywar doprawić dwiema łyżkami tartego chrzanu, majerankiem, doprawić do smaku. Dodać stopniowo zakwas. Żurek podawać z jajkiem ugotowanym na twardo i plasterkami białej kiełbasy.

Stowarzyszenie Kulturalne „Jawor" w Pikulicach

Kwasówka z uszkami

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni

Składniki:

Zupa:

- włoszczyzna
- ok. 0,5 kg porcji rosołowej
- 0,5 l kwasu z kiszonej kapusty
- 3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- garść grzybów suszonych
- 0,5 szklanki kapusty kiszonej
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- śmietana 18%
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

Ciasto na uszka:

- 0,25 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 2 łyżki oliwy
- woda

Farsz:

- 4 dag suszonych grzybów
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zupa

Z podanych składników ugotować wywar i przecedzić, następnie dodać grzyby i gotować ok. 20 minut. Cebulę zeszklić na oleju. Do gotowego wywaru dodać kwas, kapustę i cebulę. Całość gotować jeszcze 10 minut. Śmietanę zmiksować z mąką i stopniowo wlewać do wywaru. Gotować kolejne 10 minut, przyprawić solą i pieprzem. Zupę podawać gorącą z uszkami.

Ciasto

Z podanych składników wyrobić ciasto. Rozwałkować i wycinać kółka literatką. Nakładać przygotowany farsz i formować uszka. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Makowiec zwijany

Czas przygotowania: 2 godz. 30 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- 3 szklanki mąki pszennej 3 łyżki do podsypywania
- 180 ml mleka
- 15 dag masła lub margaryny
- 6 żółtek
- 4,5 dag świeżych drożdży (lub 2,1 dag suchych)
- 6 łyżek cukru
- 1,5 łyżki oleju
- 0,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżki spirytusu (lub rumu, wódki)
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego

Masa makowa:

- 50 dag maku
- 20 dag cukru
- 10 dag rodzynek
- 5 dag posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka miodu
- aromat migdałowy do smaku
- 1 łyżka miękkiego masła
- 6 białek
- opcjonalnie kandyzowana skórka pomarańczowa

Lukier:

- 0,5 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki gorącej wody
- mak do dekoracji

Sposób przygotowania:

Ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 4 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10–15 minut. Zaczyn połączyć z pozostałymi składnikami na ciasto drożdżowe, na końcu dodając roztopione masło. Zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Mak zalać wrzątkiem, przykryć i odstawić do ostygnięcia na co najmniej 30 minut, aby woda odparowała, od czasu do czasu mieszając. Zemleć dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z pozostałymi składnikami.

Ciasto podzielić na 3 części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 3 mm, nałożyć 1/3 masy, zostawiając ok. 2 cm od brzegu i zwinąć z roladę. Końce rolady skleić i podwinąć pod spód. Gotową roladę przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem posmarowanym olejem. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C przez ok. 30–40 minut.

Lukier:

Cukier puder rozetrzeć z gorącą wodą na gładką masę. Ciepłe makowce polać lukrem i posypać makiem lub cukrem pudrem.

KGW w Kniażycach

Mazurek „niebo w gębie”

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

Ciasto:
- 50 dag mąki
- 30 dag margaryny i smalcu
- 5 żółtek
- 1 szklanka cukru pudru
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany

Masa orzechowa:
- 20 dag orzechów mielonych
- 0,5 szklanki mleka
- 25 dag masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 kieliszek alkoholu

Masa jabłkowa:
- 1 kg jabłek – najlepiej szarej renety
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w niewielkiej ilości ciepłej wody

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Upiec 3 placki. Orzechy zalać gorącym mlekiem. Masło utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę, dodać zimne orzechy i alkohol. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, podsmażyć z cukrem i dodać żelatynę, wymieszać.

Przełożyć: placek – jabłka – placek – masa – placek

Na wierzchu polać polewą czekoladową i dowolnie ozdobić.

Tort czekoladowy

Czas przygotowania: 4 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 12 zł

Składniki:

Ciasto:

- 2 margaryny
- 0,5 kg cukru pudru
- 12 jajek
- 30 dag mąki pszennej
- 20 dag mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat

Masa:

- 1 l mleka
- 5 żółtek
- 20 dag cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 cukry wanilinowe
- 2 kostki masła

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto utrzeć i nakładać po 3 łyżki masy do tortownicy o przekroju 24 cm. Każdy krążek piec w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut.

