

Smaki Wielkanocne Krainy św. Anny





Smak Wielkanocne Krainy św. Anny

Autorzy przepisów:

Uczestnicy konkursu

„Na najpiękniejszy regionalny stół wielkanocny obszaru Krainy św. Anny”

Redakcja:

Klaudia Kfuczniok, Patrycja Bugno

Wydawca:

Stowarzyszenie Kraina św. Anny

ul. Kilińskiego 1 lok. 45, 47-303 Krapkowice

tel. 77 44 67 131, tel./fax: 77 44 67 130, www.annaland.pl

Fotografie:

Tomasz Kozik

Skład, projekt graficzny, druk:

Wydawnictwo Lobosoft II sp. z o.o.

30-638 Kraków, ul. Macedońska 23/14

tel. 12 640 91 16, fax: 12 398 42 16, www.lobosoft.pl

ISBN 978-83-61839-67-5

Spis potraw:

Sledzie w sosie maślankowo – mleczowym	2
Solfeier w zalewie cebulowo – kminkowej (zolajer).....	2
Szolder albo murzin.....	3
Biała kiełbasa w cieście francuskim	3
Sosy wielkanocne	4
Pasztet.....	4
Pawie oczka.....	5
Salatka jarzynowa z hoczkiem (Kartoffelsalat).....	6
Salatka z tuńczyka.....	6
Salatka w plasterkach szynki.....	7
Rolada łososiowa – Łaks Rollade	7
Żurek śląski (na 10l żuru).....	8
Zalawajka	8
Rolada z jajkiem	9
Rolada z indyka.....	9
Kotlet z kapustą.....	10
Kociołek śląski z królika.....	10
Rosół z makaronem.....	11
Babka drożdżowa.....	12
Powitanie wiosny.....	12
Baranek wielkanocny	13
Ciastka ze szpyrek (skwarek).....	14
Rogale drożdżowe nadziewane swojskim marcepanem.....	14
Sernik na kruchym cieście	15
Sennik królewski	15
Ciastka jajka na twardo – setzei (zeczaj).....	16
Ule	17
Ciasto „Bomba”	17
Szpagja cytrynowa	18
Szpagja	18
Babka gotowana.....	19
Pascha wielkanocna.....	19
Ajerkoniak.....	20



Szanowni Państwo,

przedstawiamy efekty konkursu „Na najpiękniejszy regionalny stół wielkanocny obszaru Krainy Św. Anny”, który odbył się podczas Jarmarku Wielkanocnego w marcu 2010 roku w Gogolinie.

W ramach konkursu komisja dokonała oceny kierując się:

- nawiązaniem do tradycji - oryginalne stare przepisy na potrawę wielkanocną,*
- aranżacją z zachowaniem elementów tradycji śląskiej,*
- atrakcyjnością pod względem kulinarnym (wybór potraw),*
- walorami estetycznym stołu, promującymi obszar Krainy Św. Anny.*

Wybrane przepisy uczestników konkursu wraz ze zdjęciami znajdziecie Państwo w niniejszej publikacji.





Śledzie w sosie maślankowo - mleczowym

Sposób przygotowania:

Śledzie (ich liczba zależy od ilości porcji) wypatroszyć. Wyciągnąć mlecz i roztrzeć widelcem z odrobiną octu. Cebulę obrać, pokroić i ugotować w słodko-kwaśnej wodzie. Kiedy cebula wystygnie, dodać ją do roztrzymanego mlecza. Do tego dodać maślankę i doprawić do smaku. Śledzie wymoczone pokroić na porcje i zalać gotowym sosem maślankowo – mleczowym. Podawać z ziemniakami ugotowanymi w mundurkach. Potrawa podawana w Wielki Piątek.

Wykonanie: DFK Nakel



Solleier w zalewie cebulowo – kminkowej (zolajer)

Składniki:

- 2 l wody
- 10 ziaren pieprzu czarnego
- 1 opakowanie kminku
- 2 łyżki soli
- 1 ząbek czosnku
- łuski z cebuli

Sposób przygotowania:

Ugotować 10 jaj na twardo, schłodzić i obtaczać, żeby się skorupki pokruszyły. Zalewę gotować przez 2 min. Jajka układać w przezroczystym pojemniku, na przemian z łuskami cebuli. Poukładane jajka zalać zalewą o temp. 50°C. Gotowe do jedzenia po dwóch dniach. Zwyczajowo jajka w zalewie przygotowywało się w Wielki Czwartek, a spożywało na śniadanie wielkanocne. Solleier to potrawa, która była podawana jako zakąska w restauracji w Rozwadzy za czasów jej świetności w latach przedwojennych.

