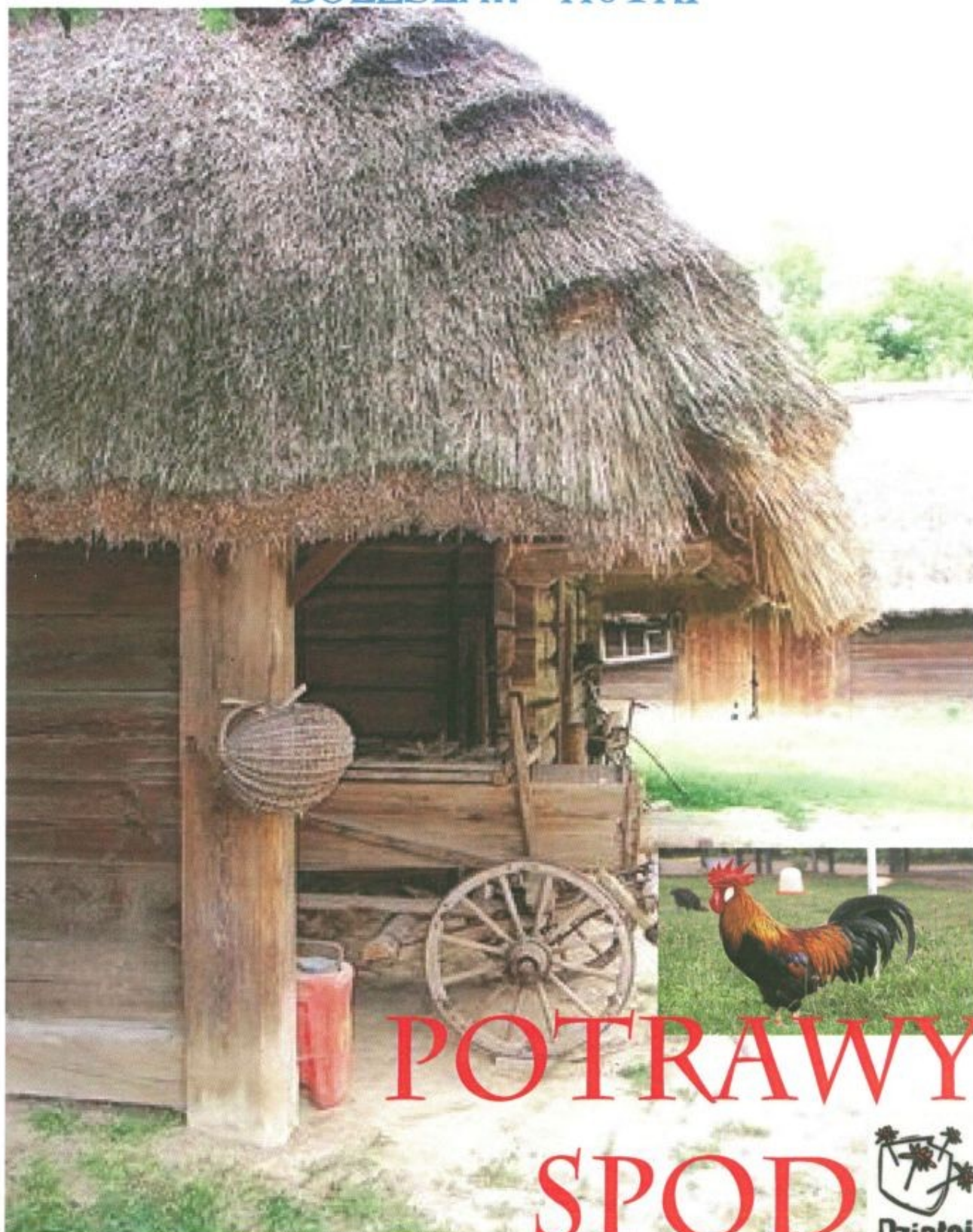


KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH

BOLESŁAW - HUTKI



POTRAWY SPÓD STRZECHY.



