

Publiczne Gimnazjum w Boratynie
Vilniaus r. Eitminiški pagrindin mokykla

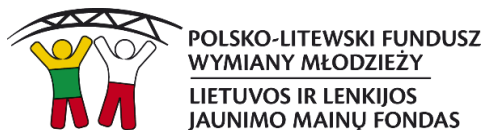
JAK TO BABCIA GOTOWAŁA ...

- KSIĄŻKA KUCHARSKA -

przygotowana w ramach realizacji projektu
„Bajka uczy, bajka gada, bajka dziwy opowiada”.



Sfinansowano w ramach Polsko-Litewskiego Funduszu Wymiany Młodzieży z dotacji MEN.



POLSKA – LITWA 2017

Wyłączną odpowiedzialność za treść publikacji ponosi wydawca. Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji oraz Ministerstwo Edukacji Narodowej nie odpowiadają za wykorzystanie tych informacji w jakikolwiek sposób.

BABKA ZIEMNIACZANA

Składniki: 2 kg ziemniaków, ½ kg słoniny, cebula, pieprz, sól.

Wykonanie: Ziemniaki zetrzeć na tarce i wycisnąć z nadmiaru wody. Słoninę pokroić w kostkę i zdrowo przyrumienić, następnie wlać do ziemniaków, dodać posiekaną cebulę, pieprz i sól. Dokładnie wszystko wymieszać i wlać do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec około 1,5 godz. Podać ze śmietaną.



BARSZCZ CZERWONY

Składniki: ½ kg mięsa wołowego, włoszczyzna, ½ kg buraków ćwikłowych, ocet, sól, cukier.

Wykonanie: Mięso i włoszczyznę zalać 2 litrami wody - ugotować wywar. Osobno ugotować buraki ćwikłowe. Po ugotowaniu obrać buraki ze skórki i pokroić w paseczki lub zetrzeć na tarce jarzynowej i wrzucić do ugotowanego wywaru. Dodać do smaku trochę cukru oraz octu, lub kwasu cytrynowego. Nie należy gotować zbyt długo, ponieważ tarci smak i kolor. Gdy mimo to barszcz będzie mało czerwony, trzeba utrzeć surowy burak, włożyć do sitka i przez to przelać surowy barszcz. Podaje się z uszkami z mięsa, na którym gotował się rosół, z fasolą oddzielenie ugotowaną lub też czysty w filiżankach.

BIGOS STAROPOLSKI

Składniki: kapusta kiszona - 1 kg, kapusta biała - 300 g, wieprzowina - 300 g, wołowina - 300 g, boczek wędzony surowy - 300 g, kiełbasa - 300 g, grzyby suszone - 20 g, cebula - 2 sztuki, przecier, pomidorowy

- 1 łyżka, powidła śliwkowe - 1 łyżka, sól - 1 łyżeczka, pieprz - 1 łyżeczka, ziele angielskie - 3 sztuki, cukier - 1 łyżeczka.

Wykonanie: Kapustę kiszoną przepłukać, jeśli jest bardzo kwaśna obgotować w garnku, wymienić wodę i gotować z liściem laurowym i ziele angielskim. Białą kapustę poszatковать i osobno ugotować. Gdy kapusta kiszona będzie miękka, połączyć z białą kapustą. Grzyby namoczyć, pierwszą wodę wylać. Gotować z całą cebulą (później cebulę wyrzucamy). Grzyby pokroić w paseczki, dodać wraz z wodą, w której się gotowały do kapusty. Drugą cebule posiekać, zeszklić na patelni z dodatkiem cukru. Dodać mięso, kiełbasę i boczek pokrojone w kosteczkę. Podsmażyć. Włożyć mięso do kapusty, dodać powidła, przecier, sól i pieprz - rozpocząć proces gotowania.

BLINY

Składniki: 1,5 -2 kg ziemniaków, mięso mielone ok. ½ kg - przyprawione jak na kotlety mielone z jajkiem, 2 jajka, 1-2 cebule, sól, pieprz, olej do smażenia, śmietana.

