



GMINA DĘBICA

Smacznego!

Bon appetit!

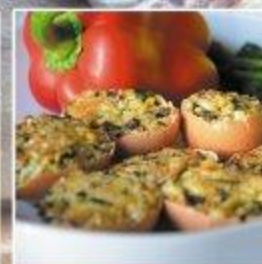
39-200 Dębica
ul. Stefana Batorego 13
tel.: +48 14 680 33 10
fax: +48 14 680 33 36

www.ugdebica.pl



*Kulinarne wędrówki
po Gminie Dębica*

*Culinary wandering
around Dębica
Municipality*



OD WYDAWCY

Podjęliśmy się wydania tego folderu, żeby ocalić od zapomnienia chociaż kilka wspaniałych i smacznych przepisów, stosowanych i wykorzystywanych w życiu codziennym przez nasze babki i prababki oraz przekazać je obecnym i przyszłym pokoleniom. Potrawy te były przygotowywane podczas różnych uroczystości rodzinnych, wesel, chrzcin, pogrzebów, a także w codziennej praktyce. Z czasem uległy zapomnieniu. To właśnie dzięki paniom z Kół Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Dębica, które z wielkim poświęceniem zbierały i kultywowały te przepisy, możemy teraz do nich wracać i je smakować. Warte są tego. W nich, bowiem przetrwała kuchnia i obyczajowość naszego terenu. Dzięki tej publikacji chcemy połączyć przeszłość z teraźniejszością, kultywować potrawy regionalne, dopełniać je i usprawniać. Niech to będzie zatem opowieść o dawnej kuchni i jej tradycjach - o tym wszystkim, co jeszcze chwalebnie, głównie dzięki Paniom z Kół Gospodyń Wiejskich, w Gminie Dębica zdołało się zachować. Żywimy nadzieję, że te przepisy będą z przyjemnością wykorzystywane w naszych domach.

*Wójt Gminy Dębica
Stanisław Rokosz*

FROM THE EDITOR

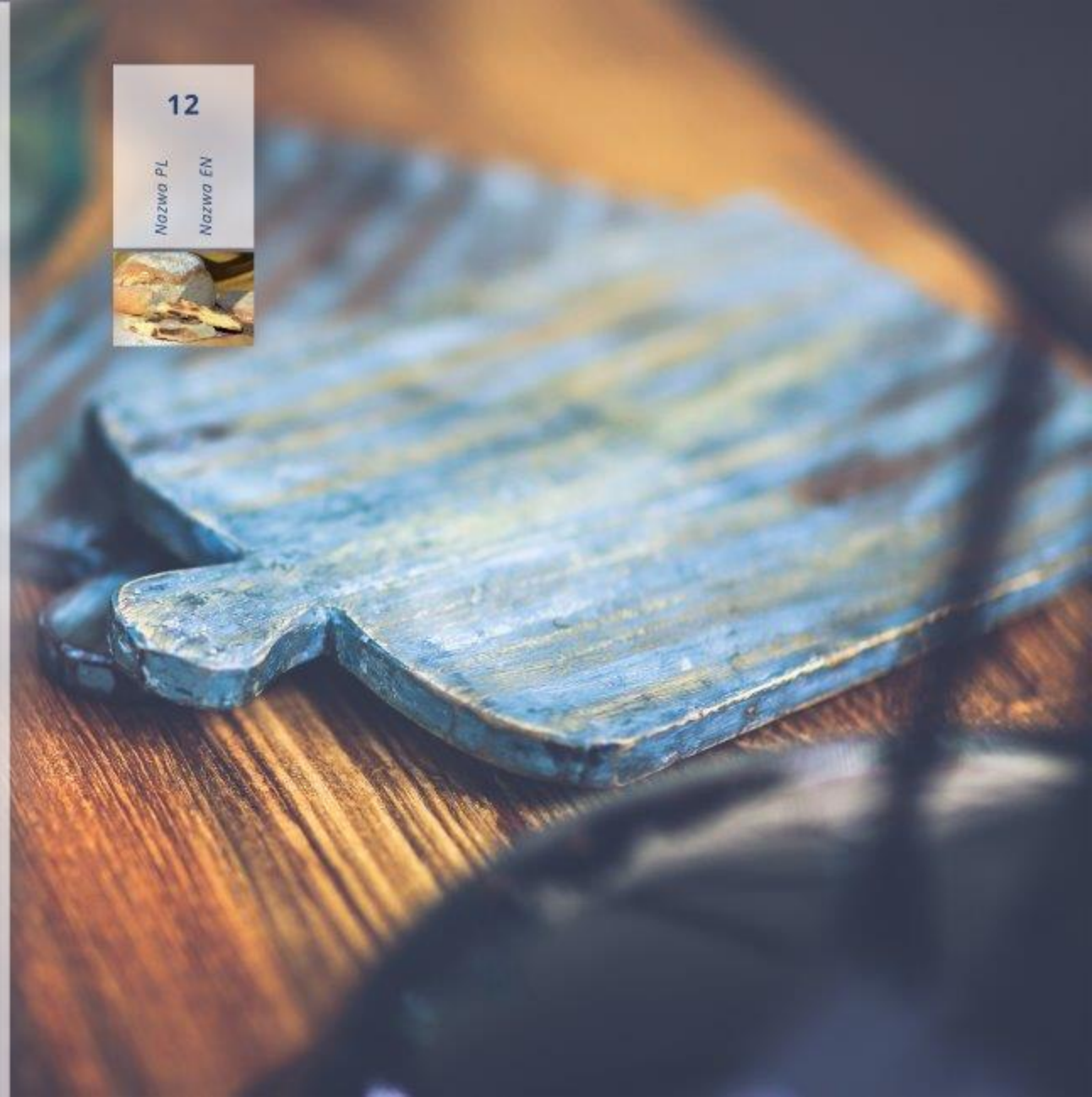
We have issued this folder in order to save although a few great and tasty recipes from oblivion. Recipes which were applied and used in everyday life by our grandmothers and great-grandmothers, and pass them on current and future generations. These dishes were prepared at various family celebrations, weddings, christenings, funerals, as well as in daily practice. Those have been lost with time. Thanks to the ladies from Farmers' wives' association of Dębica Municipality, which with great sacrifice collect and cultivate these recipes, we can now return to them and taste. These are worth it. Although the cuisine and custom of our land survived in them. With this publication we want to connect the past with the present, cultivate regional dishes, complement them and improve. Let it be, therefore, a story about the former cuisine and its traditions – about all of this, what is still glorious, and what mainly thanks to the ladies of the Farmers' wives' association of Dębica Municipality Housewives, was saved. We hope that these recipes will be eagerly used in our homes.

