**PRZEPISY NA POTRAWY**

**WARSZTATY KULINARNE W JELEŚNI**

**ŻUR NA SERWATCE wg Marysi z Jeleśni**

1 litr serwatki, ¼ litra kwaśnej śmietany, 20 dkg kiełbasy (najlepiej swojska), 1 cebula, 3 ząbki czosnku, ok ½ kg marchewki – pietruszki – selera, ok ½ kg ziemniaków, sól, pieprz, majeranek, 1 litr rosołu, ½ łyżki masła

Ziemniaki obieramy, kroimy na większą kostkę. Pietruszkę, marchew i seler obieramy i kroimy w drobną kostkę. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle. Dodajemy drobno posiekany czosnek do cebuli i lekko szklimy, kiełbasę obieramy z osłonki i kroimy w kostkę. Do rosołu dodajemy pokrojone warzywa i ziemniaki, gotujemy na małym ogniu, pod koniec dodajemy kiełbasę, cebulę z czosnkiem, serwatkę, śmietanę, przyprawy. Całość zagotować

**GÓRALSKI ŻUREK NA KIEŁBASIE**

30 dkg włoszczyzny, 20 dkg boczku, ok 60 dkg kiełbasy, 1,5l wody, 0,5l kiszonego żurku, 80 dkg ziemniaków pokrojonych w kostkę, ok. 3 dkg mąki pszennej, czosnek, sól, śmietana, pieprz według uznania.

Z boczku i włoszczyzny ugotować wywar, przecedzić i wlać do gotującej się wody, wlać żur, podprawić mąką– zagotować, przyprawić do smaku, dodać śmietanę. Na końcu włożyć pokrojoną kiełbasę i roztarty czosnek. Podawać z ziemniakami.

**ZUPA DYNIOWA wg Jasi**

Obrać dynię i pokroić w kostkę. Do garnka nastawić wodę, dynię, 3 ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, seler, dodajemy kostkę rosołową, curry. Gotujemy do miękkości. Miksujemy blenderem. Podajemy na głębokim talerzu z kleksem kwaśnej śmietany i groszkiem ptysiowym, ozdobione listkiem pietruszki.

**ZUPA FAZOLOWA NA KWAŚNICY PO PEWLAŃSKU**

fasola ciemna, kapusta kiszona, kości wędzone, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól do smaku, mięso wieprzowe (karczek, łopatka b/k), ziemniaki, mąka na zasmażkę, boczek wędzony, cebula

Do garnka nastawiamy kości wędzone, mięso wieprzowe pokrojone w kostkę. Dodajemy przyprawy. Gotujemy ok. godziny. Fasolę namaczamy w zimnej wodzie całą noc. Dodajemy namoczoną fasolę do wywaru. Jak fasola ugotuje się na pół miękko dodajemy kiszoną kapustę. Gotujemy jeszcze ok. 0,5 godziny. Robimy zasmażkę na boczku. Podsmażamy boczek z cebulką, dodajemy mąkę i zasmażamy, dodajemy do zupy. Osobno gotujemy ziemniaki pokrojone w kostkę i dodajemy do zupy. Podajemy ozdobione zieloną pietruszką.

**KWAŚNICA GÓRALSKA**

50 dkg żeberek, 50 dag biodrówki, 40 dag kiszonej kapusty, włoszczyzna (1 marchewka, 1 pietruszka, malutki kawałek selera, kawałek pora), 3 ząbki czosnku, 3-4 ziemniaki, liście laurowe, suszone grzybki, ziela angielskiego, łyżeczka kminku , 1,5 łyżeczki majeranku, sól, pieprz

Żeberka i biodrówkę poporcjować. Przełożyć do dużego garnka i zalać 2 l zimnej wody, dodać liście laurowe, czosnek, ziele angielskie i suszone grzyby. Po 15 minutach dodać obrane i pokrojone w kostkę marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaki. Po 20 minutach dodać poszatkowaną kapustę razem z sokiem. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, należy dodać tylko trochę soku lub w ogóle. Gotować jeszcze 30 minut, aż kapusta będzie miękka. Dodać do zupy i pogotować jeszcze 10 minut.  Doprawić zupę solą, pieprzem, majerankiem i kminkiem. Kwaśnicę podawać gorącą z porcją mięsa i ziemniakami z wody na talerzu.

## ZUPA SEROWA Z PULPETAMI

2 sery topione, cebula, por, 1 łyżka masła, 2,5 l wody, 2 ząbki czosnku, zioła prowansalskie, sól, pieprz, koperek do dekoracji

**Pulpety:** 2 piersi z kurczaka**,** 1 cebula**,** 1 łyżka masła**,** 1 jajko**,** sól, pieprz, koperek**,** 3 łyżki bułki tartej,

mąka do obtoczenia

Przygotowanie zupy zacząć od zrobienia pulpetów. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na złoto na maśle. Mięso przepuścić przez maszynkę do mielenia. Mniej więcej w połowie mielenia wrzucić do maszynki złocistą cebulę i mielić dalej   
Jajko roztrzepać widelcem i dodać do mięsnej masy, doprawić solą i pieprzem, dosypać garść bułki tartej i wyrobić (podobnie jak ciasto, przez 10-15 minut, po upływie których mięso powinno odchodzić od miski). Podzielić na 10-12 części i uformować niewielki kulki. Każdą obtoczyć w mące i ułożyć na desce.  
W garnku roztopić łyżkę masła, wrzucić posiekaną cebulę. Zeszklić. Białą część pora pokroić w plasterki, dorzucić do cebuli. Przesmażyć. Zalać wodą, zagotować. Dodać ser i przeciśnięty przez praskę czosnek. Przyprawić solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Podgrzewać tak długo, aż ser się rozpuści. Zmiksować. Do zupy delikatnie włożyć pulpety. Ugotować.  
Na talerz wyłożyć kilka pulpetów. Nalać zupę, udekorować koperkiem. Można podawać z grzanką.

## KRUPNIK NA ŻEBERKACH

400 g żeberek wieprzowych wędzonych, 3 łyżki kaszy jęczmiennej, 2 ziemniaki, marchewka, cebula, pietruszka, ząbek czosnku, seler, łyżka masła, szklanka śmietany, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, natka pietruszki

Żeberka podzielić na mniejsze kawałki, umyć i zalać zimną wodą (ok. 2 l). Mogą to być też skrzydełka lub kości ze schabu. Ale uwaga: to, na czym gotujemy wywar, determinuje smak krupniku. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, posolić i podgrzewać na wolnym ogniu do momentu, aż mięso zrobi się całkowicie miękkie. Żeberka wyjąć z garnka, gdy lekko przestygną, oddzielić mięso od kości.  
Cebulę pokroić w drobną kostkę, warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić cebulę i warzywa, podsmażyć. Przełożyć do garnka z wywarem. Można też wlać na patelnię odrobinę wywaru, zamieszać i dopiero wtedy przelać wszystko do garnka. Dodać kaszę i gotować przez mniej więcej 10 minut.  
Ziemniaki obrać, pokroić w średnią kostkę i dorzucić do zupy. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Gotować do momentu, aż ziemniaki zmiękną.  
Śmietanę zahartować odrobiną gorącej zupy i wlać do garnka. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i solą. Dodać mięso. Garnek zdjąć z ognia i wrzucić posiekaną natkę pietruszki.

## ZUPA OGÓRKOWA

## 2 marchewki, 1 pietruszka, ½ selera, cebula, por, liść laurowy, łyżka suszonego lubczyku, 1 l wody, 1 łyżka masła, 3 kiszone ogórki, szklanka wody spod ogórków, szklanka kwaśnej śmietany, łyżka masła, pęczek koperku, sól, pieprz

**Dodatek do zupy:** 2 ugotowane ziemniaki

Marchewki, pietruszkę i selera pokroić na kawałki, pora obrać z wierzchnich liści, cebulę z łupin. Jarzyny dobrze wypłukać pod bieżącą wodą, przełożyć do garnka, przesmażyć na maśle, zalać wodą.   
Dodać liść laurowy i lubczyk. Gotować mniej więcej 1 godzinę. Ogórki obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę (można je też zetrzeć na tarce o grubych oczkach), po czym podsmażyć na patelni na maśle ok. 5 minut, na wolnym ogniu. Ogórki dodać do wywaru, a wodę spod ogórków wlać na patelnię, wymyć cały smak i dodać do zupy. Śmietanę zahartować odrobiną gorącego płynu i dolać do garnka. Całość gotować jeszcze ok. 5 minut na małym ogniu. Na samym końcu wrzucić ugotowane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz posiekany koperek. Ziemniaki przyrządzić osobno, gdyż w kwaśnej zupie gotowałyby się bardzo długo. Pokrojone w kostkę ziemniaki można też wrzucić do wywaru jarzynowego, jak zmiękną, dodać ogórki i wodę z kiszenia. Zupę doprawić do smaku solą i pieprzem.

**ZUPA „DARY JESIENI” wg Krysi z Krzyżowej**

Warzywa korzenne- marchewka, pietruszka, seler, kapusta biała, kalafior, trochę szczawiu, fasolka szparagowa, ziemniaki, jarmuż, lubczyk, koperek, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, czosnek, kminek

Jarzyny kroimy w kostkę, gotujemy na wywarze wieprzowym, dodajemy kiełbasę pokrojoną w kostkę, boczek kroimy również w kostkę i na tym boczku robimy zasmażkę. Dodajemy do zupy drobno pokrojoną zieleninę, doprawiamy czosnkiem, solą i pieprzem.

**ZUPA GRZYBOWA wg Marysi z Korbielowa**

3 litry wody, 20 dag grzybów (świeżych), 1 szt. marchwi, 0,5 szt. pietruszki, 1 szt. małej cebuli, 1 łyżka mąki, 0,5 litra śmietany, 1 łyżka masła, sól, pieprz, maga w płynie do smaku  
Na początku musimy grzyby dokładnie umyć i podgotować w wodzie. Marchew pietruszkę i cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Dorzucamy do grzybów. Śmietanę mieszamy z mąką i wlewamy do zupy, gdy wszystkie składniki są miękkie. Zagotowujemy. Na końcu przyprawiamy solą, pieprzem i magą oraz dajemy masło. Podajemy z pieczywem lub ziemniakami.

## ROSÓŁ Z GRYSIKIEM wg mojej babci

## Na rosół: 1 kg wołowiny z kością, 2 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 1 cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, lubczyk, natka pietruszki

**Grysik na gęsto:** 0,5 szklanki kaszy manny, sól, 1,5 łyżki masła

Wołowinę włożyć do garnka, dodać włoszczyznę, zalać zimną wodą. Dorzucić cebulę opaloną nad ogniem. Przyprawić liściem laurowym i zielem angielskim. Garnek przykryć i gotować na wolnym ogniu tak długo, aż mięso zmięknie. Podczas gotowania zebrać szumowiny, by rosół był klarowny. Na samym końcu dodać świeży lubczyk.

W drugim garnku zagotować 1,5 szklanki wody. Wsypać kaszę, cały czas mieszając. Przyprawić solą i ugotować na gęsto. Pod koniec dodać łyżkę masła. Wymieszać, przełożyć na talerz i odstawić do wystudzenia. Gdy kasza zgęstnieje, pokroić ją w kostkę. Nałożyć na talerz. Dodać trochę ugotowanej marchewki. Zalać gorącym rosołem. Udekorować posiekaną natką pietruszki.

**ZUPA POMIDOROWA NA ZIMNO wg Marysi z Jeleśni**

1 litr soku pomidorowego, 1 kg pomidor, 3 papryki czerwone, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, 4 łyżki oliwy, sól, pieprz do smaku, zielenina (koper, pietruszka, bazylia), grzanki z bułki

Składniki zmiksować podawać z grzankami i kleksem śmietany

**ZUPA Z DYNI**

Przygotowujemy 1,5 litra wywaru kurczaka i warzyw. Około 70 dag dyni, obranej i bez pestek, kroimy w kostkę, dodajemy 1 łyżkę masła, skrapiamy wcześniej przygotowanym wywarem i dusimy do miękkości.   
Ugotowaną dynię miksujemy. 2 łyżki ryżu zalewamy pozostałym wywarem i gotujemy.m2 brzoskwinie (z puszki) kroimy w kosteczkę i dodajemy do ryżu pod koniec gotowania razem z 2 łyżkami rodzynek (wcześniej umytych) i przecierem z dyni. 1 średnią cebulę, po obraniu, kroimy w drobną kostkę i smażymy, dodajemy 2 łyżki koncentratu pomidorowego - niech się razem podduszą. Mieszamy aby się nie przypaliło. Teraz łączymy wszystkie składniki, zupę zagotowujemy i doprawiamy do smaku solą, cukrem, gałką muszkatołową i sokiem z cytryny. **ZUPA Z DYNI**

Przygotowujemy 1,5 litra wywaru z drobiu i warzyw. Około 70 dag dyni, po obraniu i usunięciu pestek, kroimy w kostkę, dodajemy 2 łyżki oliwy, skrapiamy wywarem i dusimy do miękkości. Ugotowaną dynię miksujemy. 1 filet kurzej piersi, po umyciu, kroimy w paseczki, 2 cebule po obraniu drobno kroimy w kostkę. Mięso i cebulę smażymy. Zalewamy pozostałym wywarem i gotujemy. Ugotowane składniki zupy łączymy z przecierem z dyni, dodajemy pół szklanki mleka kokosowego i doprawiamy do smaku solą, czosnkiem, zmielona papryką, imbirem (świeżym, tartym na tarce lub suszonym) i przyprawą curry.

**GULASZ ZBÓJNICKI wg Izy**

szynka wieprzowa, por, żółta papryka, sok ananasowy, curry, olej, sól, pieprz, migdały płatki

bułki kajzerki

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w drobną / 1cm x 1cm/kostkę. Przeprowadzić obróbkę wstępną papryki, pokroić w paseczki o długości 1,5 cm. Por przekroić wzdłuż, dokładnie umyć, pokroić w półksiężyce. Rozgrzać odrobinę oleju. Na rozgrzany olej dodać mięso, paprykę żółtą i por, lekko posolić. Wszystko obsmażyć. Po obsmażeniu zalać to wszystko sokiem ananasowym. Dusić całość do miękkości /uważać aby nie rozgotować /. Kiedy mięso będzie miękkie zagęścić odrobiną mąki. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną curry. W czasie gdy mięso się dusi z bułek ściąć górną część, wydobyć ze środka cały miąższ. Kiedy potrawa jest gotowa napełniamy bułki przygotowanym gulaszem, dodać paseczek żółtej papryki, posypać płatkami migdałów i przykryć pokrywką z bułki.

**PIECZEŃ WIELKANOCNA NADZIEWANA JAJECZNICĄ wg Marysi z Korbielowa**

1,20 kg szynki lub łopatki, 30 dkg boczku, 1 pierś z kurczaka, 4 jajka, sól, pieprz do smaku, 1 ząbek czosnku

Mięso umyć, uformować prostokąt, solą i czosnkiem natrzeć i odstawić do lodówki na 4 godziny lub na noc. Boczek pokroić w grubą kostkę, razem z piersią z kurczaka podsmażyć 5 minut, wbić jajka, posolić, popieprzyć do smaku. Mięso, boki zszyć zostawiając otwór na jajecznicę, napełnić worek mięsny, zaszyć do końca, smażyć 1 godzinę 40 minut w 180 stopni. Z ostudzonego mięsa wyciągnąć nić.

**PROSTY KURAK wg Izy**

piersi z kurczaka, boczek wędzony, oscypek, pomidory, bazylia, sól, pieprz

Piersi umyć, osuszyć pokroić w kostkę /4x4cm/. Każdą kostkę posolić, popieprzyć. Na kostkę mięsa dać kawałek oscypka. Owinąć dokładnie plastrem boczku. Każdą porcję owinąć folią aluminiową. Upiec w piekarniku. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki. Pomidory pokroić w plastry. Na pomidora dać upieczone mięso. Udekorować bazylią.

**KURZE CYCKI wg Izy**

piersi z kurczaka, pieczarki, margaryna, zupa cebulowa, śmietana 12%, ser żółty, pieprz, sól

Pieczarki umyć, skroić i przesmażyć na margarynie. Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, ułożyć na blaszce, lekko posolić i popieprzyć. Na piersi wyłożyć przesmażone pieczarki. Zupę cebulową połączyć ze śmietana, polać piersi z kurczaka. Ser potrzeć na tarce i posypać kurczaka. Piec w piekarniku około 40 minut.

**PLACEK PO ZBÓJNICKU**

Ziemniaki, Pieczarki, margaryna, Ser żółty, Cebula, Pierś z kurczaka, Papryka zielona, Groszek zielony, Jaja, Olej, Mąka, Sól, pieprz  
Przeprowadzić obróbkę wstępnąziemniaków, cebuli, papryki i pieczarek. Ziemniaki, cebulę i ser potrzeć na tarce o grubych otworach, pieczarki rozdrobnić i przesmażyć, paprykę w pokroić w kostkę. Do startych i odcedzonych z wody ziemniaków/ dodać krochmal, który zostanie na dnie miski/ dodać: przesmażone pieczarki, pokrojoną paprykę, starty ser, cebulę, odcedzony groszek zielony, pokrojoną w kostkę lub paseczki pierś kurczaka, sól, pieprz, jaja oraz mąkę pszenną. Wszystko dokładnie wymieszać i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Placki można podawać z różnymi sosami np. grzybowym.

**GOLONKO PO BESKIDZKU**

2 peklowane golonka (ok 1kg), 2 łyżki smalcu, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 1 mały seler, 2 pietruszki, 2 marchewki, 2 szklanki piwa, 4 łyżki miodu

Nagrzać mocno najlepiej żeliwne naczynie, roztopić smalec, dodać cebulę i czosnek, lekko zeszklić, następnie dodać golonka i przyrumienić ze wszystkich stron (nie spalić). Podlewać piwem wymieszanym z miodem i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać jarzyny pokrojone w plastry. Dusić około 2,5 godziny pod przykryciem.