Wykonanie: SRW Rozwadza



Szołder albo murzin

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 20 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 500 g mąki
- na nadzienie do wyboru: surowy lub gotowany boczek, tłusta kiełbasa, szynka lub wędzone mięso w takiej ilości, by nadziać pokrojone na porcje ciasto.
- 2 jajka
- 1 łyżka margaryny
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Niecałe pół szklanki mleka lekko podgrzać w garnuszku, dodać drożdże, cukier i dokładnie rozetrzeć. Postawić w ciepłe. 250 dkg mąki wsypać do miski, pół szklanki mleka zagotować, sparzyć nim mąkę i dobrze roztrzepać łyżką, żeby nie powstały grudki. Kiedy mąka nieco przestygnie dodać roztertę z mlekiem drożdże, wymieszać, posypać z wierzchu mąką i postawić w ciepłe do wyrośnięcia. Po 2-3 h należy je wyrobić, dodając pozostałą mąkę, 1 jajko i stopniałą margarynę. Powierzchnię ciasta posmarować tłuszczem i odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło. Po wyrośnięciu rozwałkować na grubość

1 cm, krajać kwadraty 10 cm x 10 cm (mogą też być innej wielkości bądź szklanką wyciśnięte krążki). Na środek każdego kawałka ciasta położyć wybrane nadzienie, zawinąć, obcisnąć boki i miejscem złączenia ciasta ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Pozwolić szołdrom w ciepłe podrosnąć, żeby szołdery się bfyyszczwały należy je przed wstawieniem do piekarnika posmarować rozmąconym jajkiem. Piec, aż nabiorą złotego koloru. Szołdery piekło się w Wielką Sobotę na śniadanie wielkanocne.

Wykonanie: Sołectwo Olszowa



Biała kiełbasa w cieście francuskim

Składniki na ciasto francuskie:

- 250 dkg margaryny
- 30 dkg mąki
- 1 szklanka wody
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Wszystko dokładnie wymieszać wstawić na 1h do lodówki. Po godzinie wyjąć, rozwałkować i znowu do lodówki, po 1 h wyjąć znowu rozwałkować i ciasto gotowe.

Wykonanie: KGW Siedlec

Sosy wielkanocne

WARZYWNY

Składniki:

- 1 ogórek
- pęczek rzodkiewki
- koperek
- 2 ugotowane jajka
- 1 łyżka gęstej śmietany
- 2 łyżki majonezu
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ogórek i rzodkiewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, koperek drobno posiekać, jajka pokroić w kostkę. Wymieszać.

CHRZANOWY

Składniki:

- 1 średni słoiczek chrzanu tartego
- 2-3 łyżki śmietany 18 %
- sól, szczypta cukru do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystko dokładnie wymieszać, dodać przyprawę wg uznania

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Składniki:

- 1 średni słoiczek ćwikły z chrzanem
- 2-3 łyżki chrzanu
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystko razem wymieszać, doprawić do smaku.

JAJECZNY

Składniki:

- 5 jaj ugotowanych na twardo
- 2 łyżki musztardy sarepskiej
- 2-3 łyżki śmietany 18 %
- sól do smaku
- 1 łyżka cukru
- mały pęczek szczypiorku

Sposób przygotowania:

Oddzielić ugotowane żółtka od białek, następnie żółtka utrzeć z cukrem do uzyskania jednolitej masy. Dodać musztardę, śmietanę, drobno pokrojone białka i drobno pokrojony szczypiorek. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku. Otrzymany sos musi mieć konsystencję gęstej śmietany. Mniej pikantny sos można otrzymać dodając zamiast musztardy sarepskiej musztardę kremową.

Wykonanie: SOW Piotrówka



Pasztet

Składniki:

- 1 cały królik (kurczak, kaczka, pół indyka, gęś)
- 1 kg boczku surowego
- 1 golonkę albo udko z indyka
- ½ wątróbki
- 3 marchewki
- 1 seler
- 2 pietruszki
- 1 por
- 5 jaj
- 2 szklanki bułki tartej
- 1-2 cebule średniej wielkości
- 1 łyżeczką płaską gałki muszkatołowej

- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki imbiru
- 1 łyżeczka płaska papryki słodkiej
- pieprz, sól do smaku
- 5 kulek ziela angielskiego
- 3 liście laurowe



Sposób przygotowania:

Jarzynę razem z królikiem (...), zielem angielskim i liściem laurowym ugotować do miękkości, aż królik będzie oddzielał się od kości. Wątróbkę gotować osobno 10-15 min., aż będzie miękka. To wszystko zemleć na gładką masę. Do tego dodać 5 jajek, 2 szklanki bułki tartej, cebulę startą na drobnej tarce i wszystkie przyprawy. Wszystko wymieszać. Jeżeli masa będzie sucha dodać 2-3 chochle wywaru, w którym było gotowane mięso i jarzyny. Wszystko wymieszać nakładając do foremek wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą. Paszтет musi pokryć ¼ foremki. Piec w temp. 180 °C przez 1h 20 min.

Wykonanie: SRW Rozwadza



Pawie oczka

Składniki:

- ½ kg mięsa mielonego
- 5 ugotowanych jajek
- 1 jajko surowe
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso wyrobić z surowym jajkiem na jednolitą masę. Ugotowane jajka okleić wyrobionym mięsem, obtoczyć w bułce tartej i upiec.

