



Rarytasy i frykasy
Gminy Kołobrzeg

Część I

Spis treści:

- 04. Słowo Wójta
- 05. Kuchnia i kultura kulinarna Gminy Kołobrzeg
- 08. Roladki śledziowe
- 10. Śledzie z farszem grzybowym
- 12. Faszzerowane, pieczone ziemniaki
- 14. Śledź smażony, zamarynowany w zalewie
- 16. Tatar z łososia
- 18. Pasztet z selera
- 20. Śledzie z warzywami w pomidorach
- 22. Marynowana łopatka z dzika
- 24. Sałatka z solonych śledzi
- 26. Tatar z polędwicy wołowej
- 28. Zupa z dyniowa - krem
- 30. Zupa grzybowa
- 32. Zupa rybna Kurta Schelera
- 34. Chłodnik z pieczonych buraków
- 36. Dorsz zapiekany w porze z białym winem
- 38. Ser wrzeczono
- 40. Tarta grzybowa
- 42. Dorsz w piwie
- 44. Tarta z łososiem
- 46. Jesiotr z gospodarstwa rybackiego z Zielenicy
- 48. Pierogi z grzybami
- 50. Jesiotr smażony w migdałach
- 52. Makaron z grzybami
- 54. Dorsz konfitowany w maśle z estragonem
- 56. Pieczona łopatka wieprzowa
- 58. Pierogi z serem i ziemniakami
- 60. Sałatka z opieniek
- 62. Dżem i keczup z cukinii
- 64. Sałatka z buraczków



- 66. Pierniczki świąteczne lukrowane masą cukrową
- 68. Eleganckie ciasto rabarbarowe
- 70. Domek z piernika
- 72. Malinowe niebo
- 74. Szarlotka na czarnym chlebie
- 76. Nalewka malinowa
- 78. Nalewka z pigwy
- 80. Piwo domowe

WYDAWCA:
TEKSTY i FOTOGRAFIE:
PROJEKT i SKŁAD:
KONSULTACJE:

Gmina Kołobrzeg
Laboratorium Pomysłów, laboratoriumpomyslow@o2.pl
Laboratorium Pomysłów
Małgorzata Chir

Rarytasy i frykasy Gminy Kołobrzeg



GMINA KOŁOBRZEG



Gmina Kołobrzeg to wart odkrywania region. Jego bogactwem są dary morza, pól i lasów. Nadmorskie Grzybowo i Dźwirzyno słyną z najpiękniejszych plaż na wybrzeżu Bałtyku. Lato pachnie tu sosnowym lasem, słonym powiewem morskiej bryzy czy nieodgadnionym zapachem nadbrzeżnego piasku. Zmierzając w głąb lądu odkrywamy wspaniałą historię średniowiecznego „Wawelu północy” wraz z jego różnorodnością przyrodniczą. Wytrawni poszukiwacze atutów tego miejsca odkryją niebywale bogate tradycje kulinarne, oparte nie tylko na rybach, ale także darach ziemi – zbożach, owocach, grzybach. Pamiętajmy o lasach – obfitują one we wszelakiego rodzaju zwierzynę łowną, źródło wspaniałej dziczyzny. Niewielką część smaków i aromatów Gminy Kołobrzeg poznają Państwo wykorzystując w swojej kuchni przepisy, którymi dzieli się na łamach niniejszej publikacji nasi mieszkańcy. Najlepszym sposobem, by zapoznać się z różnorodnością smaków regionu jest przyjazd do nas . Nieskromnie powiem, że uwielbiamy naszą kuchnię i nie szczędzimy okazji by ją celebrować. W kalendarzu corocznych wydarzeń planujemy kilka imprez kulinarnych, które od lat przyciągają gości z całego kraju i zza granicy. Sztandarową z nich jest sierpniowy Festiwal Zupy Grzybowej w Grzybowie, Festiwal Smaczna Ryba w Dźwirzynie, Święto Chleba w Sarbii, Festiwal Kultury Polsko-Ukraińskiej w Przecminie z potrawami obu narodowości, Wigilijny Wieczór w Drzonowie, Tłusty Czwartek w Rościence, Dzikie Dzień w Kądzelnie, Święto Mleka w Bogustawcu czy Świniobicie w Drzonowie. Towarzyszy im mnóstwo imprez sołeckich, na których zawsze znajdziemy wiele kulinarnych frykasów i rarytasów z naszej gminy.

Życzę smacznej lektury

Włodzimierz Popiołek

Kuchnia i kultura kulinarna Gminy Kołobrzeg

Prawdziwa kuchnia musi być związana z miejscem. Dotyczy to zarówno produktów, które się na nią składają, jak i tradycji przygotowania konkretnych dań we właściwy dla regionu sposób. Forma przygotowywania potraw stanowi część kultury, ważny element opowieści o regionie, o nas, naszej historii i naszej tożsamości. Ukazanie takiej historii, to sposób na przedstawienie nas samych: naszych tradycji, smaków, pasji, produktów, konkretnych miejsc i ludzi, którzy pozwolili nam wejść do swoich domów i spróbować dań, które przygotowują.

Kuchnia Gminy Kołobrzeg jest niesamowicie barwna i zróżnicowana. To kuchnia pełna kulinarnej duszy. Ma swoją bogatą historię i odrębną tradycję kulinarną. Każde z sołectw Gminy Kołobrzeg ma swoje popisowe dania, które składają się na wielkolorową kolekcję dań, których można tylko pozazdrościć.

W kuchni Gminy Kołobrzeg królują ryby, grzyby, dziczyzna, warzywa, owoce, wszystkie przyrządzane na wiele sposobów. Na uwagę zasługują tu potrawy z darów lasu i morza, które splatają się ze sobą jak chociażby śledzik z farszem z grzybów leśnych.

Kuchnia ta to również potrawy tradycyjne z kasz, ziemniaków, nasion strączkowych, warzyw korzennych, owoców z przydomowych ogrodów i sadów, mięsa, owoców leśnych, mąki, nabiału i miodu. Przetrwała tu sztuka robienia przetworów na zimę. Pielęguje się stare tradycje kiszenia ogórków, buraków i kapusty wzbogacając je o robienie kiszzonek z innych warzyw, jak na przykład patisonów czy fasolki. Chętnie wykorzystuje się tu owoce zarówno dzikie jak i ogrodowe do sporządzania nalewek lub domowych win. Mieszkańcy gminy robią też tradycyjne wędliny i twarogi, te ostatnie głównie z mleka krowiego. Przetrwała też tradycja robienia chleba, która doczekała się także swojego święta - Dnia Chleba w Sarbii.



Imprezy rekreacyjne organizowane w poszczególnych sołectwach zawsze są przyczynkiem do gotowania i degustacji potraw. W Grzybowie króluje zupa grzybowa, w Przećminie bigos, w Drzonowie wieprzowina, w Bogusławcu mleko i wyroby serowarskie, a w Kądzielnie dziczyzna.

Kuchnia Gminy Kołobrzeg jest radosna, smaczna i sycąca. Wykorzystuje składniki z najbliższej okolicy. Często są to produkty gospodarskie. Wiele osób szczególnie tych, które mieszkają w sołectwach oddalonych od morza nadal hoduje kury, gęsi, krowy i świnię. Uprawia ziemniaki, kaszę, kapustę, warzywa korzeniowe. Wiejskie domostwa korzystają z dobrodziejstw przydomowych sadów, gdzie do dziś zachowały się szlachetne stare odmiany jabłoni, grusz, śliw, wiśni i czereśni. Do wiejskich przydomowych ogrodów wkroczyły też jeżyny, maliny, aronia, borówka i żurawiny. Ale moda na agrest i porzeczki pozwoliła przetrwać też od dawna zakorzenionym krzewom, które na nowo cieszą podniebienia w deserach lub domowych przetworach.