*Mayor of Debica Municipality
Stanislaw Rokosz*

12

Nazwa PL

Nazwa EN



Chleb Zawadzki i Prozioki z Podgrodzia

Zawada Bread and Proziaks

Chleb Zawadzki *Zawada Bread*

Składniki do zaczynu:

- 1 szklankę mąki pszennej,
- 100 g drożdży,
- 1 szklankę ciepłej wody,
- 3 łyżki cukru.

Gdy podrośnie, dodajemy:

- 1 kg mąki pszennej,
- 3 płaskie łyżeczki soli,
- 2 ząbki czosnku utartego,
- 3 szklanki letniej wody,
- 100 dag żółtego sera startego na grubych oczkach,
- trochę pieprzu ziołowego, kminku.

Leaven ingredients:

- 1 cup of flour,
- 100 grams of yeast,
- 1 cup of warm water,
- 3 tablespoons of sugar.

When it raised, add:

- 1 kg of wheat flour,
- 3 level teaspoons of salt,
- 2 cloves of garlic, grated,
- 3 cups of warm water,
- 100 grams of grated cheese,
- herbal pepper, caraway.

Prozioki z Podgrodzia *Proziaks*

Składniki:

- 0.5 litra kwaśnego mleka albo kwaśnej śmietany,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 3 łyżki cukru,
- 2 jajka,
- 1 łyżeczka soli,
- ok. 4 szklanki mąki.

Ingredients:

- 0.5 liters of sour milk or sour cream,
- 1 teaspoon of baking soda,
- 3 tablespoons of sugar,
- 2 eggs,
- 1 teaspoon of salt,
- 4 cups of flour (or as much as needed for the dough).

Wszystko to zamieszmamy i czekamy aż podrośnie. Wykładamy na blachę, posypujemy kminkiem i znowu czekamy na wyrastanie. Pieczemy najpierw w gorącym piecu, potem w mniejszej temperaturze - ok. 1 godziny.

Mix all and knead the dough- wait until it raised. Place on a tin, sprinkle it with caraway and Teaches at the plate, sprinkle with caraway seeds and look forward to growing out again. Bake in a hot oven at first, then at lower temperatures - approx. 1 hour.

Sodę łączymy z kwaśnym mlekiem i dodajemy do mąki. Następnie dodajemy pozostałe składniki. Ciasto rozrobić tak, jak na pierogi i rozwałkować na grubość 0,5 cm. Pokroić na kwadraty lub prostokąty. Piec na blasze albo smażyć na patelni posmarowanej olejem. Można podawać z dżemem lub cukrem pudrem.

Mix soda with sour milk and add them into flour. Then add the rest of the ingredients. Knead the dough in the same way as for dumplings and roll out for the thickness of 0,5 cm. Cut into squares or rectangles. Bake on a baking sheet or fry greased pan. You can serve proziaks with jam or powdered sugar.

Kapusta z grochem

Cabbage with pea

Składniki:

1 kg kiszonej kapusty,
1 cebula,
100 g suszonych grzybów,
2-3 liście laurowe,
kminek,
1 szklanka grochu średniego,
pieprz i majeranek.

Ingredients:

1 kg sauerkraut,
1 onion,
100 g of dried mushrooms,
2-3 bay leaves,
caraway,
1 glass of average-sized pea,
pepper and marjoram

Kapusta z grochem

Cabbage with pea

Przygotowanie:

Kapustę płuczemy, dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę, wypłukane, namoczone i pocięte w paseczki grzyby, przyprawy. Gotujemy. Groch moczymy wcześniej (najlepiej przez noc), gotujemy osobno, dodajemy do kapusty pod koniec gotowania. Doprawiamy pieprzem i majerankiem.