Wykonanie: SOW Piotrówka





Salatka jarzynowa z boczkiem (Kartoffelsalat)

Składniki:

- 4 ziemniaki
- 1 seler średni
- 1 pietruszka
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 15 dkg boczku wędzonego

Sposób przygotowania:

Warzywa obrać, ugotować. Kiedy ostygną pokroić na drobne kawałki. Boczek pokroić, podsmażyć cebulkę pokrojoną. Wszystko razem wymieszać i doprawić do smaku (sól, pieprz).

Wykonanie: KGW Siedlec

Salatka z tuńczyka

Składniki:

- 5 jajek – ugotować, oddzielić białka
- 1 cebula
- 20 dkg sera żółtego
- 1 puszka tuńczyka
- majonez
- przyprawy: sól, pieprz, papryka



Sposób przygotowania:

Układamy warstwami:

- I warstwa – białka potrzeć na drobno
 - II warstwa – ser żółty potrzeć na białka
 - III warstwa – posmarować majonezem, warstwę majonezu posypać przyprawami (pieprz, sól, papryka)
 - IV warstwa – cebula drobno pokrojona
 - V warstwa – tuńczyk rozdrobniony
 - VI warstwa – posmarować majonezem
 - VII warstwa – żółtka pokruszyć lub potrzeć na tarce.
- Udekorować zieloną pietruszką.

Wykonanie: OWS Kadłub Wieś



Salatka w plasterkach szynki

Składniki:

- plasterki szynki
- sałatka jarzynowa
(5 ziemniaków, 2 marchewki, ½ selera)
- ½ cebuli
- ½ puszki kukurydzy
- żelatyna
- rosół
- sos sojowy
- sól, pieprz
- 2-3 łyżki majonezu



Sposób przygotowania:

Składniki na sałatkę jarzynową ugotować, po wystygnięciu pokroić w kostkę, dodać 0,5 drobno pokrojonej cebuli i ½ puszki kukurydzy. Wszystko dokładnie wymieszać z 2-3 łyżkami majonezu. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Plastry szynki nadziewać gotową sałatką jarzynową, zawijać w rulony i układać na paterze lub na głębokim talerzu. 4 łyżki żelatyny rozpuścić w szklance zimnej wody i w ½ l bulionu. Do smaku dodać 3 łyżki sosu sojowego. Przygotowaną galaretkę zalać rulony szynki i schłodzić. Na koniec udekorować zieloną pietruszką i jajkiem.

Wykonanie: Sosectwo Raszowa

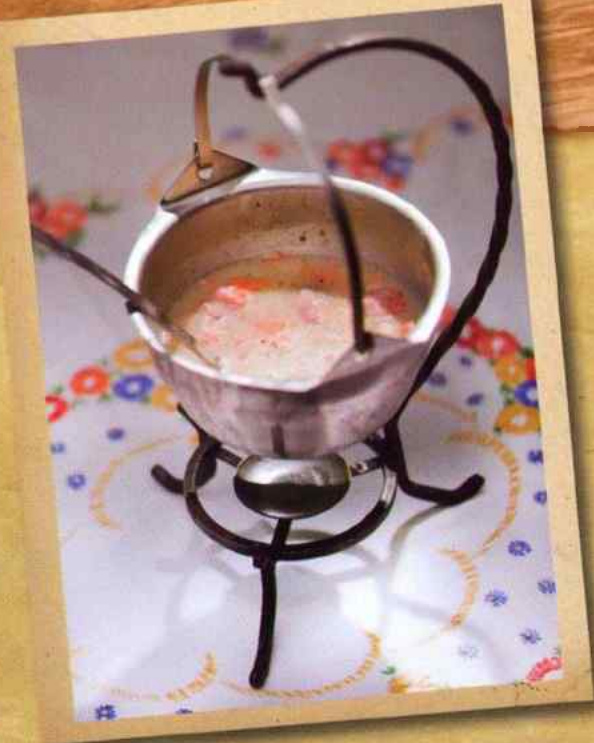


Rolada łososiowa – Laks Rollade

Sposób przygotowania:

Szpinak, podsmażyć z masłem i doprawić (sól, pieprz, gałka muszkatołowa). Twaróg wymieszać z 4 łyżkami jogurtu, skórką startą z cytryny i ½ soku z cytryny + pęczek kopru (sól i pieprz). Szpinak – dodać 4 żółtka i 4 ubite białka i na dużą blachę. Piec ok. 15 min. w temp. 175 °C. Roladę zwinąć w wilgotną ściereczkę. Odwinąć – posmarować twarogiem, położyć łosoś w plastrach, jeszcze skropić cytryną, zwinąć i na 1 h do lodówki. Laks Rollade to pozostałość kulinarna po byłych właścicielach majątku ziemskiego i zamku w Rozwadzy. Była znana aż po XIX wiek.

