

---

**SMAKUJEMY... GŁOSUJEMY!****CIASTO BOŻONARODZENIOWO-BAKALIOWE – Maria Niesler (Zbrostawice)**

- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 1/2 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 starte duże jabłka
- 1 szklanka rodzynek
- 1/3 szklanki siekanych migdałów
- 1/3 szklanki siekanych orzechów włoskich
- 1/3 szklanki siekanych orzechów laskowych

Jajka, olej, cukier i cukier waniliowy miksować przez 5 minut, następnie dodać pozostałe składniki, wymieszać, piec ok. 1 godziny w tem. 180 stopni C na blasze wyłożonej łącznie z brzegami papierem. Górę poleć czekoladą rozpuszczoną w kąpieli wodnej. Bardzo proste a nadzwyczaj smaczne ciasto świąteczne. Czasem dla nadania mu wykwiutności, piekę je w tortownicy i przekładam bitą śmietaną, powstaje pyszny bożonarodzeniowy a<sup>la</sup> torcik.

**CIASTO POMARAŃCZOWE – Renata Liszka (Kielanówka)**

Ciasto:

- 3 duże pomarańcze
  - 15 jaj
  - 1,5 szklanki cukru
  - 3 łyżki kakao
  - 15 łyżek bułki tartej
  - 6 łyżek mąki pszennej
  - 3 łyżki proszku do pieczenia
  - 1,5 szklanki orzechów mielonych
- Pomarańcze całe umyć i ugotować 10 minut (nie odcedzać – pozostawić w wodzie na noc). Przed gotowaniem nakłuć pomarańcze widelcem. Zmleć pomarańcze w maszynce. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i pozostałe składniki, delikatnie pomieszać. Na koniec dodać orzechy.
- Podzielić ciasto na trzy części i upiec 30 minut 180 stopni.
- Masa:
- 5 jajek
  - 5 łyżek cukru
  - 2 kostki masła
  - 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
  - 5-6 łyżek orzechów mielonych

Jajka z cukrem ubić na parze. Utarte masło dodać do jajek.

Kawę rozpuścić w 2 łyżeczek wody. Wlać do masy. Dodać orzechy. Wymieszać. Dodać np. spirytus.

Przełożyć 3 placki masą.

### **ZDROWY SERNIK - Anna Pytlik (Łódź)**

Dla fanów nieco zdrowszych przepisów.

Składniki na tortownicę 24 lub 26,5 cm (nieco niższy serniczek).

Składniki na spód:

- duży, dojrzały banan
- pół szklanki płatków owsianych
- 4 łyżki orzeszków ziemnych niesolonych, przyrumienionych i posiekanych
- 1/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich, przyrumienionych na
- 2 łyżki płatków migdałów
- łyżka miodu
- łyżka siemienia lnianego
- łyżka jogurtu naturalnego

Składniki na masę serową

- 0,75 kg sera twarogowego chudego/ 0%
- 1,2 szklanki puree z dyni\*
- budyń waniliowy (proszek) + łyżka mąki ziemniaczanej
- 5 jajek
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego, nierafinowanego(lub więcej) lub ulubiony słodzik
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3/4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki imbiru w proszku (lub trochę mniej)
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- czubata łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej

Polewa:

-150 ml jogurtu naturalnego + ewentualny słodzik, łyżeczka cukru waniliowego+ kilka kropel aromatu waniliowego.

\*Dynię kroimy w dużą kostkę, dusimy pod przykryciem z małą ilością wody. Gdy dynia zmięknie, wykładamy ją na sito i czekamy, aż się dobrze odcedzi. Blendujemy.

Przygotowanie spodu:

Wszystkie składniki zblendować. Ma być kleista i dać się rozprowadzać łyżeczką (gdyby była zbyt płynna, należy dosypać płatków owsianych). Nakładamy łyżeczką na spód formy do ciasta, wyłożonej papierem do pieczenia.

Podpiekamy 7 min w temp. 170 stopni (góra dół)

#### Przygotowanie sera:

Twaróg i jogurt blendujemy, mieląc w ten sposób ser twarogowy. Dodajemy jajka, cukier, przyprawy, aromat i miksujemy ok. minuty. Dodajemy mus z dyni, miksujemy krótko. Na koniec wysypujemy proszek z budyniu i łyżkę mąki. Miksujemy jeszcze chwilkę. Masa będzie dość wodnista, ale nie martwimy się tym.