Działaj
lokalnie

www.dzialajlokalnie.pl

„Potrawy spod strzechy”

**Publikację dofinansowano ze środków Programu
„Działaj Lokalnie VI” Polsko – Amerykańskiej
Fundacji Wolności realizowanego
przez Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce
oraz Lokalną Organizację Grantową w Kluczach**

Skład komputerowy: Katarzyna Górską

Projekt okładki: Iwona Skupińska

Wydawca:

**Centrum Kultury im. Marii Płonowskiej w Bolesławiu
Bolesław 2010**

Nasza piosenka!

Wiosną rada się zebrata
Stach, Małgosia, Danki dwie,
długi czas obradowała,
stworzyć Koło czy też nie.

Myśli Ewa, myśli Krysia
jakiś pomysł legnie się.
Myśli Ela i Marysia,
kombinują coś we dwie.

No i wreszcie ustalono,
by co miesiąc spotkać się,
bo w remizie przy herbacie
pogawędzić nie jest źle.

Gospodynie się skrzyknęły,
żeby ciasta upiec nam
i sałatek narobiły,
częstowały czym się da.

Jak się bawić – to wesóło,
a jak wypić – to do dna,
więc orkiestrę zaprosiły,
jest zabawa na sto dwa.

Po przyjęciu i zabawie
na naukę przyszedł czas,
by pokazać co umiemy
i Bolesław poznał nas.

Więc niech jedna drugą uczy
jak haftować, szyć czy prac,
a my młodych zapraszamy
by z gospodyni przykład brać.

Tekst i muzyka:
Bożumiła Łukowska

KWAŚNE Z FASOLĄ

SKŁADNIKI:

- 20 dag suszonych śliwek bez pestek
- 40 dag suszonych śliwek z pestkami
- 20 dag suszu innych owoców (jabłka, gruszki)
- Przyprawy
- 30 dag fasoli „Jaś”

WYKONANIE:

- Fasolę ugotować.
- Owoce długo gotować w niewielkiej ilości wody (śliwki z pestkami osobno). Po ugotowaniu śliwki z pestkami przetrzeć przez durszlak do pozostałych owoców przelewając wodą gotowaną i przyprawić do smaku cukrem i odrobiną soli. Zupa ma mieć konsystencję sosu (gęstość według uznania).
- Podawać kilka fasolek z chochelką zupy.

Smacznego życzy Helena Czerniak

KLUSKI TLONE

wg. Anny Lorek z ul. Chmielnej

SKŁADNIKI:

- ½ kg pszennej mąki
- ½ kg żytniej mąki (z braku żytniej może być żurek, również może być sama pszenna)
- ¼ grysiku (grubszy)
- ~ 1 łyżeczka soli (według własnego smaku)
- 1 kg grzybów „zieleniatki” lub woda – wrzątek
- Smalec ze skwarkami (z podgardla lub boczku ręcznie krojonego)

WYKONANIE:

Mąkę przesiać, wszystkie składniki wymieszać, wsypać do nierdzewnego rondla, postawić na ogniu i prażyć. Podczas prażenia cały czas należy mąkę mieszać drewnianą „kopyścią” (łyżką). Prażyć tak długo, aż mąka będzie złotego koloru.

Zieleniatki drobno pokroić i ugotować rosół (woda, grzyby, sól i pieprz). Do uprażonej złotej mąki pomalutku wlewać wrzący rosół ciągle mieszając, aż do utworzenia się brązowej, jednolitej gęstej masy (rosółu lub wody wlewać tak dużo, by wszystka mąka zmieniła swoją konsystencję). Podawać ze skraweczkami, można popijać mlekiem.

Smacznego!

BAKSALORY

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 2-3 ziemniaki gotowane
- Sól

WYKONANIE:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć (najlepiej przez pieluchę tetrową). Następnie odcisnięte ziemniaki przełożyć do miski, dodać ziemniaki gotowane (przeciśnięte przez praskę), przyprawić solą do smaku, wyrobić. Z ciasta formować kulki (wielkość jak 5 zł) i wrzucać do gotującej się wody.

Gotować w małej ilości, jakby było za dużo wody to część odlać i uzupełnić mlekiem.

Smacznego!