Wykonanie: SRW Rozwadza



Żurek śląski (na 10 l żuru)

Składniki:

- kości z jednego królika
- 3 duże marchewki
- 1 pietruszka
- pół selera
- liść laurowy
- ziele angielskie
- vegeta lub przyprawy
- 3 butelki żuru na zakwasie
- 2 duże cebule

Sposób przygotowania:

Gotujemy wywar na samych kościach i warzywach ok. 30 min na wolnym ogniu, następnie precedzamy, a warzywa kroimy w kostkę. Do wywaru dodajemy żur na zakwasie i 2 w całości obrane cebule, następnie 1,5 kg ziemniaków pokrojo-



nych w kostkę i ugotowane wcześniej warzywa. Dodajemy sól, pieprz, majeranek, bazylię i cały czosnek przeciśnięty przez praskę. Można również dodać podsmażony chudy wędzony boczek. Gotowym żurem zalewamy na talerzu pokrojone w księżycy ugotowane jajka. Żur jadło się w okresie Wielkiego Postu.

Wykonanie: Stowarzyszenie Białą Dama

Zalewajka

Składniki:

- 1 l maślanek
- mała śmietana 18%
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki krupczatki
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Cebulę zeszklić na masełku. Maślanek roztrzepać z mąką, dodać śmietanę i przyprawy. Na koniec dodać usmażoną cebulę.

Wykonanie: SOW Piotrówka





Rolada z jajkiem

Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego
- 4 jajka
- 1 bułka czerstwa
- przyprawy
- zielona pietruszka

Sposób przygotowania:

Mięso mielone wyrabiamy z jednym jajkiem, bułkę czerstwą moczymy w mleku, dodajemy do mielonego oraz dodajemy przyprawy według swojego gustu. Mięso mielone rozkładamy na folię aluminiową i nadziewamy wg swojego uznania, pory roku i okazji. My ze względu na Święta Wielkanocne ugotowaliśmy 3 jajka. Układamy je na mięso mielone i posypujemy świeżą, zieloną pietruszką. Tak nafaszerowane mięso zwijamy w rulon i wkładamy do foremki (babkowej), pieczemy w temp. 180 °C (piekarnik z termoobiegiem).

Wykonanie: OWS Kadłub 'Wies



Rolada z indyką

Składniki:

- 60 dkg fileta z indyka
- ½ kg mięsa mielonego
- suszone morele

Sos:

- żurawina
- ½ szklanki półwytrawnego wina czerwonego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- przyprawy do smaku

Sposób przygotowania:

Filet rozkroić na duży płat, lekko rozbić. Rozłożyć mięso mielone i morele. Zwinąć w roladę i upiec do miękkości.

Wykonanie: SOW Piotrówka



Kotlet z kapustą

Składniki:

- 1 kg schabu wędzonego
- 1 kg kapusty kiszzonej
- 3 listki laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 3 ziemniaki surowe
- 2 jabłka

Sposób przygotowania:

Schab gotujemy w kapuście z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Gdy jest ugotowane wyjmujemy kotlet i częściowo odcedzamy wodę z kapusty. Następnie do kapusty dodajemy starte na drobnej tarce ziemniaki i jabłka (na grubej tarce) – po czym zagotować (ciągle mieszając). Doprawić solą i pieprzem. Mięso kroimy w plastry podajemy z ziemniakami (najlepiej tzw. puree)

Wykonanie:
Sofectwo Olszowa

Kociołek śląski z królika

Składniki:

- 1 kg mięsa z królika
- 0,5 kg boczku wędzonego
- 5 szt. ziemniaków
- 0,25 dkg słoniny
- sól, pieprz
- 1 duża cebula pokrojona w piórka
- majeranek, bazylia, tymianek, vegeta
- 1 kostka rosółowa

Sposób przygotowania:

Słoninę na dno garnka ułożyć (plastry) i układamy warstwami składniki:

I warstwa – mięso z królika

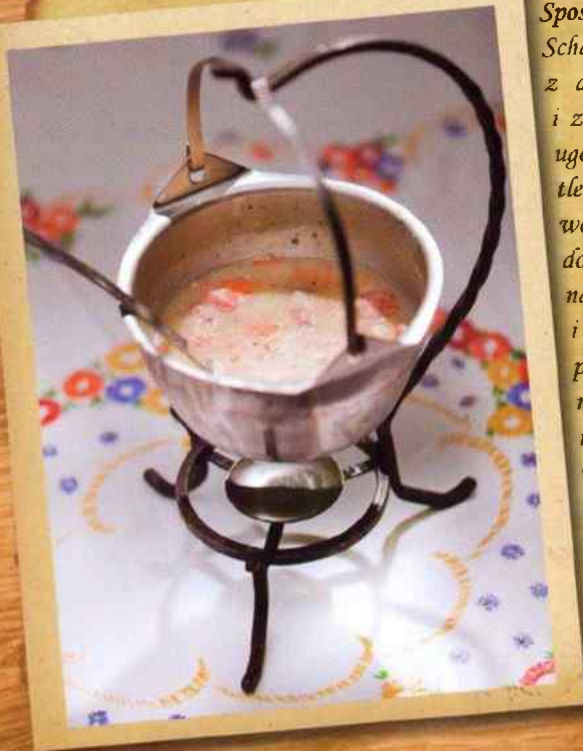
II warstwa – ziemniaki

III warstwa – cebula pokrojona w piórka

IV warstwa – boczek wędzony

I tak na zmianę, jednocześnie posypując każdą warstwę ziołami. Piec w piekarniku ok. 1 h. W trakcie pieczenia co jakiś czas podlewać bulionem przygotowanym z 1 kostki rosółowej i 0,5 litra gorącej wody.