Dziś kuchnia Gminy Kołobrzeg to z jednej strony potrawy tradycyjne jak bigos, schabowe, pieczeń z dzika czy pierogi, z drugiej zaś kuchnia nowoczesna. Ciągące się w pasie nadmorskim smażalnie, bary, restauracje i kuchnie hotelowe prześcigają się, zwłaszcza w sezonie letnim, w wymyślaniu zjawiskowych i smacznych dań, które przyciągają rzesze wygłodniałych amatorów potraw, zwłaszcza rybnych. Szefowie kuchni często wywodzą się z domów, gdzie gotowano na co dzień, a prym wiodły tu babcie i mamy. Można więc i w ich daniach doszukać się smaków zapamiętanych w dzieciństwie. To one jak wiemy determinują nasze postrzeganie tego co smaczne, na zawsze.

Czyste powietrze, wspaniały klimat, dostatek produktów wysokiej jakości sprawiają, że kuchnia Gminy Kołobrzeg jest dla smakoszy kulinarnym rajem. Dbłość o kultywowanie tradycji, wspieranie lokalnych działań na rzecz promocji tradycyjnych produktów i potraw sprawia, że można śmiało powiedzieć: „wszystko wskazuje na to, że pozostanie taka przez długie, długie lata”. Czego z całego serca życzę zarówno jej mieszkańcom jak i gościom, którzy do niej przybywają.

Beata Mieczkowska-Miśtak

dziennikarka, specjalista ds. żywienia, propagatorka regionalnej kuchni, autorka pierwszej kołobrzesckiej kulinarniej książki kucharskiej „Smaczny Kołobrzeg. Kuchnie rejonu kołobrzesckiego.”





Roladki śledziowe

Anna Zawadzka - Karcino

Składniki:

1 główka kapusty pekińskiej,
1 l wody bulionu warzywnego,
2 filety śledzia marynowanego,
1 czerwona cebula,
1 serek śmietankowy chrzanowy do smarowania,
1 szklanka kaszy jęczmiennej,
1 jabłko,
3 ogórki kiszane,
50 ml octu jabłkowego,
1 łyżeczka cukru,
pieprz grubo mielony, lubczyk świeży i sól morska do smaku (po około ½ łyżeczki),
olej rzepakowy do smażenia.



Sposób przygotowania:

Całe główki kapusty pekińskiej parzymy we wrzącym bulionie warzywnym a następnie hartujemy zimną wodą. Kapustę odsączamy na papierowych ręcznikach. Odrywamy największe liście i odcinamy od nich twarde białe części. W międzyczasie na patelnię wlewamy olej rzepakowy i podsmażamy surową kaszę jęczmienną, stopniowo dolewamy bulionu, w którym się gotowała kapusta. Kiedy kasza wchłonie bulion, ale jest jeszcze lekko twarda, przetrzucamy ją do miski. W drugiej miseczce mieszamy ocet i cukier i przelewamy do kaszy, dodajemy lubczyk. Składniki mieszamy dokładnie i odstawiamy. Śledzia kroimy w paski ok. 1 cm, posypujemy czarnym pieprzem grubo mielonym i skrapiamy olejem. Cebulę kroimy w piórka, a jabłko i kiszane ogórki w zapalki.

Na dwóch matach do sushi, owiniętych folią spożywczą układamy składniki. Na pierwszej macie kładziemy liście sparzonej kapusty, tak aby zakryły całą powierzchnię maty. Kolejno, układamy kaszę jęczmienną i serek śmietankowy. Dodajemy paski śledzia, ogórki, cebulę, jabłko, świeży koper i zwijamy jak rulon sushi. To samo robimy na drugiej macie. Następnie rulony wstawiamy do lodówki na około dwie godziny, żeby utrwaliły swój wygląd i smaki się potęczyły. Następnie rulony kroimy w pierścienie, dekorujemy śmietaną i koperkiem.



Śledzie z farszem grzybowym

Barbara Gomez - Karcino

Składniki:

12 pojedynczych filetów śledziowych marynowanych ze skórą,
1 cebula biała lub czerwona,
ogórek konserwowy,
pół szklanki suszonych grzybów,
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego,
sól, pieprz, majeranek, cukier do smaku,
olej.



Sposób przygotowania:

Dzień przed robieniem śledzi należy przygotować grzyby: płuczemy je i namaczamy. Następnie gotujemy. Studzimy i drobno kroimy. Przechowujemy w lodówce. Następnie kroimy drobno cebulę i ogórek.

Pokrojone składniki mieszamy, dodajemy koncentrat pomidorowy, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i majerankiem do smaku.

Filety rozkładamy, na każdy nakładamy farsz i zwijamy jak rolmopsy spinając je patyczkiem. Wkładamy zwinęte śledzie do naczynia np. do słoika lub miseczki i zalewamy olejem. Odstawiamy na 12 godzin.



Faszerowane, pieczone ziemniaki

Zofia Szulchaczewicz

Karcino

Składniki:

10 ziemniaków,
1 łyżka oleju roślinnego,
2 cebule,
3 ząbki czosnku,
6 ogórków kiszonych,
1 pęczek szczypiorku,
sól, świeżo zmielony czarny pieprz.



Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach w osolonej wodzie przez 15-20 minut (czas podany od momentu zagotowania wody). Następnie odcedzamy je i odstawiamy do wystudzenia.

Cebulę i czosnek drobno siekamy i podsmażamy na oleju. Ugotowane ziemniaki przekrajamy na połówki, wydrążamy miąższ (najlepiej przy pomocy łyżeczki z ząbkami lub zwykłej łyżeczki), pozostawiają półcentymetrową warstwę wewnątrz.

Miąższ z ziemniaków rozgniatamy widelcem. Dodajemy podsmażoną cebulkę z czosnkiem, drobno posiekany szczypiorek i drobno pokrojone ogórki. Farsz doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość mieszamy. Tak przygotowaną masą faszerujemy ziemniaki, a następnie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez około 20 minut.



Śledź smażony, zamarynowany w zalewie

Włodzimierz Popiołek
Wójt Gminy Kotobrzeg

Składniki:

1 kilogram filetów ze świeżego śledzia,
1 łyżeczka pieprzu,
2 łyżeczki soli,
2 łyżeczki kurkumy,
2 łyżeczki słodkiej papryki,
około 1 szklanki mąki,
olej do smażenia.

Składniki na marynatę:

1 szklanka octu,
3 szklanka wody,
4 cebule pokrojone w krążki,
3 łyżki soli,
3 łyżki cukru.



Sposób przygotowania:

Składniki na zalewę łączymy w garnku i zagotowujemy. Gotujemy 5 minut a następnie wyłączamy i studzimy. Śledzie oczyszczamy z ości, myjemy i osuszamy. Śledzie obsypujemy solą, pieprzem i słodką papryką. Obtaczamy w mące wymieszanej z kurkumą.

Smażymy na rozgrzanym oleju aż się zrumienia. Następnie układamy je w misce i zalewamy zalewą. Wkładamy do lodówki najlepiej na dobę, żeby smaki się połączyły. Podajemy jako przystawkę lub zakąskę z domowych chlebem.



Tatar z łososia

Mirostawa Folta - Zieleniewo

Składniki:

1kg świeżego fileta z łososia,
3 żółtka jaj kur z wolnego wybiegu,
2 cebule,
3 spore korniszony lub 4 mniejsze,
½ pęczka koperku,
½ pęczka pietruszki,
1 łyżka czarnego pieprzu,
1 i ½ łyżki maggi,
3 łyżki oleju rzepakowego
sól do smaku.



Sposób przygotowania:

Świeżego fileta oczyścimy z ości a następnie myjemy i dokładnie suszymy. Drobniuteńko kroimy cebule i korniszony. Łososia mielimy przez maszynkę. Łączymy z cebule z korniszonami. Drobniutko kroimy koperek i pietruszkę i dodajemy do łososia. Doprawiamy przyprawami i dodajemy olej. Dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na godzinę, żeby się smaki połączyły. Podawajemy ze świeżym pieczywem.



Pasztet z selera

Matgorzata Stawiszyńska - Karcino

Składniki:

2 duże selery,
1 margaryna,
4 jajka,
vegeta,
maggi,
pieprz,
1 ½ szklanki bułki tartej,
1 ½ szklanki wody,
duży pęczek natki pietruszki.



