

# FESTIWAL SMAKU

Chlebowo dnia 27.04.2017 r.



**Organizator:**



*STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA  
GMIN DOBRZYŃSKICH REGION POŁUDNIE*

# Przystawki

## Kluski na parze

### Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dag. drożdży
- 2 łyżki oleju
- 2 szkl. mleka
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

### Wykonanie:

Wszystko wyrobić, zostawić do wyrośnięcia. Później robimy kulki, zostawiamy do wyrośnięcia. Garnek zalewamy wodą do  $\frac{3}{4}$  wysokości, kładziemy gazę i zagotowujemy wodę. Kładziemy kulki do garnka i przykrywamy miską. Musimy odczekać 8 minut, sprawdzić patyczkiem czy gotowe (woda przez cały czas musi się gotować).

Trzebiegoszcz/Jankowo – Beata Maćkiewicz

## Kolorowy półmisek

### Składniki:

- łosoś wędzony
- serek śmietankowy np Almette
- śliwka kalifornijska
- boczek wędzony
- placek tortilla
- sałata
- pomidor świeży ogórek
- szynka konserwowa
- ser mozzarella
- serek topiony śmietankowy
- sól pieprz.

### Wykonanie:

Plastry łososa smarujemy serkiem śmietankowym zwijamy w roladki, kroimy w plastry. Suszona śliwkę zawijamy w boczek, spiąć wykałaczką. Placek tortilli

posmarować serkiem topionym, na to wyłożyć sałatę, szynkę, pomidora, ogórek, plastry mozzarelli, przyprawić do smaku. Zwinąć w rulon pokroić w plastry.

KGW Witowąż - Wiesława Błaszkiwicz, Osówka

## Pierogi z ziemniakami

### Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- ciepła woda
- ziemniaki
- masło
- sól pieprz
- masło, koper



zagnieść ciasto

### Wykonanie:

Ugniatamy ciasto na pierogi( woda „ na oko”) . Gotujemy ziemniaki z solą. Tłuczemy dokładnie, dodajemy masło, pieprz oraz koper. Cisto rozwałkujemy, wykrajamy koła, nakładamy farsz i sklejamy. Gotujemy pod przykryciem. Podawać z przesmażonym boczkiem

KGW Krojczyńnianki - Urszula Kołaczyńska

## Pasztet Wielkanocny

### Składniki:

- 6 udek z kurczaka
- ½ kg boczku surowego
- 40 dag wątróbek
- 2 bułki czerstwe
- pieprz, sól
- wegeta
- cebula

### Wykonanie:

Udka pieczemy w piekarniku 40 minut. Boczek gotujemy, wątróbki przesmażamy z cebulką. Wszystkie produkty mielimy (3 – krotnie), dodajemy

sól, pieprz, wegetę i bułkę namoczoną. Wyrabiamy na jednolitą masę i zapiekamy 40 min w temp. 180 °C. Pasztet możemy podawać z żurawiną.

„Źródélanki” – Mariola Szachacz

## **Sałátka jarzynowa**

### **Składniki:**

- 4 ziemniaki
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 5 jajek
- 1/2 cebuli
- 4 ogórki kiszzone
- 1/2 jabłka
- 300 g majonezu
- 100 g gęstej śmietany 18%
- 2 łyżeczki musztardy

### **Wykonanie:**

Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę wyszorować (nie obierać). Włożyć do dużego garnka, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem do miękkości. Odcedzić, wystudzić, obrać ze skórek. Pokroić w kosteczkę, włożyć do dużej miski. Jajka ugotować na twardo, pokroić w kostkę. Cebulę, ogórki i jabłko obrać oraz pokroić w małą kosteczkę. Wszystko dodać do miski. Doprawić solą oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Majonez wymieszać ze śmietaną, odłożyć 3 łyżki na wierzch, resztę dodać do sałatki razem z musztardą. Wymieszać. Przełożyć do czystej salaterki i pokryć resztą majonezu, udekorować wedle uznania.