Preparation:

Rinse the cabbage and add diced onion, washed, soaked and cut into slices mushrooms, spices. Boil. Soak the pea earlier (over the night), boil separately, add it to the cabbage in the end of cooking. Season with pepper and marjoram.

Jajka faszerowane z Nagawczyny

Stuffed eggs from Nagawczyna

Jajka faszerowane z Nagawczyny

Składniki:

2 garście suszonych prawdziwków,
1 cebula,
2 łyżki masła,
10 jajek ugotowanych - nieobranech,
0,5 pęczka pietruszki,
4 łyżki oleju,
bułka tarta,
sól i pieprz.

Stuffed eggs from Nagawczyna

Ingredients:

dried mushrooms (boletus)
1 onion
2 spoons of butter
10 eggs
0,5 bunch of parsley
4 spoons of oil
crumbs
salt and pepper

Przygotowanie:

Grzyby namoczyć i ugotować w tej samej wodzie ok 20 minut, posiekać. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i udusić na maśle, dodać grzyby i smażyć ok. 3 min. Zdjąć z patelni. Ostudzić jajka, przekroić na połówki ostrym nożem, żeby nie uszkodzić skorupki, wyjąć łyżeczką białko i żółtko, posiekać, wymieszać z grzybkami i cebulką, dodać posiekaną natkę pietruszki, przyprawić do smaku.

Masą uzupełnić skorupki jajek, na talerzu posypać bułką tartą, nacisnąć tak, aby bułka przywarła do jajek (farszu). Powłoki jajek

Preparation:

Soak the mushrooms and cook in the same water for about 20 min, then chop them. Peel onion, cut into cubes and braise in butter, add the mushrooms and cook for approx. 3 min. Remove from the pan. Cool eggs, cut in half with a sharp knife so as not to damage the shell, remove the spoon and egg yolk protein, chop, mix with mushrooms and onions, add chopped parsley and season to taste.

Fill the eggshells with stuffing, place them on the plate and sprinkle with breadcrumbs, press so that it sticks to the eggs (stuffing). Put the eggs on the hot oil (stuffing down) and fry until golden brown.

Zupa jarzynowa zasmażana

Stir-Fried vegetable soup

Składniki:

0.5 kg kości,
2.5 litra wody,
150 g marchewki,
50 g pietruszki,
80 g selera,
80 g pora,
50 g cebuli,
500 g ziemniaków,
150 g fasolki szparagowej,
100 g kapusty,
100 g słoninki,
50 g mąki,
sól, zielona pietruszka i ta
mięta, pachnąca i świeża.

Ingredients:

0.5 kg bone
2.5 liters of water,
15 grams of carrots,
50 grams of parsley,
8 grams of celery,
8 grams of time,
5 grams of onion,
50 grams of potatoes,
15 grams of string bean,
10 grams of cabbage,
10 grams of bacon,
50 grams of flour,
salt, parsley and this mint,
fragrant and fresh.



Zupa jarzynowa zasmażana

Stir-Fried vegetable soup

Wyjątkowej urody zupa, niezwykle przy tym pożywna i aromatyczna, a swoistego uroku, podkreślenia świeżości, miłego zapachu dodaje jej - świeża mięta!

Exceptional beauty soup, while extremely nutritious and aromatic, and a kind of charm, emphasize the freshness, it adds a nice scent - fresh mint!

Przygotowanie:

Na właściwych proporcjach warzyw tkwi cała tajemnica powodzenia tej zupy. Gotujemy zatem wywar z kości, dodajemy rozdrobnione warzywa i ziemniaki pokrojone w kostkę. Strąki fasoli skrajamy na paski 2 centymetrowe. Kapustę drobno szatkujemy, dodajemy do wywaru. Gotowanie potrwa pół godziny. Teraz pora na słoninkę; drobno pokrajaną topimy na patelni, po czym dodajemy mąkę do lekkiego zrumienienia. Podprawiamy zupę zasmażką, dodajemy przyprawy i zieloną pietruszkę, na koniec wreszcie - mięte.

Preparation:

Proper balance of vegetables secret of the success of this soup. Boil the broth from the bones, therefore, add chopped vegetables and diced potatoes. Slice the beans into 2 cm strips. Chop the cabbage, add to the broth. Cooking will take half an hour. Now it's time for bacon: cut it and melt on the pan, then add flour and cook until it achieves a slight blonde colour. Add roux, spices and green parsley, finally - mint.

Grochówka

Split pea soup

Grochówka Split pea soup

Składniki:

2 litry wody,
1,5 szklanki zielonego suszonego
grochu,
300 g ogona wieprzowego,
pęczek włośczonego,
1 cebula,
4 suszone grzyby,
1 ząbek czosnku,
2 łyżki margaryny lub smalca,
3 łyżki mąki,
1 ogórek kiszony,
2-3 łyżki wypieczonej kaszy jaglanej
lub grzaneq z chleba razowego,
pieprz i sól.