**SAKIEWKI Z KARKÓWKI**

1 kg karkówki wieprzowej**,** 6 ziemniaków**,** garść fasolki szparagowej**,** 2 marchewki**,** kilka młodych cebulek, kilka pomidorków koktajlowych, 200 g fety **Marynata:** 250 ml białego wytrawnego wina**,** 2 ząbki czosnku**,** sok z cytryny**,** świeży rozmaryn**,** 1 łyżka oleju**,** sól**,** pieprz

Mięso pokroić w kostkę, przełożyć do zamykanego naczynia. Wlać wino, dorzucić przeciśnięty przez praskę czosnek, wycisnąć sok z ½ cytryny, przyprawić igiełkami rozmarynu, wlać oliwę, oprószyć solą i pieprzem. Wymieszać, przykryć i wstawić do lodówki na kilka godzin. Warzywa pokroić na mniejsze kawałki (pomidorki na pół). Zamarynowane mięso rozłożyć na kawałkach pergaminu (30 cm x 30 cm). Na mięsie ułożyć jarzyny, na warzywa pokruszyć trochę fety. Zrobić sakiewki. Związać dratwą. Ułożyć na blasze i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Piec przez ok. 1 godzinę. Podawać w pergaminie.

**KIESZONKI SCHABOWE**

1,5 kg schabu, 200 g sera żółtego, listki szałwii, sól, pieprz, jajko, mąka, bułka tarta, smalec do smażenia

**Farsz pieczarkowy:** 200 g pieczarek**,** 1 cebula**,** masło do smażenia

Pieczarki obrać i drobno pokroić. Cebulę posiekać w kostkę, zeszklić na maśle. Dodać grzyby. Doprawić solą i pieprzem. Podsmażyć.  
Mięso podzielić na zgrabne kotleciki, każdy naciąć tak, by powstała kieszonka. Oprószyć solą i pieprzem. Do połowy kieszonek włożyć po kawałku sera żółtego i listek szałwii, drugą połowę nadziać farszem pieczarkowym. Spiąć wykałaczkami. Obtoczyć w jajku, mące i bułce tartej. Usmażyć, najlepiej na smalcu.

**ROLADA WIEPRZOWA**

1,5 kg schabu, 500 g wędzonego boczku, 100 g suszonej żurawiny, musztarda, chrzan, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz, 2 łyżki oliwy

**Sos chrzanowy:** ½ l - śmietany 30%**,** 3 łyżki chrzanu ze słoiczka**,** 1 łyżka chrzanu świeżego**,** 1 łyżka masła**,** 1 łyżka mąki**,** sok z cytryny**,** szczypta cukru

Schab naciąć wzdłuż ślimakowo, by powstał płat o grubości około 1,5 cm. Boczek pokroić na cienkie plastry i z obu stron podsmażyć na patelni bez tłuszczu. Schab przyprawić solą i pieprzem. Z jednaj strony natrzeć czosnkiem przeciśniętym przez praskę, posmarować musztardą i chrzanem. Suszoną żurawinę równomiernie rozsypać na płacie schabu, przykryć plastrami podsmażonego boczku i ciasno zrolować. Związać dratwą. Obsmażyć na oliwie z każdej strony. Tak przygotowaną roladę włożyć do rękawa do pieczenia, zawiązać i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 st. C. Piec przez ok. godzinę. Po upieczeniu pokroić na plastry. Zrobić sos. Na roztopione masło wsypać mąkę i gdy się rozpuści, zalać śmietanką. Doprowadzić do wrzenia. Dodać chrzan i doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i odrobiną cukru. Roladę podawać na ciepło lub na zimno z sosem chrzanowym.

## PLACUSZKI Z INDYKA

pierś z indyka, cebula, 2 jajka,10 dag sera żółtego, 2 łyżki majonezu, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 ząbki czosnku, łyżka pietruszki, łyżka szczypiorku, łyżeczka curry, sól, pieprz, olej do smażenia

Pierś pokroić w drobną kostkę. Przełożyć do miski. Dodać drobno posiekaną cebulę. Wybić jajka. Zetrzeć ser na tarce o grubych oczkach. Dodać majonez, mąkę, posiekany czosnek oraz natkę pietruszki i szczypiorek. Przyprawić curry, solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać. Powstałą masę nabierać łyżką i smażyć na gorącym oleju, podobnie jak placki ziemniaczane. Przed podaniem odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawać z surówką.

**ROLADKI Z ŻÓŁTYM SEREM, SZYNKĄ I WARZYWAMI wg Marysi z Przyborowa**

podwójny filet z kurczaka, około 10 dag sera żółtego, około 10 dag szynki, warzywa: marchewka, ogórek, papryka, sól, pieprz, vegeta, jajko, bułka tarta, olej do smażenia

Filet myjemy, osuszamy, rozbijamy. Ser, szynkę i warzywa kroimy w słupki i układamy na filecie. Zwijamy w roladki. Jajko mieszamy z przyprawami. Obtaczamy roladki w jajku, a następnie w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju.

**PIECZEŃ Z WARZYWAMI**

1 kg mielonej łopatki wieprzowej, 1 czerstwa bułka, 2 marchewki, 1 cebula, 1 łyżka vegety, 0,5 łyżeczki słodkiej papryki, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, szczypta gałki muszkatołowej, 4 ząbki czosnku, sól, pieprz, olej

Cebulę pokroić w kostkę, marchewki zetrzeć na tarce jarzynowej. Podsmażyć na łyżce oleju. Odstawić do wystudzenia. Łopatkę przełożyć do miski. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć, dodać do mięsa. Wsypać przyprawy, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i wyrobić na gładką, spójną masę.

Dodać wystudzone warzywa i dokładnie wymieszać dłońmi. Wyłożyć do prostokątnej blaszki, wcześniej wysmarowanej olejem. Wierzch wyrównać, posmarować olejem i posypać ziołami prowansalskimi. Piec przez około 1 godzinę w temp 200 st. C. Jeśli zacznie się zbytnio rumienić, przykryć folią aluminiową. Po upieczeniu odstawić do wystudzenia, następnie wyłożyć z foremki. Po całkowitym wystygnięciu wstawić do lodówki na około 30 minut do stężenia. Po tym czasie można podawać. Pieczeń świetnie smakuje pokrojona na grube plastry, z pieczywem i ogórkiem małosolnym.

**PULPETY W SOSIE KOPERKOWYM**

1 kg wieprzowiny, 1 cebula, 1 łyżka masła, 1 jajko, bułka tarta, 2 łyżki wywaru jarzynowego, mąka

3 szklanki wywaru jarzynowego, 2 szklanki śmietanki 30%, pęczek koperku, sól, pieprz

Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na złoto na maśle. Mięso przepuścić przez maszynkę do mielenia. Mniej więcej w połowie mielenia wrzucić do maszynki złocistą cebulę i mielić dalej. Jajko roztrzepać widelcem i dodać do mięsnej masy, doprawić solą i pieprzem, wlać 1-2 łyżki wywaru jarzynowego, dosypać garść bułki tartej i wyrobić. Jeśli jest zbyt twarde i gęste, trzeba dodać jeszcze łyżkę lub dwie bulionu. A gdy zrobi się luźne, to trochę bułki tartej.

Mięso podzielić na części i uformować kulki. Każdą obtoczyć w mące i ułożyć na desce. Do dużego rondla wlać wywar jarzynowy. Gdy się zagotuje, wrzucić delikatnie mięsne kulki, by nie przywarły do dna. Gotować pod przykryciem przez 10 minut. Zalać śmietanką i gotować na wolnym ogniu przez kolejne 10 minut. Odkryć, dodać garść posiekanego koperku i jeszcze przez chwilę podgrzewać, by zgęstniał i nabrał koperkowego smaku. Zdjąć z ognia i dodać resztę koperku.

**GULASZ ZAPIEKANY**

1 kg łopatki wieprzowej, 250 g wędzonego boczku, kawałek kiełbasy, 3 cebule, 4 czosnki, 2 czerwone papryki, 250 ml wywaru jarzynowego, 1 łyżka musztardy, 1 łyżeczka domowej mieszanki przypraw, ziele angielskie, 2 liście laurowe, zioła prowansalskie, sól, pieprz, oliwa do smażenia, 1 opakowanie ciasta francuskiego, 1 jajko, masło do formy

W dużym garnku o grubym dnie rozgrzać oliwę. Cebulę, boczek oraz czosnek posiekać w kostkę, wrzucić na rozgrzaną oliwę, lekko podsmażyć. Mięso pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni na odrobinie oliwy. Przełożyć do garnka. Przyprawić domową mieszanką przypraw, zielem angielskim, liśćmi laurowymi, ziołami prowansalskimi. Przecier i musztardę rozprowadzić w 100 ml wywaru, dodać do mięsa. Dusić na małym ogniu przez ok. 45 minut. W tym czasie dolewać wywar, by nie przypalić mięsa.  
Paprykę oraz kiełbasę pokroić w kostkę, dodać do garnka. Dusić przez kolejne 15-20 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i przełożyć do niego zawartość garnka. Ciasto francuskie lekko rozwałkować i przykryć nim gulasz. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Nakłuć widelcem. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C ok. 25 minut. Podawać ze świeżym pieczywem.

**SZASZŁYKI Z SZYNKI WIEPRZOWEJ PRZEKŁADANE PAPRYKĄ I CEBULĄ**

1 kg szynki wieprzowej, papryka czerwona, żółta i zielona, 2 średnie cebule

Mięso opłucz i pokrój w dużą kostkę. Przygotuj marynatę z oleju i przyprawy do grilla. Zamocz mięso i wstaw do lodówki na 2 godz. W międzyczasie pokrój paprykę w dużą kostkę (2 cm x 2 cm). Cebulę pokrój na ćwiartki. Na patyki szaszłykowe nabijaj na przemian kawałki mięsa, papryki i cebuli. Smaż na grillu lub w piekarniku przez około 25 min, często obracaj.

**PLACKI ZIEMNIACZANE Z GULASZEM wg Haliny z Krzyżowej**

Placki: Ziemniaki tarte lekko odsączyć na durszlaku, wodę odlewamy, zbieramy powstały po odsączeniu krochmal i dodajemy do ziemniaków, dodajemy cebulę, jajka, pieprz, sól do smaku, smażymy na gorącym oleju ze smalcem.

Gulasz wieprzowy: Łopatkę wieprzowa bez kości kroimy w kostkę, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, cebulę, paprykę czerwoną, pieprz, sól do smaku.

Podajemy placki ziemniaczane polane gulaszem, ozdobione zieleniną, z buraczkami.

**SZASZŁYKI BESKIDZKIE wg Marysi z Jeleśni**

mięso mielone z piersi kurczaka, bułka namoczona i odciśnięta, sól, pieprz biały, duże wykałaczki, folia aluminiowa  
Mięso wyrobić z bułką, dodać sól i pieprz do smaku. Masę mięsną podzielić na jednakowe części , nałożyć na wykałaczki i zawinąć w folie aluminiową i piec w piekarniku około 1 godz. w temp. 160 stopni.   
  
  **PIECZARKI FASZEROWANE wg Marysi z Jeleśni**  
mięso mielone z piersi kurczaka, bułka namoczona i odciśnięta, sól, pieprz biały do smaku, pieczarki większe bez nóżek i środków, bułka tarta, jajko, olej  
Mięso wyrobić z bułką solą i pieprzem. Masą mięsną faszerować pieczarki, panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na oleju.

**KOTLET MIĘSNO SZPINAKOWY Z MASŁEM wg Marysi z Jeleśni**

mięso z piersi kurczaka, szpinak rozdrobiony (mrożony), sól, pieprz biały, jajko, bułka tarta, masło  
Mięso zmielić dodać odciśnięty i rozmrożony szpinak. Sól, pieprz biały do smaku. Mięso wyrobić na jednolitą masę. Podzielić na jednakowe części. Masło zimne podzielić na części. Wilgotnymi rękoma wkładać masło do środka masy mięsnej i formować, podłużne kotleciki panierować w jajku i bułce. Kotleciki zostawić na 2 h w lodówce, aby dobrze się związały. Smażyć na oleju.

**SZYNKA PIECZONA Z NIESPODZIANKĄ**

1 szynka (cała kulka)

**Marynata:** sól, majeranek, kilka wyciśniętych ząbków czosnku, oregano, zioła prowansalskie, suszony koper, oliwa z oliwek.

**Nadzienie**: kilka plastrów papryki z octu, kilka ogórków z octu,1 cebula, natka pietruszki (wszystko drobno pokrojone), łyżka przecieru pomidorowego

Umytą szynkę nacieramy marynatą, owijamy folią i pozostawimy w lodówce na kilka godzin. Następnego dnia nacinamy kieszeń w szynce, wciskamy w nią nadzienie, zaszywamy nićmi lub spinamy wykałaczkami, umieszczamy w żaroodpornym naczyniu pod przykryciem. Wstawiamy do pieca i pieczemy ok. 1h 40 min w 200 stopniach C około 30 minut, przed końcem ściągamy pokrywę i pieczemy bez niej. Po upieczeniu i wystudzeniu ściągamy nici.

**SCHAB W WARZYWACH**

1 kg schabu,1,5 łyżeczki domowej mieszanki przypraw, 3 cebule, 1 marchewka, oliwa o smażenia, 1 szklanka przecieru pomidorowego, 4 ziarenka ziela angielskiego, 1 liść laurowy, 1 łyżeczka papryki słodkiej, sól, pieprz, 3 ząbki czosnku, puszka kukurydzy, 1 papryka czerwona, natka pietruszki

Mięso pokroić w długie paski, oprószyć domową mieszanką przypraw, odstawić.  
Cebulę pokroić w półplasterki, marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach albo pokroić w cienkie paski obieraczką do warzyw.

Mięso usmażyć na patelni na dobrze rozgrzanym oleju. Przełożyć do garnka. Wlać 1/2  szklanki wody, wymyć smak, przelać do mięsa. Na patelni ponownie rozgrzać olej, podsmażyć cebulę i marchewkę. Przełożyć do mięsa i odrobiną wody ponownie wymyć smak. Dodać przecier pomidorowy i wszystkie przyprawy. Dusić pod przykryciem przez około 20 minut. Dodać pokrojoną w paski paprykę, kukurydzę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Dusić przez kolejne 15 minut. Podawać z ryżem. Dekorować natką pietruszki.

**KARKÓWKA Z KAPUSTĄ I ANANASEM**

1,5 kg karkówki, 800 g kapusty, puszka ananasa, sól, pieprz, kolendra, łyżka smalcu

**Ziemniaczki jak młode:** ziemniaki**,** woda**,** mleko**,** 2 ząbki czosnku**,** sól, koperek

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, po czym natrzeć solą, pieprzem, kolendrą.  
Następnie włożyć do lodówki na co najmniej 2 godzin. Patelnię rozgrzać i obsmażyć mięso na tłuszczu ze wszystkich stron. Przełożyć do gęsiarki.  
Kapustę kiszoną podzielić na porcje, dobrze odcisnąć i lekko przesiekać. Tak przygotowaną kapustą obłożyć mięso. Ananas wyjąć z puszki, pokroić na kawałki. Sokiem z puszki zalać mięso, a ananasem posypać kapustę. Przykryć i wstawić do piekarnika na około 2 godziny.  
Upieczone mięso pokroić na plastry, podać z ziemniakami i kapustą z ananasem.  
Ziemniaki obrać. Zalać wodą i mlekiem, pół na pół. Dodać czosnek w łupinach. Przyprawić solą. Ugotować. Przed podaniem posypać koperkiem.

**ZIEMNIAKI Z KAPUSTĄ CIAPU- CIAPU wg Marysi z Jeleśni**

1 kg ziemniaków, 1 kg kapusty kiszonej, 25 dkg słoniny wędzonej lub boczek wędzony, cebula, sól, pieprz   
Ziemniaki obrać ugotować (odlać wodę), ubić tłuczkiem. Kapustę kiszoną, ugotować, odlać wodę. Słoninę lub boczek pokroić w kostkę, wytopić, dodać cebule. Ziemniaki, kapustę, cebulę, boczek wytopiony wymieszać w większym garnku, dodać sól i pieprz do smaku

**SAŁATKA Z BURAKÓW wg Marysi z Jeleśni**

burak czerwony, biały ser, sos vinegrete  
Na jedną porcje 1 średni burak ugotowany na miękko i wystudzony. Obrać pokroić na bardzo cienkie plastry (maszynka do chleba ) ułożyć wianuszek na białym talerzu , posypać pokruszonym białym serem i polać sosem winegrette.

**SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ wg Marysi**

Kapusta pekińska, jabłko, por, marchewka, majonez, sól, pieprz

Kapustę drobno kroimy. Jabłka, marchewki ścieramy na tarce o grubych oczkach, por w paski. Wszystko razem mieszamy, dodajemy majonez, przyprawiamy solą i pieprzem.

## SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY

## 1 główka młodej kapusty, marchewka, łyżka cukru, sok z ½ cytryny, 2 łyżki śmietany, sól, pieprz

Kapustę poszatkować, marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Doprawić cukrem. Dodać sok z cytryny. Przyprawić solą oraz pieprzem. Dodać śmietanę. Wymieszać.

## KAPUSTA Z KOPERKIEM

główka młodej kapusty, łyżka masła, łyżka mąki, 200 g śmietany, sól, pieprz, garść koperku, sok z ½ cytryny

Kapustę cienko poszatkować. Przełożyć do garnka, podlać wodą (2-3 łyżki) i poddusić. Z masła i mąki zrobić zasmażkę. Rozprowadzić płynem z gotowania kapusty, wlać do garnka. Wymieszać.

Zabielić śmietaną, zahartowaną odrobiną wrzątku. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Zakwasić sokiem z cytryny, wrzucić drobno posiekany koperek. Wymieszać i podawać.

## MIZERIA

4 ogórki, łyżka cukru, 2 łyżki białego octu winnego, 0,5 cebuli, koperek, sól, pieprz

Ogórki obrać i poszatkować. Oprószyć solą. Odstawić. Gdy puszczą sok, odcisnąć. Cebulę pokroić w kostkę lub półplasterki, wymieszać z ogórkami. Dolać ocet winny. Doprawić do smaku pieprzem. Dorzucić posiekany koperek. Wymieszać.

