

Jesienne Smaki Warmii





Szanowni Państwo

To już czwarta pora roku, której smakowaliśmy w daniach cudownej kuchni warmińskiej – kuchni łączącej przyrodę, słońce, plusk wody, z dobrą ręką lokalnych mistrzów kuchni, ich darem do „dosypywania” własnej życzliwości, pasji, wielopokoleniowych tradycji do każdej potrawy.

Po zimie, lecie i wiosnie kosztowaliśmy JESIENI – skupionej w czterech kategoriach konkursowych: rybnej, kresowej, ogródkowej i przetworach.

I znów w pysznych daniach dość kalorycznej jesieni, znaleźliśmy niezwykle przepisy, zaskakujące połączenia produktów, oraz fantastycznych pasjonatów kuchni warmińskiej. I znów – nie tylko nam – Organizatorom wydarzenia, ale również znakomitym jurorom odebrało mowę z nadmiaru wrażeń.

SMAKI WARMII – to nazwa, która na początku istnienia symbolizowała konkurs kulinarny. Dziś słowo SMAKI WARMII to obrazek coraz liczniejszej grupy pasjonatów kuchni, których wzajemna przyjaźń i radość ze spotkań smakuje wybornie. SMAKI WARMII, to również certyfikat nadawany firmom stojącym w szranki konkursowe.

SMAKI WARMII – to po prostu najlepsza kuchnia na świecie!

Posmakujcie jej z nami

W imieniu Zarządu LGD
Małgorzata Ofierska



• ryby morskie, słodkowodne na gorąco i na zimno •

Klopsiki rybne po warmińsku

Irena Palmowska – Spręcowo Gmina Dywity



Składniki:

- 50 dkg filetów z ryb
- 1 cebula
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- 2 ziemniaki
- olej do smażenia
- sól
- pieprz do smaku.

Zalewa:

- 1 szkl. octu
- 3 szkl. wody
- 5-6 łyżek cukru
- warzywa (marchew, pietruszka, seler)
- kostka rosółowa
- sól
- pieprz
- ziele
- liść laurowy
- koper.

Sposób przygotowania:

Filety z ryb zmielić w maszynce z obranymi ziemniakami, dodać jajka, czosnek przeciśnięty przez praszkę, posiekaną cebulę, natkę pietruszki, sól, pieprz. Dobrze wyrobić. Rozgrzać olej, formować klopsiki (małe) i smażyć.

Przygotować zalewę: Warzywa obrać, pokroić w kostkę i ugotować w 3 szklankach wody z kostką rosółową, z iściem laurowym, ziele angielskim, cukrem, solą, pieprzem do smaku oraz octem. Usmażone klopsiki przekładać do słoików, dodać koperek, zalać zalewą z warzywami. Pasteryzować ok. 30 min.



• ryby morskie, słodkowodne na gorąco i na zimno •

Bigos z ryby

Koto Gospodyń Wiejskich

Bądle - Gmina Górowo Iławeckie



Składniki:

- 1 kg kapusty świeżej
- mała garstka suszonych grzybów
- 15dag boczku wędzonego
- 2 cebule
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka powidła śliwkowego
- 1 kg filetów rybnych
- Do panierowania ryby: • mąka ziemniaczana i pszenna
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatować i ugotować (nie rozgotować). Grzyby namoczone i ugotowane pokroić w paski. Cebulę i boczek pokroić w kostkę, podsmażyć i dodać do kapusty, dodać przyprawy, powidła, przecier i chwilę pogotować. Rybę pokroić na małe kawałki, posolić, obtoczyć w mące i usmażyć na rumiano. Delikatnie połączyć z kapustą, poddusić 3-5 min.



Pulpety rybne w galarecie z warzywami

Halina Kuchta – Jeziorany



Składniki:

- 1/2 kg ryb (leszcz bez ości, bez skóry (filet)) • 3 jajka • 1 kostka masła • 1 śmietanka kremówka 30 % • pół szklanki bułki tartej • 2 cebule • 1 marchew • 1/2 selera • nać kopru i pietruszki (posiekać-ok. 2 łyżki)
- listek laurowy • parę ziaren pieprzu
- 2 łyżki płaskie żelatyny • łyżeczka przyprawy do ryb • łyżeczka cukru • sól
- pieprz ziołowy do smaku • 1 kostka bulionu warzywnego • papryka słodka i ostra po 1/2 łyżeczki.

Sposób przygotowania:

Rybę mielimy 2x, warzywa ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę drobno kroimy, masło klarujemy, dodajemy warzywa i dusimy pod przykryciem ok. 5 min. Łączymy z rybą. Studzimy, dodajemy jajka i przyprawy. Bułkę tartą zalewamy śmietanką i dodajemy. Dokładnie mieszamy. Formujemy pulpety i kładziemy na rozgrzany olej, obsmażamy.

Galareta:

W osobnym naczyniu gotujemy wodę, dodajemy liść laurowy, ziarna pieprzu, marchew pokrojoną w talarki (1 szt.) kostkę bulionu warzywnego, paprykę słodką i ostrą (szczyptę) i żelatynę rozpuszczoną w zimnej wodzie. Gdy roztwór ostygnie zalewamy pulpety i wstawiamy do lodówki.

Karp Zofii

Zofia Zygiel

Praslity - Gmina Dobrze Miasto



Sposób przygotowania:

Oczyszczyć karpia z łusek, wypatroszyć, naciąć w poprzek na grzbiecie w 4-5 miejscach, posolić, posypać pieprzem, skropić sokiem z cytryny. Nadzienie: na oleju udusić borowiki, dodać żurawinę i pomidory (sparzyć i obrać ze skórki). Dusić ok. 10 min. Gotowym nadzieniem wypełnić wnętrze karpia i nacięcia.

Piec w brytfannie ok. 20-30 min. (180°C), polewając co jakiś czas powstałym sosem.

Grzyby zbieram w pobliskim lesie, karpia łowi syn w swoim stawie. Mamy ucztę świąteczną. Bardzo wszystkim smakuje.

Składniki:

- ok. 2 kg. karpia • 10 dkg. suszonych borowików (namoczyć) • 5 dkg suszonej żurawiny
- 1 szt. cytryny • 2 szt. pomidorów • sól
- pieprz • olej do smażenia.

Karp po szlachecku

Joanna Kalamarska

Lubimy Lubomino"

Lubomino



Sposób przygotowania:

Oprawioną rybę (oskrobać łuski, wypatroszyć, umyć), natrzeć solą, obłożyć plasterkami cytryny i odstawić na kilka godzin (ok. 2). Przygotowaną rybę otoczyć w jajku, bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron (nie za długo). Przełożyć do naczynia (garnek, patelnia), obłożyć plasterkami cytryny, dodać masło. Tak przygotowaną rybę dusić. W garnkach, które długo trzymają ciepło wystarczy tylko podgrzać i wyłączyć. Podawać z ćwikłą.

Składniki:

- karp (najlepszy ok. 1 kg) • sól • pół kostki masła
- cytryna • jajko • bułka tarta





Ryba z warzywami

Sołectwo Wapnik

Wapnik - Gmina Lubomino

Składniki:

• 1 kg. filetów z ryby • 2 duże cebule • 1 por
• 1/2 selera • 1 słoik ogórków konserwowych
• 1 słoik papryki konserwowej • sól • mąka
• bułka tarta • jajko • olej do smażenia
Zalewa: • 2 szklanki wody • 1/2 szkl. oleju • mały
przecier pomidorowy • po 4 łyżki :ketchupu, octu,
cukru, sól do smaku • 1 ząbek czosnku • 1 łyżeczka
bazylii.
Zamiast octu można dodać sok z 1/2cytryny.



Składniki:

• 4 filety z ryby o białym mięsie • pomidory w
puszce (duża) • 4 świeże pomidory • sól • sok z cy-
tryny • 3 łyżki oleju • 2 ząbki czosnku • rozmaryn.

Sposób przygotowania:

Filety obtaczamy w mące, jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron. Usmażoną rybę układamy na przemian z pokrojoną w piórka cebulą i pokrojonymi w słupki ogórkami i papryką. Robimy zalewę: do wody dodajemy wszystkie składniki, gotujemy 3 minuty i zalewamy nią przygotowaną rybę z warzywami.

Filety w sosie pomidorowym

Danuta Piasecka

Henrykowo - Gmina Orneta

Sposób przygotowania:

Filety umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym, posolić, dokładnie natrzeć rozmarynem, skropić sokiem z cytryny, odstawić do lodówki. Surowe pomidory sparzyć i zdjąć skórkę. Przełożyć do rondla razem z pomidorami z puszki i na rozgrzanym oleju dusić pod przykryciem ok.10 min. na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Do sosu dodać sól, zmiądzony ząbek czosnku i rozmaryn. Zamieszać, dodać rybę i dusić 20 min. Podawać z ziemniakami lub pieczywem.