Część mleka odlać do garnka i rozpuścić w nim mąkę i żółtka, a pozostałą część zagotować z cukrem i wanilią. Do wrzącego mleka wlać rozpuszczone składniki, dobrze wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Po wystygnięciu krem połączyć z masłem.

Upieczone krążki ciasta przekładać masą. Wierzch polać polewą czekoladową i ozdobić wiśniami.

Stowarzyszenie „Razem Jest Łatwiej" w Żurawicy

Tarta bożonarodzeniowa

Czas przygotowania: 15 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

- 40 dag mąki
- 25 dag cukru
- 25 dag masła
- 2 jajka
- 15 dag orzechów
- 15 dag migdałów
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżeczki kakao
- 2 łyżki śmietany
- 1 czubata łyżeczka cynamonu
- szczypta zmielonych goździków
- szczypta zmielonej gałki muszkatołowej
- 3 łyżki alkoholu
- 40 dag powidła malinowego
- 1 żółtko

Sposób przygotowania:

Składniki z wyjątkiem powidła i jednego żółtka zagnieść na kruche ciasto, podzielić na dwie części i zawinąć w folię, włożyć do lodówki na 8 godz. 2/3 ciasta rozwałkować, włożyć do okrągłej tortownicy o średnicy 28 cm i palcami zrobić 0,5 cm brzeg, następnie dać powidło. Resztę ciasta rozwałkować i pociąć radełkiem w paski ok. 1 cm szerokie, a następnie kłaść na powidle robiąc siatkę. Posmarować żółtkiem (można posypać płatkami migdałów) i piec w temperaturze 175°C ok. 40 min. Ciasto można spożywać po wystudzeniu nawet po 2 tygodniach. Im dłużej leży, tym jest bardziej aromatyczne.

KGW „Buszkowiczanki"

Sernik z kratką

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 25 dag margaryny
- 0,5 szklanki cukru
- 3 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany

Ser:

- 2 kg sera białego
- 6 żółtek
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżki masła
- budyń śmietankowy
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- bakalie według uznania

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto. ¼ odłożyć, pozostałą część wyłożyć na blachę i lekko podpiec.

Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, następnie dodać ser, cały czas ucierając. Dołożyć budyń i proszek do pieczenia, na koniec pianę z białek delikatnie mieszając. Masę serową wylać na ciasto, z pozostałego ciasta zrobić kratkę. Piec w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Mazurek I

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 15 zł

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 7 żółtek gotowanych
- 2–3 żółtka surowe
- 15 dag margaryny
- 15 dag masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 15 dag cukru pudru

Sposób przygotowania:

Margarynę i masło posiekać z mąką, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Żółtka ugotowane przetrzeć przez sitko. Surowe utrzeć z cukrem, dodać ugotowane żółtka i połączyć z pozostałymi składnikami. Zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Rozwałkować i piec w temperaturze ok. 180°C na jasnozłoty kolor. Po upieczeniu polać polewą i przyozdobić według uznania.

KGW w Kniażycach

Tort z ajerkoniakiem

Czas przygotowania: 1 godz. 25 min
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

Ciasto:

- 5 jajek
- 14 dag cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 7,5 dag migdałów zmielonych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

- 9 łyżeczek żelatyny
- 10 dag masła
- 10 dag cukru pudru
- 0,25 l likieru adwokat
- 500 ml śmietanki 30%
- 3 jajka
- 2 opakowania rurek waflowych
- 1 cukier wanilinowy

Sposób przygotowania:

Ciasto: Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Dodawać stopniowo żółtka, a następnie pozostałe składniki. Piec w temperaturze 200°C przez 30 minut. Ostudzić.

Masa: Żelatynę rozpuścić. Masło z cukrami utrzeć na puszystą masę, 3 żółtka wymieszkać z adwokatem (odłożyć 2 łyżki likieru) i stopniowo dodawać do masy. Dodawać powoli żelatynę, ucierać do momentu tężenia. W tym czasie ubić śmietanę (można dodać śmietan-fix), ¼ ubitej śmietany odłożyć do ozdobienia. Następnie ubić 3 białka na sztywno i wymieszać powoli z masą. Na ostudzone ciasto wyłożyć masę, następnie skropić pozostałym likierem i ozdobić śmietanką według uznania. Obłożyć rurkami. Wstawić do lodówki na 4–5 godzin.