Sposób przygotowania:

Seler ścieramy na tarce na grubych oczkach. Wkładamy do głębokiego rondla starty seler i margarynę. Wlewamy wodę i dusimy 15 minut, co jakiś czas mieszając. Seler po tym czasie powinien być miękki. Seler studzimy i dodajemy 4 jajka, bułkę tartą i posiekaną natkę. Przyprawiamy do smaku (zamiast vegety i maggi można dodać przyprawę do pasztetów lub pieczeni). Pieczemy masę godzinę w piekarniku nagrzanym do 200 °C. Pasztet lekko studzimy w formie, żeby się nie rozleciał. Wyjmujemy i finalnie studzimy. Podajemy tak jak inne pasztety: z sosem chrzanowym, grzybowym, tatarskim lub czosnkowym.



Śledzie z warzywami w pomidorach

Szczepan Wiśniewski

Głowaczewo

Składniki:

1 kg śledzi,
2 cebule,
1 mała dynia,
1 cukinia,
4 czerwone papryki,
1 kg pomidorów,
2 ząbki czosnku,
słodka papryka,
4 liście laurowe, 8 ziaren ziela angielskiego,
sól, pieprz do smaku,
3 łyżki oleju rzepakowego.

Składniki na marynatę:

3½ litra wody,
½ litra octu 10 %,
9 łyżek soli,
6 łyżek cukru,
kilka ziaren ziela angielskiego i liści laurowych.



Sposób przygotowania:

Z podanych składników należy ugotować marynatę, a następnie ją ostudzić. Świeże śledzie myjemy, czyszcimy i zdejmujemy z nich skórę. Wkładamy je do zimnej marynaty na 3 dni. Mieszaamy delikatnie raz dziennie, aby się dobrze zamarynowały. W trzecim dniu, kiedy śledzie się marynują robimy do niech warzywa. Na oleju smażymy pokrojoną cebulę i czosnek. Dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. A następnie pokrojoną paprykę, dynię, cukinię i pomidory. Przyprawiamy do smaku i dusimy aż pomidory się rozpadną. Wyjmujemy ziele i liski laurowe i warzywa zostawiamy na 12 godzin. Śledzie kroimy na kawałki dodajemy do warzyw. Wkładamy do lodówki na dobę, żeby smaki dobrze się połączyły.



Marynowana topatka z dzika

Matgorzata Chir

Składniki:

1 kg topatki z dzika,
½ litra octu jabłkowego,
1 cebula czerwona,
1 ząbek czosnku,
1 łyżeczka pieprzu młotkowego,
1 łyżeczka soli,
1 łyżeczka cukru,
1 łyżeczka pieprzu,
2 łyżki musztardy stołowej,
2 łyżeczki majeranku.



Sposób przygotowania:

Łopatkę z dzika umieszczamy w misce. W połowie szklanki ciepłej wody rozpuszczamy sól i cukier. Mięso zalewamy octem i wodą z cukrem i solą. Do marynaty kroimy cebulę i czosnek, dodajemy zwykły pieprz. Łopatka powinna być cała zakryta marynatą. Przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki na 24 godziny.

Po tym czasie łopatkę osączamy z marynaty i osuszamy papierowym ręcznikiem. Łopatkę nacieramy dokładnie musztardą. Oprószamy pieprzem młotkowym i majerankiem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 °C przez godzinę pod przykryciem. Następnie zdejmujemy przykrycie, zmniejszamy temperaturę do 180 °C i pozwalamy się mięsu zrumienić, najpierw z jednej a potem po przełożeniu, z drugiej strony (przez około 10 minut na stronę). Po upieczeniu pozwalamy mięsu odpocząć i wystygnąć. Podajemy na zimno pokrojone w cienkie plastry. Znakomicie pasuje do niej sos z borówek lub żurawina.



Saładka z solonych śledzi

Szczepan Wiśniewski

Głowaczewo

Składniki:

250 g śledzi solonych,
2 cebule,
majonez domowy,
ocet jabłkowy,
4 ogórki konserwowe,
2 jajka gotowane,
2 ząbki czosnku,
2 łyżki cukru,
sól i pieprz do smaku,
250 ml drobnej fasolki gotowanej w zalewie słodko-kwaśnej (stoik lub puszka),
1 łyżka jogurtu.



Sposób przygotowania:

Śledzie moczymy w wodzie przez noc. Odlewamy wodę, wlewamy do nich świeżą i zostawiamy jeszcze na godzinę. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i zalewamy octem jabłkowym z 2 łyżkami cukru na 2 godziny.

Jajka gotujemy na twardo. Ostudzone jajka kroimy w kostkę, dodajemy pokrojone w kostkę ogórki. Majonez mieszamy z jogurtem doprawiamy do smaku.

Śledzie osączamy z wody i kroimy w 2 centymetrowe kawałki. Dodajemy do jaj, ogórków i cebuli. Fasolkę odcedzamy z zalewy. Dodajemy do śledzi. Na koniec dodajemy majonez z ogórkiem. Wstawiamy do lodówki, żeby smaki się połączyły.



Tatar z polędwicy wołowej

Maciej Żukowski - Dźwirzyno
szef kuchni Havet Hotel

Składniki:

100 g polędwicy wołowej,
1 g soli wędzonej maldon,
0,5 g pieprzu młotkowego,
5 ml oliwy truflowej,
10 g maślaków w zalewie octowej,
1 żółtko jajka,
5 ml oliwy lubczykowej,
2 ml majonezu lubczykowego,
10 g cebuli kompresowanej z octem balsamicznym,
chipsy ze słoniny wieprzowej.



Sposób przygotowania:

Mięso z polędwicy myjemy, osuszamy i drobno siekamy. Dodajemy oliwę truflową, sól wędzoną i wyrabiamy masę. Układamy na talerzu cebulę kompresowaną, na nią układamy tatar, wbijamy na niego żółtko jaja. Dookoła tatara układamy grzybki marynowane, chipsy ze słoniny, majonez lubczykowy. Polewamy oliwą lubczykową.



Zupa dyniowa - krem

Zofia Paciorkowska

Karcino

Składniki:

2 kg dyni po obraniu i usunięciu pestek,
500 g ziemniaków obranych ze skórki pokrojonych w kostkę,
2 marchewki,
1 korzeń pietruszki,
¼ korzenia selera,
2 cebule,
4 ząbki czosnku,
kawałek imbiru,
natka kolendry,
śmietanka 18%,
1 łyżka masła,
prażone pestki dyni.



Sposób przygotowania:

Dynie kroimy w kawałki. Cebule oraz ziemniaki obieramy i kroimy w dużą kostkę. Resztę warzyw obieramy i kroimy w plastry. Cebulkę przesmażamy na łyżce masła.

Do garnka wkładamy dynię, ziemniaki, pokrojone warzywa, podsmażoną cebulkę i zalewamy je 2-3 litrami wody. Solimy i gotujemy pod przykryciem przez 50 minut. Jeśli lubicie rzadszą zupę dodajcie więcej wody, jeśli gęściejsza wystarczą 2 litry. Pod koniec gotowania dodajemy obrany i rozdrobniony imbir i czosnek.

Zupę rozdrabniam na jednolitą masę. Przed podaniem doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Wyłożoną do miseczek zupę dekorujemy łyżką śmietany i posypujemy pokrojoną natką kolendry oraz prażonymi pestkami dyni.



Zupa grzybowa

z Grzybowa

Składniki:

½ kg grzybów leśnych,
1 litr bulionu,
2 średnie marchewki,
1 spory korzeń pietruszki,
1 duży por,
1 cebula,
2 łyżki oleju,
1 łyżka klarowanego masła,
1 łyżeczka pszennej mąki,
4 ziarna ziela angielskiego,

5 ziaren pieprzu,
4 liście laurowe,
świeżo zmielony czarny pieprz,
2 ziemniaki,
sól,
grycik ptysiowy.