Krokiety rybne (z leszcza) z warzywami

Halina Kuchta

Jeziorany

Sposób przygotowania:

Ciasto: składniki połączyć, wymieszać i odstawić na pół godz. aby ciasto odpoczęło. Usmążyć cienkie naleśniki. Rybę oczyścić, umyć, przepuścić przez maszynkę 2x. Warzywa obrać i zetrzeć na tarce (marchewkowej), udusić na maśle. Cebulę drobno pokroić, zeszklić na maśle, dodać kapustę kiszoną i dusić na małym ogniu aż zmięknie. Składniki połączyć, wymieszać z bułką (odciśniętą) i przyprawami. Smarować naleśniki i zawijać w formie krokietów. Ciasto naleśnikowe zagęścić mąką, moczyć krokiety i smażyć na złoty kolor. Posypać żółtym serem i polać keczupem własnej produkcji.



Składniki:

Ciasto naleśnikowe: • 2 szkl. mąki pszennej
• 2 jajka • mleko • woda gazowana • szczypta soli.

Farsz: • 1/2 kg odfiletowanej ryby (oddzielić od ości i skóry) • 1 cebula • pół papryki czerwonej
• 1/2 selera • 1 marchew • 1 pietruszka • 25dkg kapusty kiszonej • 1/2 osetki masła • 1 bułka kajzerka namoczona w słodkiej śmietance • sól
• pieprz • przyprawy do smaku.

Pstrąg pieczony z warzywami

Piotr Wawrzyniuk

Ekvagen, Kyrkhult - Szwecja

Sposób przygotowania:

Całość układamy na blaszce do pieczenia, wcześniej wysmarowanej olejem lub oliwą. Całość również skrapiamy oliwą. Wstawiamy do piekarnika na ok.30-40 min. w piekarniku rozgrzanym do 200° C (trzeba sprawdzać i piec, aż warzywa staną się miękkie).



Składniki:

• 2-4 tusze pstrąga lub troci ze skórą • 6 średnich ziemniaków pokrojonych w paski • 4 marchewki pokrojone w paski • pół selera • 2 pietruszki pokrojone w paski • oliwa z oliwek lub olej .Przyprawy: ziołowa do warzyw • przyprawa Prymat do ryby • sól.

sos: • 2 łyżki majonezu • 1 łyżka musztardy, szczypta soli • 2 wyciśnięte ząbki czosnku • 4 łyżki ketchupu.



• przysmaki z kresów w kuchni warmińskiej •

Raduńskie bliny z bukwałdzką sarniną

Stowarzyszenie Przyjaciół Wsi Bukwałd Gmina Dywity



Składniki:

Bliny: • 1 kg mąki pszennej • 1 litr przegotowanej ciepłej wody • 3 jaja • łyżka soli • 5 dag drożdży • 8 średniej wielkości kartofli.

Sarnina: • 2 kg mięsa sarny (udziec, połówczyki, schabiki).

Marynata: • 3 szklanki wody • szklanka czerwonego wytrawnego wina • sól • 5 szt. liścia laurowego • 6 sztuk ziela angielskiego • 4 ząbki czosnku.

Sposób przygotowania:

Mąkę rozmieszać z ciepłą wodą, dodać roztrzepane jajka, sól, rozkruszone drożdże i starkowane kartofle. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić na ponad godzinę do wyrośnięcia. Smażyć bliny na żeliwnej patelni, przesmarowując ją kawałkami słoniny.

Sarnina: Mięso marynować 48 godzin w zalewie. Pokroić, obsmażyć na patelni, obtoczyć w miodzie gryczanym i zmiążdżonej gorczycy (1 łyżka). Ułożyć w brytfannie, dodać masła i dusić w temp. 200°C przez ok. 2 godz.

Uduszone mięso zalać sosem przyrządzonym z garści żurawiny wymieszanej ze śmietaną i dusić jeszcze 30 min. Podawać na gorąco z ciepłymi blinami.



• przysmaki z kresów w kuchni warmińskiej •

Gołąbki z soczewicą i grzybami leśnymi

Lucja Kuczyńska

Sołectwo Blanki Gmina Lidzbark Warmiński



Składniki:

- Liście kapusty • soczewica konserwowa lub suche ziarno
- grzyby świeże lub suszone
- cebula • por • marchew
- przyprawa VEGETA • sól
- pieprz • natka pietruszki
- jajko.

Sposób przygotowania:

Liście kapusty sparzyć, usunąć głąby. Suchą soczewicę namoczyć, ugotować w lekko osolonej wodzie, zmielić w maszynce lub posiekać. Grzyby świeże usmażyć z cebulką, posiekać. Dodać jajko, sól, pieprz, Vegetę, natkę pietruszki. Zawijać farsz w liście kapusty, obsmażyć na patelni, dusić w małej ilości wody z marchewką i porem pokrojonymi w talarki. Przed podaniem zapiec w piekarniku.



• przysmaki z kresów w kuchni warmińskiej •

Czarnina z kaczki z kluskami ziemniaczanymi”

Mariola Gulbinowicz Wapnik - Gmina Lubomino

II



Składniki:

- skrzydło • szyjka i podroby z kaczki
- 1 szkl. kaczek krwi • 1,5 łyżki mąki
- 2 marchewki • 2 pietruszki • kawałek selera • połowa pora • 2-3 liście laurowe
- 3-4 ziarenka ziela ang • 4-5 śliwek suszonych lub kilka plasterków suszonych jabłek • 2-3 łyżki octu • 1-2 łyżki cukru • majeranek • sól • pieprz.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Wycisnąć lekko przez gazę i odstawić aby sok odciekł do miski. Odląć ostrożnie sok z ziemniaków by powstały krochmal został na dnie. Do tej skrobi dodać odcisnięte ziemniaki, mąkę, sól, pieprz.

Wyrobić na jednolitą masę ,dość gęstą. Do gotującej ,osolonej wody łyżką kłaść kluski (łyżkę moczyc w gorącej wodzie).Gotować 7-10 minut. Odcedzić na sicie.

Mięso i podroby zagotować w 3 litrach wody .Włożyć włoszczyznę, liście laurowe, ziele angielskie, sól, odrobinę pieprzu. Dodać suszone śliwki lub jabłka. Gotować do miękkości mięsa. Odląć ok.1 litra wywaru w mniejszy garnek, wlać do tego 1-2 łyżki octu. Do 1 szkl. zakwaszonej krwi kaczek wsypać ok.1,5 łyżki mąki-rozprowadzić. Wlać do tego wywaru w mniejszym garnku, ciągle mieszając i doprowadzić do wrzenia. Następnie zagotowany wywar przelać wolno do pozostałego w większym garnku wywaru. Dosypać 1-2 łyżki cukru, majeranek i ewentualnie doprawić do smaku octem, cukrem, solą, wg uznania. Na talerzu układamy kluski ziemniaczane i zalewamy czarniną.



• przysmaki z kresów w kuchni warmińskiej •

Kartacze w sosie grzybowym Zofia Czuk – Wolnica - Gmina Lubomino

III



Składniki:

- Farsz:** • ½ kg mięsa mielonego
• 1 bułka sucha namoczona w mleku lub 3 łyżki tartej • 1 cebula (posiekana)
• 1 łyżka soli • 1 łyżeczka pieprzu prawdziwego • 1 jajko (składniki wyrobić)
- Ciasto:**• 3 kg ziemniaków • 1 jajko
• 2 łyżki mąki ziemniaczanej.

Sposób przygotowania:

Ciasto: Ziemniaki, 1 kg, ugotować, ostudzić i przepuścić przez praskę. Pozostałe 2 kg obrać i zetrzeć na tarce, wyłożyć na ściereczkę i wycisnąć sok. Składniki ciasta włożyć do miski, dodać jajko, mąkę ziemniaczaną, sól i wyrobić.

Sos grzybowy: 1/2 kg grzybów, 1 cebula, płaska łyżka soli, łyżeczka pieprzu prawdziwego, 2 łyżki masła, 1/2 szkl. śmietany, natka pietruszki.

Sos: grzyby oczyścić, umyć, pokroić i ugotować. Masło rozpuścić. Cebulę pokroić w kostkę, lekko przesmażyć. Dodać grzyby i podlać 3 łyżkami wody. Dusić, dodać sól, pieprz. Pod koniec duszenia dodać śmietanę i pokrojoną pietruszkę.

Przyrządzenie kartaczy: Z ciasta formować placki grubości 1 cm. i nakładać farsz, tworząc owalne kartacze. Wkładać do gotującej wody, osolonej. Gdy wypłyną, gotować jeszcze 20 min. Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać z sosem grzybowym lub przesmażoną cebulką z boczkiem.





wyróżnienie
nadane przez
Karola Okrasę

Składniki:

- 5 kg mąki żytniej • 3 kg mąki pszennej
- sól do smaku • woda • wcześniej przygotowany zaczyn.