Wykonanie: Mięso mielone posolić, doprawić pieprzem, do tego jajko i cebulka w drobną kosteczkę, jak na kotlety mielone - tę czynność wykonać nawet 3 godziny wcześniej przed smażeniem. Utrzeć cebulę i ziemniak. Przełać masę ziemniaczaną na gęsty durszlak lub sitko i odcedzić nadmiar wody. Do startych ziemniaków dodać jajka, sól, trochę pieprzu.

Rozgrzać oliwę. Łyżką stołową wyłożyć masę na rozgrzany tłuszcz, delikatnie formować placuszki. Następnie wziąć w rękę trochę mięsa i formować placuszek, który należy położyć na smażących się plackach. Łyżką nabrać znów trochę masy ziemniaczanej i przykryć mięso. Smażyć na małym ogniu, aż się zarumienia. Następnie przewrócić na drugą stronę i dosmażyć. Podawać ze śmietaną i szklanką mleka.

BOTWINA

Składniki: ¼ kg cielęciny, włoszczyzna, 5 szklanek wody, 2 pęczki botwiny, ½ l kwasu chlebowego, 1 szklanka śmietany, 1 łyżka mąki, sól, 1 łyżka zielonego kopru.

Wykonanie: Mięso wraz z włoszczyzną zalać wodą i ugotować wywar. Osobno ugotować w małej ilości osolonej wody umytą i drobno pokrojoną botwinę. Po ugotowaniu dolać wywar, do smaku kwasu chlebowego, zaprawić śmietaną z mąką – zagotować. Podając na stół, włożyć usiekanego kopru oraz pokrojone jajka na twardo.

CEPELINY

Składniki:

Ciasto: 1 kg surowych ziemniaków, 4 ugotowane ziemniaki, jajka, 2 sztuki, sól.

Wykonanie: Ziemniaki zetrzeć na tarce, a otrzymaną masę wycisnąć w płótnie. Sok z ziemniaków nie wylewać aż osiądzie mąka ziemniaczana. Wówczas zlać sok, a mąkę ziemniaczaną dodać do masy. Wymieszać masę ziemniaczaną, starte ziemniaki gotowane, mąkę ziemniaczaną, jajka i sól. Brać około 100 g ciasta i formować podłużne pyzy, do środka wkładając nadzienie. Następnie gotować ok. 30 min w solonej wodzie ostrożnie mieszając.

Nadzienie z mięsa wieprzowego lub wołowego:

400 g mięsa, cebula lub czosnek, pieprz, majeranek, sól.

Do zmielonego mięsa dodać pokrojoną na drobno i podsmażoną cebulę, pieprz, majeranek i sól.

Nadzienie twarogowe: 300 g twarogu, 1 jajko, 1 łyżka śmietany, 20 g masła, ½ łyżki estragonu lub mięty, sól.

Twaróg zetrzeć, dodać masło, śmietanę, jajko, estragon lub miętę, sól.

Cepeliny nadziewane mięsem są podawane ze skwareczkami lub topionym masłem i śmietaną. Cepeliny nadziewane twarogiem są podawane z masłem lub śmietaną.



CHLEB

Składniki: kg mąki, 5 łyżeczek cukru, łyżeczka soli, 3 łyżeczki oleju, 1 l wody – letniej, 5 dag drożdży.

Wykonanie: Do miski wsypać mąkę pokruszyć drożdże dodać cukru sól i wyrobić ciasto. Pod koniec dać olej. Ciasto wyłożyć do dwóch wąskich blaszek. Formę posmarować tłuszczem i bułką tarta.

CHLEB LITEWSKI

Składniki: Zaczyn: 200 g mąki żytniej razowej, 200 g aktywnego zakwasu żytniego, 100 g wody.

Ciasto właściwe: 100 g mąki żytniej razowej, 120 g mąki pszennej chlebowej, 100 g ciepłej wody, 3 łyżki cukru, 1 łyżka melasy z trzciny cukrowej, 1 łyżka siodu żytniego ciemnego litewskiego, 1 łyżeczka siodu jasnego litewskiego, 1 łyżka kminku, 1 łyżka soli.

Wykonanie: Składniki zaczynu wymieszać łyżką. Pozostawić w misce w ciepłe na całą noc. Suche składniki ciasta właściwego wymieszać w drugiej misce.