Masę przelewamy na przygotowany spód i wkładamy do piekarnika. Pieczemy w temperaturze 170 stopni ok. 70 min, po czym obniżamy temperaturę do 140 stopni i pieczemy jeszcze 10 min. W trakcie pieczenia nie otwieramy piekarnika. Po upływie czasu pieczenia, nie wyjmujemy sernika- zostawiamy go w piekarniku na 15 min, by nie opadł. Później delikatnie uchylamy drzwiczki i powoli studzimy. Może się nam wydawać, że sernik jest płynny, jednak po wystudzeniu umieszczamy go w lodówce na noc, a rano będzie zwarty i gotowy.

Po nocy w lodówce przygotowujemy polewę, ewentualnie miksując jogurt naturalny z aromatem waniliowym i małą ilością dostadacza. Polewamy górę sernika (warto to zrobić, bo skórka z wierzchu jest dość gruba i niezbyt piękna). Możemy posypać cynamonem do dekoracji lub udekorować skórką pomarańczy lub orzechy. Gotowe!

### **PIERŚ Z GĘSI WĘDZONA W DYMIE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I PODGRZYBKAMI W ŚMIETANIE - Ewelina Sitnicka (Otwock)**

Składniki dla 4 osób.

Gęś:

2 piersi gęsie

1 litr wody

50g peklosoli

4 ząbki czosnku

liście laurowe, jałowiec, ziele angielskie, pieprz, majeranek

( do wędzenia: wiórki wędzarnicze, rozmaryn, liść laurowy, jałowiec)

Kluski:

1 kg ziemniaków

mąka ziemniaczana

1 jajko

sól

Grzyby:

30dkg podgrzybków

1 cebula

sól

pieprz

2-3 łyżki śmietany

świeża bądź suszona natka lub tymianek

Przygotowanie:

### Gęś:

1. Skórę nacinamy na piersiach.
2. Wszystkie pozostałe składniki mieszamy razem (sól rozpuszczamy z wodą, czosnek kroimy w talarki. Zalewamy mięso i wstawiamy na 24h do lodówki.
3. Po peklowaniu osuszamy ręcznikiem kuchennym.
4. Obsmażamy zaczynając od strony ze skórą - krótko, ma to na celu wytopienie nadmiaru tłuszczu i pozamykanie włókien - gęś będzie wtedy soczysta po wędzeniu.
5. ponownie osuszamy mięso.
6. dno garnka wykładamy folią aluminiową, wysypujemy składnikami do wędzenia. Na to kładziemy koszyczek dogotowania naparze, mały rożen, kratkę z patyczków do szaszłyków- ma być stabilna a mięso ma nie stykać się z materiałem wędzarniczym.
7. Mięso układamy na rożnie, przykrywamy garnek szczelnie pokrywką. Odkręcamy gaz. W momencie gdy zacznie się unosić dym przykręcamy gaz o połowę i wędzimy mięso przez godzinę do 1,5 (w zależności od rozmiarów piersi)

### Kluski.

1. Ziemniaki obieramy, gotujemy na miękko w osolonej wodzie i mielimy. Wyrównujemy masę w garnku.
2. nożem zaznaczamy 1/4 masy i wyjmujemy ją z garnka.
3. W to miejsce sypimy "na równo" mąkę ziemniaczaną. Dodajemy odjęte ziemniaki, duże jajko i szczyptę soli.
4. Ciasto dokładnie wyrabiamy, lepimy równe kulki robiąc kciukiem w każdej charakterystyczny dla tego wyrobu dołek :)
5. Wrzucamy do wrzątku i gotujemy przez 1 do 3 minut.

### Grzyby.

1. na patelni zesmażamy posiekaną cebulę.
2. dodajemy pocięte w grubą kostkę podgrzybki.
3. Smażymy aż do wygotowania płynu.
4. Dodajemy 2-3 łyżki śmietany, świeżo mielony pieprz, sól i natkę/ tymianek do wyboru.

Podajemy na gorąco krojąc mięso w grube paski.