Wykonanie: Stowarzyszenie 'Biała Dama'



Rosół z makaronem

Składniki:

- 2 l wody
- kura rosółowa, żołądki z kury
- marchew
- por
- kawałek selera albo nać
- cebula
- kalafior
- nać pietruszki (nie gotować)
- sól
- liść laurowy

Sposób przygotowania:

Przystawić wodę, włożyć wymytą kurę, po zagotowaniu włożyć warzywa i przyprawy, gotować 1,5h na słabym ogniu. Warzywa wyjąć wcześniej, następnie po ugotowaniu wyjąć kurę i przecedzić rosół przez sitko. Żołądki, marchewkę i pietruszkę pokroić.

Kalafior najlepiej ugotować osobno.

Składniki na makaron:

- 2 jajka + 1 żółtko
- 0,5 kg mąki
- 2 dkg masła
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto, rozwałkować na 3 cieniutkie placki, rozłożyć w ciepłym miejscu do wyschnięcia, następnie pokroić ręcznie lub maszynką do krojenia makaronu. Gotowy makaron ugotować osobno w 1,5 l wody, przecedzić przez cedzak i połączyć z gorącym rosółem, dodać pokrojone żołądki, marchewkę, kalafior i zieloną pietruszkę. Po połączeniu z makaronem przyprawić magi i solą.

Wykonanie: gospodarstwo Kern





Babka drożdżowa

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru
- 6 jajek
- 15 dkg drożdży
- 10 dkg rodzynek
- ½ szklanki mleka
- cukier puder

Sposób przygotowania:

Mleko lekko podgrzać i rozpuścić w nim drożdże. Dodać 1 łyżkę cukru, 3 łyżki mąki i pozostawić na 30 min. Do wyrośnięcia. Do ogrzanej miski wsypać mąkę, wlać wyrośnięte drożdże, ubite z cukrem jajka i tyle letniego mleka, ile przyjmie mąka. Wyrabiać ok. 20 min. Potem dodać stopioną letnią margarynę, obtoczone w mące rodzynki i nadal wyrabiać ciasto, aż zaczną pojawiać się pęcherzyki. Wyłożyć ciasto do wysmarowanych masłem babkowych forem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Babki piec w średnio nagrzanym piekarniku. Po wystygnięciu babkę można posypać cukrem pudrem, polukrować lub pokroić i posmarować masłem (najlepiej słonym). Wg tradycji tak upieczone ciasto drożdżowe w Wielką Sobotę jest przeznaczone na wielkanocne śniadanie.

Wykonanie: DFK Nakęł



Powitanie wiosny

Składniki (na 8 zajaczków):

- 3 szklanki mąki (50 dkg)
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 3 łyżki cukru
- 4 łyżki masła
- 4 dkg drożdży
- 1 łyżeczka śmietany kremówki
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 16 migdałów (nieobronnych)
- 8 rodzynek
- sól

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypać do miski, dodać skórkę z cytryny i sól. W małym naczyniu uciarać drożdże z łyżeczką cukru, aż się rozpuszczą. Resztę cukru wsypać do miski z mąką, dodać drożdże. Mleko lekko podgrzać w gamuszkę. Rozpuścić masło, dodać do mąki. Całość zagnieść na gładkie jednolite ciasto, nakryć ściereczką i pozostawić na 15 min. do wystygnięcia.



Blachę wyłożyć papierem pergaminowym. Z ciasta uformować gruby walek, pokroić go na osiem jednakowych części. Z każdej porcji ciasta odkroić 1/3, a z niej małą kawałek, z którego wykona się ogonek. Z dużych kulek uformować tufów zajaczków, a z mniejszych – uszy. Kawałki ciasta uformuj na kształt jajek i przekrój do połowy, tak żeby były szpiczaste zakończone. Z najmniejszych kawałków uformować kulki. Rozbić jajko oddzielając żółtko od białka. Wszystkie części połączyć tak, aby powstały zajaczki, elementy skleić białkiem. Ułożyć zajaczki na blasze. Odstawić w ciepłe miejsce na 10 min. do wyrośnięcia. Żółtko rozmącić ze śmietaną i posmarować nim zajaczki. Zrobić oczy z rodzynek, a łapki z migdałów. Blachę z zajaczkami włożyć do piekarnika. Piec ok. 15 min. w temp. 200 °C, do uzyskania złotego koloru.