Rano do miski z suchymi składnikami dodać resztę składników i cały zaczyn. Wymieszać. Foremkę (30/10 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyłożyć na stolnicę obsypaną mąką. Uformować chlebek, umieścić w formie, przykryć, odstawić na kilka godzin aż podrośnie. Piekarnik nagrzać do temp. 250 st. C, umieścić w nim miskę z wodą. Wstawić formę z chlebem, piec 15 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 200 stopni i piec około pół godziny.

CHŁODNIK LITEWSKI

Składniki: 2 ugotowane czerwone buraki, 2 świeże ogórki, 2 jajka ugotowane na twardo, 100 g kwaśnej śmietany, 1 l zsiadłego mleka, 1 szklanka przegotowanej wody, 100 g szczypiorku, ½ łyżki soli.

Wykonanie: Żółtka rozetrzeć z drobno pokrojonym szczypiorkiem i solą. Dodać ogórki i białka pokrojone na drobną kostkę. Do otrzymanej masy dodać śmietanę, zsiadłe mleko, wodę. Na końcu dodać na tarce buraczkowej starte buraki i wszystko wymieszać. Otrzymany chłodnik rozlać do talerzy, upiększyć

koperkiem. Do chłodnika należy podać gorące ziemniaki.

CHŁODNIK ZE SZCZAWIU

Składniki: 400 g liści szczawiowych, 200 g słodkiej śmietany, 2 świeże ogórki, 2 jajka ugotowane na twardo, 10-15 gałązek koperku, 1 l zsiadłego mleka, 100 g szczypiorku, 1 l wody, sól.

Wykonanie: Do gotującej się wody włożyć drobno posiekany szczaw i gotować około 10 min. Odstawić i ochłodzić. Do osobnego naczynia wlać trochę wywaru szczawiowego, dodać śmietanę, dobrze wymieszać i wlać do ugotowanej zupy. Dodać ogórki pokrojone na drobno, szczypiorek, gałązki koperku, jajka, sól. Spożywać z gorącymi ziemniakami.



CHRUSTY- RÓŻYCZKI

Składniki: 1 jajko, 1 szklanka mąki, 1 szklanka mleka, 1 łyżka spirytusu, olej do smażenia.

Wykonanie: Jajko ubić, dodać mleko, spirytus i mąkę, wszystko dokładnie wymieszać (ciasto ma być rzadkie, jak na naleśniki). Olej wylać do wysokiego naczynia i rozgrzać razem z formą do chrustów (może być dowolnego kształtu –grzybki, kwiatki...). Rozgrzaną formę wyjąć z oleju lekko zanurzyć do ciasta i znowu wstawić do oleju. Chrust odpadnie od formy, smażyć na złoty kolor. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.



FLAKI

Składniki: 1 kg flaków, 2 marchewki, 2 pietruszki, ½ selera, ½ kg mięsa wołowego, 3 łyżki tłuszczu, 2 łyżki mąki, sól, pieprz, majeranek, imbir, gałka muskatołowa, 5 dkg sera twardego.

Wykonanie: Flaki starannie oczyścić i zalać wodą na 6 – 8 godzin.

GOŁĄBKI

Składniki: 1 główka białej kapusty, 200 g ryżu, 2 posiekane cebule, 3 łyżki masła, 250 g mięsa mielonego, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1 posiekany ząbek czosnku, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie: Kapustę obgotować tak, aby liście zmiękły. Delikatnie rozdzielić jeden od drugiego. W osolonej wodzie ugotować ryż. Na patelni roztopić masło i podsmażyć cebulę. Wymieszać w misce ryż z mięsem, cebulą, natką i czosnkiem, doprawić solą

i pieprzem. Liście kapusty napęlniać farszem i zawijać gołąbki. Układać ciasno w garnku. Podlać koncentratem rozcieńczonym z wodą (1 szklanka). Przykryć i dusić na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny. W razie potrzeby podlać wodą, aby się nie przypaliły.



KAPUŚNIAK

Składniki: ¼ kg wieprzowiny, włośzczyzna, ½ kg kapusty kiszanej, cebula, 2-3 grzybki suszone, 5 dag słoniny, 1 łyżka mąki.