Ingredients:

2 liters of water,
1.5 cups of dried split green
peas,
30 grams of pig tail,
a bunch of soup-greens,
1 onion,
4 dried mushrooms,
clove of garlic,
2 tablespoons margarine or lard,
3 tablespoons flour,
1 pickled cucumber,
2-3 tablespoons of baked millet or
wholemeal toast bread,
pepper and salt.

Przygotowanie:

Groch płuczemy i moczymy w wodzie przez całą noc. Ogony myjemy, parzymy wrzątkiem. Zalewamy gorącą wodą, dodajemy włośczonego, cebule, grzyby i gotujemy na średnim ogniu- aż mięso będzie miękkie. Teraz rosół przelewamy do innego naczynia, mięso kroimy na małe kawałki. Groch gotujemy w tej samej wodzie, w której był moczony, a gdy ugotowany - przecieramy i dodajemy do rosółu. Wkładamy mięso, roztarty czosnek. Podprawiamy zasmażką z tłuszczu i mąki. Sól, pieprz i gotujemy jeszcze przez 5 minut na małym ogniu. Tuż przed podaniem dodajemy pokrajany w paski ogórek kiszony, kaszę jaglaną lub grzanki.

Preparation:

Rinse peas and soak it in the water overnight. Wash tails, brew them with boiling water. Pour hot water, add the greens, onions, mushrooms and cook over medium heat until meat is tender. Now pour the broth into another vessel, cut the meat into small pieces. Cook peas in the same water, in which it has been soaked, and when cooked - rub and add to broth. Add meat, minced garlic, roux of fat and flour. Salt, pepper and cook for 5 minutes on low heat. Just before serving, add the cut up into strips pickled cucumber, millet or toast.

Żur chłopski

Sour rye and cream soup

Żur chłopski

Składniki:

1,5 litra wody,
400 g suszonych grzybów (prawdziwków)
100 g cebuli,
200 g wędzonego boczku,
sól, majeranek i pieprz.

Zakwas:

1,3 kg mąki razowej,
3,5 litra przegotowanej wody,
co najmniej 2 ząbki czosnku,
1 cebula
starty chrzan
ziele angielskie
liść laurowy
majeranek, sól, pieprz

Sour rye cream soup

Ingredients:

1.5 liters of water,
400 grams of dried mushrooms (boletus)
100 grams of onion,
200 grams of smoked bacon,
salt, marjoram and pepper.

Sourdough:

1.3 kg of wholemeal flour,
3.5 liters of boiled water,
at least 2 cloves garlic,
1 onion,
grated horseradish,
allspice,
laurel
marjoram, salt, pepper

Przygotowanie zakwasu:

Do kamiennego garnka wsypujemy mąkę, mieszamy ją z przegotowaną wodą (musi mieć temperaturę 50 stopni), dodajemy drobno pokrajany czosnek. Obwiązujemy garnek lnianą szmatką i stawiamy w ciepłym miejscu (temperatura pokojowa) na 4- 5 dni.

Grzyby gotujemy, a następnie kroimy w paseczki. Wywar oraz pokrojone grzyby wlewamy do wrzącej wody wraz z 2 szklankami zakwasu i powtórnie go zagotowujemy.

Boczek kroimy w kostkę, podsmażamy z dodatkiem posiekanej cebuli, dodajemy do żuru. Przyprawiamy solą, majerankiem i piprzem. Podajemy z gotowanymi ziemniakami lub wędliną i jajkiem.

Preparation of sourdough:

Put the flour to a stone pot, mix it with boiled water (must be at a temperature of 50 degrees), add the carved garlic. Band the pot with linen cloth and put in a warm place (room temperature) for 4 or 5 days.

Cook mushrooms, then cut into strips. Pour the water with sliced mushrooms to the boiled water with 2 cups of sourdough. Broth and sliced mushrooms pour into boiling water with 2 cups sourdough and boil it again.

Dice the bacon, fry it with chopped onion, add to the soup. Season with grated horseradish, allspice, laurel, marjoram, salt and pepper. Serve with boiled potatoes or egg and smoked sausages.



Zapiekanka po staropolsku z Pustkowa

Old Polish casserole from Pustkow

**Zapiekanka po
staropolsku
z Pustkowa**

Składniki:

1 kg ziemniaków,
4 średnie cebule,
400 g kielbasy,
400 g żółtego sera,
4 jajka,
zioła prowansalskie,
salt and pepper

*Old Polish
casserole from Pustkow*

Ingredients:

1 kg of potatoes,
4 medium size onions,
400 grams of sausage,
400 grams of yellow cheese,
4 eggs,
provencal herbs
salt and pepper

Przygotowanie:

Ziemniaki, cebule, kielbasę kroimy w cienkie plastry, ser ścieramy na tarce. Jaja rozbijamy i miksujemy. W żaroodpornym naczyniu układamy warstwami ziemniaki, kielbasę, cebulę, posypujemy serem i przyprawami kolejne warstwy. Zalewamy to wszystko jajami i posypujemy serem. Zapiekamy w gorącym piekarniku 30-40 min.

Preparation:

Potatoes, onions and sausage cut into thin slices, grate the yellow cheese. Eggs pitched and mix. In an ovenproof dish layer potatoes, sausage, onions- each layer sprinkle with cheese and spice. Pour it all with eggs and sprinkle with cheese. Bake in a hot oven for 30-40 minutes.