KGW „Buszkowiczanki"

Makownik

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 3 żółtka
- 0,5 szklanki oleju
- 5 dag drożdży
- 0,25 l mleka
- 3 łyżki cukru
- rodzynki
- sól

Masa makowa:

- 50 dag maku suchego
- 10 dag masła
- 0,75 szklanki cukru
- 0,5 szklanki miodu
- 3 jajka
- bakalie
- olejek migdałowy

Sposób przygotowania:

Z drożdży, cukru i odrobiny mleka zrobić rozczyn. Gdy podrośnie, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Mak sparzyć i zemleć na drobnym sitku. Masło roztopić, dodać cukier, miód, mak, bakalie, olejek i żółtka, a następnie całość podsmażyć. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do przestudzonego maku delikatnie mieszając. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować, nałożyć masę makową i zwinąć w rulon. Odstawić do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 180°C przez 40 minut.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Mazurek przekładany z masą grysikową i powidłami śliwkowymi

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: łatwy
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 4 żółtka
- 1 kostka masła
- szczypta soli
- cukier wanilinowy
- 0,5 szklanki cukru kryształu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany

Krem:

- 0,5 l mleka
- 1 kostka masła
- 4 łyżki kaszy manny
- 2 żółtka
- 2 łyżki cukru
- cukier wanilinowy

Polewa:

- bakalie
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

Ciasto

Z podanych składników szybko zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Każdą piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Krem

Z mleka, kaszy, cukru wanilinowego i żółtek ugotować masę, ostudzić i utrzeć z kostką masła. Ciasto przekładać warstwą dowolnych powideł i warstwą masy.

Polewa

Roztopić masło, dodać miód, cukier i bakalie. Gdy składniki dobrze się ze sobą połączą, wyłożyć na wierzch ciasta.

Kobiety Aktywne Prałkowce

Pascha carska

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

- 0,5 kg sera tłustego 3 razy mielonego (jak jest mokry, odcisnąć w gazie)
- 4 żółtka gotowanych jajek
- 25 dag masła
- 15 dag cukru pudru
- 10 dag gorzkiej czekolady
- 10 dag płatków migdałów
- 10 dag rodzynek
- 1 cukier wanilinowy
- olejek waniliowy
- do dekoracji czekolada, bakalie

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, ser, cukier wanilinowy, olejek. Podzielić masę na dwie części. Do jednej dodać czekoladę roztopioną lub startą, do drugiej bakalie. Formować paschę i układać warstwami masę ciemną i masę jasną. Na końcu przyozdobić wiórkami, bakaliami według uznania.

KGW w Kniażycach

Mazurek II

Czas przygotowania: 1 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 30 zł

Składniki:

- 45 dag mąki
- 15 dag cukru pudru
- 25 dag masła
- 3 jajka
- marmolada lub gęsty dżem
- bakalie
- lukier lub czekolada

Sposób przygotowania:

Masło dokładnie utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, następnie dodać przesianą mąkę i wymieszać. Połączyć ciasto w kulę, w razie potrzeby dodać odrobinę wody w celu ułatwienia połączenia się składników. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę. Formę o wymiarach 20 x 30 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Dno i 1 cm boków wyłożyć rozwałkowanym ciastem i piec przez około 15 minut na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C. Na spód wykładamy powidło, przykrywamy ciastem, polewamy ciastem i posypujemy bakaliami. Ciasto musi poleżeć 1 dzień, aby zmiękło.

Stowarzyszenie Kulturalne „Jawor" w Pikulicach

Tort wielkanocny

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: bardzo trudne
Koszty (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

Ciasto: (upiec 2 placki)

- 1 kg sera białego
- 50 dag cukru pudru
- 12 jajek
- 250 dag masła
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- skórka z cytryny

Wkładka:

- 6 jajek
- 0,75 szklanki cukru
- 0,5 szklanki orzechów mielonych
- 0,5 szklanka orzechów krojonych
- 1 łyżka kakao
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 pomarańcza
- szczypta proszku do pieczenia

Masa czekoladowa:

- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2,5 kostki masła
- 1 czekolada gorzka Wedel

Ser przygotować jak na sernik, upiec dwa placki.