Wg tradycji tak upieczone ciasto drożdżowe w Wielką Sobotę kroimy na kawałki smarujemy masłem i dzielimy się ze wszystkimi domownikami.

Wykonanie: OWS Kadłub Wieś



Baranek wielkanocny

Składniki:

- 4 jajka
- 200 g masła
- 150 g mąki krupczatki
- 50 g mąki ziemniaczanej
- lukier - 1 łyżeczka cukru pudru, sok z połowy cytryny, 1-2 łyżeczki wody

Sposób przygotowania:

Jajka umyć, oddzielić białko od żółtek. Mało utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę, następnie dodać przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny. Całość dokładnie wymieszać i dodać proszek do pieczenia i ubić na sztywno pianę z białek. Delikatnym okrężnym ruchem wymieszać ciasto za pomocą łyżki, po czym przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy baranekowej. Piec ok. 1h w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu ciasto pozostawić do wystudzenia w formie, a następnie wyjąć i polukrować. Baranek ustawia się na ozdoby wielkanocnego stołu.

Wykonanie: Sołectwo Olszowa



Ciastka ze szpyrek (skwarek)

Składniki:

- 2 szklanki szpyrek
- 500 g maki krupczatki
- 250 g cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 3 jajka

Sposób przygotowania:

Skwarek przemleć przez maszynkę do mięsa, dodać jajka, mąkę, cukier + cukier waniliowy, wymieszać. Starą i szybką metodą jest wyciskanie ciastek szklanką albo przez maszynkę. Upieczone ciastka posypać cukrem pudrem. Piec ok. 15 min. w temp. 170 °C.

W wielkanocny poniedziałek tradycją było częstowanie przez dziewczyny młodych chłopców ciastkami ze szpyrek w dowód wdzięczności za polanie wodą zgodnie ze zwyczajem śmigusa – dyngusa.

Wykonanie: gospodarstwo Kern

Rogale drożdżowe nadziewane swojskim marcepanem

Ciasto:

- 1 margaryna
- 2 jajka
- pół szklanki mleka
- pół kg mąki
- 2 łyżki cukru
- 4 dag drożdży

Sposób przygotowania:

Wszystko wymieszać i wstawić do zamrażalki na 1,5 h. Po wyjęciu rozwałkować, wykroić trójkąty, kłaść nadzienie i zwijać.

Marcepan:

- 200 g ziemniaków
- 200 g cukru
- olejek migdałowy
- 1 łyżka masła rozpuszczonego

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, przemleć przez maszynkę, dodać cukier, masło, olejek. Piec ok. 25 min. w temp. 170 °C.

Wykonanie: gospodarstwo Kern





Sernik na kruchym cieście

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 6 jaj
- 250 g cukru
- 1 proszek do pieczenia
- 350 g mąki
- 1 kg twarogu półtłustego
- 2 budynie waniliowe
- 1 cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

Cukier i margarynę razem ucieramy dodając po jednym jajku (razem 2 sztuki) do otrzymania jednolitej masy, następnie dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Połowę masy zostawiamy na dekorację, a drugą połowę wykładamy na blachę. Oddzielamy żółtka od białek, białka ubijamy, a żółtka dodajemy do twarogu, dodajemy cukier, cukier waniliowy i dwa budynie waniliowe i wszystko razem ucieramy, na końcu dodajemy ubite białka. Całość delikatnie mieszamy i przelewamy na blachę. Drugą połowę ciasta dekorujemy wg własnego uznania. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 1h w temp. 180 °C.

Wykonanie: Żywocice



Sernik królewski

Składniki masy serowej:

- 1 kg twarogu
- 1 ½ szklanki cukru
- 250 g masła
- 8 żółtek
- 2 łyżki budyniu śmietankowego
- 8 białek
- zapach cytrynowy (opcjonalnie)

Składniki ciasta:

- kostka margaryny
- mały cukier waniliowy
- szklanka cukru
- 3 szklanki mąki
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 4 żółtka

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Wymieszać składniki (margarynę można najpierw rozpuścić w garnuszku) tak, żeby tworzyły jednolitą masę. Następnie należy podzielić masę na dwie części i w folii spożywczej umieścić ją w zamrażalniku.



Ciasto musi tam leżeć co najmniej 2 h, żeby łatwiej było je potem ułożyć. W tym czasie przygotować masę serową. Następnie wyjąć z zamrażalnika pierwszą porcję ciasta i wyłożyć ją na dużą blachę. Dla wygody można ją po prostu pokroić w plasterki i ułożyć w tej formie na blasze. Potem należy wyłożyć na to masę serową. Po tym wyjąć drugą porcję ciasta z zamrażalnika i zetrzeć ją nad ciastem na tarce o dużych oczkach, tworząc w ten sposób kruszonkę. Piec przez 1 h w temp. 180 °C – 200 °C.

Masa serowa:

Twaróg zmielić raz, można od razu dodawać cukier. Następnie wymieszać go ze wszystkimi oprócz białek składnikami. Białka należy ubić, a następnie dodać do masy delikatnie mieszając.