Patelniok – czyli placki ziemniaczane z Pustkowa

Patelniok - or potato pancakes from Pustkow

Piernik z migdałami

Gingerbread with almonds.

Składniki:

3 jajka,
1 łyżeczka cukru waniliowego,
1 łyżeczka cynamonu,
1 łyżeczka sody,
3 łyżeczki kakao,
0,5 kostki margaryny,
0,5 słoika dżemu śliwkowego,
0,5 szklanki oleju,
1 szklanka cukru,
1 szklanka mleka,
gotowa polewa czekoladowa,
2 szklanki mąki.

Ingredients:

3 eggs,
1 teaspoon of vanilla sugar,
1 teaspoon of cinnamon
1 teaspoon of soda,
3 teaspoons of cocoa,
0.5 cubes of margarine,
0.5 jar of plum jam,
0.5 cups of oil,
1 cup of sugar
1 cup of milk,
ready chocolate icing,
2 cups of flour.

Przygotowanie:

Przygotowanie: Ziemniaki utrzeć na tarce i odcisnąć sok. Bułki namoczyć w mleku, odsączyć lekko, rozetrzeć z drożdżami i łyżką cukru. Dodać ziemniaki, jajka i mąkę. Przyprawiamy do smaku pieprzem i solą, mieszamy starannie. Wykładamy masę do naczynia żaroodpornego wysmarowanego dobrze olejem. Przecier pomidorowy mieszamy z 2 łyżkami oleju, szczyptą bazylii, czosnku, soli i pieprzu- polewamy sosem ciasto po wierzchu. Układamy pokrojoną wędlinę lub boczek (może być też inne mięso) i posypujemy żółtym serem. Wstawiamy do upieczenia na ok. 45 min-1 h w temp 150 ° C. Kroimy na blasze, podajemy z surówką z kiszzonej kapusty.

Preparation:

Grate the potatoes on a grater and squeeze out the juice. Rolls soaked in milk, drain lightly, rub with yeast and sugar. Add the potatoes, eggs and flour. Season with salt and pepper, mix thoroughly. Then put the mass into a greased with oil casserole dish. Mix tomato paste with 2 tablespoons of oil, a pinch of basil, garlic, salt, pepper and pour the sauce over the dough top. Put the chopped ham or bacon (may be other meat) on the top and sprinkle with yellow cheese. Put into the oven heated to 150 ° C and bake for about 45 min-1 h. Cut on a baking tray, served with sauerkraut salad.

Placki ziemniaczane po zbójnicku

Highwayman potato pancakes

Składniki na sos:

50 g suszonych grzybów,
1 litr wody,
100 g cebuli,
50 g tłuszczu (masła),
50 g mąki,
1 szklanka śmietany,
sól i pieprz.

Składniki na placki:

0,5 kg ziemniaków,
1 cebula,
200 g wędliny,
1 jajko,
mąka.

Ingredients for the sauce:

50 grams of dried mushrooms,
1 liter of water,
100 grams of onion,
50 grams of fat (butter),
50 grams of flour,
1 cup of cream,
salt and pepper.

Ingredients for the pancakes:

0.5 kg of potatoes,
1 onion,
200 grams of ham,
1 egg,
flour.

Przygotowanie sosu:

Umyte grzyby zalewamy wodą i moczymy dwie godziny, po czym gotujemy w małej ilości wody. Ugotowane grzyby kroimy w paski i podsmażamy na cebulce. Dolewamy wodę, gotujemy. Z mąki i tłuszczu robimy zasmażkę do złotego koloru, wlewamy do sosu, podprawiamy śmietaną, dodajemy sól i pieprz.

Przygotowanie placków:

Ziemniaki obieramy, ucieramy na tarce z dużymi otworami, dodajemy pokrojone w drobną kostkę cebulę i wędlinę, jajko i mąkę. Teraz trzeba wszystko dokładnie wymieszać. Formujemy niewielkie placuszki i smażymy z obu stron na złoty kolor. Podajemy z dodatkiem sosu grzybowego.

Prepare the sauce:

Pour mushrooms with water and steep two hours, then boil them in a small amount of water. Then cut the mushrooms into strips and fry with onion. Add the water, boil. Do the roux with flour and fat, fry until golden brown, pour it into the sauce, add cream, salt and pepper.

Pancake preparation:

Peel potatoes, grate with large holes, add chopped onion and diced ham, egg and flour. Mix all thoroughly. Form a small pancakes and fry on both sides until golden brown. Serve with mushroom sauce.

A close-up photograph of two cabbage rolls (gołąbki) on a white surface. The rolls are made of green cabbage leaves filled with a meat mixture, topped with a thick, bright red tomato sauce. In the background, several fresh, ripe red tomatoes are visible.

Gołąbki z Nagawczyny

Cabbage rolls from Nagawczyna

Gołąbki z Nagawczyny *Cabbage rolls from Nagawczyna*

Składniki: **Ingredients:**

1 kg mięsa mielonego,	1 kg of ground meat
2 kg kapusty,	2 kg of cabbage,
1 szklanka ryżu,	1 cup of rice,
1 szklanka kaszy gryczanej,	1 cup of buckwheat,
1 szklanka grysiku,	1 cup semolina,
4 jajka,	4 eggs,
pieprz, magga, sól.	pepper, magga, salt.