Pomarańczę gotować 10 minut w skórce, zalać zimną wodą i wystudzić. Zemleć przez maszynkę z całymi orzechami. Ubić pianę, dodać cukier, żółtka i pozostałe składniki. Piec w temperaturze 180°C przez 30–40 minut.

Masło utrzeć, dodając stopniowo ubite na parze jajka z cukrem, rozpuszczoną i wystudzoną gorzką czekoladę. Gotową masą przełożyć i udekorować placka według uznania.

Medyckie Koło Gospodyń

Mazurek orzechowo-makowo-pomarańczowy

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 12 zł

Składniki:

Ciasto:
- 30 dag mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka octu
- 25 dag margaryny

Wkładka orzechowa:
- 25 dag orzechów
- 5 jajek
- 25 dag cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wkładka makowa:
- 30 dag maku
- 30 dag cukru pudru
- 4 żółtka
- sok z cytryny

Krem:
- 0,5 l mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 budyń waniliowy
- 1 kostka masła
- 2 łyżki kakao
- 5 dag spirytusu
- 1 słoik dżemu pomarańczowego

Polewa:
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zagnieść i podzielić na dwie części. Każdą z nich rozwałkować i umieścić osobno w blaszkach wyłożonych pergaminem. Następnie przygotować ciasto orzechowe: ubić jaja z cukrem, dodać zmielone orzechy i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać i wylać na pierwsze ciasto. Upiec.

Przygotować masę makową: sparzony i zmielony mak utrzeć z pozostałymi składnikami. Wyłożyć na drugie ciasto i upiec.

Ugotować krem, ostudzić i utrzeć z masłem.

Pod koniec ucierania dodać kakao oraz spirytus.

Upieczone ciasto przekładamy w następującej kolejności: placek makowy - krem czekoladowy - dżem brzoskwiniowy - placek orzechowy - polewa czekoladowa.

KGW w Żurawicy im. Św. Andrzeja Boboli

Pyszotka babuni

Czas przygotowania: 1 godz. 30 min
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 10 zł

Składniki:

- 60 dag herbatników Petit-Buerre (połamane na ćwiartki)
- 5 całych jajek
- 2 szklanki cukru kryształu
- 40 dag orzechów włoskich – ćwiartki
- 15 dag rodzynek
- 10 dag kakao
- 30 dag galaretki w cukrze
- 1 tabliczka czekolady
- 20 dag masła
- wafle tortowe do wyłożenia rondla

Sposób przygotowania:

Rondel o średnicy 20 cm i wysokości 11 cm wyłożyć waflem spód i boki. Białka ubić na sztywną pianę, dodając po jednym żółtku i dosypując cukier. Wstawić do naczynia z gorącą wodą i ubijać na parze dodając masło, kakao, czekoladę do uzyskania płynnej masy. Zdjąć z ognia, dodać orzechy, herbatniki i rodzynki, po czym dokładnie wymieszać. Układać w rondlu wgniatając warstwę masy galaretką w cukrze (masa – galaretka – masa). Ugnieść, przykryć krążkiem waflowym, przycisnąć nieco mniejszym rondlem obciążając np. 5 l wody. Pozostawić w chłodnym miejscu przez dobę.

KGW „POKOLENIE" w Nowosiółkach Dydyńskich

Mazurek maślany

(Ten przepis ma więcej jak 40 lat)

Składniki:

Ciasto:

- 10 jajek
- 0,5 kg cukru
- 25 dag masła
- 25 dag mąki pszennej
- 25 dag mąki ziemniaczanej
- 1 olejek pomarańczowy
- skórka starta z 1 pomarańczy
- pół opakowania proszku do pieczenia

Masa:

- 1 kostka masła
- 0,75 szklanki cukru
- 3 jajka
- sok z pomarańczy

Sposób przygotowania:

Jajka z cukrem ubić na parze, później ubijać na zimno aż do wystygnięcia. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Lekko wymieszać i dodać roztopione masło, olejek i startą skórkę z pomarańczy. Upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Przekroić na trzy części.

Masa

Jaja z cukrem ubić na parze, połączyć z masłem i sokiem, następnie przekładać.