KGW Chrostkowo – Wioletta Michalska

## **Jajka faszerowane**

### **Składniki:**

- jajka, grzyby
- majonez
- rzodkiewka

- szczypiorek
- sól
- pieprz

**Wykonanie:**

Jajka ugotować na twardo. Ostudzić, obrać. Wyjąć żółtka. Zmielone i przyprawione grzyby utrzeć z żółtkami. Masą napełnić połówki jajek. Udekorować rzodkiewką i szczypiorkiem

KGW Jagna - Maria Niżdzińska

### **Szynka w sosie chrzanowym**

**Składniki:**

- 30 dag szynki w plastrach
- mały słoik ostrego chrzanu
- 10 jajek
- sól
- szczypiorek
- koper
- pomidor i ogórek do dekoracji

**Wykonanie:**

Jajka gotujemy na twardo, Mielimy mieszamy z chrzanem. Doprawiamy solą do smaku. Masa musi być pikantna.. Na plastry szynki układamy masę, swijamy w roladki. Układamy na półmisku. Dekorujemy zielenina , pomidorem i ogórkiem. Roladki podajemy ze świeżym pieczywem.

KGW Popowo - Joanna Kielecka

### **Pasta z tuńczyka na krakersach**

**Składniki :**

- tuńczyk w sosie własnym,
- pastella z łososia,
- 2 jajka ugotowane na twardo,
- 2 łyżki majonezu,
- sól,
- pieprz,
- krakersy,
- szczypiorek

- rzodkiewka

**Wykonanie:**

Kawałki tuńczyka odsączyć z sosu, dodać pastellę, jajka ugotowane i posiekane w kosteczkę przyprawić solą, pieprzem, dodać majonez.

Doprawioną pastę wyłożyć na krakersy i posypać szczypiorkiem i rzodkiewką posiekaną w kosteczkę.

Koło Kobiet Bobrowniki - Katarzyna Orent

### **Paszteciki tulipany**

**Składniki :**

- mięso (wołowo-drobiowe)
- ½ papryki
- cebula
- sól, pieprz, majeranek
- żółty ser 10 dag
- pietruszka natka
- ciasto francuskie

**Wykonanie:**

Mięso gotujemy z jarzynami (mielimy), paprykę, cebulę podsmażamy na oleju i dodajemy zmielone mięso, przyprawiamy. Ciasto francuskie kroimy na kwadraty i wykładamy foremki na muffinki (12szt.) napełniamy farszem i posypujemy serem. Zapiekamy ok. 20-25 min. W temp. 180<sup>0</sup>- 190<sup>0</sup>. Dekorujemy natką pietruszki.

KGW Wielgie - Marzena Szczepaniak

### **Salatka z czerwoną fasolą**

**Składniki:**

- 1 kapusta pekińska
- 1 puszka fasoli
- 1 puszka kukurydzy
- 3 jajka na twardo

- 1 ogórek
- 1 pomidor (bez pestek)
- 20 dkg szynki
- sól, pieprz
- majonez

### **Wykonanie:**

Kapustę pokroić, dodać pokrojoną szynkę, jajka, ogórek, pomidor, odsączoną kukurydzę i fasolę, dodać majonez, sól i pieprz. Wymieszać.

KGW Chaliniarki

## **Kopytka**

### **Składniki:**

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 jaja
- szczypta soli

### **Wykonanie:**

Ziemniaki obrać, ugotować i ostudzić. Przepuścić przez prasę lub maszynkę. Ziemniaki połączyć z mąką pszenną, mąką ziemniaczaną, jajkami i wyrobić ciasto. Uformować wałki. Nożem odcinać kluski około 3 cm szerokości. Jeśli ciasto się lepi podsypać je dodatkowo mąką pszenną lub mąką ziemniaczaną. Kopytka gotować w osolonej wodzie. Od wypłynięcia około 1 minutę.

KGW Chrostkowo – Krystyna Skuza

# Dania mięsne

## Kurczak w sosie śmietanowym z kopytkami

### Składniki:

- 1 filet z piersi kurczaka
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka oleju
- 0,5 łyżeczki ziół prowansalskich
- sól
- pieprz

### Wykonanie:

Filet z kurczaka pokroić, a następnie podsmażyć na patelni( na rozgrzanym oleju). Cebulę pokroić w drobną kostkę i bardzo drobno posiekać czosnek. Gdy kurczak już będzie dobrze podsmażony wsypać do niego cebulę i czosnek - smażyć aż do momentu, gdy cebula się zarumieni. Następnie na patelnię wlać śmietankę. Do całości dodać łyżkę mąki, 0,5 łyżeczki ziół prowansalskich, pieprz i sól do smaku. Sos smażyć jeszcze chwilę, żeby zgęstniał.