Wykonanie: Ugotować wywar z mięsa, grzybów i włośzczyzny. Przepędzić i dodać kapustę, pokrajaną cebulę, grzybki oraz mięso z wywaru obrane z kości i gotować godzinę. Po ugotowaniu zaprawić zasmażką

zrobioną ze słoniny i mąki - zagotować. Grzyby pokrajać w paseczki. Kapuśniak można gotować również na wędzonym boczku lub żeberkach.

KAPUŚNIAK ZE ŚWIEŻEJ KAPUSTY

Składniki: ¼ żeberek wieprzowych, włośzczyzna, ½ świeżej kapusty, 1 cebula, ¼ kg pomidorów lub 5 dag koncentratu, 5 dag słoniny, łyżka mąki, sól, cukier.

Wykonanie: Z żeberek i włośzczyzny ugotować wywar, przepędzić. Kapustę poszatkować, dodać obraną i pokrajaną cebulę i ugotować w przepędzonym wywarze. Kiedy kapusta będzie miękka dodać uduszone i przetarte pomidory, przyprawić solą i cukrem i zaprawić zasmażką ze słoniny z mąką. Kapuśniak podawać z chleb lub tłuczonymi ziemniakami.

KIBINY

Składniki: Ciasto: 4 szklanki mąki, 200 g śmietany, 200 g masła, 3 - 4 jajka, sól.

Nadzienie z mięsa wieprzowego lub wołowego:

500 g mięsa, cebula lub czosnek, pieprz, sól.

Wykonanie: Mąkę z solą i masłem drobno posiekać nożem, dodać śmietanę i jajka, sól, zagnieść ciasto. Włożyć do lodówki.

Mielone mięso mieszać z przyprawami, posiekaną cebulą i czosnkiem. Ciasto rozwałkować, kubkiem wyciąć kółka, włożyć nadzienie i brzegi zawinąć. Posmarować ubitym żółtkiem i wstawić do piekarnika, aż się zarumieni.



KIEŁBASA DOMOWA

Składniki: 10 kg mięsa (8 kg wieprzowiny i 2 kg słoniny), 5 ząbków czosnku, 10 łyżek stołowych soli, 1 łyżka stołowa pieprzu czarnego, ziele angielskie,

majeranek, 1 kieliszek gotowanej schłodzonej wody, 1 łyżeczka cukru, jelita wieprzowe do nadziewania kiełbasy

Wykonanie: Mięso wieprzowe zmielić w maszynce, używając sitka z dużymi oczkami. Słoninę kroimy rękoma w kostkę. Dodać przyprawy i wyrobić. Zostawić pod przykryciem około 24 godz. Przed robieniem kiełbas dodać 1 kieliszek wody wymieszanej z łyżeczką cukru i jeszcze raz wyrobić. Powstałą masą napełnić jelita.

Zawiesić na 3 doby w ciepłym pomieszczeniu do wyschnięcia, później przenieść w chłodniejsze miejsce. Spożywać można po miesiącu. Bardziej smakuja podwędzone.



KOŁDUNY

Składniki:

Ciasto: 3 szklanki mąki pszennej, 1 jajko, sól.

Sos: 200 g słoniny, 2 cebule, 2 łyżki śmietany

Nadzienie: 300 g. mielonej wieprzowiny, 1 cebula, 1 łyżeczka tartego majeranku, 0,5 łyżeczka mielonego pieprzu, sól

Wykonanie: Mąkę wymieszać z ubitym jajkiem i 1 szklanką wody. Do zmielonego mięsa dodać zmieloną cebulę, sól, pieprz, majeranek. Przygotowane ciasto rozwałkować (grubość ciasta 2 mm), wycisnąć krążki o średnicy 5 cm. Na środku krążka położyć jedną łyżeczkę nadzienia, zacisnąć brzegi. Kołduny wrzucić do wrzącej się wody i gotować 10-15 min.

Sos: Słoninę i cebulę pokroić na drobną kostkę i obsmażyć. Dodać śmietanę.



KOMPOT Z WIŚNI

Składniki: 40 dag wiśni, 600 ml wody, cukier do smaku.

Wykonanie: Wiśnie opłukać, obrać z szypulek. Wodę zagotować z cukrem włożyć wiśnie, chwilę pogotować. Następnie wystudzić, wlać do dzbanka.