KGW „Buszkowiczanki"

Kosz pełen kwiatów

Składniki:

Biszkopt I:

- 7 jajek
- 5 łyżek mąki
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,75 szklanki cukru

Biszkopt II:

- 25 dag mielonych orzechów
- 0,75 szklanki cukru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 białek

Masa:

- 5 żółtek
- 0,5 szklanki mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 35 dag masła

Ponadto:

- 1 puszka masy kajmakowej
- 1 słoik dżemu brzoskwiniowego

Sposób przygotowania:

Biszkopt I

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, a na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto upiec w temperaturze 160-180°C przez 30-40 minut. Po upieczeniu i ostygnięciu przekroić na pół.

Biszkopt II

Białka ubić z cukrem, dodać orzechy i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto piec w temperaturze 180°C przez 30 minut.

Masa

Żółtka roztrzepać z mlekiem i cukrem - zagotować ciągle mieszając. Masło utrzeć, dodając przestudzoną masę żółtkową.

Kolejność

Połowa biszkoptu I - dżem brzoskwiniowy - ¾ masy - biszkopt II - masa kajmakowa - połowa biszkoptu - pozostała masa.

Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic

Szpinakowa szachownica

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 40 zł

Składniki:

Biszkopt:
- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- pół opakowania mrożonego szpinaku
- 0,25 szklanki oleju

Masa serowa:
- 1 kg sera – dobrze zmielonego
- 2 szklanki mleka skondensowanego niesłodzonego
- 6 łyżek cukru pudru
- 6 łyżek żelatyny – rozpuścić w 0,5 szklanki wody
- cukier wanilinowy

Mus brzoskwiniowy:
- 1 puszka brzoskwiń
- 2 galaretki brzoskwiniowe

Sposób przygotowania:

Biszkopt

Białka ubić, dodać cukier, żółtka. Wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia, olejem i zblenderowanym szpinakiem. Przełożyć do prostokątnej foremki. Piec w temperaturze 180°C przez 20 minut. Ostudzić pokroić na 7 pasków.

Masa serowa

Dobrze zmielony ser utrzeć z mlekiem skondensowanym, dodać cukier wanilinowy, cukier puder, rozpuszczoną (przestudzoną) żelatynę. Wszystko połączyć.

Mus brzoskwiniowy

Galaretki rozpuścić w szklance wrzącej wody. Schłodzić. Brzoskwinie zblenderować i połączyć z galaretką.

Przełożenie

Cztery paski biszkoptu ułożyć w odstępach na blaszce – pomiędzy wlać połowę masy serowej. Drugą warstwę – w miejscu masy serowej położyć paski zielonego biszkoptu, pozostałe miejsca zalać masą serową. Włożyć na chwilę do lodówki. Na wierzch rozprowadzić mus brzoskwiniowy. Wstawić do lodówki.

Stowarzyszenie Aktywni Razem Zadąbrowie

Marcepanek

Czas przygotowania: 3 godz.
Poziom trudności: trudny
Koszty (dla 4 osób): 18 zł

Składniki:

- 5 dag rodzynek
- 0,5 kg marmolady lub gęstego powidła

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 20 dag cukru
- 24 dag masła
- pół kostki margaryny
- 3 żółtka
- 2 całe jaja
- pół opakowania proszku do pieczenia

Mak:

- 1 szklanka maku
- 0,5 szklanki cukru
- 3 białka

Masa:

- 1,5 szklanki cukru
- 4 jajka
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 30 dag masła

Polewa:

- 2 łyżki wody
- 2,5 dag kakao
- 7,5 dag masła
- 7,5 dag cukru

Sposób przygotowania:

Ciasto

Wszystkie składniki posiekać razem i zagnieść ciasto, odstawić do lodówki na całą noc. Ciasto podzielić na 4 części. Rozwałkować jedną część placka i położyć do formy, nałożyć na to masę makową (mak sparzyć i przemielić dwa razy przez maszynkę, dodać ubite jajka, rodzynki i cukier), nakryć drugim plackiem i upiec (ok. 40 min. w temp. 175–180°C). Rozwałkować następną część ciasta, posmarować marmoladą, nakryć drugim plackiem i piec.

Masa

Jajka ubić z cukrem na parze. Po ostygnięciu połączyć z utartym masłem i dodać kakao.

Polewa

Wszystkie składniki krótko zagotować i ciepłą polewać placek. Na spód dać ciasto z makiem, przełożyć masą i na to ciasto z marmoladą. Wierzch polać polewą.