Przygotowanie:

Kapustę uszatkować na tarce o grubych oczkach. Cebule udusić na patelni. Surowe składniki wymieszać na masę, dołożyć ubite jajka, uformować gołąbki podłużne w kształcie, ułożyć w rondlu, podlać rosółem, dusić do miękkości. Można je parować w przecierze pomidorowym lub sosie grzybowym.

Preparation:

Cabbage slice on the grater with coarse mesh. Stew onions in the pan. Mix raw ingredients, add the beaten eggs, form oblong-shaped rolls, place in a pan, pour broth and simmer until tender. They can evaporate in the tomato puree and mushroom sauce.



Pacafoly z Pustkowa

Pacafoly of Pustkowa

Pacafoly z Pustkowa *Pacafoly of Pustkowa*

Składniki: ***Ingredients:***

**1,5 kg ziemniaków (w tym 3-4
obrane i ugotowane),
30 dag mąki,
2 jajka,
sól i pieprz,
1 kostka sera białego.**

**1.5 kg of potatoes (including 3-4
peeled and cooked),
30 grams of flour,
2 eggs,
salt and pepper,
1 cube of cottage cheese.**

Przygotowanie:

Obieramy ziemniaki, ucieramy je na tarce na drobnych oczkach, odsączamy sok, następnie wyciskamy przez gazę. Do ciasta z ziemniaków należy teraz dodać jedno całe jajko, mąkę, sól, pieprz i 3 - 4 ziemniaki ugotowane, przepuszczone przez prasę. Wyrobić na jednolitą masę. Ser biały rozrabiamy z żółtkiem, przyprawiamy solą i pieprzem. Z ciasta ziemniaczanego robimy paluszki, nakładamy na nie ser i formujemy kulki. Wrzucamy je do gotującej osolonej wody na ok. 7 min od wypłynięcia. Po ugotowaniu polewamy stopionym masłem.

Preparation:

Peel the potatoes, grate finely, withdraw juice, then squeeze through gauze. Add one whole egg, flour, salt, pepper and in the end add 3 - 4 boiled and squeezed through the press potatoes. Knead the homogenous dough. Mix cottage cheese with egg yolk, season with salt and pepper. Form pancake with potato dough and put cheese filling on it, then form large, oblongs dumplings. Throw them into salted boiling water for about 7 minutes from the moment of their coming to the top. After cooking pour the melted butter.

Cielęcina z pieczarkami z Nagawczyny

Veal with mushrooms from Nagawczyna

Cielęcina z pieczarkami z Nagawczyny

Veal with mushrooms from Nagawczyna

Składniki:

200 g wędzonego boczku,
2 cebule,
2 łyżki oliwy
850 g cielęciny,
250 g pieczarek,
4 pomidory,
4 zielone papryki,
4 ziemniaki,
2 małe cukinie,
1 brokuł,
2 ząbki czosnku,
0,75 wina czerwonego,
1 liść laurowy,
sól i pieprz, natka pietruszki.

Ingredients:

200 grams of smoked bacon,
2 onions,
2 tablespoons of olive oil
850 g of veal,
250 g of mushrooms,
4 tomatoes,
4 green peppers,
4 potatoes,
2 small zucchini,
1 broccoli,
2 cloves of garlic,
0.75 red wine,
1 bay leaf,
salt and pepper, parsley.

Przygotowanie:

Boczek i cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni na złocisty kolor, zestawić z ognia. Mięso pokroić w kostkę, posypać solą i pieprzem, odstawić. Warzywa pokroić w kostkę, przyprawić do smaku. Mięso podpiec razem z boczkiem i cebulą około 15 min, przesypać do naczynia żaroodpornego. Dodać wszystkie warzywa, całość zalać winem i piec w temperaturze 150 st C ok 1,5 h lub do miękkości. Na koniec posypać natką pietruszki.

Preparation:

Bacon and onion cut into cubes, fry in a pan until golden color, set against the fire. Cut the meat into cubes, sprinkle with salt and pepper and set aside. Vegetables cut into cubes and season to taste. Fry meat with bacon and onion for about 15 minutes, place into a casserole dish. Add all the vegetables, pour wine and bake at 150 ° C, about 1.5 h or until tender. At the end sprinkle with parsley.

Schab nadziewany porami

Składniki:

200 g szynki,
200 g boczku,
2 cebule,
2 łyżki masła,
1 opakowanie brokułów,
mąka,
3 małe pory,
1,5 kg schabu,
1 łyżka masła,
czosnek,
sól, pieprz, zioła prowansalskie,
bulion do podlewania,
natka pietruszki.

Pork loin stuffed with leeks

Ingredients:

200 grams of ham,
200 grams of bacon,
2 onions,
2 tablespoons of butter,
1 package of broccoli,
flour,
3 small leeks,
1.5 kg of pork,
1 tablespoon of butter,
garlic,
salt, pepper, herbs de Provence,
broth,
parsley.