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki: 40 dag kapusty kiszonej, 30 dag pieczarek, 2 cebule, pieprz, sól i bułka tarta, jajko.

Wykonanie: Przygotować naleśniki. Kapustę pokroić i kilka razy przepłukać (jeśli jest bardzo kwaśna). Wrzucić do wrzątku i gotować do miękkości. Odcisnąć dość dobrze wodę. Pieczarki umyć lub obrać ze skórki, pokroić. Cebulę pokroić w kostkę lub piórka wrzucić na patelnię z olejem i podsmażyć. Po chwili dodać pieczarki. Kiedy są już usmażone, dodać kapustę i doprawić przyprawami. Chwilkę podsmażyć. Gotowy

farsz nakładać na naleśniki i zwijać w rulony. Obtoczyć w jajku a następnie w bułce tartej. Smażyć na rumiano.

KRUPNIK

Składniki: porcja rosółowa, kawałek skóry wędzonego boczku lub słoniny, 5 marchewek, 80 dag ziemniaków, kawałek selera, torebka kaszy jęczmiennej, 2 liście laurowe, kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego, sól, pieprz, majeranek, ewentualnie kostki rosółowe.

Wykonanie: Ziemniaki, seler i marchewkę obrać, pokroić w małą kostkę. Ugotować wywar z porcji rosółowej i wędzonej skóry z dodatkiem przypraw. Dorzucić warzywa i wsypać kaszę. Pogotować do miękkości. Doprawić solą, pieprzem i startym majerankiem. Do wywaru warto dodać też porę lub pokrojoną w dużą kostkę cebulę.



ŁAZANKI Z KAPUSTĄ

Składniki: łazanki, 35 dag mąki, 1-2 jajka, około 50 ml wody, sól.

Farsz: 1-2 dag grzybów suszonych, 50 dag kapusty kwaszonej, 8 dag cebuli, tłuszcz, 2 dag mąk, sól, pieprz i kminek do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia.

Wykonanie: Przygotować łazanki, grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Kapustę pokroić, zalać wywarem z grzybów, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na 15-20 minut i dogotować pod przykryciem. Cebule obrać, opłukać, drobno pokroić, podsmażyć, dodać mąkę, lekko zrumienić, połączyć z odparowaną kapustą i łazankami oraz z posiekanymi grzybami. Doprawić do smaku, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypać bułką tartą.

PIEROGI RUSKIE

Składniki:

Ciasto: mąka pszenna – 300 g, ciepła woda – 200 ml mocno ciepłej przegotowanej wody.

Farsz: ziemniaki – ok. pół kilograma, twaróg – 150 – 200 g, 1 niewielka cebula, masło do podsmażenia cebuli, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie: Obrać ziemniaki do farszu. Ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Kiedy tylko ziemniaki zostały odstawione do gotowania, posiekać cebulę, którą następnie wrzucić na patelnię i zeszklić na maśle. Na stolnicę wrzucić odmierzoną ilość mąki. Następnie stopniowo dolewać do ciepłą wodę i mieszać zawartość miski przy pomocy łyżki. Kiedy mąka z wodą połączyły się już w zwartą masę, zacząć wyrabiać ciasto na pierogi ręką. Powstanie miękka i sprężysta kula ciasta nieklejąca się do dłoni, następnie odłożyć ją na bok i przykryć ściereczką, aby nie wyschła. W tym momencie ziemniaki powinny być już były ugotowane, więc należy je odcedzić je i zabrać się do przygotowania farszu. Ugotowane ziemniaki, twaróg, cebulkę, sól i pieprz wrzucić do dużej miski i w kilka minut widelcem porozgniatać ziemniaki i resztę składników w jednolitą masę. Ciasto powinno być rozwałkowane starannie i tak, żeby było po prostu cienie. Im cieńsze ciasto tylko lepsze pierogi i bardziej miękkie. Przy pomocy niedużej

szklanki powycinać z ciasta kółka, na które następnie nałożyć ok. łyżeczkę farszu. Pierogi należy zlepić, zagniatając krawędzie ciasta palcami, tak, żeby nie rozleciały się podczas gotowania. Gotowe pierogi wrzucić do gotującej się osolonej wody i gotować ok. 4 minuty.