Chleb na zakwasie wg. receptury Prababci

Krystyna Buczyńska
Frąckzi - Gmina Dywity

Sposób przygotowania:

Wieczorem zrobić rozczyn, dodać zakwas, 2 litry ciepłej wody, 1 kg mąki żytniej. Wyrabiać ręką, zostawić do wyrośnięcia na całą noc. Rano ponownie wyrobić, dodać obie mąki, sól do smaku, dolać wody aby ciasto było średniej gęstości, wyrabiać rękoma ok.40 min. Posypać mąką, okryć ciepło i pozostawić do wyrośnięcia na ok.5 godz. W międzyczasie wypalić piec chlebowy drzewem bukowym. Ciasto wyłożyć na blachę, wstawić do pieca wtedy, gdy piec jest rozgrzany (musi parzyć rękę). Chleb jest gotowy po 40 min.



Składniki:

- Liście kapusty • ziemniaki 1 kg • boczek 20 dag
- chude mięso 30 dag • 1 cebula
- 2 ząbki czosnku • sól • pieprz do smaku
- marchew • pietruszka • seler • por.

Gołąbki kartoflane

Barbara Ryniec
Stowarzyszenie Rozwoju
Miasta i Gminy Orneta
„Ornecianie”

Sposób przygotowania:

Liście kapusty sparzyć, odciąć twarde części. Ziemniaki starkować, przecedzić przez sito. Na patelni przesmażyć pokrojony w kostkę boczek i mięso, dodać posiekaną cebulkę. Dodać zmiążdżony czosnek, sól, pieprz, ziemniaki. Dusić do miękkości. Farsz nakładać na liście kapusty, zawiązać gołąbki i dusić z warzywami pokrojonymi w kostkę.

Ser kozi z kozieradką

Magdalena Palimąka
Bugi - Gmina Lidzbark Warmiński

Sposób przygotowania:

Świeże mleko kozie prosto z udoju zakwaszić i dodać podpuszczkę. Odstawić do utworzenia się skrzepu. Następnie pokroić skrzep i podgrzać. Pozostawić w ciepłe, a następnie odcedzić. Po dokładnym odcedzeniu serwatki, dodać sól i kozieradkę do smaku. Dokładnie całość zamieszać, a potem podgrzać. Ciepły ser przełożyć do foremek i pozostawić do wystygnięcia. Schłodzić. Ser gotowy.



Składniki:

- świeże mleko kozie • podpuszczka • sól.

Kapuśniaczki mojej Babci

Teresa Wdowczyk
Praslity Gmina Dobre Miasto

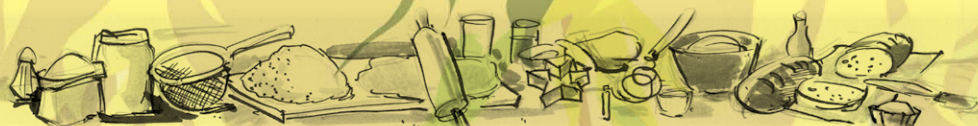
Sposób przygotowania:

Nadzienie: na smalcu dusić cebulę z boczkiem, dodać pokrojoną kapustę, dusić. Jak kapusta będzie miękka dodać szpinak i dusić jeszcze 5 min. Wystudzić nadzienie. Ciasto rozwałkować nałożyć farsz i uformować wałek, kroić w 5 cm. kawałki. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec 15-20 min. (do zrumienienia).



Składniki:

- ciasto:** • 1 kg mąki • 2 dag drożdży • 2 żółtka
- 4 dag masła • 1/2 l. mleka • 1 dag cukru • sól
- farsz:** • cebula • boczek • kapusta • szpinak





Kluski kartoflane z nadzieniem, farszem z podrobów drobiowych smażone na patelni

Irena Zawadzka

Prasłty Gmina Dobre Miasto

Sposób przygotowania:

Ugotować ziemniaki, ubić tłuczkiem, dodać jajko, mąkę ziemniaczaną, sól. Podroby ugotować, zmielić, przyprawić pieprzem, solą, dodać przesmażoną cebulkę, czosnek (przez praskę). Z ciasta formować kulki, spłaszczyć, nałożyć farsz, uformować kluski, smażyć na oleju.

Składniki:

- 2 kg ziemniaków • 2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko • 1 kg podrobów drobiowych • 1 cebula
- ząbek czosnku • sól • pieprz do przyprawienia.



Nalewka z Aronii

Zofia Czuk – Wolnica

Gmina Lubomino

Sposób przygotowania:

Aronię umyć, gotować 15 min. Odstawić na 24 h. Odcedzić przez gęste sito. Dodać cukier, kwasek cytrynowy oraz spirytus. Wymieszać i odstawić na 12 h. Następnie rozlać do butelek i zakręcić. Nalewka skutecznie obniża ciśnienie krwi.

Składniki:

- 1 kg aronii • 1 litr wody • 80 dag cukru
- 1,5 łyżki kwasu cytrynowego • 0,5 litra spirytusu.

Chłopski garnek

Halina Rychlińska

Stowarzyszenie Rozwoju

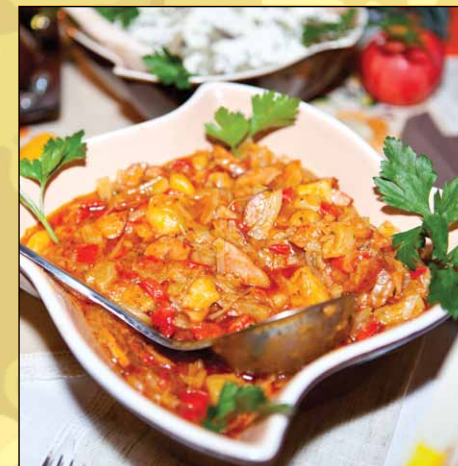
Miasta i Gminy Orneta

Ornecianie”

Sposób przygotowania:

Kielbasę pokroić w półplasterki, obrane ziemniaki i paprykę w średnią kostkę, a kapustę poszatkować.

W głębokiej patelni, na gorącym oleju podsmażyć kielbasę, dodać paprykę, smażyć kilka minut. Dodać ziemniaki i kapustę, dobrze wymieszać. Zawartość torebki Chłopski garnek” wymieszać z 400 ml wody. Zalać całe danie, zagotować i dusić pod przykryciem ok.25 min. na średnim ogniu.



Składniki:

- Gotowe danie Chłopski garnek - Winiary”
- 250 g kielbasy • 400 g obranych ziemniaków
- 200 g białej kapusty • 1 papryka czerwona

Kluski przecieraki

Halina Rychlińska

Stowarzyszenie Rozwoju

Miasta i Gminy Orneta

Ornecianie”

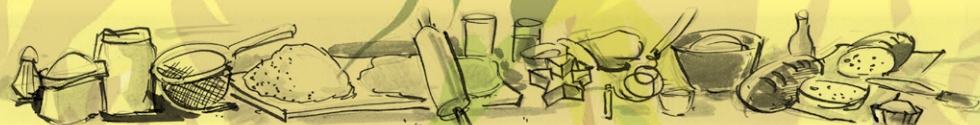
Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki, zetrzeć na tarce (drobnej), lekko odcedzić, wsypać 2 szkl. mąki, szczyptę soli i zagnieść. Do gotującej wody wrzucać uformowane kluseczki, gotować przez 10 min. Odcedzić, posypać rozkruszonym twarogiem i polać przysmażoną cebulką z boczkiem.



Składniki:

- 1 kg ziemniaków • 2 szkl. mąki pszennej
- 1 cebula • 15 dag boczku • szczypta soli
- 250g twarogu.



Zrazy warmińskie

Henryk Wilczek
Spręcowo Gmina Dywity

Sposób przygotowania:

Mięso poporcjować, rozbić tłuczkiem, po czym natrzeć solą i pieprzem. Chleb namoczyć w wodzie lub mleku i odcisnąć. Boczek pokroić w paski, dodać chleb, sól, pieprz, paprykę, jajo i wyrobić na jednolitą masę. Na mięso nałożyć farsz i zawinąć w rulon, obtoczyć w mące i smażyć na tłuszczu. Przełożyć do rondla z przysmażoną cebulką i dusić do miękkości.

Składniki:

• 800 g wołowiny • 100 g boczku wędzonego
• 60 g smalcu • 10 g mąki • 1 jajo • 50 g chleba razowego • 80 g cebuli • pieprz czarny • papryka w proszku • sól.