KGW Chrostkowo- Krystyna Skuza

## Danie a'la strogonoff

### Składniki:

- ryż
- pierś z kurczaka
- pieczarki
- papryka czerwona



- cebula
- ogórek kiszony
- śmietana zakwaszana
- koncentrat pomidorowy
- przyprawy

### **Wykonanie:**

Ryż ugotować. Pieczarki, kurczaka, paprykę, cebulę pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię, ugotować do miękkości i zalać śmietaną z koncentratem. Do naczynia włożyć ryż, na to ogórek kiszony pokrojony w kostkę i wszystko zalać przygotowanym farszem.

Witowąż – Aldona Urbańska

## **Rolada wieprzowo – serowa**

### **Składniki:**

- ½ kg wieprzowiny
- 35 dag sera żółtego
- 4 całe jajka
- 1 słoiczek majonezu pomorskiego

### **Wykonanie:**

Mięso wyrabiamy jak na mielone. Ser ścieramy na tarce jarzynowej dodajemy jajka i majonez, miksujemy na jednolitą masę. Blachę wykładamy papierem, smarujemy olejem, wykładamy masę i pieczemy 35 min. w temp. 180°C. Po upieczeniu wykładamy mięso i zwijamy w roladę, zapiekamy w papierze do pieczenia 25 min. w temp. 180°C.

„Źródélanki” – Danuta Grączewska

## **Udło faszerowane**

### **Składniki:**

- 4 szt. udek

- 1 marchew
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- mięso mielone (dowolne wieprzowe)
- 1 papryka surowa (czerwona)

**Wykonanie:**

Z udek wyciąć kości, pozostałe składniki pokroić w kostkę, dodać do mięsa mielonego, przyprawić solą i pieprzem, napełnić udka. Piec około 40 min w około 180°C.

Popowo – Mirosława Chylińska

## **Kaczka z żurawiną**

**Składniki:**

- 2 piersi z kaczki
- 1 szkl czerwonego wytrawnego wina
- 50 g suszonej żurawiny
- 2 łyżki miodu
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka tymianku
- sok z ½ cytryny
- sól , pieprz

**Wykonanie:**

Piersi z kaczki nacieramy przyprawami (solą, pieprzem, tymiankiem i czosnkiem). Odstawiamy do lodówki na ok. 3 godziny. Podsmażamy pierci na patelni, tak długo Az wytopi się z nich tłuszcz. Mięso wkładamy do naczynia do pieczenia. Do reszty tłuszczu z patelni wlewamy wolno wino i po podgotowaniu zalewamy tym sosem piersi. Dodajemy żurawinę pieczemy około 1,5 godziny w 180 stopniach C. Pod koniec polewając miodem z cytryną.

KGW Krojczyn - Bożena Literska

## **Zalewajka**

**Składniki:**

- mąka
- 2 jajka
- boczek
- ziemniaki
- włoszczyzna

**Wykonanie:**

Zagnieść ciasto zacierkowe – ukruszyć zacierki. Na wrzątek wywaru warzywnego wrzucić ziemniaki pokrojone w kostkę a następnie zacierki. Przed podaniem okrasić przesmażonym boczkiem.

KGW Jagna – Urszula Brzozowska

## **Karkówka**

**Składniki:**

- 2 kg karkówki
- 3 marchewki
- 3 pietruszki
- cebula
- pieczarki
- koncentrat pomidorowy
- przyprawy (maggi, mąka, olej)

**Wykonanie:**

Karkówkę pokroić na cienkie plasterki. Doprawić solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Przesmażyć na oleju. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Rozłożyć starte warzywa, zalać sosem (koncentrat pomidorowy, woda, maggi). Zapiekać godzinę w piekarniku.

Koło Pań Trzebiegoszcz /Jankowo - Agnieszka Bedyk

## **Schab duszony w śmietanie**

**Składniki :**

- 1 kg schabu,
- duży kubeczek śmietany 30%,

- 2 ząbki czosnku,
- pieprz czarny i ziołowy, sól, natka pietruszki, zioła jak kto lubi
- 3 łyżki brandy

### **Wykonanie:**

Schab kroimy jak na kotlety. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy chwilę (aż się zetnie) na rozgrzanym oleju kokosowym razem z płatkami czosnku). Kawałki podsmażonego schabu razem z sosem pozostałym na patelni wrzucamy do naczynia żaroodpornego i dodajemy brandy.