Pierogi najlepiej wyjmować z wody przy pomocy narzędzia, które pozwoli na ich dobre odsączenie z wody. Pierogi najczęściej podają polane roztopionym masłem i oprószone świeżo zmielonym pieprzem. Dobrym pomysłem jest również przygotowanie skwarków z boczku lub podsmażenie na złoto drobno posiekanej cebuli.



PLACEK ORZECHOWY

Składniki: 16 dag orzechów włoskich bez łupki, 3 jajka, 10-15 dag cukru pudru, 50 dag mąki, mały proszek do pieczenia, 250 ml mleka, tłuszcz do formy.

Wykonanie: Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jajka umyć, wybić ze skorupki, utrzeć z cukrem, połączyć z przesianą mąką wymieszana z proszkiem do pieczenia, mlekiem i orzechami, dobrze wymieszać. Następnie przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i ok. 60 minut piec w gorącym piekarniku.

PLACKI ŻMUDZKIE

Składniki: 1 kg ugotowanych ziemniaków, sól.

Nadzienie z mięsa takie same jak na cepeliny, tylko w tym wypadku wszystkie składniki należy podsmażyć lub dać gotowane zmielone mięso.

Wykonanie: Ziemniaki utrzeć na kaszę ziemniaczaną, dosolić. Brać około 100 g ciasta, kształtować podłużne placki, do środka wkładając nadzienie. Placki podsmażyć na oleju. Podać ze śmietaną.

RACUSZKI

Składniki: 10 dag mąka, łyżeczka proszku do pieczenia, 3 - 4 jajka, 10 dag cukru pudru, 40 dag sera twarogowego, smażona skórka pomarańczowa , sól do smaku, tłuszcz do smażenia

Wykonanie: Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtko od białka. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć ze zmielonym serem, startą skórką pomarańczową, solą oraz ubitą na sztywno pianą z białek, przesypać mąką. Metalową łyżką maczaną w tłuszczu nakładać ciasto na gorący tłuszcz na patelni, formując okrągłe placuszki. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Racuszki ułożyć na półmisek i posypać cukrem pudrem.

ROGALIKI DROŻDŻOWE

Składniki: 55 dag mąki, 4 dag świeżych drożdży, śmietana 18%, 1 szklanka mleka, 2 jajka, 10 dag cukru, 10 dag roztopionego masła, 1 słoik powidła, sól.

Wykonanie: Rozpuścić drożdże w letnim mleku i dodać 2 łyżki cukru. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia, na ok. 10 minut. W małym rondelku rozpuścić masło. Wystudzić. W tym czasie do wymieszać mąkę, pozostały cukier, szczyptę soli. Dodać dwa jajka, śmietanę, wyrośnięte drożdże i wystudzone masło. Gdy ciasto zaczyna odchodzić od ścianek dzieży, formować z niego kulę. Jeśli trzeba lekko podsypać mąką. Przykryć i zostawić na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto podzielić na dwie części i każdą rozwałkować na cienki, okrągły placek. Przy pomocy radełka lub noża pociąć każdy z okręgów na cienkie trójkąty. Na każdym układać ok. 1 łyżeczkę nadzienia. Lekko zlepiając końce ciasta, formować zgrabne rogaliki. Każdy smarować rozmaconym jajkiem i posypać cukrem. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i zostawić pod przykryciem do wyrośnięcia na kolejne 15 minut. Piec 10 minut w piekarniku nagrzanym do temp 180 st. C. Studzić na kratce.



ROSÓŁ

Składniki: kura o wadze około 1 i 1/2 kilograma, włoszczyznę: marchew, por, pietruszka, kawałek selera, 2 litry wody, cebula, pęczek natki, listek laurowy, pieprz, sól, ząbek czosnku.

Wykonanie: Oczyszczoną tuszkę z kurczaka umyć w zimnej wodzie - z zewnątrz i w środku. Włożyć do garnka, zalać 2 litrami wody i gotować przez 45 minut. Warzywa do rosółu należy oczyścić, pokroić na kawałki. Czosnek i cebulę obrać i posiekać. Włoszczyznę, czosnek i cebulę dodać do gotującego się kurczaka. Po dołożeniu warzyw, dolać nieco wody do rosółu. Następnie dodać wszystkie przyprawy, gotować jeszcze przez 50-60 minut. Pokrywka garnka powinna być lekko uchylona. Należy zdjąć szumy z powierzchni rosółu.

