

**KULINARNE
SKARBY**

WSTĘP

Oto książka kucharska przygotowana przez grupę najmłodszych wolontariuszy. Zawarte w niej przepisy pochodzą z tzw. „babcinych zeszytów”. Tworzenie jej było dla nas nie tylko wspaniałą zabawą, ale również nauką. Poznaliśmy smaki dzieciństwa najbliższych nam osób, ciekawe nazwy zup czy deserów oraz pisownię, którą zostawiliśmy w oryginalne. Książka powstawała przez wiele miesięcy. Podzieliliśmy ją na trzy części: zupy, drugie dania i desery. Długo i starannie wybieraliśmy naszym zdaniem najciekawsze przepisy, które udostępniły nam nasze babcie.

Projektowaliśmy jej wygląd i kształt. Wszyscy pracowaliśmy nad nią z dużym zaangażowaniem.

Jesteśmy z niej bardzo dumni.

Zapraszamy do wypróbowania niekiedy zapomnianych już receptur.

Życzymy smacznego!

**WOLONTARIUSZE z klasy III i IV wraz z opiekunem BARBARĄ BOCEK
ze Szkoły Podstawowej nr 1 im ks. Prałata A. Kołodzieja w Domaradzu.**



Zupa koperkowa

9 Zupa koperkowa.

- 3 garści kopru 2 łyżki masła
- 2 marchewki 2 łyżki maki
- 2 pietruszki 3 mielony

Jajeczny gotujemy, z maki masło robimy błoto, razem do gotującej do jajecznej i cedzimy. koperkę sieka i dodajemy do zupy. Do mielonego dodamy sól i podgrzewamy zupę. Dodajemy smażoną i ryż.



**Chłodnik na kwaśnym mleku**

Chłodnik na kwaśnym
mleku.

25 dag śmietany,
0,5 l kwaśnego mleka,
0,25 l kwasu z ogórka kiszonych,
15 dag ogórka kiszonych,
2 dag majjanki, 2 dag koperu,
15 dag botwiny,
2 jajka, laska listki szczawiu, sól.

Do garnka wlać mleko, śmietanę
i kwas z ogórka, obgotowane i
posiekane listki szczawiu i buraki,
podługony ogórek, ugotowane na
twardo i podługone na czubki jajka,
posiekany majjanki i koperu. Całość
wymieszać, doprawić do smaku solą.
Ochłodzić i wstawić do lodówki.
Podawać na zimno.





Zupa makaronowa z żółtym serem

Zupa makaronowa
z żółtym serem.

Podrobki z kury
marchew, pietruszka,
kawałek selera, cebula,
sól, makaron lub tarte
ciasto z 1 jajka, pół szklanki
śmietany, plaster tyłka lub masło,
2 łyki żółtego sera, pietruszka
zielona lub koper, świeży.

Podrobki ugotować z woszczyką.
Odcedzić. Na wywarze ugotować
tarte ciasto lub makaron domowy.
Zupę doprawić śmietaną wymieszaną
z tyłkiem masła i zagotować.
Już na talerzku wrypać do
zupy po tyłku starego żółtego
sera i posypać zieliną.



Barszcz czerwony



FIO

FUNDUSZ INICJATYW
OBYWATELSKICH

Barszcz czerwony
nie podprawiany z fasolą.

3-4 buraki, cebula, sól, majeranek,
ocet winny lub kwas cytrynowy,
kostka rosółu z koncentratem,
szklanka fasoli, zielina, tykwa
tleszczu.

Buraki ugotować w skórkach,
wystudzić, obrać, zetrzeć na tarce
z dwiema ciekami. Zalać je
wrzącą wodą (około 1,5 l), zalewając
dodać cebulę przypieczoną na blasze,
szczyptę majeranku, zagotować
i zostawić do następnego dnia.

Następnego dnia barszcz odcedzić,
dodać kostkę rosółu, tykwy tleszczu.
Przypieścić do smaku tykwy i cebuli.
Oddzielnie ugotować fasolę. Zalać
barszczem na talerzu, posypać zieliną.