Schab zalewamy śmietaną i zapiekamy, Po 15 minutach dodajemy nie całą łyżeczkę pietruszki. Dusimy aż schab będzie miękki. Doprawiamy do smaku. Podajemy z ryżem lub kaszą. można podawać z ciemnym pieczywem Przepis doskonale sprawdza się z płatkami migdałowymi zamiast czosnku. Wtedy danie bardziej nadaje się na uroczysty obiad. Danie jest bardzo smaczne szybkie i wytworne.

KGW Wielgie - Teresa Kowalska, Iwona Kowalska

## **Sakiewki schabowe nadziewane kaszą i grzybami**

### **Składniki :**

- 1 kg schabu ( około 10 sakiewek)
- około 20 dag prawdziwków i 20 dag pieczarek
- 1 woreczek kaszy gryczanej lub jęczmiennej
- wywar warzywny
- sól, pieprz
- por,
- sznurek wędliniarski
- cebula
- masło

### **Wykonanie:**

- 1.Przygotowanie farszu: ugotować kaszę w wywarze warzywnym, następnie wystudzić. Cebulę pokroić drobno przysmażyć następnie dodać drobno pokrojone grzyby i smażyć na wolnym ogniu. Kaszę połączyć z cebulą i grzybami. Wymieszać farsz i doprawić solą i pieprzem.

2. Każdy kotlet rozbić jak najcieniej, tylko trzeba uważać żeby go nie podziurawić. Posypać solą i pieprzem.
3. Na środek każdego kotleta położyć porcję farszu i złożyć w kształt sakiewki. Górę związać sznurkiem. Formę żaroodporną wysmarować masłem, ułożyć sakiewki, piec w temperaturze 180 °C na termo obiegu przez ok. 1 godzinę. Po upieczeniu usunąć sznurek i długie części pora należy pokroić na cieniutkie paski i sparzyć wrzątkiem następnie związać sakiewki.

Koło Kobiet Bobrowniki- Sylwia Uzarska

### **Królik na biało**

#### **Składniki:**

- królik 1 szt ,
- śmietana kremówka 250 ml
- cebula 3 szt
- wino białe wytrawne 200 ml
- sok z cytryny 1 łyżka
- masło 2 łyżki
- tymianek
- rozmaryn, majeranek ,
- sól do smaku,
- pieprz biały ,
- mąka,
- orzechy włoskie,
- migdały,
- koper.

#### **Wykonanie:**

Umytego królika pokroić na 6 części -skoki, łapy i comber włożyć do naczynia , polać winem , łyżką octu, cytryna, dodać pokrojoną cebulę , orzechy, migdały, zioła i marynować kilka godzin. Wyjęte mięso osuszyć ,posypać solą i pieprzem. Dobrze zrumienić na maśle z wszystkich stron ,przełożyć do brytfanki i piec około 40 min. W czasie pieczenia polewać mięso wytworzonym sosem. Cebulę zeszklić na maśle. Pod koniec pieczenia zalać królika śmietaną dodać cebulę i wymieszaną z mąką śmietaną oraz koper piec jeszcze 10min. Upieczonego królika przełożyć na półmisek.

KGW Chaliniarki – Marzena Szczepańska

# Desery

## Leśne Runo

### Składniki:

- 3 jajka
- 450 g szpinaku
- 1 i 1/3 szkl. cukru
- 1 i 1/3 szkl. oleju
- 2 szkl. mąki
- 3 łyżeczki proszku
- śmietana 30 %
- cukier puder
- 2 galaretki
- cytryna
- granat lub maliny

### Wykonanie:

Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy olej, mąkę, proszek i odcisnięty szpinak. Pieczemy ciasto w tortownicy. Po upieczeniu 1/3 ciasta kruszymy, śmietanę ubijamy z cukrem i dodajemy galaretkę tężejącą. Na ciasto wylewamy śmietanę i przykrywamy pokruszonym ciastem. Na wierzch posypujemy owoce.