Wykonanie: Żywocice

Ciastka jajka na twardo – Setzei (zeczaj)

Składniki na ciasto:

- 100 g cukru
- cukier waniliowy
- 100 g margaryny
- 2 jajka
- 1 budyni
- 3 duże łyżki mleka schłodzonego
- 180 g mąki
- 1 proszek do pieczenia



Sposób przygotowania ciasta:

Zagnieść ciasto z następujących składników: margaryny, cukru, cukru waniliowego, jajek, budyniu, mąki, proszku do pieczenia i mleka. Na natłuszczonej blasze kładziemy łyżką porcje (1 porcja = 2 łyżki ciasta) i pieczemy w piekarniku 20 min. w temp. 150 °C.

Składniki na krem:

- 0,25 l mleka
- 250 g mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy
- 100 ml śmietany kremówki
- puszka moreli
- 0,25 l soku morelowego
- 1 galaretka żółta

Sposób przygotowania kremu:

Ugotować budyni. Po wystygnięciu dodać kremówkę i nakładać na upieczone porcje ciasta.

Na gotowe pojedyncze porcje ciastka z kremem (jajka) nakładamy po 1 moreli z puszki i zalewamy ugotowaną na 0,25 l soku z moreli gęstniejącą galaretką.

Wykonanie: Sołectwo Raszowa





Ule

Składniki:

- 200 g cukru pudru
- 200 g mielonych orzechów
- 125 g masła

Składniki na nadzienie:

- 1 ½ żółtka
- 2 łyżki cukru
- kieliszek wódki

Sposób przygotowania:

Do roztopionego masła dodać cukier puder, orzechy. Otrzymaną masę dokładnie wymieszać. Specjalne foremki napelnić masą lub uformować kulkę robiąc w środku dziurkę, napelniając je nadzieniem (ubić 1 ½ żółtka z 2 łyżkami cukru, następnie dodać kieliszek wódki). Na koniec ciastko zalepiamy masą i gotowe kładziemy na krążku wafla, posmarowanym uprzednio białkiem jajka.

Wykonanie: Sołectwo Raszowa



Ciasto „bomba”

Składniki biszkoptu:

- 6 jajek
- 280 g mąki
- 250 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki masy do ciasta:

- ¼ l mleka
- 20 g masła
- 100 g cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 jajka
- 7 łyżek rumu
- margaryna „palma”
- ½ margaryny „rama”
- gorzka czekolada
- dżem brzoskwiniowy

Sposób przygotowania:

Ugotować masę łącząc składniki: masło, mleko, cukier, cukier waniliowy, jajka, a następnie zostawić do wystygnięcia. Do wystudzonej masy dodać margarynę „palmę”, ½ margaryny „ramy” oraz 7 łyżek stołowych rumu. Upieczony w tortownicy biszkopt należy przekroić na 2 części (spód o grubości ok. 1 cm, a druga część o grubości pozostałej po odcięciu).



Górną część biszkoptu (tą grubszą) należy pokroić w kostkę i dodać do masy, a następnie starannie wymieszać. Dolną część biszkoptu należy posmarować dżemem. Masę nakładać w stożek na dolną część biszkoptu i połączyć roztopioną gorącą czekoladą przy użyciu łyżki, tworząc dowolny wzorek.

Wykonanie: OWS Kadłub Wies



Szpajza cytrynowa

Składniki:

- 5 jajek (najlepiej swojskich)
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżeczek żelatyny
- 50 g wody
- 2 cytryny (sok z 2 cytryn i starta skórka z jednej)



Sposób przygotowania:

Żółtką z cukrem utrzeć dodać sok z 2 cytryn i utartą skórkę z jednej. Do żółtek dodać pianę z białek - powoli i delikatnie wymieszać. Na koniec stopniowo dodawać rozpuszczoną żelatynę i dobrze wszystko wymieszać. Szpajza była obowiązkowym deserem na weselnym stole, a na stole wielkanocnym zawsze gościła szpajza cytrynowa.

Wykonanie: SRW Rozwadza

Szpajza

WERSJA I

Składniki:

- 3-4 białka
- 1 galaretką
- 3 łyżki zimnej wody
- sok z połówki cytryny
- 3 łyżki cukru



Sposób przygotowania:

Galaretkę rozpuścić w połowie wody i poczekać aż zacznie tężeć – wtedy dodać ją do ubitych na sztywno białek z cukrem i wodą. Dodać sok z cytryny. Wylać do miski i poczekać aż wszystko stężeje.

WERSJA II

Składniki:

- 3 galaretki
- ½ l wody
- 6 całych jajek
- 6 łyżek cukru

Sposób przygotowania:

W odróżnieniu od poprzedniej, bardziej „masna” (tłusta), ale za sprawą żółtek nie zawsze udana w upalne lato.

Szpajza była obowiązkowym deserem na weselnym stole.