Zupa rumforska



Zupa Rumforska

- 1 Sól i czarna kasza siłkanej
- 2 marchwie
- 2 pietruszki

Woda, olej, seler, papryka, ziemniaki, kapusta
sól, czarna kasza, trochę przecieru
i jedna cebula.
Pocniota seler, papryka, ziemniaki
na talerz, kapusta, ziemniaki
cebule, ziemniaki, mała cebula, która
zaczyna się smażyć, białe
sól, trochę przecieru

i dodajemy gotujemy pod przykryciem
do średniej cebuli, dodajemy
trochę wody, trochę i dodajemy
do jajek. Kaszę zalewamy gorącą
wodą aby opłynęła i dodajemy
trochę masła, słania i gotujemy
Gdy się zagotuje odstawiamy na 10
minut lub do brzoju i kawałek i
więcej nie gotować i nie mieszać.
Ugotowana kasza i jajka, gotuje
się razem razem z cebulą,
trochę ziemniaków i przecier pomid
no sy.





FIO

FUNDUSZ INICJATYW
OBYWATELSKICH

Zupa krem z warzyw z pomidorami

Zupa - krem z warzyw z pomidorami

2 marchwie,
2 małe pietruszki,
por,
kawałek selera,
2-3 ziemniaki,
cebula,
kawałek kapusty włoskiej,
dużo 1,5l wody,
1 szklanka przecieru z pomidorów,
kostka rosolu z koncentratem,
1/2 szklanki smietany,
2 łyżeczki mąki
sól
sól

Oczyszczone warzywa i ziemniaki włożyć do
wielkiej wody, ugotować. Miękkie warzywa
zmielony lub przetworzyć przez sitko. Dodać
przecier pomidorowy, kostkę rosolu a dnobu
podgrzać smietanę i wymieszać z mąką, zagotować
zupę przyprawić do smaku solą, wyjąć zielony.



Zupa cytrynowa

Zupa cytrynowa

- 1 marchew
- 1 pietruszka
- kawalerek selera
- 1 cytryjone
- 2 łyżki maki
- 2 łyżki
- 2 łyżki masła.

Wykonanie:

Porcję gotujemy na kociu pod prąd, maki, cedzimy i odstawiamy.

Meiszkamy cytryjone. Do smietanki dodajemy 2 łyżki masła, do zupy dodajemy masło. Do zupy dodajemy ryż lub kluseczki i odstawiamy.



Zupa cebulowa

2 duży cebule
2 marchwie
2 pietruszki
kawałek selera
2 ziemniaki
pok. szklanki kwaśnej śmietany
2 łyżki maki
2 łyżki masła
sól do smaku.

Wykonanie

Cebule rumienimy na złoty kolor
gdy rumieniona przesortujemy
kiszając wodę i gotujemy na dusi
w garnku żelaznym na ławku zalew
kiszając wodę. Cebule cedzimy do m-
-ny

z masła i maki robimy blado,
zostawiamy stojąc do zupy.
Zagotowujemy dodając marchewki,
ugotowaną zupę przesortujemy
z ziemniakami i ziemniakami.



DRUGIE DANIA



ŻEBERKA W SŁODKIEJ KAPUŚCIE

Żeberka w słodkiej kapuście

600g żeberka

cała głowa kapusty

2 duże cebule

chusteček słoniny, trochę smalec

trochę porzeczki goździkowej,

trochę majki, trochę kuminu,

sól, pieprz,

Mykocnamie

Żeberka dokładnie solimy smażymy

i możemy umieścić w obfitej

stos. Żeberka umoczone dojemy

do wody, podlewamy zimną wodą,

mały sarny przykrywką i dusimy



RYŻ W JARZYNAH

Ryż i jarzynach
4 marchwie 30 dkg ryżu
2 pietruszki.
kawałek selera

z gładkiej kapusty
trochę papryki, trochę porzeczki
pomidoro-sego, sól, pieprz do smaku.
z cebule

kawałek szynki i kawałek tłuszczu

Wykonanie
Jarzyn

Jarzynę tuczemy na kawałki,
kapustę, cebulę kroimy, cebulę
rumienimy na złoty kolor
ryż gotujemy gorącą wodą.