**SAŁATKA COLESŁAW**

8 szklanek startej na grubych oczkach białej kapusty, 1-2 startych na grubych oczkach marchwi, 2 małe cebule, łyżeczka cukru pudru, 1/2 łyżeczki soli, pieprz, 1/2 szk. majonezu (najlepszy winiary)

1/4 szk. mleka, 1,5 łyżki białego octu winnego, 2 łyżki soku z cytryny

Posiekaną kapustę i marchewkę wsypać do sporej miski. Dodać drobniutko posiekaną cebulkę.

Cukier wymieszać z pieprzem, solą, mlekiem, majonezem, octem i sokiem z cytryny do uzyskania jednolite konsystencji, polać warzywa i wszystko dokładnie wymieszać. Sałatkę włożyć do lodówki na 2-3 godziny.

**SURÓWKA KOPERKOWA**

nieduża główka młodej kapusty, pęczek koperku, mała cebulka albo szczypiorek, sól, pieprz, kilka kropli soku z cytryny, łyżeczka cukru, łyżka oleju z pestek winogron

Kapustę oczyścić i poszatkować. Posolić, przykryć talerzem i odstawić na 10 minut. W tym czasie pokroić cebulkę w drobną kostkę i posiekać koperek. Do kapusty dodać cebulkę, koperek, pieprz, sok z cytryny i cukier. Wszystko wymieszać, na końcu dodać olej i ponownie wymieszać.

**SZYBKA SURÓWKA OBIADOWA wg Jasi z Przyborowa**

½ dużej kapusty pekińskiej albo 1 mała, puszka kukurydzy, pęczek szczypiorku, szczypta soli, pieprz do smaku, kilka kropli soku z cytryny, ½ łyżeczki cukru, 2 łyżki majonezu, 4 łyżki jogurtu naturalnego

Kapustę i szczypiorek drobno pokroić. Kukurydzę odsączyć z zalewy i dodać do pokrojonej kapusty. Majonez wymieszać z jogurtem, solą, pieprzem, sokiem z cytryny i cukrem. Sos dodać do warzyw jakieś 10 minut przed podaniem, wtedy smaki zdążą się „przegryźć.

### SURÓWKA Z MARCHWI, JABŁKA, CHRZANU

400g obranej marchwi, 200g jabłek, łyżka chrzanu tartego, łyżka soku z cytryny, łyżka posiekanego koperku, 4 łyżki jogurtu greckiego, łyżeczka płynnego, naturalnego miodu, sól, pieprz  
Obraną, umytą marchewkę oraz jabłka zetrzeć na tarce. Do osobnego naczynka dajmy jogurt grecki, chrzan tarty, sok z cytryny, naturalny miód i mieszamy. Przelewamy do startej marchwi i jabłek, dodajemy koperek, doprawiamy przyprawami. Dokładnie łączymy ze sobą składniki, sprawdzamy czy odpowiada nam smak i zostawiamy na 20 minut do przegryzienia się składników.

## SURÓWKA Z MARCHEWKI Z DODATKIEM CHRZANU wg Marysi z Jeleśni

3 duże marchewki, 2 łyżki chrzanu, 3 łyżki gęstej śmietany, szczypta soli, szczypta cukru, kilka kropli soku z cytryny

Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o średnich oczkach, troszkę posolić, dodać szczyptę cukru, sok z cytryny. Wszystko razem wymieszać z chrzanem i śmietaną.

**BURACZKI DO OBIADU wg Haliny z Krzyżowej**

Buraki ugotować, obrać, dodać tarte jabłko i ser żółty, majonez, pieprz i sól do smaku.

**NIEMIECKA SAŁATKA ZIEMNIACZANA wg Marysi z Jeleśni**

500 g ziemniaków, 3 jajka, 2 duże ogórki konserwowe, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 3-4 łyżki majonezu, trochę soku z cytryny, pęczek szczypiorku, sól, pieprz

Ziemniaki obrać, ugotować w lekko osolonej wodzie. Odcedzić, ostudzić, pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę. Ogórki pokroić w kostkę. Szczypiorek drobno posiekać. Ziemniaki, jajka, ogórki i szczypiorek (część zostawić do posypania gotowej sałatki) wrzucić do miski i delikatnie wymieszać. Posolić i dopieprzyć do smaku. Całość skropić sokiem z cytryny. Dodać śmietanę i majonez. Ostrożnie wymieszać. Odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 2 godziny. Od czasu do czasu przemieszać. Podawać posypaną pozostałą częścią szczypiorku.

**SAŁATKA "GYROS"**

średnia kapusta pekińska, podwójna pierś z kurczaka, 5 ogórków korniszonów, 3 cebule, puszka kukurydzy, kilka łyżek majonezu, ketchup, przyprawa Gyros lub Kebab, vegeta, sól, 2 ząbki czosnku

Pierś z kurczaka pociąć w większą kostkę, posypać odrobiną przyprawy do gyrosa i usmażyć na niewielkiej ilości oleju. Kapustę pekińską pociąć w paski, posypać vegetą i pozostawić na boku, aby kapusta puściła sok. Ogórka i cebulę pokroić w kosteczkę, kukurydzę odcedzić z wody. Majonez wymieszać z ketchupem i z dwoma ząbkami czosnku. Do półmiska na dno układamy warstwami:

-usmażone mięso

-cebulę w kostkę ( możemy ją lekko posolić)

-ogórka w kostkę

-kukurydzę

-sos z majonezu, ketchupu i czosnku wyciśniętego przez praskę

-odcedzoną z wody kapustę pekinską ( podstany sok z kapusty wylewamy). Tak przygotowaną sałatkę, na kilka godzin przed podaniem schładzamy w lodówce.

**SAŁATKA PYCHOTKA wg Izy**

pierś z kurczaka, odrobina oleju, papryka słodka sypka, papryka czerwona, por, kukurydza w puszce, winogrona zielone, żółty ser, majonez

Pierś z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w paseczki, przesmażyć na oleju z papryką słodką, wystudzić. Ser żółty pokroić w kostkę. Przeprowadzić obróbkę wstępną papryki/ przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne/ i pora /przekroić , dokładnie umyć wypłukując ziemię/. Paprykę pokroić w drobną kostkę, por również drobno rozdrobnić. Winogrona umyć, przekroić na pół, wydrążyć pestki. Do miski wsypać ser, por, odcedzoną kukurydzę, por, paprykę czerwoną, winogrona. Całość wymieszać z majonezem. /można dodać odrobinę białego pieprzu/

**SAŁATKA Z KURCZAKIEM I ANANASEM wg Józi z Krzyżowej**

filet z kurczaka, puszka ananasa, puszka kukurydzy, 2 liście selera naciowego, por, 10 dkg żółtego sera, majonez, sól i pieprz, papryka

Fileta z kurczaka, umyć posolić, popieprzyć, posypać papryką, pociąć w grubszą kostkę i przysmażyć na patelni. Ananasa, żółty ser pokroić w kostkę, selera naciowego i pora pokroić w prążki, dodać odcedzoną kukurydzę, usmażonego kurczaka, przyprawić sola i pieprzem i wymieszać z majonezem.

Przed podaniem schłodzić.

**SAŁATKA Z KURCZAKIEM**

podwójną pierś kurczaka, 4 jajka, 4 kiszone ogórki, woreczek ryżu, por, 2 jabłka, puszka kukurydzy, majonez, sól i pieprz, natka pietruszki

Pierś z kurczaka usmażyć, delikatnie zarumienić, pozostawić do ostudzenia. Ryż i jajka ugotować .

Jabłka, pora, ogórka kiszonego i zimnego kurczaka pokroić w kostkę, dodać kukurydzę, pokrojona drobno natkę pietruszki. Wszystko doprawić solą i pieprzem, dodać majonez i wymieszać.

**SAŁATKA Z KURCZAKIEM wg Jadzi z Sopotni Wielkiej**

pierś kurczaka, czerwona papryka, 1/2 kapusty pekińskiej, 2 jajka na twardo, 3 łyżki tartego sera przyprawa do kurczaka, woreczek ryżu ugotowanego, 3 łyżki majonezu, koperek, puszka kukurydzy konserwowej, por, pół grona mniejszych winogron, 2 wyciśnięte ząbki czosnku

Fileta z kurczaka posypać przyprawą i przysmażyć, gdy ostygnie pokroić w kostkę. Podobnie postąpić z papryką i jajkiem. Kapustę pekińską, pora pokroić, wymieszać z ugotowanym ryżem, startym serem, odsączoną kukurydzą i pokrojonym drobno koperkiem. Dodać majonez wymieszany z wyciśniętym czosnkiem. Tuż przed podaniem, każdą porcję sałatki posypać winogronami.

**SAŁATKA JARZYNOWA wg Stasi z Pewli Wielkiej**

7 ziemniaków, 3 marchewki, pietruszka, seler, por, 4 jajka, jabłko, 4 ogórki kiszone, natka pietruszki, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, majonez, sól, pieprz, odrobina musztardy

Ziemniaki, marchew, pietruszkę ,seler, jaja należy ugotować. Ostudzone warzywa i jaja kroimy w drobną kostkę. Dodajemy pokrojone jabłko, ogórki i drobno posiekaną pietruszkę .Groszek i kukurydzę odcedzamy z zalewy i dodajemy do pozostałych warzyw. Całość solimy, pieprzymy, dodajemy łyżeczkę musztardy, majonez i mieszamy.

**SOS TZATZIKI**

ogórek, łyżka octu winnego, ząbek czosnku, szklanka jogurtu, sól, pieprz  
Ogórka umyć, ale nie obierać. Zetrzeć na grubej tarce, posolić i zostawić na parę minut. Jak puści sok, dokładnie odcisnąć. Do jogurtu wycisnąć ząbek czosnku, dodać odciśniętego ogórka, ocet winny i doprawić solą oraz pieprzem. Podawać z warzywami pokrojonymi w słupki, np. z marchewką i papryką.

**SOS TATARSKI**

1½ szklanki majonezu, słoik pieczarek marynowanych, 4 jajka, 100 g korniszonów, łyżka musztardy

pieprz, 2 łyżki kwaśnej śmietany Do dekoracji: natka pietruszki

Żółtka utrzeć z majonezem i musztardą. Dodać drobno posiekane białka, korniszony i pieczarki. Przyprawić solą i pieprzem. Kto chce, może dodać śmietanę.  
Płaty marynowanego łososia zwinąć w „różę". Do środka dać sos tatarski. Przybrać natką pietruszki.

Sos tatarski można podawać także z szynką, identycznie jak łososia.

**SOS CZOSNKOWO-KOPERKOWY**

100 g serka śmietankowego, kilka łyżek jogurtu naturalnego, garść posiekanego koperku, 2 ząbki czosnku ( wycisnąć przez praskę), odrobina przyprawy jarzynki

Wszystkie składniki wymieszać, tak aby utworzyć płynną ale i lekko gęstawą konsystencję. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

**PASTA SEROWA**

250 g białego sera, 4 rzodkiewki, 2 łyżki kwaśnej śmietany, ząbek czosnku, szczypta ostrej papryki, ½ łyżeczki słodkiej papryki, sól, pieprz

Ser przetrzeć przez sito, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, śmietanę i obie papryki. Wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Dorzucić pokrojoną w słupki rzodkiewkę (można ją też pociąć na plasterki i położyć na kanapce z serową pastą).

**PASTA JAJECZNA**

6 jajek na twardo, łyżka musztardy, 4 łyżki kwaśnej śmietany, pęczek szczypiorku, sól, pieprz

Składniki zmiksować. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać posiekany szczypiorek. Wymieszać.

## PASTA Z MAKRELI

250 g wędzonej makreli, ogórek kiszony, cebula, łyżka majonezu, łyżka musztardy, koperek, sól, pieprz

Cebulę obrać, zmiksować z obranym ze skóry ogórkiem. Dorzucić makrelę (pozbawioną skóry i ości), dodać musztardę i majonez. Zmiksować na gładką masę. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać posiekany koperek. Wymieszać.

**PRAZUCHA wg Marysi**

1 kg mąki żytniej, woda gotowana z solą, boczek wędzony lub podgarle

Mąkę dobrze wyprażyć i później zalewać gotującą wodą i szybko mieszać, aby się nie porobiły grudki.

Boczek pokroić w drobną kostkę, usmażyć na patelni. Prażuchę podawać polaną skwarkami z boczku.

**PLACEK PO GÓRALSKU wg Izy**

½ kg [ziemniaków](http://gotujmy.pl/ziemniaki,skladnik-kulinarny,1538.html), 1 cebula, 2 duże marchewki, 1 [jajko](http://gotujmy.pl/jajko,skladnik-kulinarny,1339.html), ½ szklanki [mąki](http://gotujmy.pl/maka,skladnik-kulinarny,1301.html), 100g wędzonego [sera](http://gotujmy.pl/ser,skladnik-kulinarny,1775.html)(najlepiej oscypka), 200g [boczku](http://gotujmy.pl/boczek,skladnik-kulinarny,1280.html), 1 cebula, kwaśna [śmietana](http://gotujmy.pl/smietana,skladnik-kulinarny,1520.html), [olej](http://gotujmy.pl/olej-rzepakowy,skladnik-kulinarny,1783.html) [rzepakowy](http://gotujmy.pl/olej-rzepakowy,skladnik-kulinarny,1783.html) do smażenia

Ziemniaki  i cebulę obieramy, myjemy i  ścieramy na tarce. Obraną marchewkę ścieramy na małych oczkach i mieszamy z pozostałymi warzywami. Dodajemy jajko, mąkę i 3/4 sera wędzonego pokrojonego w kosteczkę. Doprawiamy solą i dokładnie mieszamy. Na patelni rozgrzewamy olej i łyżką nakładamy porcje placków. Smażymy na złoty kolor. Gotowe placki układamy na papierowym ręczniku, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Na suchej patelni podsmażamy boczek pokrojony w kostkę i cebulę. Placki układamy na talerzu wokół miseczki z kwaśną śmietaną. Posypujemy podsmażonym boczkiem i resztą wędzonego sera. Jemy na ciepło.

**PIEROGI PO BESKIDZKU wg Izy**

Mąka, Woda letnia, Jajko, Sól, Mięso ugotowane, Cebula, Smalec, Pieprz, Tymianek, Słonina

Z mąki, jaja, wody i soli sporządzić delikatne ciasto pierogowe. Sporządzić farsz z ugotowanych mięs. Do farszu dodać sól, pieprz, jaja, tymianek. Wymieszać masę /konsystencja masy powinna być smarowna/. Ciasto podzielić na kilka część. Rozwałkować na grubość ok.1 mm nadając kształt prostokąta. Na rozwałkowane ciasto rozsmarować część farszu. Zwinąć całość w rulon. Kroić „roladki” długości około 5 cm. Zagotować wodę z solą. Do gotującej wody włożyć pierogi. Gotować około 5 minut w ledwo bulgoczącej wodzie. Cebulę i słoninę pokroić w kostkę. Słoninę stopić a na słoninie cebulę zeszklić. Ugotowane pierogi polać stopioną słoniną. Posypać lekko tymiankiem.

# KROKIETY Z MIĘSEM wg Tereski z Sopotni Małej

**Na naleśniki**: 2-3 jajka, mleko, mąka pszenna 30-50 dag, 2-3 łyżki oleju, sól

**Nadzienie:** ugotowana zmielona wieprzowina(razem z cebulką), 1 kg , sól, pieprz

**Panierka:** jajo i bułka tarta, olej do smażenia

Zrobić ciasto naleśnikowe. Smażyć naleśniki. Mięso przyprawić i smarować nim każdy naleśnik po czym zawinąć. Panierować w jajku i tartej bułce. Smażyć na złoty kolor. Wyłożyć na talerz, udekorować. Podawać z czystym barszczem do popicia.

**SZPINAKOWE NALEŚNIKI Z SOCZEWICĄ, KURCZAKIEM I POMIDORAMI wg Izy**

Mąka, Jajka, Rozdrobniony szpinak, Mleko i woda mineralna gazowana, Olej, Sól

**Farsz:** Dojrzałe pomidory, Cebula, Zielona soczewica, Czerwona fasola, Pierś z kurczaka,

Żółty ser, Sól, pieprz, oliwa,

Do mąki wbijamy jajko, dolewamy mleko, łyżeczkę oliwy i odrobinę solimy. Składniki miksujemy mikserem na wolnych obrotach. Gdy uzyskamy jednolitą masę dodajemy stopniowo rozmrożony i odciśnięty z nadmiaru wody szpinak. Na sam koniec wlewamy wodę mineralną, by uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta i napowietrzyć je. Naleśniki smażymy na kilku kroplach oleju.

**Farsz:** kurczaka kroimy w drobną kostkę, marynujemy w oliwie, soli, 2 łyżeczkach curry i odrobinie kurkumy, następnie smażymy na patelni. Cebulkę kroimy w kosteczkę i szklimy na drugiej patelni, następnie dodajemy rozdrobnione pomidory i dusimy razem. Soczewicę wcześniej namaczamy przez około godzinę, a następnie gotujemy ją w lekko osolonej wodzie. Gdy będzie już miękka (po około pół godziny) dodajemy ją do pomidorów, to samo robimy z podsmażonym kurczakiem. Całość dusimy jeszcze kilka minut, aż zgęstnieje. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem. Na naleśnikach układamy około 2 łyżki farszu, posypujemy go startym żółtym serem, brzegi ciasta zawijamy formując koperty. Gotowe naleśniki podgrzewamy jeszcze z obu stron na patelni, żeby żółty ser się roztopił.

**NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM wg Izy**

4 jajka, 2 szklanki mąki, szklanka mleka, szklanka wody, ½ łyżeczki soli, masło klarowane

Nadzienie: 400 g mrożonego szpinaku, 3 ząbki czosnku, 200 g sera feta, łyżka masła, sól, pieprz

Jajka wybić do miski, dodać sól, roztrzepać. Dosypać mąkę i wlać mleko i zmiksować. Gdy ciasto jest gładkie, rozcieńczyć wodą do konsystencji ciasta naleśnikowego (powinna być taka jak soku malinowego). Ciasto odstawić na 20-30 minut. Gdy zgęstnieje, znowu dolać odrobinę wody. Odstawić, by odpoczęło (naleśniki zrobią się bardziej plastyczne i nie będą się rwać). Usmażyć cienkie placki na patelni.  
Zrobić farsz. Masło roztopić na patelni i wrzucić posiekany czosnek. Gdy lekko się podsmaży, wrzucić rozmrożony szpinak i mieszając poddusić, odparowując nadmiar wody. Dodać pokruszony ser feta i doprawić solą i pieprzem. Naleśniki posmarować farszem, boki zawinąć do środka i zwinąć rulony (podobnie jak krokiety).

**PIEROGI RUSKIE Z BOCZKIEM**

50 dkg mąki, żółtko, szklanka gorącej wody, 2 łyżki oliwy, szczypta soli

Na farsz: farsz przygotuje wg proporcji: 1:4 ( ser : ziemniaki )

20 dkg białego sera, 80 dkg ziemniaków, 15  dkg boczku, duża cebula, 2 łyżki oleju( jeśli boczek jest bardzo chudy), sól, pieprz

Dodatkowo: duża cebula + 2 łyżki oleju albo10 dkg słoniny

Ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie. Zmielić na maszynce do mięsa, tak samo ser biały. Boczek bardzo drobno pokroić i stopić na patelni. Gdy puści tłuszcz, dodać drobno posiekaną cebulę i smażyć razem do zeszklenia cebuli. Jeśli boczek jest chudy do smażenia dolać trochę oleju. Ziemniaki połączyć z serem i cebulką z boczkiem. Doprawić solą i pieprzem.

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić zagłębienie i wlać gorącą wodę. Zamieszać. Następnie dodać żółtko oraz oliwę. Zagnieść elastyczne ciasto. Ciasto cienko rozwałkować od razu w całości, albo dzieląc go na dwa lub trzy kawałki. Z ciasta wykrawać kółka. Na środku każdego kłaść łyżeczkę farszu. Składać na pół i zlepiać brzegi. Resztki ciasta od razu zagniatać, aby nie wyschły i wkładać do miski przykrywając ściereczką. Zagotować osolona wodę. Pierogi wkładać partiami. Delikatnie zamieszać i gotować ok. 4 min od wypłynięcia. Wyjmować łyżką cedzakową. Pierogi, które czekają na gotowanie powinny być przykryte ściereczką. Podawać polane stopioną słoninką ze skwarkami lub przysmażoną cebulką. Pierogi smakują też na drugi dzień odsmażane na patelni na oleju lub tłuszczu ze stopionej słoninki

**PIEROGI Z JAFERAMI (CZARNE JAGODY)wg Jadzi z Sopotni Wielkiej**

½ kg mąki, 1 jajko,1 szklanka gorącej wody, łyżka oleju, jafery (czarne jagody), cukier do smaku

Na stolnicy usypać kopczyk z mąki, odrobinę zostawić na boku (przyda się podczas wałkowania). Zrobić dołek, do dołka wlać gorącą wodę i delikatnie wymieszać nożem, zagarniając mąkę do środka. Gdy woda z mąką zamieni się na stolnicy w „klajster”, zrobić w nim dołek, do dołka wsypać odrobinę mąki i wybić jajko. Wszystko wymieszać nożem i wyrobić dłońmi, ciasto powinno być "wolne", bo wtedy dobrze się klei, a po ugotowaniu będzie miękkie.

Wyrobione ciasto rozwałkować na grubość ok. 5 milimetrów. Szklanką wykroić krążki. Czarne jagody wymieszać z cukrem i nadziewać pierogi. Porządnie sklejone ugotować w osolonym wrzątku, a gdy wypłyną, odczekać jeszcze 2-3 minuty i przełożyć na chwilkę do zimnej wody, następnie odcedzić na sicie. Po odcedzeniu polać obficie odparowaną śmietaną 36%.

**PYZY Z MIĘSEM wg Jasi z Przyborowa**

1 kg ziemniaków ugotować i zmielić na maszynce. 1 kg ziemniaków surowych zetrzeć na tarce, odsączyć nadmiar wody na sitku. Zebrać krochmal powstały na dnie. Połączyć oba rodzaje ziemniaków z sobą, wymieszać. Zmielić mięso gotowane (różne gatunki), doprawić wg swojego smaku. Ciasto ziemniaczane podzielić na małe porcje, nadziewać mięsem, formować kule. Gotować w osolonej wodzie. Podawać ze skwarkami z boczkiem.

**NALEŚNIKI Z SEREM wg Grażyny z Jeleśni**

4 jajka, 2 szklanki mąki, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody gazowanej, 2 łyżki cukru, 2 łyżki oleju,

szczypta soli

**Nadzienie serowe:** 250 g białego sera, 5 łyżek śmietanki, sok z cytryny, owoce sezonowe( truskawki, czarne jagody, maliny) lub z brzoskwinie ze słoika, 1 łyżka cukru, krem czekoladowy

bita śmietana do dekoracji

Jajka, cukier, olej, sól i mleko wymieszać. Dodać mąkę, zmiksować. Dolać wodę i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na 1/2 godziny. Smażyć na teflonowej patelni, z obu stron, na złoty kolor.

Podawać z nadzieniem serowym (biały ser przetrzeć przez sito, posłodzić, dodać śmietankę, sok z cytryny, cukier) i owocami, ew. z gotowym kremem czekoladowym lub dżemem. Dekorować bitą śmietaną

## KOPYTKA

1 kg ziemniaków, 300 g mąki, 2 jajka, łyżka masła

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę. Wystudzić. Na stolnicę wysypać 200 g mąki, dodać ziemniaki, jajka i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, podsypując resztą mąki. Z kawałka ciasta formować wałeczki o średnicy ok. 2 cm, lekko spłaszczyć i pokroić na ukośne kawałki o długości ok. 4 cm. Ugotować w osolonym wrzątku z dodatkiem masła. Kopytka robią się bardzo szybko, gdy wypłyną, odcedzić. Podawać z roztopionym masłem.

**RACUCHY**

2 jajka, 3 łyżki cukru, ½ l kefiru lub maślanki, 2 szklanki mąki, 2 łyżeczki sody, banan, olej do smażenia

cukier puder, jabłka**,** sok z cytryny, cukier

Jajka wybić do miski, zmiksować z cukrem, dodać kefir, stopniowo mąkę i sodę. Wymieszać na gładką masę. Ciasto nakładać porcjami chochelką na rozgrzaną patelnię z olejem. Po usmażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Połowę racuchów przygotować z pokrojonym na plastry bananem, wystarczy wrzucić do ciasta, wymieszać i usmażyć. Podawać z musem jabłkowym, udekorowane cukrem pudrem. Jabłka umyć, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Wrzucić do miksera, dodać sok z cytryny i cukier.

# SEROWE PALUSZKI

20 dag sera żółtego, 2 jajka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, bułka tarta, pieprz, sól, olej

Ser ścieramy na tarce z dużymi oczkami. Do sera wbijamy jajka, dodajemy oba rodzaje mąki i posiekaną natkę pietruszki. Zagniatamy powstałe ciasto, dodając sól i pieprz do smaku. Zagniatamy do momentu, aż powstanie jednolita masa serowa. Formujemy paluszki serowe, obtaczamy je w bułce i smażymy na patelni z odrobiną oleju. Każdy paluszek smażymy z obu stron na złoto.

# PARÓWKI W CIEŚCIE FRANCUSKIM wg Grażyny z Jeleśni

parówki, opakowanie ciasta francuskiego, ser żółty

Ciasto francuskie rozwijamy i kroimy, tak by otrzymać kwadraty. Układamy na każdym kwadracie plasterek sera żółtego i parówkę, zawijamy w ciasto i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku do uzyskania złotego koloru.

## PLACUSZKI Z CUKINII wg Grażyny z Jeleśni

cukinia, 2 jajka, cebula, ząbek czosnku, 2 łyżki śmietany, 4 łyżki mąki, garść koperku, sól, pieprz, olej

Cukinie umyć, odciąć końce i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Lekko posolić i odstawić na 10 minut. Po tym czasie dokładnie odcisnąć z nadmiaru wody. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek przeciśnięty przez praskę, jajka, śmietanę, mąkę i garść posiekanego koperku. Przyprawić pieprzem, solą. Dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, łyżką nakładać ciasto, formując zgrabne płaskie placuszki. Smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawać z kwaśną śmietaną.

**LECZO** **wg Grażyny z Jeleśni**

3 młode cukinie, 2 papryki czerwone, 2 papryki żółte, 3 cebule duże, 3-4 pomidory, 4 ząbki czosnku, po kilka listów: selera, lubczyku) i bazylii, szczypta soli, szczypta pieprzu, skrawek bardzo ostrej papryczki (lub szczypta chili); przyprawy wg uznania i upodobania.  
Warzywa pokroić w niezbyt dużą kostkę, a czosnek zgnieść. Do rozgrzanego rondla wlać nieco oleju, wrzucić cebulę i dusić, ciągle mieszając. Po kolei dodawać i dusić ciągle mieszając: paprykę, cukinię, świeże pomidory pokrojone w ćwiartki oraz listki selera (lub lubczyku), listki bazylii. Dusić pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając. Doprawić solą i pieprzem, a pod koniec dodać zgnieciony czosnek.

**SURÓWKA Z DYNI**

20 dag oczyszczonej dyni ścieramy na tarce, jedno duże jabłko i jednego dużego pomidora, kroimy w drobną kostkę. Składniki mieszamy z 3/4 szklanki majonezu, doprawiamy do smaku solą, cukrem, sokiem cytrynowym. Surówkę przekładamy do salaterki i posypujemy posiekaną natką pietruszki.  
  
**DYNIOWA ZAPIEKANKA**  
80 dag miąższu ulubionej dyni (dynia po obraniu ze skórki i usunięciu pestek) kroimy w kostkę i przekładamy do rondla, dodajemy 2 płaskie łyżki masła i dusimy około 10 minut. 3 duże pomidory, obrane ze skórki i podzielone na cząstki, łączymy z dynią i dodajemy 2 łyżki rodzynek. Doprawiamy solą, pieprzem, cukrem, utartą gałką muszkatołową.

Sos beszamelowy: 1,5 łyżki masła łączymy z 1 łyżką mąki i przygotowujemy bardzo jasną zasmażkę, powoli dolewamy 1 szklankę zimnego mleka, mieszamy energicznie trzepaczką aby nie było grudek i zagotowujemy. Beszamel nieco ochładzamy, następnie łączymy go z 1 surowym żółtkiem i doprawiamy solą, cukrem i muszkatołową gałką. Tym sosem zalewamy wcześniej przygotowaną dynię z dodatkami. Całość posypujemy utartym żółtym serem. Danie zapiekamy w gorącym piekarniku. **RACUSZKI Z DYNI**  
70-80 dag dyni obranej ze skórki i bez pestek ścieramy na tarce o dużych otworach. 3 jajka wybijamy ze skorupek i oddzielamy żółtko od białka. 2 łyżki ucieramy z 4 łyżkami cukru pudru i żółtkami, łączymy z 3 łyżkami śmietany, dynią i wcześniej ubitą pianą z białek, dodajemy 1 szklankę mąki (pszennej) i szczyptę soli. Delikatnie całość mieszamy. Na rozgrzany na patelni tłuszcz łyżką nakładamy racuszki i smażymy na złocisty kolor. Doskonale smakują z dodatkiem śmietany i cukru. **DYNIA W CIEŚCIE**  
Dynię po obraniu ze skórki i pestek, kroimy w plasterki. Lekko obsmażamy je na rozgrzanym maśle. 2 jajka, 3 czubate łyżki mąki, około pół szklanki mleka, 1 łyżeczkę oleju jadalnego i szczyptę soli łączymy i dokładnie mieszamy. Ciasto, które zrobiliśmy powinno być bardziej gęste, niż ciasto na naleśniki. Rozgrzewamy olej, na którym będziemy smażyć dynię. Każdy plasterek dyni nakłuwamy na widelec, zanurzamy w cieście i wkładamy do frytury (rozgrzanego oleju). Zrumienione kawałki dyni wyjmujemy i układamy na papierowym ręczniku, by usunąć nadmiar tłuszczu. Podajemy posypane posiekaną natką pietruszki. **DYNIA DO MIĘSA**Jeden kilogram dyni po obraniu z twardej skórki i usunięciu pestek zalewamy wrzącą osoloną wodą i gotujemy około 5 minut. Dynie odcedzamy i ponownie zalewamy wrzącą woda, dodajemy przyprawy: goździki, cynamon, ziele angielskie i pieprz według swojego smaku. Nie zapominamy o soli i cukrze. Gotujemy do miękkości. 2 cytryny po umyciu i usunięciu skórki kroimy w plasterki i dodajemy do ugotowanej dyni. Przykrywamy naczynie, niech dynia ostygnie i nabiera smaku w chłodnym miejscu przez dobę. Smaczny i oryginalny dodatek do mięsa.

**DYNIA SMAŻONA**  
1 kg dyni, po obraniu ze skórki i po usunięciu pestek kroimy w cienkie plasterki. Plasterki dyni oprószamy solą i obtaczamy w mące. Dynię obsmażamy na gorącym oleju. Przekładamy ją do rondelka, polewamy kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany. Dusimy pod przykryciem ok. 10 min. na niewielkim ogniu. Tak przygotowana dynia to smaczny dodatek do wielu potraw.

**KLUSKI ZIEMNIACZANE ZE ŚLIWKĄ WĘGIERKĄ wg Krysi z Pewli Wielkiej**

ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka, śliwki węgierka, cukier puder do posypania, masło

Ziemniaki ugotować, przemielić przez maszynkę, ostudzić. Podzielić na cztery części. Jedną część uzupełnić mąką ziemniaczaną, dodać jajka (ilość w zależności od ilości ziemniaków), wymieszać. Formować wałek z ciasta ziemniaczanego, podzielić na kawałki, każdy kawałek spłaszczyć, dodać do środka śliwki węgierki, formować kulkę. Wodę z solą zagotować, kluski wrzucać do wrzącej wody, gotować aż wypłyną na wierzch. Podawać z roztopionym masłem, posypane cukrem pudrem.

**KOTLETY ZIEMNIACZANE wg Marysi z Korbielowa**

1 kg obranych ziemniaków, 0,5 kg mąki pszennej, 2 jajka, 3 szklanki kwaśnego mleka, sól, pieprz, smalec do smażenia

Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić, zmielić w maszynce, wystudzić. Do ziemniaczanego puree wbić jajka, wsypać mąkę, pieprz i sól, dodać kwaśne mleko, wyrobić ciasto. Z ciasta wyrobić wałek o średnicy ok 4 cm. Pokroić na plastry o grubości 2 cm. Uformować owalne placki o grubości 1 cm. Smażyć na rozgrzanym smalcu z obu stron na rumiano. Podawać ciepłe ze zmiksowaną bryndzą lub serem białym z czosnkiem lub skwarkami z boczku wędzonego.

**PYSZNY CHLEBEK Z BAKALIAMI NA ZAKWASIE wg Marysi z Przyborowa**

Przelać kwas do litrowego słoja, dosypać mąkę i dodać szklankę ciepłej wody. Wymieszać i w ciepłym zostawić 4-5 dni.

Zarobić ciasto: 3 szkl. mąki żytniej razowej, 1 szkl. mąki pszennej (jak na ciasto), 1 szkl. płatków owsianych grubych, 1 szkl. słonecznika, 1 szkl. siemienia, 10-15 dkg pokrojonych śliwek, 4 łyżki soli, 3 szkl. ciepłej wody (wyrobić ciasto). Wyrobione ciasto nałożyć do wysmarowanych tłuszczem brytfanek – odstawić do ciepłego miejsca na 12 godzin. Piec 1 godzinę 20 minut. Po wyjęciu z pieca gorący posmarować wodą z cukrem

**DOMOWA NUTELLA wg Grażyny z Jeleśni**

1 szklanka zmielonych orzechów włoskich, 1 szklanka mleka, 300 g gorzkiej czekolady, 1 szklanka cukru, 1 kostka margaryny palma, 1 masa kajmakowa

W garnuszku z grubym dnem umieścić mleko, palmę, połamaną gorzką czekoladę, masę kajmakową, cukier. Podgrzewać na małej mocy, do rozpuszczenia się czekolady, mieszając by wszystkie składniki się połączyły. Dołożyć zmielone orzechy. Nałożyć do słoiczków, odstawić w temperaturze pokojowej, do stężenia.

# SMALEC DOMOWY wg Jasi z Przyborowa

70 dkg świeżej słoniny, 25 dkg łopatki, 25 dkg karkówki, 25 dkg boczku, 4 duże cebule, mielony pieprz

majeranek, 4-5 ząbków czosnku.

Słoninę pokroić w małą kostkę, wrzucić do dużego garnka, wlać 1/2 szklanki wody. Podgrzewać, od czasu do czasu mieszając, aż skwarki będą przezroczyste. Mięso i boczek opłukać i osączyć, pokroić w małą kostkę i dodać do roztopionego tłuszczu ze skwarkami. Smażyć przez 1 - 1,5 godziny, od czasu do czasu mieszając. Cebulę obrać, pokroić w ćwiartki, a później w plasterki. Dodać do naczynia z mięsem i skwarkami. Gdy cebula się zezłoci, garnek ze smalcem odstawić z ognia.

Kiedy smalec nieco przestygnie, dodać pieprz, zmiażdżone ząbki czosnku i majeranek. Wymieszać i przelać do kamiennego naczynia lub do słoików.