SIEMIENIOTKA Z KASZĄ

SKŁADNIKI:

- 30 dag siemienia konopnego
- Włoszczyzna
- Przyprawy
- Słodka śmietana 30 %
- 10 dag kaszy jęczmiennej drobnej



WYKONANIE:

- Kaszę utaić na sypko.
- Z włoszczyzny ugotować wywar ok. 3-4 l.
- Siemię wypłukać, zalać zimną wodą, zagotować i parzyć na ogniu tak długo, aż zakiełkuje. Wystudzić i skrócić 3 razy przez maszynkę. Na garnek położyć gęste nylonowe sitko, wsypywać przekręcone siemię przecierać pałką, przelewając wywarem. Na sitku z siemienia mają pozostać tylko łuski, gdy braknie wywaru można dodać gotowanej wody.
- Otrzymaną zupę zagotować, dodać przyprawy do smaku, na końcu zaprawić słodką śmietaną. Podawać łyżkę kaszy z chochelką zupy.

*Smacznego życzy
Anna Lorek z Chmielnej*

BITKI ZAWIJANE

SKŁADNIKI:

- 6 plastrów wołowiny
- Ogórki kiszane, cebula, marchewka
- 6 plastrów surowego boczku
- Sól, pieprz, musztarda
- Szklanka śmietanki, tłuszcz do smażenia, mąka

WYKONANIE:

- Rozbity plaster mięsa smarujemy musztardą, kładziemy plaster boczku, ¼ ogórka kiszzonego, marchewki, cebulki, zwijamy, przekłuwamy wykałaczką, posypujemy przyprawami i obtaczamy w mące.
- W rondlu topimy tłuszcz, obrumieniamy ze wszystkich stron przez około 15 minut, następnie podlewamy wodą i dusimy około 70 minut. Do śmietany dodajemy łyżkę mąki, roztrzepujemy i łączymy z wywarem.
- Podajemy z kaszą lub ziemniaczkami i surówką.

Smacznego!

PIECZONE ZIEMNIAKI

SKŁADNIKI:

- 10 kg ziemniaków
- 1,5 kg boczku
- 1 kg boczku (podsmażyc)
- 1 paczka masła
- 1 paczka smalcu
- 1 kg buraków
- 1 kg buraków
- 1 kg marchewki
- 1 kg cebuli
- 1 pęczek kopru
- 1 pęczek pietruszki
- Vegeta
- Pieprz, sól, ziele angielskie, liście laurowe
- Liście z kapusty do przykrycia

WYKONANIE:

Ziemniaki obrane pokroić w plastry, to samo zrobić z pozostałymi jarzynami. W żeliwnym garnku układać wszystkie produkty warstwami. Każdą warstwę posypać pieprzem i Vegetą. Wierzch garnka przykryć liśćmi kapusty. Piec na ognisku przez 1 godz.

Smacznego!

PIEROGI RUSKIE

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- ½ kg mąki pszennej
- 1 jajko
- Płaska łyżka masła
- 230 ml ciepłej wody
- Płaska łyżeczka soli

Farsz:

- 1 kg ziemniaków
- ½ kg twarogu
- 2 cebule
- 30 dag boczku (wytopić)
- Sól, pieprz

WYKONANIE:

Ziemniaki ugotować. Ugotowane przetrzeć przez sitko, wymieszać z twarogiem. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na połowie wytopionego boczku. Drugą połowę pozostawić do polania pierogów. Do ziemniaków i twarogu dołożyć podsmażoną cebulkę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Wyrobić ciasto z podanych składników. Z ciasta wykrawać krążki, nakładać farsz i dokładnie sklejać, wrzucać partiami do gotującej się posolonej wody. Ugotowane polać stopionym boczkiem.

Smacznego!

ZALEWAJKA - żurek z ziemniakami

SKŁADNIKI:

- 3 duże ziemniaki
- Cebula
- Ziele angielskie i liść laurowy
- 0,5 l żuru
- 2 l wody
- 2 suszone grzybki
- 2 ząbki czosnku
- Majeranek, sól, pieprz
- Skwarki z wędzonki cebulką
- 2 łyżki kwaśnej gęstej śmietany

WYKONANIE:

- Na wrzącą wodę wrzucić pokrojone ziemniaki w kostkę, całą cebulę, liść laurowy, ziele angielskie i grzybki. Gotować by ziemniaki były miękkie.
- Zalać żurkiem, zagotować. Dodać pokrojony czosnek i majeranek, podbić śmietaną.
- Dodać dwie łyżki skraweczków z wędzonki i śmietany.