Pieczemy i gotujemy małą ilość
gotowanej wody, dodajemy sól i tłuszcz
mamy gotowy przybrój i stawiamy
do gotowania. Gdy się zagotuje stawiamy
na kawałek kuchenki. Jarzynę dusimy
do miękkości dodajemy rumienię

cebule gdy uduszone jarzynę
i ryż mieszamy dodajemy pieprz
pomidoro-sego, soli, pieprzu do smaku
i stawiamy do zapiekania.



KNEDLE Z SERA I GRYSIKU

Knedle z sera i grysiku

50 dag. sera
 10 dag. grysiku
 4 jajka
 łyżka masła
 5 dag. maki.

Wykonanie

Ser mielimy przez maszynkę, masło mielimy na piórkę dodajemy po 1 łyżkę, dodajemy mielony ser i grysik. Miészamy słabiej na chwile ani ubijemy.

Piórko bijemy na słyśmo dodajemy mąkę i piórko.

Wszystko miészamy razem. Wyrabiajmy knelełki wielkości orzecha porucamy na gotosama, wodę i gotujemy 10 minut. Masujemy masłem i bułeczką tartą.



KNEDLE ŚLĄSKIE

Knedle śląskie

1 kg ziemniaków gotowanych,
2 jajka,
½ kg maki kartoflanej soli do smaku,
oliwa
Ziemniaki gotujemy miękko porz
mały kawałek olejny na stolnicę mąki,
jaja, sól. Wyrabiamy na gładkie
ciasto, wyrabiamy knedle wielkości
śródkiego orzecha. Do smaku dodajemy
smarowaną cebulę prażoną bułkę tartą.
Zaciekamy i macamy na gotowaną,
soloną, wodę, gotujemy 10 min.
Drugie knedle robimy podobnie
zaciekamy bułką.



 Zrazy zawijane.

60 olea. mięsa

2 marchwie

2 cebule

2 go ogorki.

sól, pieprz, troszeczkę majki, trochę musiaty =
roty


Wykonanie.

Oleja krowiny u plastery
Bijemy tłuszczyk, maśmamy u sobjie,
soliny, smacnyjemy cienko musiaty.
nakładamy kaszyczki marchwi,
ogorka, słoniny - trochę cebuli,
zawijamy i uwiązamy w mleku.
Związane zrazy maśmamy u maśe
olejiny. na gorącej tłuszczu z wszystkich
stron zrajemy uwiązane zrazy
do rozdelka nalewamy tłuszczem
i pół szklanki wody. Nasta uwiązany
marchwi i pietruszki u plasterki

Dodajemy pieprz i paprykę
nakładamy rozdelkiem, dusimy
do miękkości.

Uduszone mięso doprawiamy 2 łyżki
majki i wody odolejiny dwie łyżki
kwasnej śmietany.




 Poledwica peklowana 15 mg 0,6
 60 olej polędwicy
 4 marchewki
 2 pietruszki

POŁĘDWICA PEKLOWANA

1/2 główki kapusty
 2 cebule
 trochę papryki,
 trochę kminiku i orostku

Składniki

Poledwicę kroimy 5 plasterkami
 kroimy drobno i mieszamy razem.
 Polędwicę kroimy słojem na 2 części
 rozkładamy układamy na
 jajecznicach poledwicę solimy trzepie-
 my kminikiem, papryką
 pokrójmy cennek olejemy je
 listki karkasy i 6 warstwą sera
 angielskiego nakładamy z polędwicą
 jajeczną olejemy 2 szklanki wody
 trochę tłuszczu, nakrywamy pokrywą
 i oblepiamy górną pokrywę ciastem
 i odstawiamy do zapiekania 1 1/2 godz.
 Po upieczeniu ostudzić i dodać
 porzeczkę pomieszaną z solą.





SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

Składniki - czerwonej kapusty

głowa kapusty

2 cebule

4 jabłka kwasne

sól, kwaszki, cukier do smaku przep.

Wykonanie

kapustę drobno kroimy dojrzała
na kipiącą wodę na dwie porcje
odcedzimy dojrzała troszkę kwaszki
miśramy i studzimy.

cebulę drobno siekamy doprosu
jabłko tartę i miśramy, to sól przep.
miśramy podajemy z miśsam.