Sposób przygotowania:

Grzyby dokładnie oczyszczamy z piasku i płuczemy krótko pod bieżącą wodą. Duże grzyby kroimy na plastry a małe zostawiamy w całości lub przecięte na połówki. Cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę. Marchewki i pietruszkę obieramy, myjemy i kroimy na połówki, a następnie wzdłuż na pół. Z pora usuwamy wierzchnie liście. Dokładnie myjemy i kroimy na plasterki. Na patelni rozgrzewamy olej. Na nim podsmażamy krótko marchewkę, pietruszkę i pora cały czas mieszając. Następnie przekładamy warzywa do garnka i zalewamy bulionem. Dodajemy ziele angielskie, liść laurowy oraz pieprz w ziarnach. Wrzucamy obrane i pokrojone na części ziemniaki. Gotujemy aż warzywa zmiękną.

Cebulę przesmażamy na maśle aż się zeszkli. Dodajemy grzyby i smażymy często mieszając, na średnim ogniu przez 6-8 minut, aż powstały z nich płyn całkiem odparuje. Grzyby doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy jeszcze kilka minut. Następnie cebule i grzyby łączymy z warzywami w bulionie. Zupę doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Podajemy obsypaną grysiem ptysowym.



Zupa rybna

Kurta Schelera

Kurt Scheler
Festiwal rybny w Grzybowie

Składniki na wywar:

1 kg kręgosłupów rybnych,
1 cebula,
80 g pokrojonego selera naciowego,
100 g pokrojonej pietruszki,
100 g pokrojonego pora,
1 liść laurowy,
kilka ziaren ziela angielskiego,
1 łyżeczka białego pieprzu w ziarnach.

Składniki na zupę rybną:

wywar rybny,
filety ryb,
mieszanka owoców morza,
marchew,
seler, seler naciowy,
pietruszką,
2 pomidory,
odrobina szafranu,
odrobina ziół prowansalskich,
sól i pieprz.



Składniki na pesto:

1 pęczek naci pietruszki,
1 łyżka oliwy,
1 łyżka orzeszków pinii,
1 łyżka drobno startego parmezanu.

Sposób przygotowania:

Wywar: Kręgosłupy rybne i warzywa zalewamy około 2 litrami wody. Przyprawiamy liściem laurowym, zieleń angielskim i ziarnami pieprzu. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu przez około 30 minut, co jakiś czas ściągając wierzchnią pianę. Gotowy wywar przecedzamy przez sito.

Pesto: Nać pietruszki bez twardych łodyg, uprażone orzeszki pinii i pozostałe składniki, miksujemy na jednolitą masę.

Zupa: Zagotowujemy wywar, dodajemy pokrojone warzywa i pomidory, doprawiamy ziołami prowansalskimi. Gotujemy na niedużym ogniu do momentu aż warzywa będą miękkie. Następnie dodajemy filety ryb i mieszankę owoców morza. Gotujemy jeszcze chwilę (maksymalnie 3-5 min). Na koniec doprawiamy szafranem, solą i pieprzem. Na koniec dodajemy około 1 łyżeczki pesto do zupy.



Chłodnik z pieczonych buraków

Matgorzata Bielankiewicz
Budzistowo

Składniki:

4 pieczone buraki,
pęczek koperku,
250 ml jogurtu naturalnego,
sól,
pieprz,
pęczek szczypiorku,
1 gotowane jajko na 1 porcję,
opcjonalnie sok z cytryny lub z kiszonych buraków.



Sposób przygotowania:

Buraki obieramy ze skórki. Następnie trzemy je na tarce lub kroimy w paseczki. Koperek i szczypiorek siekamy drobnutko i dodajemy do buraków. Kilka gałązek zostawiamy do dekoracji. Jogurt blendujemy na gładko i dolewamy do buraczków. Doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli wolimy żeby był bardziej kwaśny, dodajemy sok z cytryny lub z kiszonych buraków. Odstawiamy na godzinę do lodówki, żeby smaki się połączyły. Chłodnik podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo. Do tego znakomicie pasuje świeżo upieczony domowy chleb.



Dorsz zapiekany

w porze z białym winem

Monika Madejek - Karcino

Składniki:

1kg fileta z dorsza,
3 pory średniej wielkości,
150 ml śmietany 30 procentowej,
skórka z jednej cytryny,
sok z jednej cytryny,
200 g masła,
100 ml wytrawnego białego wina,
sól, czarny pieprz do smaku.



Sposób przygotowania:

Filet z dorsza oczyszczamy, usuwamy ości i obmywamy. Osuszamy z wody, doprawiamy solą, pieprzem oraz skrapiamy sokiem z cytryny. Wstawiamy do lodówki na 30 minut.

Pory kroimy drobnutko w małą kosteczkę. Solimy i podduszamy na maśle. Zestawiamy z ognia i dodajemy połowę porcji białego wina. Lekko mieszajmy.

W naczyniu żaroodpornym posmarowanym masłem układamy warstwami: filety z dorsza i podsmażone pory tak, aby ostatnia warstwa była przykryta duszonym porem. Całość skrapiamy resztą porcji białego wina. Na wierzch wylewamy śmietankę. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 °C i pieczemy pod przykryciem przez 30 do 40 minut. Podajemy posypanego startą skórką z cytryny.



Ser wrzeciono

Rafał Durka - Zieleniewo
szef kuchni Diuna Hotel

Składniki:

ser wrzeciono z gospodarstwa Wojciecha Pilcha,
liście brukselki marynowane w klasycznym vinegrecie,
karmelizowana figa,
dressing malinowy z miodem z pasieki Diuna Hotel,
por palony.



Sposób przygotowania:

Ser grillujemy od góry pod rozgrzaną grzałką np. w piekarniku lub pod salamandrą. Figę kroimy na cztery części i obsypujemy cukrem a następnie karmelizujemy na rozgrzanej suchej patelni.

Brukselki blanszujemy i obieramy, podobnie jak w przypadku kapusty na gołąbki. Tak przygotowane listki obtaczamy w sosie vinegret tuż przed podaniem.

Miksujemy maliny z miodem z wyjątkiem oleju, ten dolewamy stopniowo pod koniec miksowania. Nie przecieramy.

Danie łączymy układając na talerzu.



Tarta grzybowa

Barbara Gomez - Karcino

Składniki na ciasto:

200 g mąki pszennej,
½ szklanki mleka,
½ kostki schłodzonego masła,
½ łyżeczki soli,
½ łyżeczki proszku do pieczenia.

Składniki na nadzienie:

400 g świeżych grzybów leśnych lub 200 g suszonych,
1 duża cebula,
3 ząbki czosnku,
100 ml śmietany 30%,
100 ml śmietany 18%,
1 jajko,
10 dkg żółtego sera,
10 dkg wędzonego żółtego sera,
sól, pieprz do smaku,
½ szklanki natki pietruszki,
olej do smażenia grzybów.



Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy i mieszamy z solą i proszkiem do pieczenia. Dodajemy posiekane masło i wyrabiamy ciasto ręcznie, wlewając stopniowo mleko. Masa ma mieć elastyczną konsystencję. Formę do pieczenia wylepiamy ciastem. Nkłuujemy ciasto widelcem. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 200 °C przez 15 minut.

W tym czasie przygotowujemy nadzienie. Grzyby świeże oczyszczamy, myjemy, osączamy i kroimy w paski. Grzyby suszone zalewamy wrzątkiem. Moczymy je przez pół godziny a następnie zagotowujemy. Po zagotowaniu studzimy i postępujemy jak ze świeżymi.

Cebulę i czosnek kroimy w kostkę i szklimy na oleju. Śmietanę mieszamy z roztrzepanym jajkiem i startymi serami. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy drobno posiekaną natkę pietruszki.

Na podpieczony spód wykładamy grzyby. Polewamy je masą śmietanowo-serową. Tartę pieczemy w nagrzanym do 180 °C piekarniku około 20 minut. Podajemy na ciepło lub na zimno.



Dorsz w piwie

Robert Ćwik - Zieleniewo

Składniki:

1kg fileta z dorsza, bez skóry,
2 duże cebule, pokrojone w krążki,
300 ml piwa (najlepiej belgijskiego),
2 liście laurowe,
50 g masła oraz dodatkowo do położenia na rybę,
50 g pszennej bułki tartej,
sól, czarny pieprz do smaku.