Witowąż – Bernadeta Błaszkiwicz

## Ciasto ze szpinakiem

### Składniki:

- 250g świeżego szpinaku
- 5 jajek

- 1 szkl. cukru
- 1 kostka margaryny
- 1 szkl. mąki
- 1 szkl. krupczatki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

**Krem serowy:** 250 g twarogu, 2 szkl. Kremówki, 1/3 szkl. Cukru, 1 galaretka cytrynowa, 1 łyżeczka żelatyny, ½ szkl. Wody

**Galaretka truskawkowa:** 450g mrożonych truskawek, 1 galaretka truskawkowa, ½ szkl. Wody, 1 łyżka cukru

**Galaretka brzoskwiniowa:** 1 puszka brzoskwiń, ½ szkl. wody, 1 galaretka brzoskwiniowa

### **Wykonanie:**

Liście szpinaku zmiksować. Margarynę rozpuścić i przestudzić. Jajka ubić z cukrem, stale ubijając wlać margarynę a następnie szpinak, na końcu wsypać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Piec około 50 min. w 180°C.

Truskawki zagotować z wodą i cukrem, następnie zmiksować i dodać galaretkę truskawkową. Brzoskwinie zmiksować i połączyć z rozpuszczoną galaretką.

Galaretkę cytrynową razem z żelatyną rozpuścić w wodzie i połączyć z twarogiem i cukrem. Kremówkę ubić i połączyć z cytrynowym twarogiem.

Ciasto przekroić na dwie części i przełożyć przygotowanymi kremami.

Trzebiegoszcz – Joanna Nadrowska

## **Deser owocowy**

### **Składniki:**

- 2 galaretki
- 2 szkl. śmietany 18%
- owoce
- konfitury

### **Wykonanie:**

Galaretkę rozpuszczamy w 2 szkl. gorącej przegotowanej wody, zostawiamy do wystudzenia. Śmietanę 18% miksujemy i dodajemy do wystudzonej tężejącej

się galaretki. Po zmiksowaniu wkładamy do pucharków i dekorujemy konfiturami i owocami.

„Źródelanki” – Urszula Zarzycka

### **Ciasto makowo-jabłkowe**

#### **Składniki:**

- 3 szkl. maku
- 2 szkl. cukru
- 9 szt. Jaj
- 1 kostka margaryny
- 3 szkl. startych jabłek
- 10 łyżeczek manny

#### **Wykonanie:**

Trzykrotnie zmielony mak gotować z cukrem ok. 8 godz. Następnego dnia na ciasto kruche wyłożyć masę makową z roztartymi jajkami, jabłkami, margaryną i manną. Piec około 1 godziny.

Tłuchowo KGW Jagna – Elżbieta Dołasińska

### **Śmietanowiec**

#### **Składniki:**

- 3 szt. śmietany 12% w kartoniku 0,5 l
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. mleka
- ½ szkl. wody
- 5-6 łyżek żelatyny
- 4 galaretki różnego koloru
- 2 galaretki na wierzch tego samego koloru

#### **Wykonanie:**



Żelatynę rozpuścić w ½ szkl. gorącej wody. Cukier rozpuszczony w mleku lekko podgrzać, dodać rozpuszczoną żelatynę. Do miski wlać 3 śmietany i pokrojoną w kostkę galaretkę, dodać żelatynę. Na wierzch wylać lekko tężejącą galaretkę.

Popowo – Joanna Kijewska

## **Krojczyński bałagan**

### **Składniki:**

- owoce malin
- owoce borówki
- owoce truskawek
- śmietana kremówka 0,5 l
- bezy

### **Wykonanie:**

Bezy(własnoręcznie zrobione, lub kupione) kruszymy na średnie kawałki. Polewamy zmiksowanymi owocami. (owoce mogą być też w całości). Ubijamy śmietanę, polewamy bezy z owocami. Dekorujemy owocami.

KGW Krojczyńnianki - Monika Kołaczyńska- Lis

## **Rogale Zofinki**

### **Składniki:**

- 50 g drożdży
- szklanka ciepłego mleka
- 6 łyżek cukru
- 1 kg mąki
- 3 jajka
- 3/4 szklanki oleju
- słoik marmolady

- jajko do posmarowania rogalików

### **Wykonanie:**

Do miski wsypujemy szklankę mąki. Rozdrabniamy drożdże w ciepłym mleku dodając 3 łyżki cukru. Następnie łączymy drożdże i mleko z mąką, mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy rozczyń urośnie dodajemy do niego pozostałe składniki, mieszamy drewnianą łyżką. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość wyrabiamy je rękoma, podsypując mąką. Dzielimy na 4 części, każdą cienko wałkujemy, wycinamy trójkąty, nakładamy marmoladę i zawijamy w rogalik. Rogaliki układamy na blaszce wyłożonej pergaminem, zostawiamy na 15 minut. Smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w temperaturze 220 stopni przez około 15 minut.