DESERY!

Dawne desery



PLACEK SALCESON

Placek salceson

I część

1 szkl kwaśnego mleka
 3 jaja
 3 łyżki drożdży
 3 łyżki kakao
 1 łyżeczka sodu

wszystko
 wymieszać
 w rondlu

II część

1 kostka margaryny
 1 szklanka mąki
 1 cukier waniliowy
 1 szkl cukru pudru
 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

wymieszać w rondlu
 ręką, aż powstanie
 sypka kruszonka

Do kruszonki dać pierwsze ciasto, lekko
 wymieszać i wylać na blaszkę piec około 40 min
 Placek przekroić na pół. Półkę
 biszkoptu. Zalać galaretką. Można
 posmarować masą z wiórkami i nałożyć waflę.



PIJAK

"Pijek"

Biszkopt

3 jaja, $\frac{3}{4}$ szkl maki, $\frac{3}{4}$ szkl cukru, pół łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa:

1 szkl maku, kostka margaryny, szklanka cukru pudru, 1 jajo, olejek migdałowy

Polena:

$\frac{1}{3}$ kostki margaryny, 4 łyżki cukru pudru, łyżka kakao, 1 łyżka wody, 2 paczki herbatników, wódka.

Upiec biszkopt.

Mak sparzyć. Zmleć 2 razy w maszynce.

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajo i olejek migdałowy. Następnie ucierając dodać mak. Wyłożyć masę na biszkopt. Herbatnik namoczyć w wodce i równo ułożyć na masie. Rozpuścić na małym ogniu składniki poleny i dolać ciastko, udekorować wódkami.



PLACEK "KIEBASA NA ZIMNO"

Placek, "Kiebase na zimno"

6 łyżek mleka lub słodkiej śmietany
 10 dkg kakao.
 25 dkg cukru pudru
 25 dkg masła
 25 dkg orzechów
 25 dkg pralinek
 4 paczki albertów
 1 olejek migdałowy

Mleko, cukier, masło, kakao roztapiamy w garnku (nie gotować). Ciastko, orzechy kroimy w kostkę, oraz pozostałe składniki dajemy do ciepłej masy i mieszamy. Papier pergaminowy dobrze wysmarować margaryną, posypać okruchami ciastek nałożyć na to masę, zwinąć mocno w wałek i odstawić do wystygnięcia. Odsunąć papier, kroić jak roladę.



KANTYCZKA

Kantyczka

1 margaryna

5 jaj, 1 szklanka cukru

1/2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 porcje kerkwerek lub kruskoty

1/2 szklanki orzechowego smaku

1 łyżka kakao, marmolada lub powidló

Margarynę utrzeć z cukrem dodając po żółtku ubijając pianę, dodać mąkę, wymieszać, podzielić na 3 części.

Na spód na białe ciasto, kerkwarki, trochę powidła, następnie ciasto z makiem i kerkwarkami posmarować marmoladą.

Na wierzch ciasto kakaowe.

po upieczeniu polać polewą.



**BABKA METRÓWKA**

Babka metrówka

6 jaj, 1 1/2 szkl cukru, 2 1/2 szkl mąki pszo-
czej, 1/2 szkl oleju, 1/2 szkl wody
tylko proszku do pieczenia

Białka ubijamy na sztywno, dajemy cukier
następnie żółtka i pozostałe składniki.

Mieszamy dzielimy na 2 części

Do jednej dajemy kakao. Pieczemy na
wąskich blaszkach, kroimy na 1 centymetr.

Przekładamy na pręgi, jasną i ciemną
Na wierzch polewą kroimy na ukoś.

Masa ma być z grysiku.



MASA DO WAFLA

Masa do wafle

1/3 liziek mleka
1 szklarka cukru
1 margaryna
2 liziki kakao
2 liziki maki

Cukier, kakao, maki, wymieszać.
Potrząść z mlekiem i podgrzewać
Gdy gorące dodać margarynę i gotować
3 minuty. Gdy gęstnieje, odstawić,
wystudzić i przekładać wafel.