**SMALEC DOMOWY Z JABŁKIEM**

70 dag słoniny, 70 dag podgardla wieprzowego lub surowego boczku, ząbek czosnku, cebula, obrane jabłko, majeranek, sól, pieprz

Zmieloną w maszynce do mięsa słoninę należy smażyć na małym ogniu na dużej patelni, aż do wytopienia się dużej ilości tłuszczu. Po około 10-15 minutach dodajemy zmielony drobno boczek i smażymy dalej około 5-10 minut, do momentu aż uzyskamy przyrumienione oraz chrupiące skwarki z kawałków mięsa. Dodajemy drobno pokrojoną cebulę i czosnek i smażymy około 2-3 minuty, następnie starte jabłko i smażymy kolejne 1-2 minuty po czym zdejmujemy patelnię z palnika. Przyprawiamy smalec solą, pieprzem oraz majerankiem i przelewamy do miseczki lub słoików. Gorącego smalcu nie musimy mocno solić – wystarczy pół łyżeczki. Odstawiamy smalec do wystygnięcia w chłodne miejsce na kilka godzin. Po pełnym wystudzeniu i zastygnięciu smalcu smarowidło jest gotowe. Smacznego!

**DOMOWA KOSTKA ROSOŁOWA wg Asi**

podwójną pierś z kurczaka lub podudzie z kurczaka, 150g soli, 100g wino białe wytrawne, warzywa- seler, pietruszka, por, cebula, pietruszka, lubczyk, pieprz, kolendra wg uznania

Pokrojonego kurczaka dusimy na łyżce oleju kilka minut, dodajemy surowe warzywa i przyprawy. Gotujemy, blendujemy i odparowujemy wino do uzyskania kruchej konsystencji. Przekładamy do słoika. W lodówce może stać w słoiku nawet 3 miesiące

**RACUSZKI Z KASZY MANNEJ**

25 g miodu, 5 g masła, 100 g wody. Produkty włożyć do garnka i doprowadzić do wrzenia. Wsypać kaszę manną, przykryć garnek i pozostawić na małym ogniu na 5 minut. Następnie dodać połowę jajka, dobrze wymieszać i zdjąć z ognia. Niewielkie racuszki smażyć na patelni. Podawać z konfiturami.

**RYŻ Z JABŁKAMI**

20 dag ryżu, litr mleka, sześć łyżek masła, cztery jaja, cztery łyżki miodu, dwa kwaśne duże jabłka 5 dag rodzynek, pół laski wanilii.  
Zagotować mleko z dwiema łyżkami masła i wanilią. Wrzucić ryż i gotować do miękkości. Żółtka, resztę masła i miód ubić mikserem na gładki krem. Ryż wymieszać z obranymi i pokrojonymi w cienkie plasterki jabłkami, masą jajeczną oraz namoczonymi i odsączonymi rodzynkami. Dodać sztywną pianę z białek. Głęboką, wysmarowaną masłem i osypaną tartą bułką formę wypełnić masą ryżową i wstawić na godzinę do nagrzanego piekarnika.

**CIASTO DROŻDŻOWE Z POSYPKĄ**

70 mąki pszennej, 18 dkg masła, 2 jajka + 2 żółtka, 15 dkg cukru, 8 dkg drożdży, 1,5 szklanki mleka, sól, tłuszcz do smarowania blachy

**Posypka:** 20 dkg mąki, 10 dkg cukru, 12 dkg masła, 1 paczka cukru waniliowego

Z ciepłego mleka trochę mąki, cukru oraz drożdży zarobić rozczyn gęstości śmietany i pozostawić do wyrośnięcia. Jaja utrzeć z cukrem, dodać wyrośnięty rozczyn i mąkę, wyrobić. Gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki dodać roztopione masło i wyrobić do czasu powstania pęcherzyków powietrza. Ciasto zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Posypkę zagnieść ze wszystkich składników. Wyrośnięte ciasto rozłożyć na blachę, według uznania dać masę serową, makową lub owoce, posypać posypką.

**CIASTO DROŻDŻOWE BEZ ROBOTY wg Eli z Korbielowa**

1 szklankę ciepłego mleka wlać do miski, do tego 1/3 kostki masła, 5 dag drożdży, cukier do smaku (1/2 szklanki cukru), laskę wanilii zeskrobać (ewentualnie cukier waniliowy), 40 dag mąki, 4 jajka całe (rozbełtać widelcem) wszystko razem wymieszać drewnianą łyżką. Przykryć wszystkie składniki ścierką i dać do wyrośnięcia. Wylać na blachę, wyłożoną papierem pergaminowym. Wyłożyć wszystko owocami sezonowymi. Z reszty masła zrobić posypkę z cukru i mąki. Posypkę dać na górę ciasta.

**KRAJANKI MAKOWE wg Edyty z Sopotni Wielkiej**

5 szklanek mąki, 2 jajka + 1 do smarowania, 2 margaryny, szklanka gęstej śmietany, 3 łyżki cukru ,10 dag drożdży, dwie puszki masy makowej, miód.

Margarynę posiekać z mąką, dodać drożdże wymieszane ze śmietaną i jajkami i cukrem, zagnieść. Gotowe ciasto włożyć do lodówki na około 30 minut. Następnie rozwałkować na cienki placek, rozsmarować masę makową, zwinąć w roladę i pokroić na kawałki (ok.4 cm), posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec ok 30 minut w temp.180 °C. Po upieczeniu jeszcze gorące polać miodem.

**PIERNIK WYLEWANY wg Edyty z Sopotni Wielkiej**

3 szklanki mąki ,pół kostki margaryny, szklanka cukru,2 jajka, słoik dżemu, opakowanie przyprawy do piernika, 2 łyżeczki sody, 2 łyżki kakao, 1 szklanka mleka

Margarynę, cukier, jajka utrzeć. Sypkie składniki wymieszać (mąka, kakao ,przyprawa, soda).Stopniowo do utartej margaryny dodawać mleko, dżem i wymieszane sypkie składniki. Piec około godziny w temp 180°C.

**CIASTO KRUCHE NA CIASTECZKA wg Jasi z Przyborowa**

80 dag mąki, 1 kostka smalcu, 1 kostka margaryny, 35 dag cukru pudru (szklanka), 6 żółtek, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier waniliowy

Wszystkie składniki wymieszać. Zagnieść i zostawić w chłodnym miejscu. Potem rozwałkować i wycinać foremkami ciastka.

**Piana na ciasto:** 4 białka, 1 szklanka cukru pudru

Ubić pianę na parze z białek i cukru. Dekorować ciastka. Piec w piekarniku w 180 stopniach do uzyskania złotego koloru.

**CIASTO UCIERANE wg Jasi z Przyborowa**

Ucieramy:1 kostka margaryny, 4 jajka, 1 szklanka cukru. Dodajemy 4 łyżki śmietany kwaśnej i dalej ucieramy. Dodajemy 3 szkl. mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, dalej ucieramy. Brytfannę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy na to ciasto. Możemy dodać na górę ciasta dowolne owoce i pieczemy w 180 stopniach przez ok. 30 minut.

## KRÓLEWICZ

650 g mąki, kostka masła, 4 łyżki miodu, 1,5 szklanki cukru pudru, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 3 jajka

**Masa:** 1 l mleka, 1 łyżka cukru waniliowego, 6 łyżek grysiku, 250 g masła, 200 g cukru pudru, 200 g orzechów włoskich, kieliszek spirytusu

**Polewa:** 85 ml mleka, szklanka cukru, 1,5 łyżki masła, 1,5 łyżki kakao

**Przybranie:** połówki orzechów włoskich

Masło przełożyć do garnka, wlać miód, roztopić i wymieszać. Odstawić do wystudzenia. Na stolnicę wysypać mąkę. Dodać cukier puder i sodę. Zrobić kopczyk, następnie dołeczek, do którego wybić jajka. Wymieszać i posiekać nożem. Ponownie zrobić kopczyk i dołeczek. Wlać wystudzone masło z miodem. Wymieszać nożem, następnie zagnieść ciasto. Uformować wałek, podzielić na trzy równe części i rozwałkować. Przełożyć do prostokątnych foremek i upiec na złoty kolor (ok. 15 minut w temp. 180 st. C).

Mleko wlać do garnka, zagotować, dodać cukier waniliowy, grysik. Wymieszać i ugotować. Odstawić do wystudzenia. Masło przełożyć do miski, spienić robotem. Gdy zbieleje, stopniowo dodać cukier puder. Utrzeć. Porcjami dodać zimny grysik. Zmiksować. Wrzucić zmielone orzechy (trochę zostawić do dekoracji). Wlać kieliszek spirytusu. Dokładnie zmiksować. Na pierwszy placek nałożyć połowę masy. Rozsmarować. Przykryć drugim plackiem. Lekko docisnąć. Nałożyć resztę masy. Przykryć trzecim plackiem, docisnąć. Masę, która wypłynęła, rozsmarować, po czym przykleić do niej mielone orzechy włoskie. Placek wstawić do lodówki.

Do garnka wlać mleko. Postawić na kuchence. Wsypać cukier. Dodać masło. Wymieszać. Dodać kakao. Wymieszać, zagotować i odstawić do wystudzenia. Przestudzoną polewę wylać na placek. Rozsmarować. Udekorować połówkami orzechów włoskich.

**SERNIK wg Marysi z Krzyżówek**

**Ciasto:** 20 dag margaryny, 5 żółtek, ½ szklanki cukru, 2,5 szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku, cukier waniliowy

**Masa serowa:** 1 kg sera, 1 szklanka cukru, 1,5 szklanki mleka, 0,5 szklanki oleju, 1 cytryna: sok i otarta skórka, 4 jaja, 1 cukier waniliowy, 1 budyń śmietankowy

Ciasto kruche wyrobić i wyłożyć na blachę posypaną bułką tartą.

Ser zmielić z całymi jajami i cukrem, dodać budyń, cukier, potem olej i mleko.

## UKŁUCIE PSZCZOŁY

4 jajka, 150 g cukru, 125 g mąki tortowej, łyżeczka proszku do pieczenia, posiekane migdały, cukier

**Krem:** 0,5 l mleka, budyń waniliowy, łyżka cukru waniliowego, 1 jajko, 2 żółtka, 300 g masła, 200 g cukru pudru

Jajka ubić z cukrem mikserem na gęstą masę. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą (średnica 24 cm). Posypać posiekanymi migdałami i cukrem trzcinowym. Piec przez 30-35 minut w temp. 170 st. C. W szklance zimnego mleka rozpuścić budyń i cukier waniliowy. Dodać jajko i żółtka. Dobrze wymieszać.  
Resztę mleka podgrzać na ogniu. Kiedy będzie gorące, ale jeszcze się nie zagotuje, cały czas mieszając, cienkim strumykiem dolać zimne mleko z jajkami i budyniem. Aby mieć pewność, że jajka się nie zetną można wlać mleko gorące do zimnego. Gdy wszystko się połączy, ale nie zagotuje, odstawić do wystudzenia. Masło spienić. Wmieszać cukier puder. Następnie stopniowo, małymi porcjami, dodać tyle budyniu, by krem zgęstniał (aby krem się nie zwarzył, nie używać miksera).  
Upieczone ciasto przeciąć na dwa krążki i przełożyć kremem.

**STRUDEL PO GÓRALSKU**

2 szklanki mąki, szczypta soli, 1 mała łyżeczka cukru pudru, 1 łyżka miękkiego masła, 2 łyżki oleju, 1 jajko,  
niewielka ilość zimnej wody

**nadzienie:** 1,5 kg kwaśnych jabłek, 3 łyżki cukru (zależy od kwaśności jabłek), 1 duża łyżka cynamonu, 1 łyżeczka, skórki otartej z pomarańczy lub cytryny, garść mieszanych bakalii (rodzynki, orzechy włoskie, skórka pomarańczowa), 1/2 kostki roztopionego masła, 3-4 łyżki domowej, delikatnej bułki tartej

Mąkę przesiewamy na stolnicę wraz solą i cukrem. Wbijamy jajko, dodajemy masło i olej i staramy się przy pomocy widelca lub noża połączyć składniki mokre z suchymi. Gdy ciasto zacznie się zbijać w grudki możemy przejść na ręczne zagniatanie. Gotowe ciasto nie powinno przyklejać się ani do rąk, ani do stolnicy i powinno być idealnie gładkie i zwarte. Odstawiamy je na minimum 30 minut przykryte szczelnie folią spożywczą. Jabłka i kroimy je na cieniutkie plasterki, mieszamy z cukrem, cynamonem, skórką i bakaliami. Odstawiamy pod przykryciem żeby puściły sok, a my rozpuszczamy w garnku masło. Na dużej stolnicy lub jeszcze strudla do środka i przystępujemy do zwijania, należy to robić dosyć ściśle: Zwinięty strudel delikatnie przenosimy na blaszkę i smarujemy masłem również z wierzchu. Gotowy strudel wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190**°**C i pieczemy przez około 30-40 minut. Ciasto powinno się lekko zrumienić. Po upieczeniu lekko studzimy, posypujemy cukrem pudrem i podajemy. Strudel najsmaczniejszy jest na gorąco, z dodatkiem bitej śmietany lub lodów.

**PIERNIK NA MIODZIE Z MASĄ GRYSIKOWĄ wg Lusi z Jeleśni**

1 szklanka mocnej herbaty, 1 szklanka miodu, 1 szklanka oleju, 5 jajek, ½ szklanki cukru,

2 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, przyprawa do piernika

Żółtka utrzeć z cukrem dodając olej, zimną herbatę, miód, cukier, przyprawę, mąkę przesianą z proszkiem, na końcu ubite białka i pieczemy. Upieczony placek kroimy na 3 placki i smarujemy masą. Na koniec dodajemy polewę.

**Masa:** ½ l mleka, 6 łyżek kaszy manny, ½ szklanki cukru, 1 kostka masła w mleku ugotować kaszę manną. Wystudzić kaszę. Masło utrzeć z cukrem, dodając zimną kaszę manną.)

### ROGALIKI PÓŁFRANCUSKIE Z DŻEMEM

3 szklanki mąki, 250 g margaryny, szklanka gęstej śmietany 18 %, 2 łyżeczki cukru waniliowego z prawdziwą wanilią, łyżeczka proszku do pieczenia, dżem, cukier puder do posypania

Wszystkie składniki (oprócz dżemu i cukru pudru) wkładamy do miski i wyrabiamy, aż składniki się połączą. Ciasto schować na 1 godzinę do lodówki. Na stolnicy podsypanej mąkę wyłożyć ciasto, podzielić na cztery części, rozwałkować na owalny placek i podzielić na 8-12 części, na każdy kawałek nałożyć porcję dżemu, zawinąć. Wyłożyć na blaszkę z papierem do pieczenia, piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 200 stopni przez 20 minut. Po upieczeniu wystudzić i posypać cukrem pudrem.

**CIASTO DROŻDŻOWE**

**ciasto: 10 dag świeżych drożdży, 1 szklanka cukru, 2 cukry wanilinowe, 3/4 szklanki oleju, 4 jajka całe, 3/4 szklanki mleka, 4 szklanki mąki**

**kruszonka: pół margaryny, pół szklanki cukru, 1 cukier wanilinowy, półtorej szklanki mąki**

**Na dół miski (dość dużej np. średnica 20 cm, wys. 8 cm) rozkruszamy drożdże, posypujemy równomiernie cukrem, aby je przykrył, wlewamy olej, wbijamy całe jajka obok siebie, wlewamy mleko i przez sitko przesiewamy, równomiernie na całą powierzchnię, 2 szklanki mąki. Przykrywamy ściereczką i wstawiamy do lodówki. Na drugi dzień ostrożnie wyjmujemy miskę z lodówki, mieszamy dokładnie wszystko. Dodajemy szczyptę soli i 2 szklanki maki (przesianej), ponownie mieszamy. Blachę dokładnie smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką. Robimy kruszonkę: mieszamy składniki i grudki równomiernie rozkładamy na cieście. Wlewamy ciasto i wstawiamy piekarnika i pieczemy przez 50 minut w temperaturze 150 st.C.**

**DROŻDŻÓWKA SYPANA**

**ciasto: 100 g drożdży, 4 szklanki mąki, 1 szklanka cukru, 1 cukier waniliowy, 1 szklanka oleju, 4 jajka, ¾ szklanki mleka, szczypta soli**

**Kruszonka: ½ kostki masła, 1 szklanka mąki, ½ szklanki cukru**

**Owoce: w zależności od upodobania i poru roku: wiśnie, śliwki, jabłka, rodzynki**

**Do miski wkruszamy drożdże, na drożdże sypiemy cukier i cukier waniliowy, następnie kolejno: jajka, olej, mąkę i sól. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 3 godziny.**

**Kruszonkę: masło siekamy z mąką i cukrem. Kruszonkę przechowujemy w lodówce. Składniki w misce mieszamy na gładkie ciasto i przenosimy do blaszki wysmarowanej tłuszczem, na to układamy owoce ( rodzynki wsypujemy do ciasta, gdy je mieszamy) i posypujemy kruszonką, pieczemy około godziny w 200 ° C około 35 minut.**

# CIASTO JOGURTOWE ZE ŚLIWKAMI

**ciasto:**1 szklanka cukru, 3 szklanki mąki, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, 1 płaska łyżeczka sody, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, 1 duży (kubek 400 g) jogurt naturalny, 3 jajka, skórka otarta z cytryny

**kruszonka:** 1 szklanka mąki, 1/2 szklanki cukru, 1/2 kostki masła

**dodatkowo:** ok. 1/2 kg śliwek typu węgierka lub inne sezonowe owoce

Mąkę przesiej z proszkiem i sodą a następnie wymieszaj delikatnie z cukrem. Wbić jajka, wlej olej i jogurt oraz zetrzyj skórkę z cytryny. Całość wymieszaj łyżką na gładką masę. Dużą blachę 30 x 30 cm wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą. Wylej na nią ciasto na które wyłóż delikatnie ćwiartki śliwek.

Całość posyp kruszonką, którą otrzymasz mieszając palcami w misce wszystkie podane w przepisie składniki. Piecz (do suchego patyczka) 40 minut w 180 ºC.

**CIASTO FANTAZJA wg Marysi z Przyborowa**

**Biszkopt:** 8 jaj, 1,5 szklanki cukru, 1,5 szklanki mąki tortowej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia Z podanych składników robimy biszkopt.