KGW w Krasiczynie

Mazurek kokosowo-czekoladowy

Czas przygotowania: 1,5 godz.
Poziom trudności: łatwe
Koszty (dla 4 osób): 20 zł

Składniki:

Ciasto:
- 0,5 kg mąki
- 30 dag masła
- 3 żółtka + 1 jajko
- 2/3 szklanki cukru pudru
- starta skórka z cytryny

Masa kokosowa:
- 25 dag wiórek kokosowych
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/3 szklanki cukru pudru
- 25 dag kremówki
- 3 białka
- olejek waniliowy
- sok z 1 cytryny

Masa czekoladowa:
- 0,5 szklanki kakao
- 3 białka
- 2 szklanki cukru pudru
- olejek waniliowy
- 0,25 kostki masła

Sposób przygotowania:

Ciasto

Składniki zagnieść, zawinąć w folię i włożyć do lodówki. Następnie rozwałkować na dwa prostokąty (25 cm x 36 cm), wykleić około 1,5 cm brzegi.

Masa kokosowa

Białka ubić na sztywną pianę 1/3 i posmarować placki. Kremówkę wymieszać z wiórkami, cukrem, sokiem i kilkoma kroplami olejku. Dodać mąkę i pozostałą pianę. Delikatnie wymieszać. Wyłożyć na ciasto. Piec ok. 20 minut w temperaturze 200°C.

Masa czekoladowa

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Kakao wymieszać z olejkiem i masłem. Połową przełożyć placki. Resztą posmarować wierzch. Dowolnie udekorować.

KGW w Kormanicach

Miodownik złocisty

Czas przygotowania: 2 godz.
Poziom trudności: średni
Koszty (dla 4 osób): 10 zł

Składniki:

Ciasto:

- 5 szklanek mąki
- 2 jajka
- 2 łyżeczki amoniaku
- 2 łyżeczki sody
- 10 dag margaryny
- 4 łyżki miodu
- 8 łyżek mleka
- 8 łyżek cukru

Masa:

- 1 l mleka
- 1 szklanka cukru
- 2 cukry wanilinowe
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 kostki masła

Sposób przygotowania:

Margarynę, miód, mleko, cukier roztopić i schłodzić, a następnie połączyć z mąką, jajkami, amoniakiem i sodą. Wszystko razem zagnieść i podzielić na cienkie placki (około 6 sztuk). Piec na złoty kolor.

Ze składników na masę ugotować budyń. Ostudzić i połączyć z utartym masłem. Gotowym kremem przekładać upieczone placki. Wierzch posypać cukrem pudrem lub polać lukrem.

Stowarzyszenie „Razem Jest Łatwiej" w Żurawicy

Tiramisu w kieliszkach

Składniki:

- 25 dag okrągłych biszkoptów
- 50 dag serka mascarpone
- 3–5 świeżych jajek
- 200 ml śmietany 30–36%
- 5 dag cukru
- kilka łyżek likieru Amaretto
- 5 łyżek kawy
- kakao do dekoracji

Sposób przygotowania:

Przygotować mocną kawę espresso. Pozostawić do ostygnięcia (można schłodzić ją w lodówce), a następnie dodać likier Amaretto.

Oddzielić żółtka od białek.

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Następnie dodać do niej serek mascarpone.

Śmietanę ubić i wymieszać z masą z żółtek i mascarpone.

Biszkopty zanurzać krótko w kawie i układać w kieliszku.

Na biszkopty wyłożyć masę. Na masie ułożyć kolejną warstwę nasączonych kawą i amaretto biszkoptów w kawie i przykryć pozostałą częścią masy. Całość poprószyć kakao.

Chłodzić przez kilka godzin.

Przepis na tiramisu można również wielokrotnie udoskonalać. Bardzo popularne stało się również tiramisu bez jajek. To tiramisu świetnie sprawdzi się, gdy podamy je w pucharkach.

Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Torki „Nie Tylko Dla Siebie"

Lokalna Grupa Działania
„ZIEMIA PRZEMYSKA”

Plac Dominikański 3, 37-700 Przemyśl
tel./fax.: 16 676 02 57, kom. 691 079 944
e-mail: lgd@ziemiaprzemyska.pl
www.ziemiaprzemyska.pl

LGD
Ziemia
Przemyska

ISBN 978-83-66309-09-8