Kalafior faszerowany

KGW Aksamitka" – Piasty Wielkie
Gmina Górowo Iławeckie

Sposób przygotowania:

Kalafiora blanszujemy (gotujemy krótko + 2 łyżki soli + 1 łyżeczka cukru), studzimy. Mięso przygotowujemy jak na mielone, wkładamy między kwiaty kalafiora, uciskamy, smarujemy majonezem. Zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180° C ok. 50 min. Po tym czasie posypujemy startym żółtym serem i dalej pieczemy ok. 10 min. na złoty kolor.

Składniki:

• 1 kalafior • mięso mielone 0,5 kg • 1 jajko
• 3 łyżki majonezu • sól • pieprz • 10 dag sera żółtego.

Bliny z pomaczką

Beata Balul
Lubomino

Sposób przygotowania:

Boczek pokroić w kostkę, przesmażyć z pokroją w kostkę cebulą. Jajka roztrzepać i rozprowadzić z mąką i mlekiem. Wlać na patelnię z boczkiem, smażyć do uzyskania odpowiedniej konsystencji (wg uznania), doprawić do smaku.

Bliny: ziemniaki zetrzeć na tarce z cebulami, dodać mąkę, jajka i przyprawy do smaku. Smażyć duże bliny na lekko natłuszczonej patelni.

Zwijać w rulon.



Składniki:

Bliny: • 2 kg ziemniaków • 2-3 cebule
• 0,5 szkl. mąki • 3 jajka • sól • pieprz.
Pomaczka: • 0,5 kg boczku • 0,5 l. mleka • 4 jajka
• 0,5 szkl. mąki • sól • pieprz • 1 cebula.

Ołatki ze schabu

Małgorzata Ciszewska
Lubomino

Sposób przygotowania:

Umyty i osuszony schab, pokroić na bardzo cienkie plastry. Rozbić tłuczkiem i przyprawić: solą, pieprzem, majerankiem oraz rozartym zębkiem czosnku. Na każdy kawałek mięsa kłaść po 2-3 śliwki bez pestek i bardzo dokładnie zawinąć. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Usmażone, osączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawać na zimno i na ciepło.



Składniki:

• 20 dag schabu bez kości • 15 dag śliwek wędzonych • majeranek • czosnek • sól • pieprz
• olej do smażenia.





Ziemniaczana rolada z kielbasą

Grzegorz Kalamarski

Lubomino

Stowarzyszenie Aktywnych

Mieszkańców Lubomina

Lubimy Lubomino”

Sposób przygotowania:

Do ugotowanych, przeciętych przez praskę ziemniaków dodać mąkę, jajko, stopione masło, sól do smaku, po czym wyrobić ciasto. Kielbasę zemieć w maszynce, dodać pokrojoną w drobną kostkę i zrumienioną cebulę, bulkę tartą i przyprawy. Wymieszać. Ciasto rozwałkować i nałożyć na nie przygotowany farsz. Zawinąć w płócienną serwetkę i gotować na małym ogniu ok. 30 min.

Składniki:

- ok. 0,5 kg ziemniaków • pół szklanki mąki
- 1 jajko • 1 łyżka masła • sól • 2-3 pętka kielbasy zwyczajnej • cebula • łyżka masła lub margaryny
- 1-2 łyżki bulki tartej • sól • pieprz do smaku.



Biała kielbasa z jabłkami i cebulą

Bożena Piasecka

Henrykowo - Gmina Orneta

Sposób przygotowania:

Jabłka obrać, pokroić na większe kawałki, cebulę pokroić w piórka. Białą kielbasę podsmażyć na maśle z obu stron, na rumiano. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i posypać delikatem KNOR. Na pozostałym po smażeniu kielbasy tłuszczu podsmażyć cebulę i jabłka. Doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Przełożyć na kielbasę, zamknąć naczynie i piec 30 min. w 180 °C.

Składniki:

- 6 pętek białej kielbasy, surowej • 4 kwaśne jabłka • 4 duże cebule • 2 łyżeczki delikatu czerwonego do mięsa KNOR • majeranek do smaku • sól • pieprz • 1/4 kostki masła EXTRA.

Kapusta faszerowana

Danuta Lipiak

Henrykowo - Gmina Orneta

Sposób przygotowania:

Mięso mielone mieszamy z posiekaną cebulą, dodajemy jajka, sól, pieprz.

Kapustę parzymy kilka minut we wrzątku. Wyjmujemy i ostrożnie rozdzielamy liście. Nakładamy farsz mięsny na małe liście, potem kolejno na duże i aż do złożenia główki, ostatnie liście spinamy wykałaczką.

Kapustę wkładamy do naczynia żaroodpornego, polewamy rozpuszczonym bulionem i dusimy 1 godzinę. Kostkę bulionu rozpuszczamy w 1,5 szkl. wody, gotujemy, dodajemy przecier, 2 łyżki śmietany, sól, pieprz, natkę pietruszki. Podajemy na ciepło.



Składniki:

- 1 średnia główka kapusty (białej) • sól • pieprz
- 1 kg mięsa mielonego wieprzowego • 2 jajka
- 1 cebula • 1 kostka bulionu • 2 łyżeczki przecieru pomidorowego • sól • pieprz • 2 łyżki śmietany
- natka pietruszki.

Czernina z tartymi kluseczkami

Krystyna Pechta

Bądle - Gmina Górowo Iławeckie

Sposób przygotowania:

Z podanych składników ugotować rosół. Krew z kaczki spuścić prosto do octu. Do tak przygotowanej krwi dodać 2 łyżki mąki i dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Dodać jedną śmietaną 18%. Gdy wszystko jest dobrze wymieszane, dolać trochę gorącego rosolu. Jeszcze raz zamieszać i wlać do rosolu. Doprawić majerankiem i jeszcze chwilę gotować. Ziemniaki obrać, umyć, startować na tarce o drobnych oczkach. Ciasto ziemniaczane odcedzić z nadmiaru wody, dodać jajko i mąkę, wymieszać. Ciasto przełożyć na deskę i łyżką skubać małe kluseczki prosto do osolonego wrzątku. Gotować 10 min. Odcedzić i przelać zimną wodą. Kluseczki zalać gorącą czerniną.



Składniki:

- czernina: • Porcja rosółowa z jednej kaczki i podrobry • włoszczyzna • sól • pieprz • ziele angielskie
- liść laurowy • majeranek • przypieczona cebulka
- krew z jednej kaczki • ocet • mąka • śmietana 18%.
- tarte kluseczki: • 1 kg ziemniaków • jajko
- 3-4 łyżki mąki pszennej.





Wereszczaka

Grupa Aktywności Lokalnej Gal" – Rogiedle Gmina Lubomino

Sposób przygotowania:

Schab porąbać na kawałki, posolić i podrumienić na patelni na świeżej słoninie. Wlać tyle kwasu buraczanego, aby było kwaskowate, włożyć ziele angielskie i dokładnie zagotować. Na koniec wsypać podsitkowego chleba tartego, uważając aby sos nie był zbyt gęsty, wymieszać i podduścić. Podawać z kaszą gryczaną. Można tę Wereszczakę gotować z mięsem wołowym. Sposób kwaszenia barszczu z buraków: 6 większych lub 10 mniejszych buraków ćwikłowych oskrobać i opłukać, pokrajać na drobne kawałki, a włożywszy w drewniane lub gliniane naczynie zalać przegotowaną, letnią wodą. Na wierzch dać kawałek żytniego, kwaśnego chleba i postawić w ciepłym miejscu nad kuchnią. Po czterech dniach powinien być barszcz kwaśny do użycia. Jeśli się na wierzchu utworzy pleśń, należy ją zebrać, wyrzucić rozmiękły chleb i zamieszać dobrze od spodu. Taki barszcz trzymany w chłodnym miejscu można przechowywać dłuższy czas zupełnie świeży, ale trzeba go, gdy dobrze kwaśny, zlać czysty w butelki i zawiązać pergaminowym papierem. Barszcz powinien być zawsze w domu, gdy jeden się kończy, zaraz świeży zakwasić.

Składniki:

- Duży kawałek schabu (może być z kością)
- kilka plasterków świeżej słoniny
- 1- 2szklanki kwasu buraczanego
- para porcji (2 kromki)chleba podsitkowego
- do smaku kilka ziaren ziela angielskiego
- pieprz
- sól
- jeśli ktoś lubi to 2 ząbki czosnku.



Pierogi Teściowej

Krystyna Gromek
Ornecianie" – Orneta

Sposób przygotowania:

Zrobić zaczyn, wymieszać z niewielką ilością wody (cieplej) drożdże ok.5 dag, zasypać mąką, zostawić do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do miski, dodać jajko, zaczyn, wodę, sól do smaku. Zagnieść ciasto ,musi odstawać od rąk, zostawić aby lekko podrosło. Rozwałkować. Wykrawać kwadraty, kółka, nadziewać mięsem i smażyć na głębokim oleju, do zrumienienia.