Smacznego!

WODZIANKA Z ZIELENIATEK

SKŁADNIKI:

- 0,25 kg zieleniatek
- 1 zielona pietruszka
- Sól, pieprz do smaku
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Marchewka
- Wytopiony surowy boczek



WYKONANIE:

Zieleniatki dokładnie wypłukać, drobno pokroić, zalać wodą, dodać marchewkę i pozostałe przyprawy. Gotować ok. 1 godz. Pod koniec gotowania posypać posiekaną, zieloną pietruszką i gotować jeszcze ok. 15 minut. Pomaścić stopionym boczkiem. Podawać z ziemniakami.

Smacznego!

KOTLETY DROBIOWE

SKŁADNIKI:

- Podwójna pierś z kurczaka
- 2 jajka
- 1 cebula
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki kartoflanej
- Przyprawa do kurczaka
- Sól, pieprz do smaku
- Tłuszcz do smażenia (najlepiej olej)



WYKONANIE:

Mięso i cebulę pokroić w drobną kostkę, dodać sól, pieprz, przyprawy, surowe żółtka, wymieszać i pozostawić na ok. 20 min. Ubić białka z odrobiną soli. Do mięsa dodać mąkę (pszenną i kartoflaną), pianę i wszystko wymieszać. Uformowane kotlety kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć. Podawać z ziemniakami, surówką lub na zimno z chlebem.

Smacznego!

KAPUŚNIACZKI



Ciasto:

- 1 kg mąki
- 8 dkg drożdży
- 2 całe jajka
- 2 żółtka
- 2 bułki rozmoczone – mocno odcisnięte
- Sól, kminek
- 1 łyżka cukru
- Kostka margaryny
- 2 szklanki mleka (ile zabierze)

WYKONANIE:

Mąkę wsypać na stolnicę, posolić. Wbić jajka, dodać rozmoczone bułki. Do garnka wlać część mleka, dodać łyżkę cukru i drożdże. Rozmieszać i odstawić do wyrośnięcia.

Wyrośnięte drożdże dodać do mąki. Dodać rozpuszczoną ciepłą margarynę. Zarobić ciasto. Ciasto ma być lśniące, odstawać od ręki i stolnicy.

Część ciasta wałkujemy w paski o długości 0,5- 1 m i grubości ok. 3 mm, nakładamy farsz, zawijamy, formujemy rulon, a następnie odcinamy kapuśniaczki jednakowej wielkości ok. 10 cm. Układamy na blaszce, czekamy, aż podrosną. Smarujemy rozmaconym jajem, posypujemy kminkiem wg uznania. Pieczemy ok. 20 min. w temp. ok. 220°C na złocisty kolor.

KAPUŚNIACZKI

farsz:

- 60 dkg kapusty kiszanej
- 40 dkg kapusty białej
- 20 dkg pieczarek (mogą być leśne grzyby)

WYKONANIE:

Kapusty ugotować oddzielnie. Odcisnąć wodę. Wg uznania przekręcić w maszynce do mięsa lub drobno posiekać. Grzyby usmażyć i też przekręcić przez maszynkę lub drobno posiekać. Rozdrobnioną kapustę i grzyby przesmażyć na oleju. Dodać vegetę, pieprz, bulion w płynie. Wystudzony farsz stosować do uszek i pierogów.

*Smacznego
życzy Barbara F.*

USZKA/PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 1 jajko (jeżeli małe to 2 szt.)
- 100 ml oleju
- Sól do smaku
- Wrząca woda

WYKONANIE:

Mąkę, sól, olej, jajko dobrze wymieszać. Do wymieszanych produktów wlewać wrzątek (ile zabierze). Wyrobić, aby powstała lśniąca masa (ma odchodzić od ręki i stolnicy). Wycinać małe kółka, nakładać farsz i sklejać.