Sposób przygotowania:

Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 200 °C. Filety z dorsza układamy w płytkim naczyniu i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na patelni średniej wielkości topimy masło na małym ogniu i wrzucamy cebule. Następnie smażyjemy je przez mniej więcej 10 minut, aż zmiękną, często mieszając zawartość. Zdejmujemy patelnię z ognia.

Na patelnię wlewamy piwo, po czym ponownie stawiamy ją na palniku. Zwiększamy ogień i gotujemy, aż ulotni się zapach alkoholu. Następnie zawartość patelni przekładamy do płytkiego naczynia żaroodpornego, wrzucamy liście laurowe i układamy filety z dorsza. Rybę posypujemy bułką tartą, następnie na wierzchu układamy kawałeczki masła. Pieczemy przez 20-25 minut, aż ryba będzie gotowa, a skórka zarumieni się.



Tarta z łososiem

Kacper Miśtak - Grzybowo

Składniki na kruche ciasto:

300 g mąki,
200 g masła,
40 g cukru,
5 g papryki wędzonej.

Składniki na nadzienie:

1 serek pleśniowy lazur,
1 twarożek śniadaniowy 200 g,
1 mozzarella,
szczypta soli i pieprzu,
½ szklanki orzechów nerkowca,
250 g łososa wędzonego na ciepło (mogą być brzuszek).



Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto łączymy ze sobą i wyrabiamy. Następnie chłodzimy 10-15 minut w zamrażalniku. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 10-12 minut. Wyciągamy do ostygnięcia.

Na tartę układamy mozzarellę pociętą na kawałki. Mieszmą twaróg z serem lazurem, doprawiamy solą i pieprzem i wykładamy na ciasto. Zapiekamy do zrumienienia. Orzechy prażymy na patelni. Po wyjęciu z piekarnika rozsypujemy na tarcie łososa porwanego na kawałki i wcześniej uprażone nerkowce.



Jesiotr z gospodarstwa rybackiego z Zielenicy

Dawid Owedyk - Dźwirzyno
z-ca szefa kuchni Havet Hotel

Składniki:

50 g fileta z jesiotra,
10 ml oleju,
½ kg marchewki,
150 ml wody,
50 gram masła, masło klarowane do smażenia,
2 pietruszki,
oliwa z pestek dyni,
pęczek natki pietruszki,

½ szklanki bułki tartej,
100 g ślimaków z eko farmy,
10 g kawioru ze ślimaka,
10 ml oliwy z pestek dyni.



Sposób przygotowania:

Obieramy i gotujemy do miękkości ½ kg marchewki w małej ilości wody. Filet z jesiotra gotujemy przez 25 minut w temperaturze 54 °C w kąpieli wodnej. Pietruszki obieramy, kroimy na frytki i podgotowujemy w gorącej wodzie. Wyjmujemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Marchew odcedzamy, dodajemy masło i blendujemy na purée. Frytki smażymy na oleju do zrumienienia.

Jesiotra wyjmujemy z kąpieli wodnej i smażymy na oleju skórą do dołu, a następnie dodajemy masło i smażymy wierzch. Blendujemy zieloną natkę pietruszki z bułką tartą. Wyjmujemy jesiotra z patelni i posypujemy z wierzchu bułką z pietruszką. Ślimaki podsmażamy krótko na maśle klarowanym. Wszystkie elementy układamy i dekorujemy danie kawiolem oraz polewany odrobiną oliwy z pestek dyni.



Pierogi z grzybami

Stanisława Machaj – Rościcino

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej + do podsypywania,
1 jajko,
ok. $\frac{3}{4}$ szklanki wody,
1 łyżeczka masła,
1 łyżeczka soli.

Składniki na nadzienie:

200 g świeżych boczników,
50 g grzybów suszonych,
1 cebula,
2 ząbki czosnku,
olej rzepakowy,
sól, pieprz.

Masło do okraszenia.



Sposób przygotowania:

Grzyby czyścimy i kroimy na mniejsze części. Płuczemy je pod zimną wodą, osuszamy i smażymy na oleju żeby się zrumieniły. Suszone grzyby zalewamy w garnku wrzątkiem. Zostawiamy na 15 minut a następnie zagotowujemy. Odcedzamy i studzimy. Cebulę i czosnek siekamy i podsmażamy na rozgrzanym oleju. Doprawiamy solą i pieprzem. Grzyby mielimy przez maszynkę do mięsa a następnie dodajemy do cebulki. Składniki zesmażamy, tak by odparował nadmiar płynu, a masa miała zwartą konsystencję. Zostawiamy do przestudzenia. W międzyczasie przygotowujemy ciasto na pierogi. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy jajko, masło, sól i stopniowo dolewamy odpowiednią ilość wody, aby składniki się połączyły. Zagniatamy ciasto, tak by było gładkie i jednolite. Ciasto nie może się kleić do rąk, ale musi być miękkie, żeby dało się łatwo rozwałkować. Ciasto dzielimy na dwie części i kolejno rozwałkowujemy każdą na cienki placek o grubości około 2-3 mm, obsypując stolnicę mąką. Za pomocą szklanki wykrajamy z przygotowanego ciasta kółka. Umieszczamy po 1 łyżeczce farszu na środku każde z nich. Dokładnie zlepiamy boki, formując pierogi. W dużym garnku zagotowujemy wodę. Solimy ją i dodajemy łyżkę oleju. Pierogi wrzucamy po kilka sztuk. Gotujemy po wypłynięciu jeszcze przez około 3-5 minut. Wyciągamy za pomocą łyżki cedzakowej. Podajemy ze stopionym masłem.



Jesiotr smażony w migdatach

Grzegorz Boczek - Grzybowo

Składniki:

100 g jesiotra,
mała dynia hokkaido,
2 łyżeczki czarnuszki,
olej rzepakowy,
3 młode marchewki,
por,
masło klarowane,
tymianek,
czosnek,
rosół,
1 łyżka płatków migdałów.

Składniki do sosu voute:

mąka pszenna,
masło homarowe,
wywar rybny.



Sposób przygotowania:

Jesiotra obsypujemy płatkami migdałów i smażymy krótko na oleju rzepakowym, Następnie przekładamy go do pieca na ok 7 minut w temperaturze 170 °C.

Pory przygotowujemy w rosole. Następnie marchewki pieczemy w maśle klarowanym z tymiankiem i czosnkiem w temperaturze ok 110 °C, około 40 minut. Pora zaś opalamy na suchej patelni, potem podlewamy go rosółem i dusimy w piecu w temperaturze 180 °C przez 10 minut. Sos veloute wykonujemy robiąc zasmażkę z mąki pszennej na maśle homarowym, rozprowadzoną wywarem rybnym.

Dynię pieczemy, dodajemy masło, blendujemy i dodajemy czarnuszkę. Wykładamy wszystkie elementy na talerz, w centralnym miejscu kładąc jesiotra.



Makaron z grzybami

Festiwal Zupy Grzybowej
Grzybowo

Składniki:

30 dag makaronu wstążki,
40 dag grzybów leśnych,
1 cebula,
2-3 łyżki oleju,
opakowanie kielków rzodkiewki,
1 mała cukinia,
1 marchewka,
1 łyżka masła,
10 dag sera żółtego Bursztyn,

2-3 łyżki natki pietruszki,
świeżo starty pieprz czarny,
sól do smaku,
1 szklanka wina,
kilka obgotowanych świeżych grzybków do dekoracji.



Sposób przygotowania:

Oczyszczone i umyte grzyby kroimy w plasterki i smażymy na rumiano na oleju. Do grzybków dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę i smażymy jeszcze około 5 minut.

Marchew i cukinię kroimy na wstążki obieraczką do warzyw i smażymy z grzybami i cebulą mieszając. Dolewamy 1/2 szklanki wina i dusimy ok. 5 minut mieszając. Gdy płyn odparuje, wlewamy kolejne pół szklanki wina doprawiamy solą i pieprzem. Makaron gotujemy al dente, odcedzamy i przekładamy na patelnię z sosem grzybowym. Dodajemy masło, mieszamy i układamy porcje na talerze. Dekorujemy startym serem, kielkami i grzybkami.