Składniki:

- ciasto:** • 1/2 kg mąki pszennej • woda ok. 2 szkl.
- jajko • 5 dag drożdży • sól.
- Farsz:** • 1/2 kg mięsa mielonego • jajko.
- przyprawy:** • sól • pieprz (mięso wymieszać z przyprawami, jajkiem).

Czatnia z owoców (śliwek węgerek) dodatek do ciemnego, pieczonego mięsa

Genowefa Dreźniak – Derc Gmina Jeziorany



Składniki:

- 1,5 kg śliwek węgerek
- 3 duże cebule pokrojone w kostkę
- 3 jabłka ze skórą pokroić
- 1/2 kg rodzynek
- 1/2 kg cukru
- 2 łyżki soli kamiennej
- 1 łyżka imbiru mielonego
- 3 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę
- 1/2 litra octu winnego lub spirytusowego
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 goździków, • kora cynamonu.

Sposób przygotowania:

Ze śliwek usunąć pestki, włożyć do garnka, dodać pozostałe składniki, gotować na małym ogniu 2 i pół godziny. Przełożyć do wyparzonych słoików i pasteryzować 15 min. Słoiki odstawić na 3 miesiące. Po tym czasie czatnia jest gotowa do spożycia.



• ciekawe przepisy zamknięte w słoiku” •

Grzyby w sosie słodko-kwaśnym na zimę

Stowarzyszenie Aktywnych Mieszkańców
Lubimy Lubomino” – Lubomino

II



Składniki:

- 1 kg dowolnych, świeżych grzybów leśnych • 1 szkl.oleju • 1 szkl. wody • 4 łyżki cukru • 4 łyżki octu 10% • 1 łyżka mielonej • słodkiej papryki • 3 łyżki koncentratu pomidorowego • 1/2 kg cebuli • sól • pieprz • 2-3 listki laurowe • kilka plasterków surowej marchewki do smaku.

Sposób przygotowania:

Grzyby dokładnie oczyścić, obgotować i odcedzić. Cebulę pokroić w półplasterki i razem z marchewką obsmażyć na patelni, na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Włożyć grzyby. Poddusić. Wlać wodę, ocet, olej, cukier, przyprawy i koncentrat pomidorowy. Dusić jeszcze ok.15 min. Pod koniec wsypać mieloną, słodką paprykę i wymieszać. Gorącą potrawę przełożyć do słoików, mocno zakręcić i pasteryzować dwukrotnie dzień po dniu, około 20 min.



• ciekawe przepisy zamknięte w słoiku” •

Marchew w zalewie

Hanna Wilczek
Spręcowo – Gmina Dywity

III



Składniki:

- 3 kg marchwi • 2 szklanki wody • 2 cebule • 2 papryki • 1 szkl.oleju • 1 łyżka pieprzu • 1/2 szkl. octu 10% • 5 łyżek cukru • sól do smaku • 1/2 słoiczka przecieru pomidorowego.

Sposób przygotowania:

Marchew pokroić w plasterki, posypać do smaku solą, dusić do miękkości w 2 szklankach wody. Cebulę i paprykę pokroić w kostkę i dusić na oleju, dodać 1 łyżkę pieprzu, ocet, cukier, przecier pomidorowy. Połączyć wszystkie składniki i dusić razem około 10 min. Przełożyć do słoików i pasteryzować ok.20 min.





Ananas z cukinii

Elżbieta Bojarska
Zięby Gmina Górowo Iławeckie

Składniki:

- 3 kg cukinii • 4 łyżeczki kwasu cytrynowego
- 1 kg cukru • 2 olejki ananasowe.

Sposób przygotowania:

Cukinię obrać pokroić w centymetrową kostkę, 1/2 l. wody wymieszać z kwaskiem cytrynowym, zalać cukinię i odstawić na 24 godz. Po tym czasie wsypać cukier i wlać olejek. Odstawić na 2 godz. Tak przygotowaną cukinię przełożyć do słoiczków i pasteryzować 15 min. Cukinia o smaku ananasa świetnie nadaje się do ciasta, sałatek i serów.



Kolorowa cukinia

Joanna Bil
Henrykowo Gmina Orneta

Składniki:

- 1 kg cukinii zielonej i żółtej • 1 papryka czerwona • 1 marchewka.
- Zalewa:** • 4 szklanki wody • 1 szkl. octu 10% • 2 łyżki cukru • 2 łyżki soli • 4 ziarna ziela angielskiego (wszystko gotujemy).

Sposób przygotowania:

Cukinię myjemy, kroimy w kostkę, wkładamy do słoików wraz z pokrojoną w plasterki marchewką i w kostkę pokrojoną surową papryką. Zalewamy wcześniej przygotowaną, wystudzoną zalewą i pasteryzujemy 15-20 min. od zagotowania.

Sos jesienny

Krystyna Gromek
Stowarzyszenie Rozwoju Miasta
i Gminy Orneta Ornećanie

Sposób przygotowania:

Gotujemy zalewę: ocet z wodą i cukrem; warzywa kroimy w kostkę, wrzucamy do zalewy i gotujemy ok. 30 min. Dodajemy resztę składników, delikatnie mieszamy i przekładamy do słoików. Pasteryzujemy ok. pół godziny.



Składniki:

- 3 kg cukinii • 1 kg cebuli • 1 kg papryki • cukier 1 szkl. • 2/3 szkl. octu 10% • 1 i 1/3 szklanki wody
- 1 litr koncentratu pomidorowego • 1 łyżka papryki słodkiej • 1 łyżeczka chilli • 1 łyżka curry.

Jesienny mix

Irena Krasodomska
Rodnowo Gmina Bartoszyce

Składniki:

- 1/2 kg papryki • 1/2 kg ogórków • 1/2 kg cebuli szalotki • 1 duży kalafior • 1/2 kg fasolki szparagowej.
- zalewa:** • 4 szkl. wody • 1 szkl. octu 10% • 1 szkl. cukru • 1 łyżka soli • 6 ziarenek pieprzu • 6 ziarenek ziela angielskiego • kilka ziarenek gorczycy • kilka ząbków czosnku (wszystko zagotować).

Sposób przygotowania:

Warzywa pokroić, umyć i sparzyć (zblanszować). Odcedzić i ułożyć w słoikach, zalać gorącą zalewą. Pasteryzować 15 minut.



Żurawina z gruszkami i miodem

Koło Gospodyń Wiejskich
Kandyty – Gmina Górowo
Iławeckie

Sposób przygotowania:

Zagotować ½ szkl. wody, dodać cukier, żurawinę, obrane i pokrojone w kostkę gruszki, goździki, cynamon. Gotować na małym ogniu aż gruszki staną się szkliste. Przyprawić do smaku miodem i odrobiną soli. Podawać na zimno lub ciepło do mięsa.

Składniki:

• 1 szkl. żurawin • 2 twarde gruszki • 1/2 szkl. cukru • 2 łyżki miodu • szczypta soli • szczypta cynamonu • 4-5 goździków.

Nutella ze śliwek

Natalia Palmowska
Spręcowo Gmina Dywity

Składniki:

• 2,5 kg śliwek węgierek • 1 kg cukru • 20 dag kakao • 2 opakowania cukru waniliowego.

Sposób przygotowania:

Ze śliwek usunąć pestki, włożyć do garnka i gotować do odparowania, dodać cukier, cukier waniliowy, na końcu kakao. Podgotować ok. 15 min. Przełożyć do słoików, pasteryzować ok. 15 min. Gotowe śliwki doskonale smakują z naleśnikami, goframi, lodami lub jako dodatek do ciasta.

Rydze Wichrowskie w sosie pomidorowym

Anna Pacanowska – „Klub Babki Ziemiarki”
Blanki Gmina Lidzbark Warmiński

Sposób przygotowania:

Obgotować rydze. Wlać olej do brytfanki, pokrojoną cebulę zeszklić, dodać rydze. Dusić 30 min. Dodać wodę, ocet, przyprawy, dusić kolejne 10 min. Pod koniec dodać koncentrat i dusić jeszcze 10 min. Przełożyć do słoiczków, pasteryzować pół godziny.



Składniki:

• 1 kg rydzwów • 1/2 szkl. oleju • 3 duże cebule • 1/2 szkl. wody • 1/2 szkl. octu 10% • 5 ziarenek ziela angielskiego • 3 liście laurowe • pieprz mielony • 3 łyżeczki miodu lub cukru • 1 średni słoiczek przecieru pomidorowego (jeśli domowy dodać więcej, powinien być gęsty i kwaśny).

Sos słodko-kwaśny

Barbara Maszczak
Bądle Gmina Górowo Iławeckie

Sposób przygotowania:

Pokrojone pomidory gotować aż się rozpadną. Przetrzeć przez sito, dodać pokrojoną w krążki cebulę i gotować 30 min. Dodać pozostałe składniki gotować kolejne 30 min. Na koniec sos zaprawić mąką ziemniaczaną wymieszaną w niewielkiej ilości zimnej wody. Gorący sos przełożyć do słoików, zakręcić i postawić do góry dnem. Do sosu można dodać kilka płatów śledzia i sałatka śledziowa gotowa.