**Masa:** puszka brzoskwiń, 2 galaretki cytrynowe, śmietana 36%, gorzka czekolada

Brzoskwinie miksujemy, podgrzewamy i dosypujemy dwie galaretki cytrynowe, studzimy. Śmietanę ubijamy i dodajemy do niej 4 łyżeczki żelatyny rozpuszczone w 1/2 szklanki gorącej wody. Czekoladę trzemy na tarce i posypujemy placek. Biszkopt kroimy na pół i przekładamy wystudzoną masą. Na placek wylewamy bitą śmietanę i posypujemy startą czekoladą.

## DELIKATNE CIASTO KAWOWE

## ****biszkopt***:*** 5 jajek, 3/4 szk. cukru. 3/4 szk. mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 3 łyż. kakao, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli

**masa:** 2 szk. mleka, 1 budyń waniliowy, 3 łyżki [kawy rozpuszczalnej toffee](http://www.skworcu.com.pl/112,pl_toffee-100g-%28rozpuszczalna%29.html),3/4 szk. cukru pudru, 2 żółtka, 200g miękkiego masła

**poncz:** 300 ml mocnej kawy, 100 ml likieru śmietankowego lub kawowego

**dodatkowo:** 1,5 paczki okrągłych biszkoptów, kakao do oprószenia

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, pod koniec ubijania wsypać cukier. Gdy piana będzie już sztywna, nadal ubijając dodawać po jednym żółtku. Na końcu wsypać przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną, proszek do pieczenia i kakao i delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć na prostokątną blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 175-180 stopni C przez 30-35 minut. Po upieczeniu biszkopt wyjąć z piekarnika i odstawić do wystudzenia. Po ostygnięciu wyjąć z formy i przekroić na dwa blaty.

1,5 szklanki mleka zagotować z cukrem i kawą rozpuszczalną. Pozostałe mleko wymieszać z żółtkami i budyniem waniliowym i tą mieszaninę wlać do gotującego mleka mieszając energicznie. Pogotować przez minutkę, aż budyń zgęstnieje a następnie zdjąć z ognia i odstawić do ostudzenia. Miękkie masło utrzeć na puszystą masę a następnie dodawać partiami zimny budyń, utrzeć na gładki krem. Przygotować poncz mieszając zimną kawę z likierem. Pierwszy blat biszkoptu lekko nasączyć ponczem, rozsmarować połowę kremu. Biszkopty zanurzać na chwilkę w ponczu i układać na kremie jeden obok drugiego. Posmarować kremem. Ułożyć drugi blat biszkoptu. Ciasto posmarować z wierzchu pozostałym kremem a na kremie układać znowu warstwę biszkoptów nasączonych ponczem. Wierzch ciasta oprószyć kakao. Wstawić do lodówki najlepiej na całą noc.

**PLACEK URODZINOWY Z JABŁKAMI**

**Biszkopt: 5 jajek, 1 szk. cukru, 0,5 szk. mąki tortowej, 0,5 szk. mąki ziemniaczanej, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia**

**Białka ubić z cukrem na sztywno, następnie dodawać stopniowo żółtka i wymieszać. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy jajecznej. Wszystko dokładnie wymieszać. Wylać na wysmarowana tłuszczem blaszkę. Piec 25 min. w temp. 180 stopni C.**

**Galaretka: 3 galaretki cytrynowe, 5-6 jabłek, 3 szkl. wody**

**3 galaretki rozpuścić w 3 szk. wody. Następnie do gorącej galaretki dodać starte na tarce jarzynowej jabłka, wszystko wymieszać. Gdy zacznie gęstnieć wylać na upieczony ostudzony biszkopt.**

**Krem: 0,5 litra mleka, 0,5 szk. cukru, 1 cukier wanilinowy, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 kostka masła**

**Z 0,5 l mleka odlać niewielką ilość do szklanki. Resztę wstawić na gaz i zagotować z 0,5 szkl, cukru. Do szklanki z odlanym mlekiem, dodać cukier wanilinowy i mąkę ziemniaczaną, ugotować w mleku jak budyń. Pozostawić do ostudzenia. Na koniec utrzeć z 1 kostką masła na puszystą masę. Krem wyłożyć na galaretkę.**

**Posypka: 10 dkg wiórków kokosowych, 3 łyżki cukru, 10 dkg margaryny**

**Wszystkie składniki zrumienić na patelni na złoty kolor, stale mieszając. Ostudzone wyłożyć na kremie. Przygotowane ciasto wstawić do lodówki w celu schłodzenia, najlepiej na całą noc.**

**OPONKI SEROWE**

**1 jajko, 1 żółtko, 2 łyżki śmietany, 125 g masła, 500 g tłustego białego sera, 500 g mąki luksusowej, 5 g drożdży suchych, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, tłuszcz do smażenia, cukier puder do posypania**

**Ser zmielić. Masło rozpuścić i wystudzić. Zagnieść ciasto z pozostałych składników, dodając ser a na końcu masło. Zostawić na 15 minut, potem wałkować na ok 2 cm, wycinać kółka z dziurką, smażyć na brązowo w temp. 175 stopni, osączyć posypać cukrem pudrem.**

**BISZKOPT**

6 jajek, 1 szklanka cukru, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 1 szklanka mąki krupczatki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka oliwy

**Masa:** 2 śmietany kremówki**,** 3 łyżeczki cukru pudru**,** 3 łyżeczki żelatyny**,** 1 szklanka sypkiej kawy cappuccino**,** ⅓ szklanki – amaretto**,** dżem malinowy

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Wlać oliwę. Białka ubić na sztywną pianę, po czym delikatnie, drewnianą łyżką, wmieszać do masy żółtkowej. Formę wysmarować masłem, wysypać bułką, wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przełożyć do foremki, wyrównać. Piec 30 minut w temperaturze 180 st. C. Biszkopt przestudzić, podzielić na dwie części. Oba placki nasączyć amaretto z odrobiną wody (2 łyżki). Śmietanę dobrze ubić z cukrem pudrem. Do żelatyny wlać kilka łyżek gorącej wody, rozpuścić w naczyniu z wrzątkiem (tzw. gorąca kąpiel) i dodać do ubitej śmietany. Ubijając dalej dodać kawę cappuccino. Na spodni placek nałożyć masę (zostawić nieco na rant i do dekoracji). Przykryć drugim plackiem. Brzeg posmarować masą. Na wierzch dać dżem. Z reszty masy zrobić rozetki.

**SERNIK WYLEWANY POD KOKOSOWĄ PIERZYNKĄ**

**Składniki na spód:1,5 szklanki mąki, pół kostki masła (125 g), 2 żółtka (2 białka odłożyć na pianę), 1/4 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka wody**

**Składniki na masę serową:1 kg twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego 2-krotnie, 1 budyń śmietankowy lub waniliowy bez cukru, 3/4 szklanki cukru, pół szklanki oleju, 2 szkl. mleka, 1 jajko, 4 żółtka (4 białka odłożyć na pianę), olejek waniliowy**

**Wszystkie składniki na spód zagnieść. Formę o wymiarach 30 x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do formy, wyrównać, ponakładać widelcem. Podpiec w temperaturze 170ºC przez ok. 10 - 12 minut.**

**Wszystkie składniki na masę serowa zmiksować. Gotową wylać na podpieczony spód. Będzie bardzo rzadka, ale nie przejmować się tym - tak ma być. Piec około 45 minut w temperaturze 180ºC.Po tym czasie sernik wyjąć z piekarnika. Chwilę wcześniej pozostałe białka (w liczbie 6) ubić na sztywno z mniej niż pół szklanki cukru. Dodać 100 g wiórków kokosowych, wymieszać. Wyłożyć na gorący sernik. Wstawić do piekarnika na dodatkowe 15 minut, aż pianka się nabierze złotego koloru.**

**SERNIK GOTOWANY**

**Składniki na ciasto: 4 szklanki mąki, 1 szklanka cukru pudru, 2 duże łyżki miodu, 2 jaja, 5 dkg masła, 3 łyżki gęstej śmietany, 1 łyżka /płaska/sody**

**Składniki na krem serowy: 1 kg białego sera/ na sernik/, 2 szklanki cukru, 1 kostka masła/25 dkg/, 2 jaja, cukier waniliowy, 1 budyń śmietankowy+ trochę mleka**

**Wrzucamy do garnka z grubym dnem kolejno produkty na krem: masło, cukier, jaja, cukier waniliowy, ser i stawiam na małym gazie, od czasu do czasu mieszając. Budyń rozprowadzamy w mleku. Włączamy piekarnik na 180 stopni. Gdy masa się podgrzewa robimy ciasto - miód i masło rozpuszczamy na gazie, mąkę, cukier /puder/, jaja, śmietanę, sodę i szczyptę soli, wysypujemy na blat, dodajemy miód z masłem i zarabiamy miękkie ciasto. Ciasto dzielimy na 3 części i rozwałkowujemy, rozprowadzamy palcami, cienką warstwą /ok.3 mm/ na blasze. Blachę smarujemy masłem. Upieczone placki bez problemu zsuwają się z blachy, jeszcze ciepłe. Blachę wycieramy papierowym ręcznikiem i rozwałkowujemy kolejny placek. Piecze się bardzo szybko/ 5-10 min /, na rumiano. Gdy piecze się ciasto kończymy masę serową. Gdy jest gorąca i prawie się gotuje, wlewamy budyń z mlekiem. I teraz już cały czas mieszamy i chwilę gotujemy. Masa powinna być gęsta i gładka. Jeszcze gorącą masę wylewam na placek, na masę kolejny placek itd. Wierzch przybieramy w zależności od potrzeby i nastroju, wystarczy cukier puder ! Ale najlepszy smak ma to ciasto przygotowane 2 dni wcześniej.**

**GRYSIKOWIEC**

**Składniki na ciasto:** 40 dag pszennej mąki, 1/5 kostki masła, 15 dag cukru pudru, 2 całe jajka, pełna duża łyżka prawdziwego miodu, łyżeczka proszku do pieczenia, ewentualnie łyżka śmietany.  
Wszystkie składniki wymieszać na stolnicy i zagnieść ciasto. Wyrobić krótko i uformować wałek, podzielić go na 3 równe części. Każdą część rozwałkować na okrągły placek wielkości dna dużej tortownicy. W nagrzanym piekarniku piec placki po kolei przez 5-7 min na jasnozłoty kolor.

**Składniki na masę:** 0,5 1 mleka, 4-5 łyżek kaszki manny, cukier waniliowy, 2 żółtka, 15 dag cukru pudru, pozostałe 4/5 kostki masła.  
Ugotować na mleku gęstą kaszkę mannę, dodać cukier waniliowy i odstawić. Masło roztopić, dodać cukier puder i gdy masa przestygnie, wbić żółtka i wszystko zmiksować. Teraz wlać kaszkę mannę i znów miksować aż masa będzie puszysta. Na płaskiej paterze ułożyć krążek ciasta i od razu posmarować go połową masy. Przykryć drugim krążkiem, posmarować resztą masy i położyć na wierzch trzeci krążek. Cały tort oblać czekoladową polewą zrobioną z 3 łyżek kakao, 1 0 dag masła, 1 szklanki cukru pudru, około 6 łyżek mleka lub śmietany i ewentualnie płaskiej łyżki mąki ziemniaczanej. Składniki wymieszać, podgrzewać na małym ogniu aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia i dalej mieszać aż ostygnie. Smarując tort, maczać nóż w gorącej wodzie, wówczas polewa rozprowadzi się gładko. Ubrać wierzch tortu połówkami orzechów, a jeszcze lepiej garść wyłuskanych orzechów posiekać i dodać do polewy.

**MAKOWIEC W KRATKĘ**

**kruche ciasto:** 40 dag mąki pszennej tortowej, czubata łyżeczka proszku do pieczenia 10 dag cukru, cukier waniliowego, 2 jajka, 20 dag margaryny

**masa makowa:** puszka (900 g) gotowej masy makowej, 2 jajka, garść rodzynek, garść orzechów włoskich, roztrzepane jajko do posmarowania kratki  
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wsypać do miski. Dodać cukier, cukier waniliowy, jajka i margarynę. Składniki ucierać mikserem ręcznym z odpowiednią końcówką do wyrabiania ciasta, najpierw na najniższych, potem na najwyższych obrotach. Na posypanej mąką stolnicy wyrobić ciasto na gładką masę. Jeśli będzie się bardzo kleiło, można dodać odrobinę mąki, ale nie za wiele – ciasto nie ma być takie, żeby dało się je rozwałkować. Ciasto podzielić na trzy części: dwie użyć do wyłożenia spodu blachy (20×30 cm, wcześniej natłuszczonej), jedną schować do lodówki. Spód najlepiej jest wykładać odrywając kawałki ciasta z dużej kulki i ugniatając je palcami na powierzchni foremki tak, żeby spód był w miarę równy. Zrobić masę makową: gotową zawartość puszki wymieszać dwoma surowymi jajkami (łyżką, nie mikserem), dorzucić rodzynki i posiekane orzechy. Wszystko dobrze wymieszać i wyłożyć na kruchy spód. Wyciągnąć z lodówki pozostałe ciasto, rozwałkować obficie podsypując mąką, radełkiem wykrawać cienkie paski szerokości ok. 1 cm i układać je na wierzchu makowca tak, aby tworzyły kratkę. Na koniec z pozostałego ciasta (bo do kratki nie zużyje się całego) uturlać wałki długości boków ciasta i podociskać je do brzegów. Przy pomocy pędzelka pomalować kratkę rozmemłanym jajkiem. Włożyć ciasto do piekarnika. Piec w temperaturze 190-200oC około 50 minut. Po wyjęciu makowiec trzeba dobrze ostudzić, bo mak, kiedy jest gorący wyjątkowo źle się kroi.

**ŁATWA NAPOLEONKA**

**1 gotowe świeże ciasto francuskie (w rolce), 1 litr mleka, 2/3 szklanki cukru, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 1 szklanka mąki, 1 budyń waniliowy, 4 jajka, 4 łyżki masła, cukier puder do posypania**

**Ciasto przekroić na pół. Jajka wybełtać (zmiksować) 1,5 szklanki mleka i odrobiną mieszanki posmarować płaty ciasta. Upiec w 200 stopniach przez 15 minut. Do mieszanki jajecznej dodać mąkę i budyń, dobrze zmiksować żeby nie powstały grudki. Resztę mleka zagotować z cukrami i wrzącą wlać do miski z masą jajeczną. Szybko wymieszać trzepaczką, ponownie wlać do garnka i zagotować, stale mieszając aż zgęstnieje i straci "mączny" posmak. Na końcu dodać masło i energicznie wymieszać do połączenia składników. Powstały, gorący budyń wyłożyć na dolny blat ciasta ułożony w formie. Przykryć górnym blatem (ułożyć go wierzchem do dołu), lekko dociskając (zwłaszcza gdy ciasto się wybrzuszyło). Odstawić do schłodzenia. Górny blat pociąć na ciastka (przy pomocy nożyczek), całość posypać cukrem pudrem.**

**SZARLOTKA (PRAWIE) NA ZIMNO**

**biszkopt: 6 jaj, 1 szklanka mąki ziemniaczanej, 1/2 szklanka mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 szklanka cukru, łyżka stołowa octu**

**Nadzienie: 2,5 kg kwaskowatych jabłek, 3 łyżki masła, 2 galaretki owocowe, sok z cytryny, cynamon do smaku, cukier puder do posypania**

**Biszkopt: Ubić sztywną pianę z białek, dodać cukier i dobrze rozmiksować na bezę. Żółtka, ocet i proszek do pieczenia wymieszać i dodać do ubitej piany. Do masy wsypać przesianą mąkę i bardzo delikatnie wymieszać. Przelać do tortownicy lub innej formy z odpinanym brzegiem. Piec ok 30 - 40 min w temp. ok 170-180 stopni (przy zastosowaniu funkcji termoobiegu w nieco niższej temperaturze). Jabłka pokroić na ósemki lub w kostkę i rozprażyć z masłem, aż się rozpadną. Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody, dodać do jabłek i doprawić wszystko do smaku. Ostudzony biszkopt przekroić ostrożnie na pół i nałożyć ciepłą masę. Przykryć drugą połową, schłodzić. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.**

**KARPATKA**

**ciasto parzone:** 2 szklanki wody**,** 200g masła**,** 400g mąki pszennej**,** 10 jajek**,** 2 łyżeczki proszku do pieczenia

**masa do karpatki:** 800 ml mleka**,** 300g  (¾) szklanki cukru**,** 200g masła**,** 2 łyżeczki esencji waniliowej**,** 100g (4 łyżki kopiate) mąki pszennej**,** 120g mąki ziemniaczane**,** 4 żółtka

Masło rozpuścić w garnku, dolać wodę, doprowadzić do wrzenia. Wsypać mąkę i  ucierać do powstania gęstej masy. Lekko wystudzić, następnie  kolejno wbijać jajka nadal ucierając, dodać proszek do pieczenia i miksować. Gotową masę podzielić na dwie części. Wyłożyć na blachy wysmarowane masłem i wysypane kaszą manna. Piec w temperaturze 200ºC przez około 25 - 30 minut. W trakcie pieczenia nie otwierać piekarnika przynajmniej przez 10 minut, a najlepiej wcale. Ciasto wystudzić.

**masa do karpatki:** Zagotować ½ litra mleka z cukrem i masłem. Pozostałą część wymieszać mikserem ze wszystkimi pozostałymi składnikami, wlać do gorącego mleka. Gotować kilka minut, energicznie mieszając. Gorącą masę  wylać na blat ciasta zostawiając po bokach ok. 2 cm Przykryć drugim blatem. Wystudzić i posypać cukrem pudrem.

**3-BIT – SAMA SŁODYCZ**

6 paczek po 100g herbatników lub 2 duże paczki po 300g, 500 ml śmietany 30%, mleko skondensowane słodzone, krem budyniowy, kakao do posypania 2 opakowania śmietanfix do śmietany, cukier puder, mleko, jajo, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, paczka masła

**Mleko skondensowane** gotować w puszce przez 3 godziny. Najlepiej dzień wcześniej aby dobrze wystygło. Włożyć do naczynia i rozetrzeć. Można również kupić gotową masę kajmakową.