SER BIAŁY

Składniki: zsiadłe mleko.

Wykonanie: Podgrzewać mleko w garnku na bardzo małym ogniu aż do pojawienia się w nim grudek sera

i serwatki. Wystudzić, wylać do sernika (woreczka płóciennego) i podwiesić, aby ściekła serwatka. Gdy ścieknie serwatka, położyć i przycisnąć czymś ciężkim.



SER JABŁKOWY

Składniki: 5 kg jabłek, 0,5 kg cukru, 0,5 łyżeczki mielonego cynamonu.

Wykonanie: Oczyszczone i na drobno pokrojone jabłka zostawić na 2 doby, aby powstał sok. Zagotować $\frac{3}{4}$ otrzymanej masy. Kiedy masa będzie gęstniała dodać pozostałe jabłka i cynamon. Po ugotowaniu masę jabłkową włożyć do woreczków płóciennych, przycisnąć

czymś ciężkim i zostawić na dobę. Po dobie ser powiesić w suchym i przewiewnym pomieszczeniu. Wyszuszony ser przechowywać w lodówce.



ŚLIŻYKI

Składniki: ciasto: półtorej szklanki mąki, 1 dag drożdży, 4 łyżki cukru, 0,25 szklanki mleka, odrobina soli, 30 dag maku i 4 łyżki miodu.

Wykonanie: Mąkę wymieszać z 3 łyżkami cukru i odrobiną soli. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, odrobina ciepłego mleka i mąki. Jak wyrosną, dodać mąkę, pozostałą ilość mleka i zagnieść dość twarde ciast, takie jak na makaron. Z ciasta zrobić wałeczki o średnicy od 1 do 1,5 cm

i pokroić na centymetrowe kawałki. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Śliźyki ułożyć na posmarowanej masłem blasze i wstawić do piekarnika na około 10 minut. Natomiast mak sparzyć wrzącą wodą i gotować 5 minut, cały czas mieszając na małym ogniu. Kiedy mak ostygnie, należy go odsączyć i przekręcić przez maszynkę. Czynność tę należy powtórzyć trzykrotnie. Do miodu wlać 3 szklanki ciepłej wody, dokładnie rozmieszać i zalać tym mak. Odstawić na 2 godziny. Po tym czasie włożyć wcześniej upieczone śliźyki i pozostawić na godzinę. Podajemy to danie w czarce lub bulionówce z łyżeczką.

ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI

Składniki: włoszczyzna, ½ kg ziemniaków, dwa ogórki kwaszone, kwas ogórkowy, 1 szklanka śmietany, 1 łyżka mąki, zielony koper.

Wykonanie: Na wywarze z włoszczyzny ugotować

ziemniaki pokrajane. Gdy ziemniaki będą ugotowane dodać ogórki pokrajane w kostkę oraz trochę kwasu ogórkowego - do smaku. Zaprawić szklanką śmietany z łyżką mąki i zagotować. Wrzucić trochę zielonego kopru.

ŻUREK

Składniki: 2 szklanki zakwasu na żur, 20 dag wędzonego boczku, 2 ząbki czosnku, cebula, pietruszka, kawałek selera, pół szklanki kremówki, po łyżce kminku i majeranku, 3 ugotowane na twardo jajka, 20 dag ugotowanej białej kielbasy, sól, pieprz.

Wykonanie: Boczek zalać 1,5 l wody, dodać seler, pietruszkę i cebulę. Ugotować do miękkości. Z wywaru wyjąć boczek i warzywa. Mięso pokroić w kostkę lub plasterki i podsmażyć. Do wywaru wlać zakwas, zagotować. Doprawić przeciśniętym przez prasę czosnkiem, kminkiem, majerankiem, solą i pieprzem. Dolać śmietanę, włożyć boczek. Żur rozlać do talerzy, udekorować cząsteczkami jajka oraz plasterkami (lub kawałkami) białej kielbasy.