Składniki:

• 3 kg pomidorów • 1 kg cebuli • po 1 papryce zielonej i czerwonej (pokroić w paseczki) • puszka ananasów (pokroić w kostkę) • puszka kukurydzy • 6 zmiążdżonych ząbków czosnku • 2 łyżki musztardy • 2 łyżki słodkiej papryki w proszku • 1 łyżka curry • 1 łyżka pieprzu • 2,5 szkl. cukru • 1 szkl. octu 10% • 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej.



• ciekawe przepisy zamknięte w słoiku •

Mielonka mojej Mamy

Stanisław Urbanik – Jeziorany



Składniki:

- 80 dag łopatki wieprzowej • 20 dag boczku surowego • pieprz świeżo zmielony • sól, czosnek • majeranek
- woda (przyprawy dodać wg uznania, do smaku).

Sposób przygotowania:

Łopatkę zmielić na grubym sitku kielbasianym. Boczek zmielić na sitku drobnym. Dodać niewielką ilość wody i przyprawy. Dokładnie wszystko wymieszać. Szczelnie napełnić słoiki „weki”. Zakręcić i pasteryzować ok.30 min. (w zależności od wielkości słoika). Po 24 godz. powtórzyć pasteryzację.

Papryka w zalewie

Zofia Czuk

Wolnica Gmina Lubomino



Składniki:

Papryka ostra, duża, po 10 sztuk :zielona, czerwona, żółta.

Zalewa: • 3 szklanki wody • niepełna szklanka octu 10% • 2 czubate łyżki cukru • łyżka soli • kilka ziaren ziela angielskiego • 2 ząbki czosnku • kilka ziaren gorczycy.

Sposób przygotowania:

Z papryki usunąć pestki i dokładnie umyć ręce!!! Zagotować składniki zalewy i wystudzić. Paprykę układać w słoiku, zalać zalewą i pasteryzować 7 min. (nie dłużej).

• z warmińskiego jesiennego ogródka na słodko •

Ciasto marchewkowe z dżemem z cukinii

Małgorzata Gulbinowicz

Wapnik Gmina Lubomino



Składniki:

- 1,5 szkl. startej marchwi (ok.3-4 sztuki)
- 1,5 szkl. mąki • 4 jajka, 1 szkl. oleju
- 1 szkl. cukru • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 1 płaska łyżeczka sody
- 1 łyżeczka cynamonu • 1 łyżeczka przyprawy do piekarnika • 1 łyżeczka cukru waniliowego • 1 szkl. posiekanych orzechów włoskich • pół łyżeczki soli.
- Polewa:** • 100 g. kremowego sera - słonego (Almette) • 3-4 łyżeczki miodu • 2 łyżki masła • (masło ucieramy, dodajemy po łyżeczce sera, dosładzamy miodem).

Sposób przygotowania:

Jajka ubijamy mikserem z cukrem, stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z sodą, proszkiem i solą. Dolewamy powoli olej, ucieramy, ciasto wchłonie cały olej. Dodajemy cynamon, przyprawę do piekarnika, dodajemy marchew startą na drobnych oczkach i orzechy, delikatnie mieszamy. Formę wykładamy papierem do pieczenia, na to ciasto i pieczemy w 180° C 45-55 min. Po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem, smarujemy przygotowaną wcześniej polewą i przekładamy dżemem z cukinii.



• z warmińskiego jesiennego ogródka na słodko •

Placki z cukinii, marchewki i jabłuszek z dżemem z cukinii

Stowarzyszenie „Dolina Pastęki”

– Wapnik Gmina Lubomino



II

Składniki:

- 200 g startej młodej cukinii
- 2 małe jabłka • 2 średnie marchewki starte na tarce • sok z ½ cytryny • 2 jajka • 2 kopiane łyżki mąki pszennej • cukier do smaku • olej do smażenia.
- Dżem z cukinii:** • 2 kg cukinii bez skóry i gniazd nasiennych • 1/2 kg cukru • 2 galaretki cytrynowe • szczypta kwasu cytrynowego • olejek cytrynowy

Sposób przygotowania:

Dżem: cukinie zetrzeć na tarce, rozgotować. Dodać cukier, galaretki i olejek cytrynowy do smaku. Gotujemy 30 min., pod koniec dodać kwas cytrynowy.

Placki: wszystkie warzywa i owoce włożyć do miski. Dodać przyprawy, mąkę, jajka, sok z cytryny. Wszystko dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej. Smażyć placuszki na złoty kolor. Podawać z dżemem z cukinii.

Sposób przygotowania:

Ciastka rozrabniamy i łączymy z cukrem, kakao, orzechy zmielone i stopione masło. Masę wykładamy do tortownicy i wstawiamy na pół godz. do lodówki.

Przygotowujemy masę serową: jajka ucieramy z cukrem, dodajemy masło, budyń i twaróg. Masę dzielimy na 2 części. Do 1 dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę, do 2 dodajemy czekoladę gorzką. Na spód wyłożony masą z ciastek wykładamy maliny, na nie masę białą i masę ciemną. Ciasto pieczemy w temp. 175°C - około 75 min. Aby ciasto było wilgotne, na spód piekarnika ustawiamy naczynie z wodą. Po ostygnięciu ciasto polewamy polewą i dekorujemy malinami.



• z warmińskiego jesiennego ogródka na słodko •

W malinowym chruśniaku

Anna Radzka – Dobrze Miasto

III



Składniki:

- 10 g ciastek • orzechy laskowe • 85 g masła
- 1 płaska łyżka kakao
- 1 pełna łyżka cukru pudru.

- Masa serowa:** • 800 g twarogu sernikowego
- 1/2 kostki masła • 5 jajek • 5 łyżek kremówki 36%
- 150 g cukru • budyń śmietankowy
- czekolada biała • czekolada gorzka • maliny.

- Polewa:** • 100 g czekolady gorzkiej • 6 łyżek kremówki 36%.





Tort miętowo-malinowy

Natalia Palmowska – Spręcowo
Gmina Dywity

Sposób przygotowania:

Ubić białka na sztywno, dodać cukier, żółtka, mąkę z proszkiem. Upiec.

Trochę malin odłożyć do dekoracji. Pozostałe maliny ugotować z cukrem i dodać żelatynę. Przesłodzić.

Śmietanę ubić z cukrem i cukrem waniliowym, dodać jogurt i rozpuszczoną żelatynę w małej ilości wody. Przeciąć biskopt, nasączyć, (przegotowana woda + zaparzona mięta + wódka + cukier)

przełożyć masą malinową, masą jogurtowo-śmietanową, na to 2 część biskoptu i resztę masy jogurtowej, udekorować malinami i listkami mięty.

Składniki:

Biskopt: 4 jaja • 4 łyżki cukru • 4 łyżki mąki krupczatki • łyżeczka proszku do pieczenia.

Masa malinowa : • 1 kg malin • pół szklanki cukru • 3 łyżeczki żelatyny.

Masa śmietanowo – jogurtowa: • 250 ml. śmietanki kremówki 30 % • 1 cukier waniliowy • łyżka cukru • 250 ml. jogurtu naturalnego • 2 łyżeczki żelatyny.

Nasączenie: • mięta • 50 ml. wody • 25 ml. wódki • 1 łyżeczka cukru.



Ciasto agrestowe

Justyna Jarosz – Dobre Miasto

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść szybko kruche ciasto, podzielić je na 2 części, rozłożyć płasko na blaszce i piec kolejno w tem. 1700C, przez ok. 20 min. Jeden z upieczonych placek pokruszyć i wymieszać z uprażonymi migdałami. Drugi upieczony zostawić w blaszce. Na kompocie agrestowym ugotować budyń. Wystudzić. Na placek w blaszce wyłożyć 1/3 śmietanki ubitej z rozpuszczoną i ostudzoną galaretką, na to wyłożyć masę budyńową i posypać 1/2 porcji pokruszonego ciasta z migdałami, wyłożyć resztę śmietany z galaretką i rozkruszone ciasto.

Składniki:

Ciasto:

- 2,5 szklanki mąki krupczatki • 0,5 szkl. cukru
- 3 żółtka • 3/4 kostki margaryny Kasia”
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem:

- 1 budyń waniliowy • 2 galaretki agrestowe
- 2 opakowania po 0,5 l. śmietanki kremówki 30%
- 20 dkg migdałów (wiórki) • 1 słoik kompotu z agrestu • 3/4 litra.