CIASTO Z AGRESTEM

ciasto z agrestem.

4 jajka,
 1 szklanka cukru
 2 szklanki mąki
 1 margaryna
 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 cukier waniliowy, 75 dkg agrest.

Margarynę stopić, ostudzić. Białka ubić, utwalić
 cukrem, dodać żółtka, wymieszać ~~mąkę~~ masę
 z mąką zmieszaną z proszkiem, dodać tłuszcz
 i ponownie wymieszać. Wyłożyć ciasto na blaszkę,
 ułożyć na nim agrest, który wcześniej utarć
 podczas pieczenia w średnio gorącym piekarniku.
 Posypać cukrem pudrem.



Placek „Zachód słońca”

Ciasto zachód słońca

1 kostka masła, 6 jaj, 6 łyżek oleju
2 szkl mąki, 1 1/2 szkl cukru, 1/2 szkl maku
1 łyżka kakao, 1 zapach waniliowy, 2 łyżeczki proszku
Masło utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku
olej, dalej ucierać. Wsypujemy po trochu
mąkę z proszkiem i ucieramy ciasto
Następnie dzielimy na 3 części

Do pierwszego ciasta dodać suchy mak
- II - 2 kakao
- II - 3 łyżkę kisielu

Ciasto makowe dajemy na blaszkę, robimy
rowek pośrodku i dajemy ciasto z kisielem
Wkładamy do pieca w temp 200°, po upieczeniu
i wystudzeniu polewamy polewą.



PLACEK TRUSKAWKOWY

Placcek truskawkowy.

Biszkopt: 7 jaj, 7 łyżek cukru
 7 łyżek mąki
 cukier waniliowy, proszek do pieczenia.

Masa: 3 całe jaja, 20 dkg cukru

Ubijamy kilka razy na zimno, potem na gorąco, kiedy cukier się rozpuszczy ubijamy na zimno. Utnąć pół kostki masła i pół kostki margaryny. dodać 1 szkl truskawek. Utnąć na masę. Dać na placcek zalać 2 galaretkami.

Placcek z delikjansami.

1/2 szkl cukru
 20 dkg kokosu drobnego
 20 dkg maku suchego
 8 jaj, delikje, 1 masło, 2 galaretki wiśniowe, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

8 białek ubić na sztywno dodać 1/2 szkl cukru, proszek, kokos, suchy mak,

Masa:

1/2 litra mleka - pół zagotować, w reszcie rozpuścić 8 żółtek + 2 łyżki mąki ziemniaczanej 1/2 szkl cukru. Ugotować budyń, wystudzić i utrzeć z 1 kostką masła. Placcek - masa - galaretki.



LEGUMINA Z MAKU

9 Legumina z maku

- 1 szklanka maku
- 2 szklanki kwaśnej śmietany
cukru do smaku
- 5 dkg. rodzynek
- 2 dkg. żelatyny
cukier waniliowy.

Wykonanie:

Mak parzymy na mleku, mielimy 3 razy na maszynce, śmietanę ubijamy, dodajemy cukier i mak, cukier i mak. Skórkę rodzynki i rozpuszczoną żelatynę dodajemy do maku i stawiamy do stężenia.



ŚLIWKI W CIEŚCIE

Śliwki w cieście

300kg śliwek, 300kg mąki, 2 jaja,
 40kg drożdży, sól, 3 łyżki cukru,
 50kg stopionego masła, około 1/2 szklanki
 mleka, olej do głębokiego smażenia
 Śliwki umyć, osuszyć, przekroić na pół
 w ~~na~~ masce zrobić dołek i kruszyć
 drożdże, dodać łyżkę cukru, stać mleko
 rozmieszać z niewielką ilością mąki
 pozostawić do wyrośnięcia, dodać resztę
 mąki, cukru, jaja, masło i wyrobić
 ciasto, kiedy wyrośnie rozwałkować
 je na placek grubości 1/2 cm. Podzielić
 na kwadraty. W kwadraty zwinąć półkę
 śliwki, smażyć na oleju, osuszyć
 posypać cukrem pudrem