KGW Chrostkowo – Zofia Lazarowska

## **Sernik Rosa**

### **Składniki:**

SPÓD: 2 szklanki mąki pszennej

- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru
- 130 g masła
- 1 jajko
- 2 żółtka (białka do piany)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

MASA SEROWA: 1 kg twarogu, zmielonego trzykrotnie

- 1 szklanka cukru
- 2 jajka
- 4 żółtka
- 2 budynie śmietankowe
- $\frac{1}{2}$  szklanki oleju
- 1 szklanka mleka

PIANKA: 6 białek

- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków

### **Wykonanie:**

1. Formę o wymiarach 25 x 35 cm wyłożyłam papierem do pieczenia.

2. Piekarnik rozgrzałam do 180°C.

3. Wszystkie składniki na spód zagniotłam szybko do momentu uzyskania jednolitego ciasta, rozwałkowałam je na blacie, podsypując je nieco mąką na kształt prostokąta. Przełożyłam na dno formy i wstawiłam do pieca na około 15-17 minut – do uzyskania złotego koloru.

4. Do dużej miski przełożyłam ser, dodałam cukier, jajka i żółtka. Cały czas miksując dodałam budynie i na końcu olej i mleko. Płynną masę wylałam na upieczony już spód i wstawiłam ponownie do rozgrzanego piekarnika i piekłam przez 45 minut.

5. Na kilka minut przed końcem pieczenia ubiłam białka na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawałam stopniowo cukier. Sztywną pianę z białek wyłożyłam na sernik.

6. Zmniejszyłam temperaturę do 150 stopni i wstawiłam ponownie do pieca na 15 minut, po tym czasie białka lekko się ścięły. Nie należy ich wysuszać na beżę. Po tym czasie wyciągnęłam sernik i odstawiłam do całkowitego wystudzenia. W czasie studzenia pojawiają się kropelki rosy (karmelizowany cukier).

KGW Wielgie - Marzena Szczepaniak

## Rogaliki półfrancuskie

### Składniki:

- 4 szkl. mąki
- 25 dkg masła
- 2 żółtka
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 szkl. śmietany kwaśnej
- szczypta soli
- 5 dkg drożdży
- dowolne nadzienie
- jajko do posmarowania rogalików
- szczypta mielonego imbiru dla aromatu

### Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć ze śmietaną. Masło posiekać z mąką, żółtkami, cukrem, szczyptą soli i śmietaną z drożdżami. Zagnieść ciasto. Następnie ciasto podzielić na kilka części, rozwałkować na kształt koła, wyciąć trójkąty, nałożyć nadzienie

owocowe i zwijać rogaliki. Układać na przygotowanej blasze, posmarować jajkiem. Piekarnik nagrzać do 250 stopni i piec rogaliki aż będą złociste. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować.

Koło Kobiet Bobrowniki- Dorota Kopczyńska

### **Piernik z miodem**

#### **Składniki:**

- 3 jaja
- 1/2 szkl. cukru
- 1/2 szkl oleju
- 1 szkl mleka
- 1 łyżka dżemu
- 2 szkl mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- Przyprawa piernikowa
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki kakao, bakalie

#### **Wykonanie:**

Wszystko wymieszać mikserem, Piec 50 minut w 170 stopniach C. w wąskiej blaszce. Polać polewą.

KGW Chaliniarki

# Napoje alkoholowe

## Nalewka z aronii

### Składniki:

- 500 liści z wiśni
- 1 kg zamrożonej aronii
- ½ kg cukru
- 1 l wody
- 1 l spirytusu

### Wykonanie:

Wodę, cukier, liście wiśni i aronie zagotować 15 min. Odcedzić i połączyć ze spirytusem (wystudzić wywar).

KGW „Źródłanki” – Halina Michalska

## Wino z dzikiej róży

### Składniki:

- owoc dzikiej róży
- cukier
- woda

### Wykonanie:

Oczyszczony owoc odstawić na około tydzień. Następnie rozgnieść, zalać wodą i zasypać cukrem. Odstawić na 8 tygodni. Po tym czasie zlać owoc, odstawić do dojrzewania.