Tort Jeż

Wiesława Polak – Smolajny
Gmina Dobre Miasto

Sposób przygotowania:

Z podanych składników upiec biskopt. Wystudzić. Sporządzić krem budyniowy: ugotować budyń, przestudzić, masło ubić na puch z cukrem pudrem. Do masła stopniowo dodawać budyń i ucierać. Podzielić na 2 części. Do 1 dodać kakao.

Biskopt przekroić i nasączyć (woda z cytryną i cukrem). Uformować ciasto w kształcie jeża i posmarować ciemnym kremem.

Białym kremem udekorować, zrobić kolce.



Składniki:

Biskopt: • 5 jaj • 1 szkl. cukru • 1 szkl. mąki • 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem: • 1 kostka masła • 1/2 kostki margaryny • cukier puder do smaku • sok z jednej cytryny • budyń.

Kolorowy jesienny torcik na chłodne wieczory

Barbara Maszczak – Bądle
Gmina Górowo Iławeckie

Sposób przygotowania:

Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożyć herbatniki. Pierwszą masę – krówkową, rozsmarować na ciastkach.

Na to warstwę krakersów + masa budyniowa (zmiksować margarynę z budyń) + herbatniki + krem do tortów. Na krem, lekko tężejącą galaretkę.

Na krakersy wyłożyć krem karpątkowy i posypać wiórkami kokosowymi.

Kolejno wyłożyć dżem, zsiadłą galaretkę i bitą śmietanę (przygotowana wg przepisu na opakowaniu). Świeże owoce rozłożyć na cieście i zalać tężejącą galaretką. Torcik odstawić do lodówki aby stęzał.



Składniki (na małą blaszkę):

- 2 paczki herbatników po 20 szt. • masa krówkowa • 1 puszka • 2 paczki krakersów • budyń (ugotować wg przepisu) + 3/4 kostki margaryny • krem do tortów czekoladowy (przygotować wg przepisu) + 3/4 kostki margaryny • galaretka kolorowa (przyg. według przepisu)
- krem do ciasta „karpátka” wg przepisu + 3/4 kostki margaryny • 2 garście wiórków kokosowych do posypania • dżem z jabłek lub śliwek cały słoik • galaretka inna niż poprzednia • śmietana śnieżka wg przepisu • owoce z ogródka - jabłka, śliwki, wiśnie itp.
- galaretka - dowolny smak.



• z warmińskiego jesiennego ogródka na słodko •



Ciasto z owocami

Renata Burdziak – Bądle
Gmina Górowo Iławeckie

Sposób przygotowania:

Z mąki, cukru i masła zagniatamy kruszonkę, wkładamy do lodówki. Śliwki wypestkować, gruszki obrać przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne.

Owoce włożyć na patelnię zasypać trzema łyżkami cukru i wody. Poddusić i wyłożyć na sito.

Masto utrzeć z cukrem, dodać jajka, śmietankę i olej. Następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i likierem.

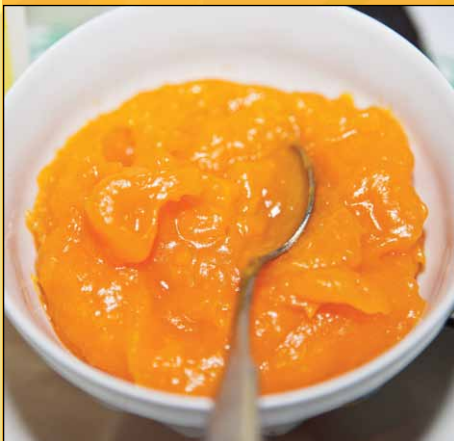
Ciasto wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na wierzchu ułożyć owoce, na przemian i posypujemy kruszonką.

Pieczemy 60 min. w temp. 180 C°.

Składniki:

- 10 dag masła • 1 szklanka cukru • 2 jajka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany • 2 łyżki oleju
- 2 szklanki mąki • 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 kieliszki likieru pomarańczowego • 30 dag twardej śliwki • 6 gruszek
- 3 łyżki cukru.

- Kruszonka:** • 15 dag mąki • 10 dag cukru
• 10 dag masła.



Dżem z dyni

Hildegarda Zalman – Frączki
Gmina Dywity

Sposób przygotowania:

Dynię obrać ze skóry, pokroić w kostkę i rozgotować. Przetrzeć przez sito, dodać cukier, galaretki cytrynowe i sok z jednej cytryny.

Wymieszać i zostawić do wystygnięcia.

Składniki:

- 5 kg dyni • 1 kg cukru • 4 galaretki • 1 cytryna.

Laureaci konkursu „Jesienne Smaki Warmii”

POTRAWY OCENIAŁO ZNAKOMITE JURY KONKURSOWE W SKŁADZIE:

KAROL OKRASA – Przewodniczący Jury. Mistrz Kuchni, humoru, dobrego klimatu. Chłop bosy... jak się okazuje. Swój człowiek w wielkim świecie kulinariów.

Małgorzata Jankowska-Buttitta – znawczyni kuchni Warmińskiej, autorka książki o Smakach Warmii – członek Jury.

Grażyna Kondek – nauczycielka sztuki kucharskiej – członek Jury.

Elżbieta Dziemidowicz – przedstawicielka WMZDZ, wytrawny degustator kulinarny – członek Jury.

Anna Krech – właścicielka 2 dobromiejskich restauracji, mistrzyni dobrego smaku i klimatycznych wystrójów wnętrz – członek Jury,

Marzena Białas – doświadczona managerka obiektów gastronomicznych – członek Jury.



• Ryby morskie słodkowodne na gorąco i na zimno

Miejsce I – Irena Palmowska – „Klopsiki rybne po warmińsku”

Miejsce II – KGW Bądle – „Bigos z ryby”

Miejsce III – Halina Kuchta – „Pulpety rybne w galarecie z warzywami”

• Przysmaki z kresów w kuchni warmińskiej

Miejsce I – Łucja Kuczyńska – „Gołąbki z soczewicą i grzybami leśnymi”

Miejsce II – Mariola Gulbinowicz – „Czarnina z kaczki z kluskami ziemniaczanymi”

Miejsce III – Zofia Czuk – „Kartacze w sosie grzybowym”

Grand prix – Stowarzyszenie przyjaciół wsi Bukwałd

– „Raduńskie bliny z bukwałdzką sarniną”

Wyróżnienie nadane przez K. Okrasę – Krystyna Buczyńska

– „Chleb na zakwasie wg receptury prababci” (program K. Okrasy o chlebie)

• Ciekawe przepisy zamknięte w słoiku

Miejsce I – Genowefa Dreźniak – „Czatnia z owoców dodatek do ciemnego, pieczonego mięsa.”

Miejsce II – Stowarzyszenie aktywnych mieszkańców Lubomina “Lubimy lubomino” – „Grzyby w sosie słodko-kwaśnym na zimę”

Miejsce III – Hanna Wilczek – „Marchew w zalewie”

• Z warmińskiego jesiennego ogródka na słodko

Miejsce I – Małgorzata Gulbinowicz – „Ciasto marchewkowe z dżemem z cukinii

Miejsce II – Stowarzyszenie „Dolina Pastęki” – „Placki z cukinii m archewki i jabłuszek z dżemem z cukinii”

Miejsce III – Anna Radzka – „W malinowym chruśniaku”



SMAKI WARMII W KOMERCYJNYCH OBIEKTACH RESTAURACYJNYCH

Hasło „Smaki Warmii” przez 4 lata funkcjonowania regionalnych konkursów kulinarnych stało się marką dobrego smaku i wizytówką turystyczną naszego regionu.

Dlatego wszystkich przedsiębiorców i gospodarstwa agroturystyczne, które przejdą „próbę ogniową” stając w szranki konkursowe i uzyskując aprobatę jury konkursowego nagramy certyfikatem WARMIA SMAKUJE.



W konkursie „Jesienne Smaki Warmii” za udział i pyszne potrawy w kategorii specjalnej „Kuchnia Warmińska w placówkach gastronomicznych” certyfikaty otrzymali:

- **Gospodarstwo Agroturystyczne „Fajne Miejsce”** za „Knedle ze śliwkami”(1) i „Szcupaka faszzerowanego”(2)
- **Centrum Szkoleniowo-Rekreacyjne „Śladami Napoleona”** za „Karpia po Warmińsku”(3) i Pieczeń cielęcą na dziko”(4)
- **Gospodarstwo Agroturystyczne Elwira Aramowicz** za „Serniczki w sosie śmietanowo-maślanym z Franopola”(5)

Przyznaliśmy również nagrody specjalne „Szwecja smakuje” naszym Partnerom z Leader Blekinge:

Restauracja Sturk Rökeri za „Talerz przysmaków z wędzarni na wyspie Sturk”(6), **Vildmarkscafeet Belganet** za „Superdorsz w dobrym towarzystwie”(7).