GOŁĄBKİ – KOTLECİKI

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa mielonego (wieprzowego i wołowego)
- 1 szklanka ryżu suchego
- 1 szklanka grysiku
- 8 jajek
- 1 kg poszatowanej kapusty białej
- Sól, pieprz, Vegeta do smaku

WYKONANIE:

Wszystkie produkty razem wyrobić, uformować kotleciki i piec na rozgrzanym tłuszczu. Upieczone ułożyć w garnku, przesypywać warstwy koperkiem i dusić jak normalne gołąbki. Podawać z sosem pomidorowym.

Smacznego!

KOPYTKA

SKŁADNIKI:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 35 – 40 dkg maki
- 1 duże jajko
- sól do smaku
- skwarki z wędzonki z cebulką

WYKONANIE:

- Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę, wyłożyć na stolnicę dodać mąkę i jajko, wyrobić na jednolitą masę. Ciasto podzielić na 4 kawałki. Wytoczyć wałeczki o grubości palca i kroić skośne kluski.
- Gotować w dużej ilości osolonej wody.
- Podawać ze skraweczkami.

Smacznego!

CIASTO DROŻDŻOWE ŁATWE Z OWOCAMI

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 10 dag drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- Otarta skórka z cytryny
- Szczypta soli
- $\frac{3}{4}$ szklanki oleju
- 4 szklanki mąki

Kruszonka:

- 20 dag mąki
- 10 dag masła
- 10 dag cukru kryształu
- Wszystko wyrobić

WYKONANIE:

Drożdże rozkruszyć w misce, wlać ciepłe mleko, 4 całe jajka ubić ze szklanką cukru i na to wlać, posypać cukrem waniliowym, szczyptą soli i otartą skórkę z cytryny. Na to wlać $\frac{3}{4}$ szklanki oleju, wszystko zasypać 4 szklankami mąki. Zostawić na 1 godz. w ciepłym miejscu.

Po godzinie wszystko dobrze wymieszać, rozłożyć na blachę, ułożyć na to owoce (śliwki lub inne owoce) i posypać kruszonką. Wstawić do piekarnika na 10 minut w temp. 100°C, potem podwyższyć do temperatury 170°C i piec przez 40 minut.

Smacznego!

SAŁATKA PIECZARKOWA

SKŁADNIKI:

- 1 kg pieczarek
- 1 kg papryki
- ½ kg cebuli

ZALEWA:

- 1 litr wody
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka octu
- 1 łyżka soli

(wszystkie składniki zalewy wymieszać)

WYKONANIE:

Pieczarki pokroić i zagotować z 1 łyżką kwasku cytrynowego. Pozostawić w tej wodzie do wystygnięcia, jak wystygnie odcedzić. Paprykę, cebulę pokroić w kostkę lub paski, zaparzyć wrzątkiem, odcedzić. Następnie wymieszać z pieczarkami, zalać zalewą, włożyć do słoików. Pasteryzować ok. 15 minut. Smakuje jako dodatek do mięs lub kanapek.

Smacznego!

ROGALIKI

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka śmietany
- 3 jajka
- 4 łyżki cukru
- ½ paczki margaryny
- 5 dkg drożdży
- Ok. ½ kg mąki
- Dżem lub powidła do przełożenia

WYKONANIE:

Cukier, drożdże, 2 jajka wymieszać ze śmietaną. Margarynę posiekać z mąką, wlać śmietanę, wyrobić ciasto (winno być wolne jak na pierogi). Włożyć na godzinę do lodówki. Następnie rozwałkować na grubość ok. ½ cm, pokroić na trójkąty, nałożyć nadzienie, zwinąć, ułożyć na blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem i piec na rumiano ok. 25 minut w zależności od pieca.

Uwaga!

Ilość mąki zależy od gęstości śmietany.

Smacznego!