Dorsz konfitowany

w maśle z estragonem

Karolina Wisniewska - Grzybowo

z-ca szefa kuchni Diuna Hotel

Składniki:

1100 g dorsza,
boczniaki, ciemne pieczarki,
zielona pietruszka, estragon,
purée z eko ziemniaków,
tapioka
szafran,
emulsja szczypiorkowa,
masło, masło klarowane i olej do smażenia,
śmietana,
sól, cukier, pieprz do smaku.

Składniki do sosu bearneseńskiego:

2 łyżeczki posiekanej szalotki,
2 łyżeczki posiekanego estragonu,
75 ml białego octu winnego,
4 żółtka,
1 łyżka soku z cytryny,
1 szczypta soli,
225 g stopionego masła.



Sposób przygotowania:

Filet z dorsza kroimy na dwa kawałki. Wkładamy go do solanki przygotowanej z 30 g soli, litra wody i łyżeczki cukru. Dorsza wyjmujemy z solanki i smażymy w maśle z estragonem. Ziemniaki gotujemy, odlewamy wodę, dodajemy do nich masło i śmietanę. Blendujemy na purée. Do purée dodajemy posiekany szczypiorek. Pieczarki i boczniaki kroimy wzdłuż na kawałki. Smażymy na oleju, doprawiamy do smaku. Dorsza podajemy z purée, sosem bearneseńskim, grzybami oraz chipsem z boczniaka i kawiozem z tapioki doprawionym szafranem.

Sos bearneseński: W rondelku mieszamy szalotkę, estragon i ocet. Gotujemy na średnim ogniu przez 5 minut, aż pozostanie tylko łyżka płynu. Odcedzamy, zachowując płyn. Do blendera wlewamy żółtka, zredukowany ocet i sok z cytryny, dodajemy sól. Miksujemy, stopniowo dodając po jednej łyżeczce stopionego masła, aż połączy się w jednolitą masę.

Kawior z tapioki: Do rondelka wlewamy 3 szklanki wody. Doprowadamy wodę do wrzenia i dodajemy 2 łyżki perłek tapioki. Mieszamy i gotujemy na średnim ogniu przez około 25 minut. Perłki tapioki powinny stać się przezroczyste na zewnątrz z białą kropką w środku. Odsączamy tapiokę na sicie z drobnymi oczkami. Płuczemy pod zimną, bieżącą wodą.



Pieczona topatka wieprzowa

Piotr Bielaniewicz - Budzistowo

Składniki:

1 kg topatki wieprzowej,
1 cebula czerwona,
1 ząbek czosnku,
4 liście laurowe, 2 łyżeczki majeranku, 4 ziela angielskiego,
½ litra octu herbacianego lub winnego,
1 łyżeczka pieprzu młotkowego,
1 łyżeczka soli,
1 łyżeczka cukru,
1 łyżeczka pieprzu,
4 łyżki musztardy stołowej,
½ szklanki wody.

Składniki do sosu musztardowego:

4 łyżki musztardy delikatesowej,
1 łyżka maki pszennej,
1 litr bulionu warzywnego lub drobiowego,
sól, pieprz do smaku,
1 łyżka masła.



Sposób przygotowania:

Łopatkę umieszczamy w misce. W połowie szklanki ciepłej wody rozpuszczamy sól i cukier. Mięso zalewamy octem i wodą z cukrem i solą. Łopatka powinna być cała zakryta marynatą. Przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie łopatkę osaczamy z marynaty i osuszamy papierowym ręcznikiem. Łopatkę nacieramy dokładnie musztardą. Oprószamy pieprzem młotkowym i majerankiem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 °C przez godzinę pod przykryciem. Następnie zdejmujemy przykrycie, zmniejszamy temperaturę do 180 °C i pozwalamy się mięsu zrumienić, najpierw z jednej a potem po przelożeniu, z drugiej strony. Przez około 10 minut na stronę.

Sos musztardowy: Najpierw robimy na maśle zasmażkę z maki, dolewamy bulion i mieszamy. Następnie dodajemy musztardę. Kiedy sos się zagotuje, trzymamy go jeszcze na ogniu do 2 minut mieszając.

Danie podajemy na ciepło z sosem i ulubiona surówką. Na przykład z buraczków.



Pierogi z serem i ziemniakami

Grażyna Staszewska - Rościęcino

Składniki:

500 g mąki pszennej,
1 łyżka oleju rzepakowego,
1 łyżeczka soli morskiej,
250 ml ciepłej wody.

Okrasa:

3 łyżki oleju rzepakowego,
1 łyżka masła,
1 cebula.

Składniki na farsz:

½ kg twarogu półtłustego,
400 g ziemniaków,
1 średnia cebulka,
sól,
pieprz ziółowy,
pieprz czarny,
1 łyżka masła.



Sposób przygotowania:

Na łyżce masła szklimy drobno pokrojoną cebulkę. Obieramy a następnie gotujemy ziemniaki w osolonej wodzie, aż do miękkości. Odcedzamy je i odstawiamy do ostygnięcia. Następnie mielimy je w maszynce razem z twarogiem i cebulką. Doprawiamy do smaku czarnym i ziołowym pieprzem oraz solą.

Mąkę przesiewamy do miski i dodajemy sól oraz olej. Delikatnie mieszamy wszystko łyżką, a następnie stopniowo dolewamy przegotowaną wodę i zagniatamy gładkie i elastyczne ciasto. Dzielimy je na części i kolejno rozwałkowujemy na cienkie placki. Wycinamy szklanką kółka. Na środek ciastowych kókek nakładamy sporo farszu. Składamy ciasto na pół i dokładnie zlepiamy brzegi. Zagotowujemy w garnku wodę z solą i olejem. Wrzucamy pierogi kolejno do garnka i mieszamy, by się nie posklejały. Po ponownym zagotowaniu zmniejszamy ogień i jeszcze gotujemy pierogi przez 2 min. od czasu ich wypłynięcia na powierzchnię. Na patelni rozgrzewamy 3 łyżki oleju i przesmażamy na niej cebulkę na złoty kolor. Na koniec dodajemy masło. Polewamy okrasą pierogi na talerzu.



Sałatka z opieniek na zimę

Bogustawa Ochnio - Karcino

Składniki:

1 kg kapeluszy opieniek ugotowanych,
4 duże cebule,
4 ząbki czosnku,
4 papryki czerwone,
½ szklanki oleju,
1 szklanka octu 10%,
1 szklanka cukru,
1 torebka ziela angielskiego,
2 łyżeczki soli,
2 łyżeczki vegety,
1 słoiczek koncentratu pomidorowego 30%.



Sposób przygotowania:

Grzyby, cebulę, czosnek i paprykę kroimy i podsmażamy na oleju. Ocet z cukrem zagotowujemy i dodajemy do smażonych składników. Wszystko razem dusimy. W osobnym rondelku zagotowujemy koncentrat pomidorowy z zieleń angielską, solą i vegetą przez 10 min. Wszystkie składniki łączymy razem i gotujemy jeszcze przez około 20 min. Sałatka ma mieć konsystencję gęstego gulaszu. Gorącą sałatkę nakładamy do wyparzonych słoików. Zakręcamy i ostrożnie wkładamy do garnka z ciepłą wodą. Pasteryzujemy przez 15 min.



Dżem i keczup z cukinii

Barbara Laskowska - Karcino

Składniki na dżem:

5kg cukinii,
2 kg cukru,
3 łyżki kwasku cytrynowego,
1 olejek pomarańczowy.

Składniki na keczup:

1,5 kg cukinii,
0,5 kg cebuli,
3 łyżki soli,
0,5 kg cukru,
1 łyżeczka papryki słodkiej,
1 płaska łyżeczka papryki ostrej,
2 dobre 30 % koncentraty pomidorowe,
1 szklanka octu 6% lub 1/2 szklanki octu 10%,
2 łyżeczki nasion czarnuszki.