KGW Witowąż - Iwona Szczęsna

## Nalewka „Szampiter”

### **Składniki:**

- owoce sezonowe
- spirytus cukier

### **Wykonanie:**

Owoce zasypujemy cukrem , odstawiamy , żeby puściły sok. Uzyskany sok zagotować, wystudzony połączyć ze spirytusem. Przebrać do przezroczystego słoika. Odczekać 3 miesiące, po takim okresie gotowe do spożycia.

Koło Pań Trzebiegoszcz/Jankowo - Katarzyna Wojciechowska

## Malinówka

### **Składniki:**

- 1 kg malin
- 0,4 kg cukru
- 0,5 l spirytusu
- 0,5 l wódki

### **Wykonanie:**

Owoce malin zalewamy spirytusem i wódką. Odstawiamy w ciepłe miejsce na min 1 tydzień. Raz dziennie wstrząsać słojem. Zlać płyn a pozostałe maliny zasypać cukrem. Odstawić aż powstanie syrop. Po kilku dniach połączyć syrop z wcześniej uzyskanym płynem. Zlać do butelek,, odstawić w ciemnie, chłodne miejsce na około 3 miesiące.

KGW Krojczyńnianki - Monika Kołaczyńska – Lis

## Wino ryżowe

### **Składniki:**

- 5 litrów wody
- 2 kg cukru
- 1 kg ryżu

- 2 dag drożdży
- 10 dużych rodzynek
- 5 dużych ziaren pieprzu czarnego (10 małych)
- 2 średnie cytryny
- 1 łyżeczka tymianku
- 2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta piołunu

**Wykonanie:**

Przegotować wodę, rozpuścić w niej cukier, ostudzić i wlać do gąsiora. Ryż przepłukać, cytrynę obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Cukier rozpuścić w ciepłej i przegotowanej wodzie. Wszystkie składniki wsypać do butli i zalać wodą z cukrem. Wino odstawić na 5 tygodni. Po tym okresie zlać wino, odebrać część wina i lekko podgrzać, a następnie rozpuścić w nim 2 szklanki cukru oraz dolać do reszty. Odstawić do ponownej fermentacji na 2 tygodnie. Po upływie tego czasu można zlać wino do butelek.

KGW Chrostkowo – Gabriela Grabarczuk

## **Wino jabłkowe**

**Składniki:**

- jabłka
- woda
- cukier

**Wykonanie:**

Pokrojone jabłka zasypać cukrem w gąsiorze lub słoju. Uzupełnić wodą. Odstawić w ciepłe miejsce. Następnie po około miesiącu precedzić. Przebrać do butelek i odstawić w piwnicy.

KGW Jagna - Małgorzata Macieja

## **Jędrusiowe wino**

**Składniki:**

- 8 kg winogron
- 6-8 kg cukru
- 20 lit wody przegotowanej

**Wykonanie:**

Owoce zagnieść i zasypać cukrem, włożyć do słoja i odstawić na 7-10 dni w ciepłe miejsce. Po tym czasie zalać przegotowaną, ostudzona wodą. Zostawić na 2-3 miesiące. Co 2 tygodnie sprawdzać czy jest słodkie, można dosypać cukru. Po 3 miesiącach odcedzić owoce , zlać do słoja,. Po roku przeląc w butelki.

KGW Popowo - Mirosława Chylińska

**Nalewka z aronii****Składniki :**

- 1kg przemrożonej aronii
- 3 l wody
- 450 liści z wiśni
- 2 kg cukru
- 2 płaskie łyżki kwasu cytrynowego
- 1 l spirytusu

**Wykonanie:**

Aronię, wodę i liście gotować pod przykryciem pół godziny, precedzić przez gazę, dodać cukier i kwasek – wymieszać – cukier musi rozpuścić się. Wystudzić i wlać spirytus. Nalewka gotowa.

KGW Wielgie - Genowefa Pietrzakowska

**Nalewka anyżówka****Składniki :**

- spirytus 1 l,
- woda 1 l,
- 1 cytryna,
- 4-6 łyżek cukru,
- cukier wanilinowy,
- anyż gwiazdki ok. 20 szt.



**Wykonanie:**

Wodę z cukrem zagotować, dodać cukier waniliowy, pokrojoną cytrynę i anyż. Ostudzić dodać spirytus następnie odstawić na 7- 14 dni. Po tym okresie przelać do butelek i można degustować.

Koło Kobiet Bobrowniki - Renata Orent