### **SERNIK ŚWIĄTECZNY - Agata Lipka (Potok)**

Składniki na ciasto:

- 1,5 kg tłustego białego sera (najlepiej wiejskiego),
- 12 jajek i 1 żółtko (białko użyjemy do przygotowania lukru),
- 1,5 kostki margaryny,
- 3 szklanki cukru,
- 3 łyżki mąki pszennej,
- 3 łyżki maki ziemniaczanej,
- cukier waniliowy, skórka pomarańczowa kandyzowana, sok z jednej średniej cytryny, sok z jednej słodkiej pomarańczy.

Składniki na lukier:

1

białko ( które nie zostało wykorzystane do masy serowej),  
szklanka cukru pudru.

Wykonanie:

Ser zmielić dwukrotnie. Margarynę utrzeć na jednolitą masę z cukrem i żółtkami, dodać mąki pszennej i ziemniaczaną, cukier waniliowy. Wszystko dokładnie wymieszać. Ubić z białek sztywną pianę i połączyć z masą serową. Dosypać skórkę pomarańczową ( zostawić trochę do dekoracji) , dolewać sok z cytryny i pomarańczy uważając aby masa serowa nie zrobiła się za rzadka. Sernik wylać na blaszkę wyłożoną filią aluminiową z margaryn. Wstawić do nagrzanego do 160 stopni piekarnika na 1,5 godziny.

Międzyczasie przygotować lukier . Białko ubić i dodawać stopniowo cukier puder do uzyskania właściwej gęstości.

Gdy sernik wystygnie połączyć lukrem i posypać pozostałą skórką pomarańczową.

### **POLEWKA NA SERWATCE – Janina Kidawa (Krosno)**

Składniki:

2 litry serwatki

3 żółtka

Słodka śmietana

Sól, pieprz

łyżka mąki

Wykonanie:

Serwatkę zagotować. Żółtka rozkłócić w śmietanie, dodać 1 łyżkę mąki i wymieszać. Serwatkę zagęścić żółtkami z mąką. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z chlebem lub ziemniakami.

### **GOŁĄBKI Z KASZY GRYCZANEJ – Kazimiera Jucha (Potok)**

Składniki:

250g kaszy gryczanej

4-5 jajek

grzyby suszone

2 cebule

sól, pieprz

kapusta

smalec

Wykonanie:

Kaszę gryczaną ugotować na sypko w wodzie. Jajka ugotować na twardo i pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce. Grzyby ugotować, zmielić lub pokroić w kostkę. Cebule pokroić i usmażyć na smalcu. Wszystkie składniki połączyć. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Zawijać w sparzone liście kapusty tworząc gołąbki. Gołąbki można połączyć sosem grzybowym.

Przygotowanie kapusty:

Główkę kapusty włożyć do wrzącej wody i odcinać po jednym liściu, gdy będzie miękki.

### **WIGILIJNE USZKA Z BOBEM – Maria Malinowska (Łężany)**

## Składniki

### Ciasto:

25 dag mąki

¼ szklanki mleka

¼ szklanki wody

### Farsz:

1 szklanka bobu (suchego)

1 jajko

1 łyżka smalcu (l. oleju)

1 cebula

1 łyżka tartej bułki

Sól, pieprz do smaku

## Wykonanie

Przygotować farsz. Bób namoczyć na noc, ugotować do miękkości. Po wystudzeniu zemleć. Cebulę drobno posiekać, zeszklić na tłuszczu. Wymieszać dokładnie wszystkie składniki. Gdyby farsz był zbyt mokry, dodać więcej bułki tartej.

W misce zarobić ciasto, zostawić na 15 minut. Ciasto wyrabiane bez jajka jest miękkie i elastyczne. Następnie wyrobić na stolnicy, by było gładkie i sprężyste. Powinno być bardziej twarde od ciasta pierogowego. Rozwałkować cienko i pokroić w kwadraty o boku 2,5 – 3 cm. Nakładać farsz i składać po przekątnej; dokładnie zlepić i połączyć końce pierożka zwijając go wokół palca. Ugotować w lekko osolonej wodzie. Podawać z czystym czerwonym barszczem.

Imię i nazwisko:

## **PLACEK RÓŻANY – Barbara Owsiak (Szebnie)**

### Ciasto:

1/2 kg mąki

1 kostka margaryny palmy

2 dag amoniaku

2 jajka

1 szkl cukru pudru

cukier waniliowy

trochę śmietany

Zarobić ciasto i upiec 3 placki, raz przełożyć powidłem śliwkowym a dwa razy masą.