**Krem budyniowy:**  
Część  mleka z ½ litra wlać do garnka, ugotować z ¾ szklanki cukru. Pozostałą część mleka wymieszać z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej i 2 łyżkami mąki pszennej oraz 1 żółtkiem. Wlać do gotującego się mleka i mieszając ugotować budyń- wystudzić. Dobrze utrzeć masło, dodając po łyżce ostudzonego budyniu.

**Śmietanę** dobrze schłodzoną przełożyć do wysokiego naczynia, ubijać, dodać śmietan-fixy i 2 łyżki cukru pudru.

Na blasze wyłożonej pergaminem wyłożyć herbatniki.

Na to krem budyniowy.

Na to warstwę herbatników.

Na to warstwę mleka skondensowanego

Na to herbatniki

Na to bitą śmietanę i posypać ciasto kakao.

**PISZINGER BŁYSKAWICZNY**

1 paczka andrutów kwadratowych, krem czekoladowo orzechowy, 1 garść orzechów laskowych, 3 paczki herbatników szkolnych, budyń waniliowy, 450 ml mleka, 3 łyżki miodu

Andruty przełożyć gotowym kremem czekoladowo-orzechowym. Wcześniej wstawić słoik do miski z gorącą wodą , by krem było łatwiej rozsmarować na kruchych waflach.

Ugotować budyń waniliowy na mleku. Gdy lekko przestygnie, równo rozłożyć na ostatnim andrucie. Na budyniu ułożyć herbatniki. Na każdym ciasteczku położyć orzech laskowy i polać kroplą miodu. Miód działa jak klej, w dodatku ładnie wygląda.

**HERBATNIKOWY DOMEK Z SEREM**

4 paczki prostokątnych herbatników, 800 g białego sera, 1 szklanka cukru pudru, 100 g masła, 1 cukier waniliowy, 2 łyżki kakao

**Dekoracja:** garść orzechów, prażone płatki migdałów

**Polewa czekoladowa:** 1 tabliczka czekolady**,** 1 łyżka masła**,** 2 łyżki mleka

Ser przepuścić dwa razy przez maszynkę. Dodać cukier puder, cukier waniliowy i masło. Wymieszać. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao i bardzo starannie wymieszać. Na tacy ułożyć folię aluminiową, na folii trzy rzędy herbatników (po sześć w rzędzie, folia powinna nieco wystawać).   
Ciastka posmarować białą masą, przykryć drugą warstwą herbatników i posmarować masą kakaową (do masy można dać trochę prażonych i posiekanych orzechów nerkowca). Folię złapać oburącz za dłuższe boki i podnosząc do góry złożyć „domek”.

Czekoladę rozpuścić w gorącej kąpieli wodnej, dodać masło i mleko, wymieszać. Taką polewą pokryć „domek”. Do czekolady przykleić prażone płatki migdałów - tak, by wyglądały jak dachówki. Orzechy ułożyć na szczycie herbatnikowego domku. Wstawić do lodówki - na drugi dzień herbatnikowy domek jest łatwiej go pokroić.

**TIRAMISU**

150g cukru, 5 żółtek, 500g serka mascarpone, biszkopty, podłużne, mocna kawa, aromat rumowy lub likier amaretto), gorzkie kakao do posypania

Ubić dobrze żółtka z cukrem, dodać ser. Wszystko zmiksować. Przygotować kawę, ostudzić, dodać likier amaretto. Zanurzać biszkopty na 1-2 sekundy w zimnej kawie. Ułożyć biszkopty w naczyniu, przykryć połową kremu. Ułożyć drugą warstwę biszkoptów i wylać resztę kremu. Ciasto obficie posypać gorzkim kakao. Wstawić do lodówki i zjeść na drugi dzień.

**ŚMIETANOWIEC Z TRUSKAWKAMI**

3 różnokolorowe galaretki, 2 kubki ( 400ml) śmietanki 18 %, 2 szklanki mleka, 3/4 szk. cukru, 50 g żelatyny, ok. 0,5 szkl. gorącej wody ( do namoczenia żelatyny)

dodatkowo: truskawki

Dwie galaretki przygotować nieco wcześniej, każdą rozpuścić w ok. 1-1,5 szk. wody. Gdy stężeją pokroić w kostkę. Żelatynę namoczyć w gorącej wodzie. Mleko zagotować, rozpuścić w nim namoczoną wcześniej żelatynę, dodać cukier i wymieszać. Gdy masa wystygnie dolać śmietankę, a następnie wsypać pokrojone galaretki , szybko wymieszać i wylać na blaszkę. Na wierzch ułożyć truskawki i całość zalać trzecią tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na kilka godzin, aby deser stężał.

**ZDROWY DESER OWOCOWY wg Izy**

jabłka, gruszki, śliwki, morele, brzoskwinie, banan, truskawki, jagody amerykańskie, każde inne owoce wg uznania, płatki kukurydziane, jogurt grecki gęsty

Owoce umyć, rozdrobnić. W pucharku układać warstwowo owoce przekładając je jogurtem i płatkami kukurydzianymi. Udekorować na samej górze kulkami arbuza i gałązkami melisy

**GRUSZKI PIĘKNEJ HELENY wg Izy**

dojrzałe gruszki, cukier, sok z cytryny, laska wanilii, tabliczka gorzkiej czekolady , łyżka masła, brandy, uprażone płatki migdałowe, lody waniliowe

Do rondla wlać 2 szklanki wody, sok z cytryny, dodać cukier i wanilię, gotować pod przykryciem 5 minut. Gruszki obrać, pozostawiając ogonek, wydrążyć nasiona. Gruszki ustawić pionowo w syropie i gotować 10-15 minut. Gdy będą dość miękkie, wyjąć, osączyć i ostudzić. Można je zostawić w całości lub przekroić na pół. Do rondelka wlać 3 łyżki wody, dodać masło, wrzucić pokruszoną czekoladę, wlać brandy i podgrzewać na małym ogniu stale mieszając. Idealnie gładki sos zdjąć z ognia. (Najlepiej rozpuszczać ją na parze, na bardzo małym ogniu. Jeśli zbytnio się rozgrzeje, może się zwarzyć). Na talerzach położyć po trzy kulki lodów waniliowych, w środek wstawić pionowo gruszkę, polać gorącym sosem czekoladowym. Wierzch posypać prażonymi płatkami migdałów. Jeżeli gruszki podamy przekrojone na pół, to miejsca po gniazdach nasiennych możemy wypełnić np. owocem jeżyny lub konfiturą pomarańczową.

**GALARETKA Z KWAŚNEGO MLEKA wg IZY**

mleko zsiadłe 400 g, śmietana 50g, cukier puder 60g, cukier waniliowy 10g, żelatyna , 10g, woda wrząca do żelatyny 30 ml

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i rozpuścić we wrzącej. Mleko zsiadłe i śmietanę wymieszać za pomocą trzepaczki rózgowej na jednolitą, gładką masę, dodać cukier puder i cukier waniliowy, ponownie wymieszać. Rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę wlewać powoli do mleka, stale mieszając. Galaretkę wyporcjować i wstawić do lodówki w celu zestalenia. Udekorować dowolnymi owocami, dżemem, konfiturą.

**KREM MAŚLANO-BUDYNIOWY wg Jasi z Przyborowa**

**szklanka mleka , 4 żółtka, 3 płaskie łyżki mąki pszennej, 3 łyżki cukru, szklanka cukru pudru, opakowanie cukru waniliowego, 20–25 dag masła, cytryna, kakao lub kawa rozpuszczalna do smaku, kieliszek mocnego alkoholu (niekoniecznie)**

**Mleko zmiksować z 3 żółtkami, mąką pszenną i 3 łyżkami cukru. Mieszając, ugotować gęsty budyń w garnku ustawionym na małym ogniu na płytce ochronnej, wystudzić. Masło utrzeć ze szklanką cukru pudru i żółtkiem na puch, dodawać po łyżce zimny budyń, do smaku kawę, kakao lub sok z cytryny. Można dodać kieliszek alkoholu. Uwaga: do waniliowego lub kakaowego kremu można dodać zmielone orzechy, migdały lub wiórki kokosowe (ok. 15 dag) Uwaga: składniki kremów maślanych powinny mieć taką samą temperaturę, żeby krem się nie zważył. Gdyby się jednak tak zdarzyło, można uratować go, dodając trochę mleka w proszku (ok. 2 łyżek) lub 2 łyżki ciepłego oleju.**

**KREM Z BITEJ ŚMIETANY**

**szklanka śmietany lub śmietanki kremówki (30 lub 36 % tłuszczu), czubata łyżka cukru pudru, ewentualnie 1 opakowanie usztywniacza lub płaska łyżeczka żelatyny namoczona w dwóch łyżkach zimnej wody i rozpuszczona po 20 minutach na małym gazie**

**Śmietana musi być dobrze schłodzona w lodówce. Ubijać mikserem z trzepaczkami do piany na średnim biegu. Dodać cukier i ewentualnie usztywniacz i jeszcze chwilę ubijać. Dla lepszego utrwalenia można wymieszać ubitą śmietanę z rozpuszczoną żelatyną (ciepłą). Do śmietany można dodać kawę rozpuszczalną (wtedy więcej osłodzić) lub czekoladę. Kawę dodaje się pod koniec ubijania śmietany a czekoladę rozpuszcza się w podgrzewanej śmietanie (nie gotować), po czym chłodzi w lodówce i ubija.**

**KRYSZTAŁY Z GALARETKI wg Marysi z Przyborowa**

Kilka galaretek w różnych kolorach pokroić w drobną kostkę. Nałożyć do pucharków, na górę dać bitą śmietanę, udekorować wiśniami lub innymi owocami.

**Bita śmietana:** śmietanę kremówkę 30-36 % ubić mikserem na sztywno, dodać cukier puder do smaku.

**SOK Z ARONI**

75 dag aronii, 50 dag cukru, 1,5 l wody, 150 liści wiśni (75g), 1,5 łyżeczki kwasku cytrynowego

Do gotującej wody wrzucić aronię i liście wiśni, gotować 30 minut pod przykryciem. Przecedzić przez sitko, do wywaru dodać cukier, pomieszać, dodać kwasek cytrynowy, przykryć, gotować, przygotowany wlać do słoików lub butelek, wytrzeć mokre i dokładnie zakręcić, odwrócić do góry dnem.

**SYROP Z LIŚCI MIĘTY, GERANIUM LUB KWIATÓW LIPY wg Marysi z Krzyżowej**

1,5 litr wody, 1 kwasek cytrynowy, 1 kg cukru, 2-3 garście mięty ( najlepsza jest świeża, ale suszona też może być), 2 cytryny w plastrach

Wodę, kwasek i cukier zagotowujemy, a gdy będzie wrzeć i wszystko się rozpuści ściągamy z ognia, dodajemy umytą miętę. Garnek zakrywamy pokrywką i odstawiamy w chłodne miejsce na 48 godzin.

Następnie odcedzamy syrop i miętę wyrzucamy. I w ten oto sposób powstaje syrop z mięty gotowy do rozcieńczenia. Można go rozlać w słoiki i zagotować, a potem delektować się cały rok.

Pyszny syrop z mięty do rozcieńczania z wodą. W podobny sposób robi się syrop z liści geranium lub kwiatów lipy.

**NALEWKA Z CZARNEJ PORZECZKI wg Grażyny**

1,5 kg owoców czarnej porzeczki, 1 litr spirytusu, 0,70 kg cukru, 0,5 szkl. wody

Dojrzałe porzeczki czyścimy i myjemy. Wkładamy do słoja i zalewamy spirytusem. Zostawiamy w ciepłym miejscu na 4-6 tygodni, co 3 dni potrząsając słojem. Po upływie tego czasu zlać płyn do innego słoja i szczelnie zamknąć, a do owoców lekko rozgniecionych wsypać cukier, otwór słoja przykryć gazą i pozostawić na słońcu do czasu rozpuszczenia się cukru. Codziennie potrząsać słojem ok. 2-3 tygodnie. Powstały syrop zlać i połączyć z ekstraktem spirytusowym. Owoce przelać z 0,5 szklanki ciepłej wody, pozostałe (popłuczyny) wlać do słoja z nalewką i odstawić na 2 tygodnie do sklarowania. Przelać do butelek i pić na zdrowie.

**NALEWKA Z ŻYWORÓDKI wg Grażyny**

Umyte, osuszone i owinięte w papier liście włóż do lodówki na kilka dni, pokrój drobno liście i łodygę, a następnie włóż do słoika, zalej 40 procentową wódką i zamknij szczelnie słoik, (w proporcji jedna część posiekanych liści i trzy części alkoholu). Postaw w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej na 2 tygodnie, po tym okresie przecedź i przelej nalewkę do butelki. W takiej formie jest gotowa do spożycia. Nalewkę z żyworódki możemy przechowywać nawet 2 lata.

Nalewką z żyworódki można dezynfekować niewielkie skaleczenia, zranienia oraz okolice ran dużych.

**SOK Z ŻYWORÓDKI wg Grażyny**

Umyte, osuszone i owinięte w papier liście włóż do lodówki na kilka dni, schłodzone liście pokrój w kostkę, przesyp do szklanego naczynia i wygnieć, powstały w ten sposób sok z miazgą wstaw do lodówki na kilka dni, po tym okresie [odcedź](http://incontext.pl/st.js?t=c&c=3154&w=odced%C5%BA&s=1011) sok przez sitko, postaw w ciemnym miejscu. Sok jest gotowy do spożycia po tygodniu leżakowania.

**PIGWÓWKA - NALEWKA Z PIGWOWCA wg Grażyny**

 1,5 kg owoców pigwowca, 1 l spirytusu, 1,4 l przegotowanej wody, ok. 1 kg cukru

 Owoce pigwowca dokładnie myjemy, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy na drobne kawałki. Wkładamy do dużego słoja i zalewamy spirytusem. Owoce w całości powinny być przykryte alkoholem. Słoik zakręcamy i odstawiamy na około 4 tygodnie. Co kilka dni potrząsamy słoikiem. Po 4 tygodniach ze słoja zlewamy alkohol. Z wody i cukru robimy syrop. Większość syropu łączymy z odlanym alkoholem (do syropu wlewam alkohol), a resztę wlewam do owoców pigwowca. Zakręcamy słoik i pozostawiamy jeszcze na kilka dni potrząsając słojem od czasu do czasu. Po kilku dniach zlewamy syrop z owoców i dodajemy do niego alkohol. Dokładnie mieszamy. Przelewamy przez gęstą gazę do butelek z ciemnego szkła. Butelki zakręcamy i odstawiamy w ciemne miejsce na kilka miesięcy.

**NALEWKA Z ARONI wg Grażyny**

1kg aronii, 100 liści wiśni, 1l wody, 1/2l spirytusu, 1/2l wódki, 80 dag cukru, 2 łyż. kwasku cytrynowego

Liście i owoce do garnka, dolać wodę, gotować 20 minut, owoce podczas gotowania tłuczkiem do ziemniaków, odcedzić sok przez sito, odciskając z owoców, dodać cukier i kwasek cytrynowy, mieszamy i do wystygnięcia, dodajemy wódkę i spirytus, całość mieszamy, przelać do naczynia.

**WÓDKA MIODÓWKA wg Grażyny**

**I przepis:** z 0,5 litra spirytusu, wody i 250 ml miodu i cytryny otrzymamy 1,25 litra 38.7 % miodówki

Składniki: 0,5 l Spirytusu 95%, 250 ml (1 szklanka) miodu pszczelego, 0,5 kg (5 dużych) cytryn, 0,5 l wody

Wodę zagotować, odmierzyć, wlać do garnka, ostudzić. Wlać do wody miód i wymieszać. Z cytryn wycisnąć sok, przecedzając przez sitko i dodać do roztworu wody i miodu. Do ostudzonego roztworu dodać spirytus, rozlać do butelek. Odstawić, aby się przegryzło

**II przepis:** 3 l spirytusu nalewkowego 60%, 1600 ml (2 słoiki 800 ml) miodu pszczelego, 0,5 kg (5 dużych) cytryn 1,5 l wody- Przygotowanie jak poprzednio

**III przepis:** 2 l spirytusu nalewkowego 60%, 1000 ml (1 słoik 1000 ml) miodu pszczelego, 0,5 kg (5 dużych) cytryn 1 l wody- Przygotowanie jak poprzednio

**AGRESTÓWKA**

1kg agrestu, 0,5l spirytusu, 0,5l wódki, 1 szklanka cukru, opcjonalne dodatki: kilka plastrów korzenia imbiru, kilka kropli olejku cytrynowego lub 0,5 laski wanilii

Owoce dokładnie myjemy, usuwamy szypułki i ogonki, nagniatamy, wkładamy do szklanego naczynia, wrzucamy cukier, dolewamy alkohol. Naczynie zamykamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 tygodnie, od czasu do czasu poruszamy naczyniem. Następnie filtrujemy, rozlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce.

**ARONIÓWKA**

20dag owoców aronii, 0,5l spirytusu, garść liści wiśni, miód, 1 łyżka soku z cytryny

Przez 45 minut gotujemy w litrze wody i na wolnym ogniu owoce aronii wraz z liśćmi wiśni. Przecedzamy, dosładzamy do smaku miodem i dodajemy łyżkę soku z cytryny. Studzimy, dolewamy alkohol i rozlewamy do butelek.

**MALINÓWKA wg Grażyny**

1kg malin, 0,5l spirytusu, 0,5l wódki, 1kg cukru, 0,5l wody, listki melisy

Maliny wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy alkoholem i odstawiamy w ciemne i ciepłe miejsce na 1 miesiąc. Następnie przecedzamy i dodajemy cukier i melisę. Odstawiamy na 2 tygodnie, zlewamy  do butelek i odstawiamy na kilka miesięcy.