Sposób przygotowania:

Dżem: Cukinię obieramy, wybieramy nasiona i kroimy w kostkę. Wkładamy do miski, zasypujemy cukrem i zostawiamy do następnego dnia. Drugiego dnia składniki przelewamy do garnka i smażymy do uzyskania konsystencji dżemu. Na koniec dodajemy kwasek cytrynowy i olejek pomarańczowy. Dżem jeszcze chwilę gotujemy, przekładamy do słoiczków i pasteryzujemy przez 15 min.

Keczup: Cukinię i cebule obieramy, a następnie zcieramy na tace z grubymi oczkami do miski. Zasypujemy solą i zostawiamy na około 6 godzin. Potem dodajemy 0,5 kg cukru i gotujemy 20 minut mieszając, by się nie przypaliło. Po 20 minutach dodajemy słodką i ostrą paprykę oraz pieprz, czarnuszkę, koncentrat i ocet. Całość gotujemy 10 min na średnim ogniu bez przykrycia. Po tym czasie ketchup blendujemy na jednolitą masę. Gorący sos nalewamy do słoików, stawiamy do góry dnem. Można dla pewności pasteryzować słoiki przez 20 minut.



Sałatka z buraczków

Monika Madejko - Karcino

Składniki:

2 kg buraków,
250 g cebuli,
½ szklanki octu jabłkowego 6 %,
1 szklanka wody,
¼ szklanki cukru,
1 łyżka soli.



Sposób przygotowania:

Buraki myjemy, szorujemy i wkładamy do garnka. Zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Następnie lekko ostudzone buraki obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebule obieramy ze skórki i kroimy w paski. Następnie mieszamy buraki z cebulą i przekładamy do słoików.

Z octu, wody, soli i cukru gotujemy zalewę. Zalewamy sałatkę w słoikach a następnie pasteryzujemy 10 do 20 minut, w zależności od wielkości słoików. Po tym czasie wyciągamy słoiki i odkładamy do góry dnem, do ostudzenia.



Pierniczki świąteczne

lukrowane masą cukrową

Gospodynie - Karcino

Składniki pierniczków:

100 g masła,
100 g cukru białego,
100 g cukru trzcinowego,
500 g mąki,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 łyżeczka sody oczyszczonej,
2 łyżeczki cynamonu,
2 łyżeczki przyprawy do piernika,
1 jajko,
lukier do dekoracji.

Składniki masy cukrowej:

80 dkg cukru pudru,
10 dkg glukozy w proszku,
4 łyżeczki żelatyny,
70 ml wody,
kilka kropelek gliceryny spożywczej,
1 łyżeczka ulubionego olejku do ciast.



Sposób przygotowania:

Pierniczki: Do garnka wkładamy masło, cukier, miód i podgrzewamy do momentu, aż wszystko się roztopi i połączy w jednolitą masę. Zawartość garnka dodajemy do mąki i wyrabiamy. Ciasto chłodzimy 1 godz. w lodówce. Masę rozwałkowujemy na placki grubości około 0,5 cm. Następnie wycinamy w nich wzory. Wycięte pierniczki pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C około 10-15 minut.

Masa sukrowa: Żelatynę namaczamy w podanej ilości wody, czekamy aż spęcznieje. Następnie rozpuszczamy w kąpieli wodnej nie doprowadzając do zagotowania się żelatyny, bo straci swoje właściwości. Do przestudzonej żelatyny dodajemy olejek zapachowy, glicerynę i mieszamy. Całość przekładamy do miski i mieszamy powoli dodając przesiany cukier puder. Pod koniec wyrabiania przenosimy masę na stolnicę i kończymy wyrabiając masę ręcznie. Kiedy masa będzie plastyczna i przestanie się kleić do rąk należy przestać dodawać cukier puder. Przed wałkowaniem masy należy stolnicę i ręce oprószyć cukrem pudrem. W celu uzyskania kolorowej w masy należy dodać barwnik spożywczy.

Ostudzone pierniczki ozdobić kolorową masą cukrową. Masę należy rozwałkować na ok 0,3 cm. Z niej można wycinać wzorki tymi samymi foremkami co pierniczki. Wycięte wzorki lekko zwilżamy wodą i przyklejamy do pierniczka.



Eleganckie ciasto rabarbarowe

Roksana Lamprycht - Nierzyn

Składniki na kruche ciasto:

200 g masła,
4 żółtka,
4 łyżki cukru pudru,
380 g mąki pszennej,
1 opakowanie cukru waniliowego.

Składniki nadzienia:

1 kg rabarbaru,
2 duże truskawki,
1 szklanka cukru,
skórka z połowy cytryny,
40 gram maki ziemniaczanej,
1/3 szklanki wody.

Składniki na bezę:

5 białek,
300 g cukru,
cynamon do posypania.

Dodatkowo:

3 łyżki bułki tartej.



Sposób przygotowania:

Rabarbar przesypujemy $\frac{3}{4}$ cukru i zostawiamy na 2 godziny, żeby puścić sok. W tym czasie z podanych składników zagniata-
my kruche ciasto. Dzielimy je na 2 porcje: jedną dużą $\frac{3}{4}$ a drugą małą $\frac{1}{4}$. Większą wkładamy do lodówki a mniejszą umiesz-
czamy w zamrażarce. Następnie osączamy rabarbar z soku, który nie będzie nam potrzebny. W porcji wody rozpuszczamy
mąkę ziemniaczaną. Rabarbar wkładamy do garnuszka a następnie wlewamy wodę z mąką i gotujemy aż powstanie nam kisiel
rabarbarowy. Schłodzone w lodówce ciasto wyjmujemy i rozwałkowujemy a następnie wylepiamy nim spód i brzegi tortow-
nicy. Nakłuwamy widelcem i wstawiamy do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 20 minut. Wyjmujemy i studzimy. Ciasto
oprószamy bułką tartą. Na nią wlewamy przestudzony kisiel rabarbarowy. Na wierzch ścieramy na dużych oczkach ciasto z
zamrażarki. Całość wkładamy do piekarnika na 20 min w temperaturze 180 °C. W tym czasie ubijamy bezę. Najpierw w misce
umieszczamy białka i miksujemy je stopniowo dodając cukier. Po dodaniu cukru ubijamy bezę jeszcze 5 minut. Wyjmujemy
ciasto z piekarnika. Nakładamy na niego wierzch bezę tak aby nie dotykała ścianek tortownicy. Oprószamy bezę cynamonem.
Z powrotem wkładamy ciasto do pieczenia i pieczemy tym razem aż 2 godziny w temperaturze 110 °C. Kroimy dopiero po
całkowitym wystudzeniu.



Domek z piernika

Magdalena Wiśniewska

Głowaczewo

Składniki piernika:

1kg mąki,
340 g margaryny,
500 g miodu,
300 g cukru,
4 sztuki jaj,
20 g sody,
40 g przyprawy do piernika.

Składniki masy cukrowej:

350 – 400 g cukru,
50 g glukozy w proszku,
2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w gorącej wodzie.



Sposób przygotowania:

Zagotowujemy w garnku margarynę, miód i cukier. Dodajemy przyprawę do piernika i studzimy. Przesiewamy przez sitko mąkę i sodę. Wyrabiamy na gładkie ciasto, które nie przykleja się do ręki. Dzielimy na trzy porcje, zawijamy w folię i wkładamy do schłodzenia do lodówki na ok 45 minut. Następnie z lodówki wyciągamy pierwszą porcję piernika, wałkujemy dość grubo, na około 5 mm, by ściany były stabilne. Wycinamy odpowiednie wymiary domku, posługując się wydrukowanym wcześniej szablonem. Wkładamy nasze pierniczkowe części domku do piekarnika, nagrzanego do 180 °C i pieczemy około 15 minut. Kiedy mamy już gotowe upieczone i wystudzone elementy łączymy składniki masy cukrowej w naczyniu, mieszając. Składamy domek sklejać poszczególne elementy za pomocą masy cukierniczej.