OPONKI SEROWE

SKŁADNIKI:

- ½ kg białego sera
- ½ paczki margaryny
- ¼ szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- Ok. 0,5 kg mąki

WYKONANIE:

Ser przecisnąć przez praskę, dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto (nie bardzo twarde). Rozwałkować na grubość 1 cm, wycinać krążki (może być szklanką a dziurkę w środku nakrętką od butelki). Smażyć na rozgrzanym tłuszczu (olej lub inny tłuszcz). Jak przestygną posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

SALATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

SKŁADNIKI:

- 2 kg czerwonej kapusty
- 1 kg jabłek
- ½ kg cebuli
- 4 dkg soli

ZALEWA:

- 3 szklanki wody
- 1 szklanka octu
- 1 szklanka cukru
- Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz do smaku

WYKONANIE:

Kapustę poszatkować, posolić i zostawić na kilka godzin. Cebulę pokroić w plastry, wymieszać z kapustą, wlać zalewę, parować 40 minut. Na koniec dodać jabłka (starte na tarce o grubych oczkach), wymieszać, wystudzić. Następnie przełożyć do słoiczków. Pasteryzować 15 minut.

Smacznego!

DROŻDŻOWA PLECIONKA Z RODZYNKAMI

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 1,5 kg mąki
- 2 kostki masła
- 5 jaj + 2 żółtka
- 9 czubatych łyżek cukru zwykłego
- 0,5 l mleka
- 15 dkg rodzynek
- 1 płaska łyżka soli
- 15 dkg drożdży

Lukier:

- 25 dkg cukru pudru
- 2 białka
- 1 olejek arakowy
- 0,5 łyżki oliwy lub oleju
- Sok z ½ cytryny

WYKONANIE:

Mleko lekko podgrzać, wsypać 7 łyżek cukru, sól, wbić jaja i żółtka, wkruszyć drożdże i wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Mąkę wysypać na stolnicę, dolewając powoli rozczyń wyrabiać na stolnicy.

Roztopić 1,5 kostki masła. Lekko ogrzane masło podlewać na stolnicę i wrabiać do ciasta aż całość ciasta wchłonie cały tłuszcz. Zarobione ciasto włożyć do woreczka foliowego i zanurzyć w zimnej wodzie (woreczka nie zamykać) do wyrośnięcia (ok. 15 minut). Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę lekko podsypaną mąką i podzielić na pół. Każdą z części rozwałkować na prostokąt ok. 30 cm x 20 cm. Na rozwałkowane ciasto rozsmarować pozostałe masło (nie roztopione) i posypać pozostałym cukrem i rodzynekami. Każdy z placków zwinąć w rulon. Rulony przekroić wzdłuż na trzy części każdy, zapleść z nich warkocze i włożyć do foremek na ciasto. Piec ok. 1 godz. w temperaturze ok. 180° C (ciasto wkładamy do zimnego piekarnika).

Lukier.

Białko z cukrem pudrem ucieramy łyżką, aż utworzy się biała gęsta masa. Po utarciu białka dodajemy sok z cytryny, oliwę, olejek arakowy do smaku i dokładnie mieszamy. Gotowym lukrem polewamy gorące upieczone placki.

*Smacznego
życzy Kazimiera Barzycka*

JABŁECZNIK

SKŁADNIKI:

- ½ kg mąki
- ½ kostki margaryny
- 3 jaja
- Ok. 250 ml kwaśnej śmietany
- ½ proszku do pieczenia
- ½ szklanki cukru
- Ok. 1 kg jabłek
- 1 cukier waniliowy
- Cynamon

WYKONANIE:

Z mąki, margaryny, 2 jaj, cukru, śmietany i proszku do pieczenia zarobić ciasto. Ciasto podzielić na dwie części i każdą z nich rozwałkować. Jedną część wyłożyć do formy i ułożyć na niej obrane i pokrojone na grube plastry jabłka. Jabłka posypać cukrem waniliowym i cynamonem do smaku. Na jabłka położyć drugą część ciasta, posmarować rozmąconym jajkiem, ponakłuwać ciasto cienkim patyczkiem. Piec ok. 50 minut, w temp. ok. 180°C.

Smacznego życzy Danusia!



Fot. Ewa Książek – Imielska



Fot. Ewa Książek – Imielska



**Działaj
lokalnie**

www.dzialajlokalnie.pl