**PIGWÓWKA wg Grażyny**

1kg owoców pigwy, 1l spirytusu, 0,5l wódki, 1 szklanka cukru, 250ml wody, opcjonalne dodatki: wanilia, rodzynki, goździki, skórka pomarańczowa

Owoce myjemy, kroimy na drobne części, wyciągamy gniazda nasienne, wkładamy do szklanego naczynia i zalewamy alkoholem, na 1 miesiąc odstawiamy w ciepłe miejsce. Po tym czasie dodajemy syrop przyrządzony z wody i cukru, odstawiamy na 2-3 tygodnie, od czasu do czasu wstrząsamy naczyniem. Następnie przecedzamy i rozlewamy do butelek, które odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy.

**MOHITO wg Izy**

pół limonki, 2 łyżeczki cukru brązowego,mięta świeża, 40 ml białego rumu, kruszony lód, woda gazowana

Z limonki odkrawamy „dupki” oraz wykrawamy środek. Kroimy na ćwiartki, a następnie każdą na 3 części. Wrzucamy do wysokiej szklanki, zasypujemy 2 łyżeczkami cukru, ugniatamy, żeby limonki puściły sok. Dodajemy miętę, ściśniętą wcześniej w dłoniach. Delikatnie ugniatamy. Następnie dodajemy kruszony lód, rum, mieszamy wszystko, dopełniamy wodą gazowaną i podajemy.

**POMARAŃCZÓWKA**

3 pomarańcze, 1l wódki, 1 szklanka cukru, 250ml wody, dodatki: wanilia, cynamon, korzeń imbiru, cytryna

Owoce dokładnie szorujemy i sparzamy skórkę, obieramy ją cienko (bez białego miąższu) i suszymy w piekarniku, wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy wódką i odstawiamy na kilka dni w ciepłe miejsce. Następnie dolewamy sok z obranych pomarańczy i syrop z wody i cukru. Odstawiamy na kilka tygodni, przecedzamy, rozlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy.

Przepis II: 3 pomarańcze, 0,5l spirytusu, 0,5l wódki, 2 szklanki cukru, opcjonalne dodatki: wanilia, rodzynki, kardamon

Kandyzujemy skórkę pomarańczową z 3 pomarańczy, wkładamy ją do szklanego naczynia, następnie zalewamy alkoholem, sokiem z 3 pomarańczy i przyprawiamy do smaku dodatkami. Odstawiamy na 2-3 tygodnie w ciepłe miejsce, filtrujemy, rozlewamy do butelek, które odstawiamy w chłodne i ciemne miejsce.

**PORZECZKOWA CZARNA**

1kg owoców, 1l  spirytusu, 0,5kg cukru, 0,5l wody

Dojrzałe owoce myjemy i obieramy z ogonków i szypułek, wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy alkoholem i odstawiamy na 1 miesiąc w ciepłe miejsce, od czasu do czasu wstrząsamy naczyniem. Przyrządzamy syrop z wody i cukru i ostudzony dolewamy do naczynia, które odstawiamy na kilka dni. Następnie przecedzamy, rozlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na 6 miesięcy.

**PORZECZKOWA CZERWONA**

1kg owoców, o,5l  spirytusu, 0,5l wódki, 1kg cukru, opcjonalne dodatki: cynamon, rodzynki, goździki

Dojrzałe owoce myjemy i obieramy z ogonków i szypułek, wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy alkoholem i odstawiamy na 1 miesiąc w ciepłe miejsce, od czasu do czasu wstrząsamy naczyniem. Przyrządzamy syrop z wody i cukru i ostudzony dolewamy do naczynia, które odstawiamy na kilka dni. Następnie przecedzamy, rozlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na 6 miesięcy.

**NALEWKA RÓŻANA**

0,5l samych płatków kwiatów dzikiej róży zalewamy alkoholem (1l spirytusu i 0,5l wódki) w szklanym naczyniu, które zakręcamy i odstawiamy na 2 miesiące w ciemne i ciepłe miejsce i od czasu do czasu wstrząsamy, po tym czasie dodajemy syrop (woda z cukrem) i kilka kropli olejku różanego. Odstawiamy na 3 miesiące w ciemne i chłodne miejsce. Nalewka szybko łagodzi ból górnych dróg oddechowych.

**NALEWKA RUMIANKOWA**

Garść świeżych kwiatów rumianku zalewamy w szklanym naczyniu 0,5l alkoholu (50% wódki i 50% spirytusu), odstawiamy w słoneczne miejsce na 1 miesiąc, często wstrząsając. Następnie filtrujemy i rozlewamy do ładnych butelek i odstawić w ciemnie i chłodne miejsce. Jeśli chcemy mieś nalewkę do stosowania zewnętrznego oraz jako zdrowotny napój, dzielimy nalewkę na pół i jedną część słodzimy dla smaku syropem (woda z miodem wielokwiatowym). Nalewka rumiankowa działa uspokajająco, przeciwgorączkowo i przeciwzapalnie, oczyszcza skórę i goi rany.

**NALEWKA JAŚMINOWA**

500g świeżych płatków kwiatów jaśminowca wonnego zalewamy w szklanym naczyniu 1 litrem spirytusu. Zamykamy i odstawiamy na 1 miesiąc w ciemne i ciepłe miejsce, od czasu do czasu wstrząsamy. Po tym czasie filtrujemy przez gazę, dodajemy wystudzony syrop (250g wielkokwiatowego miodu rozpuszczamy w 1 szklance wrzącej wody) i sok z niewielkiej cytryny. Dobrze zamykamy, odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na około 48 godzin. Po tym czasie filtrujemy, przelewamy do ładnych butelek i odstawiamy w ciemne, chłodne miejsce.

**NALEWKA NA KWIATACH LIPY**

7 goździków gotujemy w 0,5l wody, następnie studzimy i dodajemy 500g miodu lipowego, dobrze mieszamy, na koniec wlewamy 0,5l spirytusu. Miksturę wlewamy do szklanego naczynia i odstawiamy w ciemne i ciepłe miejsce na 2 miesiące, od czasu do czasu wstrząsamy. Następnie wrzucamy około 500 g kwiatów lipy, sprawdzamy czy mikstura przykrywa kwiaty. Zamykamy, odstawiamy w ciemne i ciepłe miejsce na 3 tygodnie. Jednocześnie robimy nalewkę z limonki: szorujemy bardzo dokładnie 1 limonkę, zdzieramy z niej skórkę (bez białego miąższu), zalewamy ją w szklanym naczyniu  50ml spirytusu, zakręcamy i odstawiamy na 5 dni. Obie nalewki filtrujemy do 1 szklanego naczynia i dodajemy sok z 1 limonki. Odstawiamy na 1 miesiąc, następnie odcedzamy przez gazę, rozlewamy do ładnych butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na 0,5 roku.

**NALEWKA NA KWIATACH DZIURAWCA**

10 dag ziela z kwiatami zalewamy 0,5l alkoholu 70% i odstawiamy w ciepłe miejsce. Po 7 dniach przecedzamy i popijamy nalewkę w razie potrzeby rozrzedzoną wodą.

**NALEWKA NA KWIATACH DZIURAWCA**

garść płatków kwiatów dziurawca zalewamy w szklanym naczyniu 1l alkoholu (50% wódki i 50% spirytusu). Dobrze zamykamy i odstawiamy w ciemne i ciepłe na 2 tygodnie, od czasu do czasu wstrząsamy. Następnie przecedzamy, dodajemy syrop (woda z miodem) i odstawiamy na 2 tygodnie. Przelewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy.

**NALEWKA Z NAGIETKA**

Szklankę świeżych płatków nagietka zalewamy 0,5l wódki, odstawiamy w ciepłe miejsce na 14 dni, następnie filtrujemy i stosujemy na skaleczenia i do płukania gardła przy anginie.

**NALEWKA LAWENDOWA wg Jasi z Przyborowa**

250g suszonych kwiatów lawendy zalewamy w szklanym naczyniu 0,5 l wódki. Zamykamy i odstawiamy na 1 miesiąc w ciemne i ciepłe miejsce. Po tym czasie kilkakrotnie przecedzamy i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce. Wytrawna nalewka służy jako środek do dezynfekcji ran oraz wspomaga trawienie. Aby uzyskać słodką nalewkę dodajemy rozpuszczone w szklance wody pół szklanki miodu wrzosowego.

**SYROP RÓŻANY**

250 g płatków dzikiej róży cukrowej, 500 ml wody, 400 g cukru, sok z połowy cytryny

Wodę zagotować rozpuszczając w niej cukier. Wrzątkiem zalać płatki (umieszczone np. w słoiku), dodać sok z cytryny i zamknąć na kilka dni. Przecedzić przez gazę, przelać do wyparzonej butelki, przechowywać w lodówce.

**NALEWKA Z ALOESU wg Grażyny**

Przed przystąpieniem do sporządzania nalewki zaleca się, aby nie podlewać rośliny przez około tydzień, a na 2-3 dni przed ścięciem liści należy umieścić aloes w ciemnym miejscu. Uważa się, że takie postępowanie uaktywnia dobroczynne składniki. Do wykonania nalewki odpowiedni jest aloes co najmniej 3-letni. Ścinamy kilka dolnych liści – liście górne należy pozostawić – następnie dokładnie je myjemy i rozgniatamy lub mielimy w maszynce do mięsa.

**Nalewka z aloesu I**

50 dag rozdrobnionych liści aloesu umieszczamy w słoju i zalewamy 500 ml spirytusu 70 proc. lub wódki i odstawiamy w ciemne miejsce na tydzień. Po tym czasie przecedzamy nalewkę przez gazę i przelewamy do butelki.

**Nalewka z aloesu II**

Mieszamy po 500 ml soku z aloesu, spirytusu, miodu i soku z cytryny. Miksturę odstawiamy na tydzień, pamiętając o codziennym wstrząsaniu.

**NALEWKA Z ALOESU NA WINIE wg Grażyny**

Szklankę soku z aloesu bądź taką samą ilość zmielonych liści mieszamy z 250 ml czerwonego wytrawnego wina i 250 ml miodu. Nalewkę należy odstawić na co najmniej tydzień i codziennie wstrząsać. Jeśli do przygotowania nalewki użyte zostały liście, po maceracji należy ją przecedzić i przelać do butelki.

**SYROP Z MNISZKA LEKARSKIEGO wg Ali z Jeleśni**

350-400 dużych rozwiniętych kwiatów mniszka (bez łodyżek), litr wody, 2 cytryny, kilogram cukru

Kwiatki rozłożyć na ściereczce. Następnie przełożyć do garnka, zalać wodą i gotować przez 30 minut. Dodać pokrojone na ćwiartki, dobrze umyte cytryny i odstawić na 24 godziny.

Następnego dnia przecisnąć przez gazę, do przefiltrowanego płynu dodać cukier, gotować na małym ogniu do uzyskania pożądanej konsystencji (minimum 1,5-2 godziny). Gorący przelać do słoików, zakręcić i studzić do góry dnem.

**SYROPY Z KWIATÓW DZIKIEGO BZU**

**I przepis:** kwiaty bzu około 300 g, kilogram cukru, 1 1/4 l wody, 2 cytryny, przekrojone na ćwiartki, 2 limonki, przekrojone na ćwiartki, 50 g kwasku cytrynowego (2 opakowania)

Kwiaty bzu przejrzeć, sprawdzić czy nie ma w nich insektów, ew. rozłożyć na białym papierze, aby mogły się wydostać. Odciąć grube, zielone łodyżki. Wodę z cukrem podgrzać w dużym garnku. Kiedy cukier się rozpuści dodać kwiaty bzu, cytryny i limonki. Odstawić do schłodzenia. Następnie przykryć szczelnie folią do żywności (inaczej zapach przeniknie całą lodówkę) i włożyć do lodówki na co najmniej 24 godziny. Przecedzić przez gęste sito, wlać do wyparzonych butelek i zakręcić. Pasteryzować albo przechowywać w lodówce.

**II przepis:** 20-40 baldachów czarnego bzu, kilogram cukru, sok z 1 cytryny, litr wody

Kwiaty bzu przejrzeć, rozłożyć na białym papierze. Odciąć zielone łodyżki, tak by zachować jak najmniejsze części zielonych gałązek (to one bowiem mogą nadać syropowi gorzkiego posmaku).

Po oberwaniu kwiatów przygotować zalewę : zagotować wodę z cukrem i kwaskiem (lub sokiem z cytryny) i wrzątkiem zalać kwiaty (wszystkie muszą być zakryte syropem), przykryć i odstawić na 2-4 dni, delikatnie mieszając zawartość naczynia mniej więcej raz dziennie. Następnie dokładnie przefiltrować syrop i przelać do wyparzonych butelek, można pasteryzować. Po otwarciu syrop przechować w lodówce.

**DZIKA RÓŻA – NALEWKA OWOCOWA**

0,5kg owoców dzikiej róży, 0,5l spirytusu, 0,5l białego wytrawnego wina, 0,5l wody, 1kg cukru

Dojrzałe owoce kroimy na cząstki, czyścimy z pestek i włosków i miksujemy blenderem. Zmiksowane owoce zalewamy wrzącym syropem przyrządzonym z wody i cukru. Wystudzoną miksturę przelewamy do szklanego naczynia i dolewamy alkohol. Zamykamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 3 tygodnie. Po tym czasie przecedzamy, rozlewamy do butelek i odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy.

**KAWA MROŻONA wg Marysi z Jeleśni**

Kawa rozpuszczalna, mleko, lody waniliowe, śmietana ubita  
Zaparzyć kawę wystudzić, dodać trochę mleka, na wierzch dodać lody i bitą śmietanę.

**SAŁATKA NA ZIMĘ Z OGÓRKÓW wg Zosi z Sopotni Małej**

4 kg ogórków zielonych, ½ kg papryki czerwonej, ½ kg cebuli, ½ marchewki, główka czosnku, 1 szklanka oleju, 1 szklanka cukru, 1 szklanka octu, ziele angielskie, kminek, liść laurowy, pieprz mielony

Ogórki obrać i poszatkować, do ogórków dodać cebulę i posolić 3 łyżeczkami soli. Wymieszać i odstawić aż puści sok- trochę wycisnąć. Wkroić paprykę, marchewkę zetrzeć na grubej tarce i dodać resztę przypraw. Zalać wszystko olejem i cukrem i trzymać 3-4 h aż się przyjmie. Dać do słoików i pasteryzować 20 minut.

**BURAKI KISZONE wg Zosi z Sopotni Małej**

10 kg buraków, 4 l wody, 1kg cebuli, 2 główki czosnku, 70 dkg cukru, 3 łyżki soli, ziele angielskie + liście laurowe, 0,5l octu 10%.

Buraki ugotować, obrać, wkroić do buraków cebulę i czosnek. Zagotować 4 l wody z solą, cukrem, zielem angielskim, liściem laurowym i octem. Zalać buraki gorącą zalewą na 48 h. Odcedzić barszcz przez sitko. Buraki zetrzeć na tarce. Wkładać do słoiczków, pasteryzować 20 minut.

**DŻEM Z CUKINI wg Krysi z Pewli Wielkiej**

2,5 kg cukinii, 70 dkg cukru, 2 galaretki cytrynowe, kwasek cytrynowy.

Cukinie oczyścić ze skóry i środków. Zetrzeć na tarce i zasypać cukrem. Zostawić na 1,5 h. Po tym czasie zagotować, nadmiar soku odebrać. Gotować aż zgęstnieje, zdjąć z pieca, wsypać galaretki i trochę kwasku cytrynowego do smaku, już nie gotować. Wkładać do słoiczków gorące, odwracać do góry dnem.

**DYNIA NA KWAŚNO**  
Kilogram dyni, po obraniu ze skórki i usunięciu pestek, kroimy w kostkę. Tak przygotowaną dynię zalewamy osoloną wrzącą wodą i gotujemy przez 5 min. Odcedzamy wodę i dynie ponownie zalewamy wrzącą wodą. Dodajemy goździki, cynamon, ziele angielskie, pieprz, sól i cukier do smaku. Gotujemy do miękkości. 2 cytryny po umyciu i obraniu ze skórki, kroimy w plasterki i łączymy z dynią. Przykrywamy naczynie - niech dynia z dodatkami postoi w chłodzie nie krócej niż 24 godz. Tak przyrządzoną dynię podajemy do mięs.  
  
**MARYNOWANA DYNIA**

3 kilogramy dyni obieramy ze skórki, miąższ kroimy w podłużne paski. 2 szklanki wody zagotowujemy z dodatkiem takiej samej ilości octu i 1 i 3/4 kg cukru. Podczas gotowania zdejmujemy pianę, która będzie się zbierać na powierzchni płynu. Do zagotowanego płynu dodajemy 1 łyżkę zmielonego (lub bardzo drobno posiekanego) imbiru i 5 zmiażdżonych ziarenek białego pieprzu. Teraz już możemy włożyć dynię i niech się to wszystko gotuje około 15 minut. Gdy dynia będzie miękka, wyjmujemy ją i układamy w słoikach. Marynatę jeszcze zagotowujemy i zalewamy dynię. Szybciutko słoiki zamykamy.  
  
**MARYNOWANA DYNIA**   
3 kilogramy dyni obieramy ze skórki, miąższ kroimy w paski o boku 2 cm i zalewamy 2% octem - niech tak postoi przez dobę. Po upływie tego czasu ocet odcedzamy, a dynię osuszamy przy pomocy kuchennego papierowego ręcznika.

Przygotowujemy syrop: 3/4 litra wody, około 1 kg cukru, ocet (wcześniej odcedzony), gotujemy. Podczas gotowania zdejmujemy z syropu tworzącą się pianę. Do wrzącego syropu wkładamy zawinięte w gazę 6-8 goździków, kawałek posiekanego imbiru, kawałek cynamonowej kory i drobno pokrojoną cytrynę (bez białej skórki i pestek). Teraz możemy już włożyć do syropu dynię. Mieszamy i czekamy aż kawałeczki dyni będą szkliste. Gotową dynię w marynacie ostudzamy, przekładamy do czystych słoików i zamykamy. Pasteryzujemy.