Schab nadziewany porami

Pork loin stuffed with leeks



Przygotowanie:

Boczek, szynkę i cebule zmielić oraz obsmażyć na maśle. Brokuły ugotować i dodać do farszu, obsypać mąką i wymieszać. Pory posiekać, zblanszować do miękkości, schab przeciąć w roladę, rozbić do 2 cm, wyłożyć farsz i pory, zawinąć, a następnie obwiązać nitką i piec w temperaturze 150 stopni przez godzinę, podlewając bulionem.

Preparation:

Grind bacon, ham and onions then fry on butter. Cook broccoli and add to the filling, sprinkle with flour and mix. Chop leeks, stew until tender, loin cut into the roll, with a meat mallet pound to an even 2 cm thickness, put the stuffing and leeks, roll it up, and then tie with a string. Bake at 150 ° C for an hour, pouring with broth.



Nalewka z aronii - specjał z Pustkowa

Chokeberry tincture - a specialty from Pustkow

Nalewka z aronii - specjał z Pustkowa

Składniki:

1 kg owoców aronii,
1,5 litra wody,
800 g cukru,
2 dag kwasu cytrynowego,
200 liści wiśni,
0,5 litra spirytusu.

Chokeberry tincture - a specialty from Pustkow

Ingredients:

1 kg of chokeberry fruits,
1.5 liters of water,
800 grams of sugar,
2 grams of citric acid,
200 leaves of cherry,
0.5 liters of spirits.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki należy zagotować w ciągu 10 minut, przestudzić, przecedzić i wlać pół litra czystego spirytusu, a następnie zlać do butelek. Nalewki mają swoje tajemnice. Tylko doskonali ich znawcy wiedzą, jak długo musi macerować się „dochodzić do siebie”, np. z dzikiej róży czy orzechów włoskich. Tu nie ma ścisłych reguł, można jedynie powiedzieć ogólnie, że krócej dojrzewają te z owoców miękkich, takich jak śliwy czy wiśnie, znacznie dłużej - do pół roku i więcej - nalewki z orzechów, głogu czy dzikiej róży. O ile w pierwszej, wstępnej fazie nie szkodzi jej słońce, a nawet powinna w wielkim słoju stać w oknie o tyle w fazie "butelkowej" musi przebywać szczelnie zamknięta w ciemnym miejscu.

Preparation:

All ingredients should be boiled for 10 minutes, cool, strain and pour half a liter of pure alcohol, then pour into bottles. Tinctures have their secrets. Only real experts know how long it must be macerated to "assert themselves" e.g. with wild rose and walnuts. There are no strict rules, you can only say in general that the once with soft fruits such as plums and cherries should lay shorter, much longer - for half a year or more - tincture of nuts, hawthorn and wild rose. While in the first, the initial phase the sun does not harm it, and even it should stand in the window in a large jar, while "bottle phase" must remain tightly closed, in a dark place.

Wino z dzikiej róży

Wild rose wine



Wino z dzikiej róży

Składniki:

10 kg świeżych owoców dzikiej róży,
10 litrów gorącej wody,

Syrup cukrowy:

2 kg cukru,
25-35 g kwasu cytrynowego,
8-10 g fosforanu amonowego.

Wild rose wine

Ingredients:

10 kg of fresh rosehips,
10 liters of hot water,

Sugar syrup:

2 kg of sugar,
25-35 g citric acid,
8-10 g of ammonium phosphate.

Przygotowanie:

Świeże owoce z dzikiej róży oczyścić z resztek kwiatostanu, pokrajać lub rozdrobnić. Usunąć większą ilość pestek, wsypać do cebrzyka i zalać 10 litrami gorącej wody. Po ostygnięciu masy owocowej do 20-25 C przelać do balonu fermentacyjnego o pojemności 25 litrów i dodać ostudzony do 25 C syrop cukrowy. Po wleaniu nastawu balon zatkać korkiem i rurką fermentacyjną i nastaw fermentować w miazdze. Po 5-6 dniach burzliwej fermentacji wlać porcję syropu cukrowego i wymieszać. Fermentacja w temperaturze pokojowej winna trwać od 4 do 6 tygodni, po czym młode wino należy zlać z nad osadu do mniejszego naczynia. Oczywiście, kiedy owoce są wyjątkowo dojrzałe, bo lato było słoneczne i upalne, cukru dajemy mniej i wszelkie dodatki, np. drożdże, są wtedy zbędne.

Preparation:

Clean the remnants of the inflorescence from the fresh wild rose fruits, cut them or crush. Remove more seeds, add to the kit and pour 10 liters of hot water. After cooling the fruit pulp to 20-25 C, pour into the fermentation balloon with a capacity of 25 liters and add cooled down to 25 C sugar syrup. After pouring the pulp into fermenting bottle, fit airlock. After 5-6 days of stormy fermentation batch, pour sugar syrup and mix. Fermentation at room temperature should last from 4 to 6 weeks, after which the young wine should decant out of residue to a smaller dish. Of course, when the fruit is very ripe, because the summer was sunny and hot, we give less sugar and any additives, eg. Yeast is then unnecessary.