Malinowe niebo

Aneta Biedrzycka - Zieleniewo

Składniki na biszkopt:

6 jaj,
1 szklanka mąki tortowej,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
1 szklanka cukru,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
2 łyżki bułki tartej,
2 łyżki masła.

Składniki kremu:

gotowy krem karpatka,
2 galaretki malinowe.

Dodatkowo:

maliny.

Składniki na poncz:

woda,
cukier,
1 cytryna.



Sposób przygotowania:

Z białek ubijamy na sztywno pianę wsypując powoli cukier. Dodajemy następnie żółtka i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Blachę smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Biszkopt pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 °C przez 30 minut. Galaretki rozpuszczamy w wodzie zgodnie z instrukcją.

Poncz robimy mieszając sok z cytryny, cukier i wodę. Ostudzone ciasto przecinamy na połowę i nasączamy ponczem. Następnie przygotowujemy krem do karpatek zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ciasto przekładamy kremem zostawiając część kremu, którą wykorzystamy na wierzch ciasta. Możemy wedle upodobania dodać trochę malin do masy. Na przełożony masą blat nakładamy drugi blat ciasta, nasączamy go także ponczem i smarujemy masą. Na niej układamy maliny. Na wierzch ciasta wylewamy tężejącą galaretkę i wstawiamy do lodówki do schłodzenia.



Szarlotka na czarnym chlebie

Beata Mieczkowska-Miśtak

Składniki pierniczków:

4 szklanki startego suchego, ciemnego chleba,
½ szklanki cukru,
½ szklanki cukru pudru,
½ kostki masła,
1 ½ kg jabłek,
2 łyżki cynamonu,
150 g rodzynek.



Sposób przygotowania:

Jabłka kroimy w plastry. Chleb mieszamy z połową cukru i masłem. Połową chleba wylepiamy dno tortownicy wyłożonej papierem. Drugą połowę wkładamy do lodówki. Jabłka układamy warstwami. Przesypujemy je rodzynekami i cukrem pudrem. Czynność powtarzamy aż do skończenia produktów. Ostatnią warstwą mają być jabłka oprószone cukrem. Na jabłka wkruszymy drugą połowę chleba i lekko dociskamy. Pieczemy 50 minut w piekarniku w temperaturze 180 °C. Podajemy na ciepło lub na zimno.



Nalewka malinowa

Barbara Gomez - Karcino

Składniki:

½ kg malin,
½ kg cukru,
½ l spirytusu.



Sposób przygotowania:

Owoce wsypujemy do słoika, następnie zasypujemy je cukrem. Słoik przykrywamy gazą. Zostawiamy aż do rozpuszczenia się cukru. Potrząsamy słoikiem , co jakiś czas, aby wszystkie owoce puściły sok.

Wlewamy spirytus i zamykamy słoik wieczkiem. Odstawiamy na 3 miesiące w ciemne i chłodne miejsce.

Następnie zlewamy płyn i odsączamy owoce przez gazę. Rozlewamy nalewkę do butelek i odstawiamy na następne 3 miesiące.



LEUKA Z MALIN
KABENO 2016
VALENA Z MALIN
KABENO 2016

Nalewka z pigwy

Monika Madejek - Karcino

Składniki:

1 kg owoców pigwy,
1 kg cukru,
 $\frac{1}{2}$ l wódki,
 $\frac{1}{2}$ l spirytusu.



Sposób przygotowania:

Owoce dokładnie myjemy a następnie osuszamy. Kroimy na ćwiartki i oczyszczamy z gniazd nasiennych. Przekładamy do dużego słoika i zasypujemy cukrem. Słoik przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy na 2 tygodnie. Po tym czasie zlewamy syrop i łączymy go ze spirytusem. Nalew odstawiamy w ciemne miejsce. Pozostałe owoce zalewamy wódką i po 3 tygodniach filtrujemy i łączymy oba roztwory. Od tej pory nalewka nadaje się do spożycia. Ale warto poczekać jeszcze 3 - 4 miesiące aby smaki dobrze się połączyły.



Piwo domowe

Krzysztof Michalik - Grzybowo

Składniki:

3,5 kg słód pilzneński,
0,5 kg słód monachijski,
30g chmiel Lubelski,
40g chmiel Marynka,
drożdże Saftlager W37/40.



Sposób przygotowania:

Zacieranie: Do 12 l wody o temperaturze 46 °C wsypujemy ześrutowane (zmielone) słody. Podnosimy temperaturę do 52 °C i trzymamy przez 10 minut. Następnie podgrzewamy zacier do temperatury 63 °C i trzymamy 30 minut. Następnie podnosimy temperaturę zacieru do 72 °C i trzymamy przez 30-40 minut. Podgrzewamy do 78 °C i trzymamy przez 10 minut. Na bardzo dużym sicie, partiami, przecedzamy (z zacieru) brzeczkę piwną a następnie przelewamy pozostałości (zacieru na sicie) 14 l wody o temperaturze 76-78 °C. Powinniśmy uzyskać ok. 22-23 l brzeczki.

Gotowanie: Gotujemy brzeczkę piwną przez 60 min. od momentu zawrzenia. Chmiel Marynkę 20 g dodajemy od początku gotowania. Kolejne 20 g Marynki na 30 minut przed końcem gotowania. Chmiel Lubelski w całości na 20 min. przed końcem gotowania. Po gotowaniu wolumen brzeczki powinien osiągnąć ok. 20 l.

Fermentacja: Następnie musimy wystudzić brzeczkę piwną do 20 °C. Dodajemy do niej drożdże Saftlager W37/40, zrehydratyzowane (ok. 1 godz. wcześniej zalane przegotowaną wodą o temp. 20 °C). Planowana temperatura fermentacji powinna wynosić ok. 11 - 13 °C przez 10-14 dni. Po tym etapie przelewamy piwo do butelek, dodajemy do każdej ok. 2.5 g cukru, kapslujemy i czekamy przez ok. 1 miesiąc, najlepiej przechowując zakapslowane butelki w okolicy 0-2°C.



Kulinarne ciekawostki historyczne

Czy wiesz, że:

- słony smak odkryto próbując solanki z samo wypływających źródeł solankowych i stonaw,
 - sól stała się motorem napędowym dla rozwoju osady w Budzistowie,
- zanim pojawili się bartnicy i zaczęli udamawiać pszczoły ludzie nie znali słodczy, które dziś są tak popularne,
 - suszone owoce i jagody stanowiły dla mieszkańców tutejszych ziem pierwotny rodzaj słodkości,
 - pierwsze pralinki powstały w XIV wieku zwano je konfketami,
- dawne słodczyce były robione z mąki i jaj, przyprawiano je obficie anyżem, cynamonem, goździkami a także szafranem i rodzynekami,
 - cukier na dworze królewskim znany był już w XV wieku,
 - nasi przodkowie dodawali słodkich i korzennych przypraw do mięs lub ryb,
 - kuchnia XVI wieku jak pisze Mikołaj Rej była u nas „szafranno i pierno”,
 - słodczyce dworskie były barwione szafranem i naturalnie pozłacane lub posrebrzane,
- w XVII wieku w dworach szlacheckich witano gości gorzałką, do której podawano na zakąskę: gruszki suszone z miodem lub korzeniem tataraku smażonym w cukrze,
 - typową potrawą z tych regionów była flądra zapiekana w piecu z drobno krojonym boczkiem i cebulą,
 - do tradycyjnych słodczy znanych nam do dziś należą: kutia, baba wielkanocna, makowiec, mazurek i piernik,
- wokół osady w Budzistowie rosły głóg, dzika róża, leszczyna i lipa, których liście, kwiaty i owoce wykorzystywano do jedzenia,
- mieszkańcy naszych ziem uwielbiali drzewa lipy, jedli młode liście na surowo, robili z nich napar do picia a z soków odparowywali syrop,
- proszek, który powstaje ze zmielonych orzeszków lipowych, można zalać przegotowanym mlekiem i powstanie coś w rodzaju „czekolady”,
- nuncjusza papieski Juliusz Ruggieri już w roku 1565 chwalił jakoś naszych miodów zarówno tych do jedzenia jak i do picia.