Wykonanie: Solectwo Olszowa



Pascha wielkanocna

Składniki:

- 1 kg twarogu (3x zmielić)
- 250 g masła
- 300 g cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 5 żółtek,
- 250 ml 30% śmietanki
- bakalie (ulubione, mogą być ulubione owoce)



Sposób przygotowania:

Do żółtek dodajemy cukier puder - razem ucieramy. Następnie dodajemy śmietanę ciągle ucierając. Następnym składnikiem jest masło (musi być miękkie) i ucieramy jednolitą masę. Dodajemy zmielony ser i bakalie. Wykładamy na gazę ułożoną w sitku, obciążamy z góry talerzykiem. Odstawiamy do lodówki na 12 h.

Wykonanie: Żywocice

Babka gotowana

Składniki:

- 6 jajek – oddzielić żółtka od białek
- 250 g margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- niepełna szklanka cukru
- niepełna szklanka mąki
- niepełna szklanka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

Ubić pianę z białek. Żółtka – margarynę i cukier wymieszać – dodać mąkę, cukier waniliowy i proszek do pieczenia, dodać ubite białko. Włożyć ciasto do formy, pozostawiając 4 łyżki ciasta, do których dodajemy kakao i dodajemy do reszty. Zamknąć formę i wstawić do garnka z zimną wodą tak aby się nie kofysała, gotować na wolnym ogniu 1 h.

Wykonanie: KGW Siedlec





Ajerkoniak

Składniki:

- 250 ml spirytusu
- 6 jajek (żółtek)
- 250 ml śmietany kremówki 30%
- 6 łyżek cukru

Sposób przygotowania:

Żółtko ubić wraz z cukrem, dodać śmietanę plus spirytus po troszkę. Wymieszać i 2 dni odczekać.

Wykonanie: Stowarzyszenie Biała Dama



Autorzy przepisów



Gospodarstwo agroturystyczne
Teresa Kern

ul. Antoszka 1, 47-344 Walce

Przepisy:

- rosół z makaronem - str. 11
- ciastka ze szpyrek (skwarek) - str. 14
- rogale drożdżowe nądziewane swojskim marcepanem - str. 14

Koło Gospodyń Wiejskich Siedlec
Siedlec, ul. Wiejska 6, 47-180 Izbicko

Przepisy:

- biała kielbasa w cieście francuskim - str. 3
- sałatka jarzynowa z boczkiem (Kartoffelsalat) - str. 6
- babka gotowana - str. 19



Odnowa Wsi Sołectwa Kadłub Wieś
Gabriela Puzik wraz z członkami

ul. Okólna 11, 47-175 Kadłub

Przepisy:

- sałatka z tuńczyka - str. 6
- rolada z jajkiem - str. 9
- ciasto „bomba” - str. 17





Stowarzyszenie Rozwoju i Odnowy Wsi Żywocice
Gerlinda Wieniec wraz z członkami
Żywocice, ul. Łąkowa 1, 47-300 Krapkowice
Przepisy:

- sernik na kruchym cieście - str. 15
- sernik królewski - str. 15
- pascha wielkanocna - str. 19

Socetwo Raszowa

Softys Maria Reinert wraz z członkami

Raszowa, ul. Góra św. Anny 106, 47-150 Leśnica

Przepisy:

- sałatka w plasterkach szynki - str. 7
- ciastka jajka na twardo – Setzei (zeczaj) - str. 16
- ule - str. 17



DFK Nakel

Rosemarie Urban wraz z członkami

Nakło, ul. Strzelecka 91, 46-050 Tamów Opolski

Przepisy:

- śledzie w sosie maślanowo - mleczowym - str. 2
- babka drożdżowa - str. 12

Stowarzyszenie Odnowy Wsi Piotrówka

Softys Alina Sereda wraz z członkami

Piotrówka, ul. Kościuszki, 47-133 Jemielnica

Przepisy:

- sosy wielkanocne - str. 4
- pawie oczka - str. 5
- zalewajka - str. 8
- rolada z indyka - str. 9



Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rozwadza
Softys Rita Grądalska wraz z członkami
Rozwadza, ul. Zdzieszowicka 24,
47-330 Zdzieszowice

Przepisy:

- solleier w zalewie cebulowo – kminkowej (zolaier) - str. 2
- pasztet - str. 4
- rolada fososiowa – Laks Rollade - str. 7
- szpajza cytrynowa - str. 18



Socetwo Olszowa

Softys Teresa Podolska wraz z członkami

Olszowa, ul. Wiejska 32, 47-143 Ujazd

Przepisy:

- szofder albo murzin - str. 3
- kotlet z kapustą - str. 10
- baranek wielkanocny - str. 13
- szpajza - str. 18

Stowarzyszenie Biała Dama

Socetwa Zakrzów - Dąbrówka

Krystyna Szymala wraz z członkami

ul. Okólna 11, 47-175 Kadłub

Przepisy:

- żurek śląski (na 10l żuru) - str. 8
- kociołek śląski z królika - str. 10
- ajerkoniak - str. 20



publikacja bezpłatna



Kraina św. Anny
www.annaland.pl

ISBN 978-83-61839-67-5