Piernik z migdałami

Gingerbread with almonds.

Piernik z migdałami *Gingerbread with almonds.*

Składniki:

Ingredients:

3 jajka,	3 eggs,
1 łyżeczka cukru waniliowego,	1 teaspoon of vanilla sugar,
1 łyżeczka cynamonu,	1 teaspoon of cinnamon
1 łyżeczka sody,	1 teaspoon of soda,
3 łyżeczki kakao,	3 teaspoons of cocoa,
0,5 kostki margaryny,	0.5 cubes of margarine,
0,5 słoika dżemu śliwkowego,	0.5 jar of plum jam,
0,5 szklanki oleju,	0.5 cups of oil,
1 szklanka cukru,	1 cup of sugar
1 szklanka mleka,	1 cup of milk,
gotowa polewa czekoladowa,	ready chocolate icing.
2 szklanki mąki.	2 cups of flour.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ucieramy lub miksujemy. Ciasto przelewamy do formy. Pieczemy ok. 40 minut w temperaturze 180 - 200 stopni. Kiedy upiecze się i wystygnie, przygotowujemy polewę i polewamy piernik. Całość posypujemy orzechami i migdałami.

Preparation:

Grind all the ingredients or mix them. Pour dough into a mold. Bake for about 40 minutes at 180 - 200 ° C. When it cools down, prepare glaze and pour on the gingerbread. Sprinkle with walnuts and almonds.

Mazurek ze Stasiówki

Składniki na biszkopt:

5 jaj,
5 łyżek cukru kryształ,
150 g zmielonych orzechów,
5 łyżek maki pszennej,
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

Przygotowanie:

Białka ubijamy, dajemy cukier, żółtka i lekko mieszamy. Dodajemy orzechy, mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszamy i wylewamy na formę do pieczenia. Pieczemy ok. pół godziny.

Składniki na ser:

800 g białego sera,
5 jaj,
1,5 szklanki cukru pudru,
200 g masła,
1 budyń waniliowy.

Przygotowanie:

Ser należy zemleć. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, dodać ser, budyń, a na końcu ubita pianę z białek. Wszystko razem mieszamy i pieczmy.

Shortcrust tart from Stasiówka

Ingredients for the sponge cake:

5 eggs,
5 tablespoons crystal sugar,
150 grams of ground nuts,
5 tablespoons of wheat flour,
0.5 teaspoons of baking powder.

Preparation:

Whip egg white, add sugar, egg yolks and stir gently. Add nuts, flour, baking powder, stir and pour on a baking tray. Bake for about half an hour.

Ingredients for the cheese:

800 grams of cottage cheese,
5 eggs,
1.5 cups powdered sugar,
200 grams of butter,
1 vanilla pudding.

Preparation:

Grind the cheese. Mash yolks with sugar and butter, add cheese, pudding and finally whipped egg whites. Mix everything together and bake.

Mazurek ze Stasiówki

Shortcrust tart from Stasiówka

Składniki na masę orzechową:

200 g zmielonych orzechów włoskich,
0,5 szklanki mleka,
1 kostka masła,
6 łyżek cukru-pudru.

Ingredients for the nut mass:

200 grams of ground walnuts,
0.5 cup of milk,
1 cube of butter,
6 tablespoons of powdered sugar.

Przygotowanie:

Orzechy zalać wrzącym mlekiem, zostawić do wystygnięcia. Masło utrzeć z cukrem i dodawać ostudzone orzechy. Biszkopt przekroić na pół, posmarować masą, położyć ser, masę i biszkopt.

Preparation:

Nuts pour with boiling milk, leave to cool down. Cream the butter with the sugar and add the cooled down nuts. Cut the sponge cake in half, put the nut mass, then the cheese, the nut mass again and sponge cake.

Kiełbasa domowa z Kochanówki

Składniki:

5 kg wieprzowiny z łopatki lub karkówki,
0.5 kg słoniny,
5 g saletry,
przyprawy: sól, pieprz, 2 ząbki czosnku,
jelita cienkie.

*Homemade sausage from
Kochanowka.*

Ingredients:

5 kg of pork shoulders or neck,
0.5 kg of lard,
5 g of saltpeter,
spices: salt, pepper, 2 cloves of garlic,
sausage casings.

Kiełbasa domowa z Kochanówki

Homemade sausage from Kochanowka

Przygotowanie:

Mięso pokroić w drobną kostkę, słoninę na cienkie paski, wymieszać z solą, saletrą i przyprawami. Włożyć do miski i zostawić do następnego dnia. Nazajutrz wlać do mięsa szklankę wody zimnej, ale przegotowanej, dodać utarty czosnek i dobrze wyrobić. Jelita napełnić masą bardzo ściśle, aby nie tworzyły się pęcherzyki powietrza. Kiełbasę obsuszamy przez cały dzień, a potem wędzimy.

Preparation:

Cut the meat into small cubes, bacon into thin strips, mix with salt, saltpeter and spices. Put into a bowl and leave the next day. The next day, pour a glass of cold water into the meat, but previously boiled, add the grated garlic and knead well. Fill the casings with the meat, very tightly, so as not to create air bubbles. Dry out the sausage all day, and then smoke.