### Masa różana:

25 dag masła

1 szkl cukru pudru

1 całe jajko

3 łyżki utartej róży

olejek rumowy

Masło utrzeć z cukrem, dodać jajko, różę oraz olejek i ucierać dość długo. Posmarować placek powidłęm, na to dać placek, masę i placek a na wierzch masę. Posypać pokruszonymi biszkoptami.

### **PLACEK AMONIAKOWY – Małgorzata Rec (Szebnie)**

1 łyżeczka amoniaku  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 dag drożdży  
3 jajka  
1 szkl cukru pudru  
garść mąki  
2 łyżki topionego tłuszczu

Razem wszystko wymieszać w misce i pozostawić do następnego dnia. Na drugi dzień dodać tyle mąki ile zabierze i upiec 3 placki

Krem:

1 szkl słodkiej śmietanki  
3 żółtka  
2 łyżki mąki  
cukier waniliowy

Z tych składników ugotować budyni i go ostudzić. Utrzeć 25 dag masła z 1 szklanką cukru pudru, dodawać po 1 łyżce budyniu na końcu dodać kilka kropel olejku rumowego. Przełożyć placki - poleać polewą.

Polewa:

1/2 kostki margaryny palmy  
3 łyżki cukru  
1 1/2 łyżki wody  
1 łyżka czubata kakao - zagotować

### **PRZEPIS NA DYNIĘ – Elżbieta Janocha (Potok)**

Dynia jest bardzo pospolitą jarzyną, jadaną przeważnie przez mieszkańców wsi. Bardzo często podawano ją bydłu. Odpowiednio przyrządzona jest całkiem smaczną, delikatną i lekko strawną potrawą.

Sposób wykonania:

Dynie przekroić na pół. Usunąć ze środka łyżką pestki i wodę, obrać z wierzchniej grubej skóry. Sparzyć wrzącą wodą i poszatkowaną lub pokrojoną w kostkę przyrządzać.

Polecam dynie duszoną:

Pokrajać kawałek dyni i cienkie plasterki jak kalarepkę. Dodać łyżkę masła, pół łyżeczki cukru, posolić, wsypać garść usiekanej zieleniny, tj. pietruszki, kopru, szczypiorku, obsypać lekko mąką. Poddusić pod przykryciem. Jeść na grzankach lub chlebie.

Smacznego.

---

### **GOŁĄBKI ZIEMNIACZANE – Halina Rusinek (Krosno)**

Składniki:

2 kg ziemniaków surowych

2 jajka

4 cebule

mąka

sól, pieprz

kapusta

Wykonanie:

Surowe ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce, wygnieść dodać surowe jajka, dodać mąki. Cebule pokroić i usmażyć na tłuszczu. Dodać do ziemniaków. Masę ziemniaczaną posolić, popieprzyć do smaku.

Formować podłużne wałeczki i zawijać w sparzone liście kapusty. Zapiec w piekarniku. Można połączyć sosem.

### **ŻUR NA ZAKWASIE – Mariola Goleń (Korczyna)**

Składniki na zakwas:

Słoik lub kamionka ok 2 litry (nie można korzystać z metalowych naczyń)

woda

ciasto chlebowe

mąką żytnia

czosnek

Składniki na żur

Litr bulionu

sól

przyprawy wedle gustu

porcja zakwasu

śmietana 18%

W 2 litrowym słoiku lub kamionce rozpuścić 5 łyżek ciasta chlebowego w letniej wodzie. Później dodać 5 łyżek mąki żytniej i ząbek czosnku. Dolać wody do 2/3 objętości naczynia. Odstawić na 3-4 dni w ciepłe miejsce. Uwaga może kipieć. Po tym czasie wymieszać jeszcze raz precedzić i można gotować. Gotowy zakwas podzielić na 3 porcje. 2 wlać do słoików i mocno zakręcić, przechowywać w lodówce.

Bulion zagotować dodać do niego gotowy zakwas. Na koniec podbić 2/3 łyżkami śmietany 18%. Można podawać z kiełbasą, jajkiem gotowanym, grzybami lub ziemniakami.