1. „Knedle ze śliwkami”

Sposób przygotowania: obrać ziemniaki i ugotować w osolonej wodzie. Przepisać przez praskę i wymieszać z mąką pszenną, ziemniaczaną, jajkiem, żółtkiem, odrobiną soli i zagnieść ciasto. Po wyrobieniu na gładką masę formować knedle wkładając do każdego wydrążoną śliwkę i łyżeczkę cukru z odrobiną cynamonu. Sklejamy dokładnie ciasto, by w czasie gotowania nie rozkleiło się. Gotować w osolonej wodzie 5 min. od chwili wypłynięcia. Na maśle rumienimy cebulę. Polewamy knedle.

receptura: 1kg śliwek, 1kg ziemniaków, 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej, pełna szklanka maki pszennej, 1 żółtko, 1 całe jajko, 1 duża cebula, 3 duże łyżki masła, sól, cukier, cynamon.

2. „Szcupak faszzerowany”

Sposób przygotowania: szczupaka oskrobać z łuski, odciąć płetwy nie dziurawiąc skóry, naciąć skórę przy głowie, zdjęć oddzielić mięso od ości. Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Mięso ryby zmielić, połączyć z bułką i jajkiem, masłem, pieprzem, solą, koperkiem, wszystko razem wymieszać. Nadziewać skórę farszem niezbyt ściśle. Ugotować wywar z litra wody przypraw, warzyw z głową, włożyć ości i płetwy szczupaka. Włożyć nadzianą rybę do wywaru i gotować na małym ogniu ok.25-30 min. pozostawić do ostygnięcia. Wyjąć na głębszy półmisek. Wywar przecedzić, dodać żelatynę, zagotować, zalać szczupaka udekorowanego warzywami, ostudzić aby galareta się zsiadła.

receptura: szczupak średniej wielkości (ok.1 kg), 1 bułka, 1 jajko, 1/4 kostki masła, marchew, pietruszka, seler, por, 2 cebule, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie, koperek.

3. „Karp po warmińsku”

Sposób przygotowania: z ryby usunąć łuski, wypatroszyć, umyć. Natrzeć solą, pieprzem, słodką papryką i czosnkiem. Skrapiamy sokiem z cytryny i zostawiamy na 12 godz. Warzywa pokroić w kostkę, dusić na patelni, a następnie włożyć do karpia. Piec w naczyniu żaroodpornym podlewać winem. Danie podajemy na zimno dekorując plasterkami cytryny i gałązkami kopru.

receptura: karp 2 kg, 1/2 kg cebuli, 1 papryka, 1 por, 5 dużych pieczarek, 3 ząbki czosnku, 1 cytryna, 100 ml. białego wina, 100 ml. oleju, sól, pieprz, papryka słodka.

4. „Pieczeń cielęcą na dziko po warmińsku”

Sposób przygotowania: umytą cielęcinę obłożoną warzywami marynować 2 dni. Wyjąć mięso z marynaty usunąć warzywa, obsmażyć na maśle podlewać marynatą. Dusić pod przykryciem przez godzinę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotową cielęcinę zalać śmietaną wymieszaną z mąką i zagotować. Podawać z kluskami.

receptura: 2 kg cielęciny z udźca, 2 łyżki masła, sól, pieprz do smaku. Marynata: szklanka wody, 1/2 szkl. octu 3%, liść laurowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, pietruszka, 10 ziarenek pieprzu, 10 ziarenek ziela ang., sól. **sos:** 2 śmietany, 2 łyżki płaskie mąki.

5. „Serniczki w sosie śmietanowo serowym z Franopola”

Sposób przygotowania: z twarogu, maki, żółtek i soli zagniatany ciasto. Formujemy wałki i kroimy kształt kopytek. Pieczemy w piekarniku w 200°C. Upieczone serniczki dusić w sosie śmietanowo-maślanym.

receptura: 4 szklanki maki, 1 kg twarogu, 4 żółtka, sól do smaku. **Sos:** 1 litr śmietany, 1 kostka masła (zagotować razem)

6. „Superdorsz w dobrym towarzystwie”

Sposób przygotowania: filety podzielić na części i ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać solą i pieprzem, nakryć folią aluminiową lub pokrywką. Piec w 175°C ok.25 min. Przygotować sos: umyć i posiekać pieczarki, pora, paprykę i cebulę. Podsmażyć na maśle. Dodać resztę składników i zagęścić ok.2 łyżkami mąki. Gotować sos ok.10 min. Serwować z pure ziemniaczanym i salata.

receptura: 1 kg dorsza, sól, pieprz cytrynowy, 300 g pieczarek, 1 mały por, 1 czerwona papryka, 1 cebula, 1 puszka pomidorów, 1 kostka rosolu rybnego, 1,5 szkl. gęstej śmietany, 1,5 szkl. mleka, 2 łyżki posiekanego koperku, 2 łyżki mąki.

7. „Talerz przysmaków z wędzarni na wyspie Sturk”

Sposób przygotowania: Marynować łosoś w ziołach i uwędzić (na ciepło). Przygotować sałatkę ziemniaczaną: ugotować i pokroić ziemniaki, posiekać drobno jabłko, ogórek konserwowy, cebulę, dodać przyprawę i majonez. Delikatnie wymieszać. Układać na talerzu łosoś, śledzia i sałatkę. Posypać białym pieprzem.

receptura: łosoś, cukier, bazylija, sałata, pomidory koktajlowe, gęsta śmietana, majonez, przyprawy, ziemniaki, jabłko, czerwona i biała cebula, ogórki konserwowe, śledź solony.

DEGUSTACJE KULINARNE

- KUCHNIE WSCHODU

Sołectwo Babiak - „Sernik z rodzynekmi”

Sposób przygotowania: zagnieść ciasto z podanych składników i włożyć na 30 min. do lodówki. Rozłożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Masło ucierać i dodawać stopniowo cukier, żółtka z 4 jaj (białka zostawić), twaróg a następnie mąkę ziemniaczaną, aromat i rodzyunki obtoczone w mące. Z białek ubić pianę i dodać do masy twarogowej, delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Na wcześniej przygotowane ciasto wykładamy masę i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez około 1 godzinę.

receptura: Ciasto na spód 250-300 g mąki, 10 dkg cukru, 15 dkg, 2 żółtka, jajko, łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka gęstej śmietany.

Masa serowa: 1 kg twarogu, kostka masła, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 1 szklanka cukru, 4 jaja, aromat cytrynowy, garść rodzynek.

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Babiak „Jabłecznik z budyniem”

Sposób przygotowania: jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Masło utrzeć ze szklanką cukru i żółtkami na puch. Ucierać i stopniowo wsypać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Ubić na sztywno pianę z białek, połączyć delikatnie z masą. Budynie ugotować w litrze mleka, dodać 0,5 szkl.cukru. 3/4 ciasta wyłożyć na blachę wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką, przykryć warstwą startowanych jabłek, wyłożyć gorący budyn a na wierzch resztę ciasta. Piec w temp. 180°C około 50 min.

receptura: 1,5 szkl.cukru, 1 kg jabłek, kostka masła, 4 jajka, 1,5 szkl. mąki pszennej, 1,5 szkl. mąki ziemniaczanej 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 duże opakowania budyniu śmietankowego, 1 litr mleka, tłuszcz i bułka tarta do formy

Koło Gospodyń Wiejskich – Babiak „Bigos z kuchni warmińskiej”

Sposób przygotowania: kapustę kiszoną wypłukać ,odsączyć z nadmiaru wody i ugotować. Kapustę świeżą sparzyć i podgotować. Połączyć obie kapusty. Grzyby namoczyć na noc, odcedzić i gotować do miękkości, pokroić drobno, dodać do kapusty. Na patelni przesmażyć cebulę, pokrojony boczek, kielbasę pokrojoną w kostkę ,mięso .Wszystkie składniki połączyć, dodać przyprawę do smaku, suszone śliwki lub powidła, koncentrat pomidorowy, wlać wino. Dusić na małym ogniu ,mieszając od czasu do czasu przez ok.40 min.

receptura: 1 kg kapusty kiszonej, 1 kg kapusty słodkiej, poszatkowanej, 15 dag suszonych grzybów, 20 dag wędzonego boczku, 30 dag kielbasy zwyczajnej, 10 dag gotowanego mięsa, 1 duża cebula, smalec do smażenia, 1-2 łyżki powidel śliwkowych lub 15dag śliwek suszonych, 2 łyżki przecieru pomidorowego lub 4 pomidory świeże, 1 szkl. czerwonego, wytrawnego wina. **Przyprawy:** liść laurowy, ziele angielskie, cukier, sól, pieprz, magi w płynie.

Koło Gospodyń Wiejskich - Kandyty - Gmina Górowo Iławeckie

„Barszcz ukraiński”

Sposób przygotowania: fasolę zalać wodą ,zagotować i zostawić na 2 godz. Na wywarze ugotować kapustę, grzyby , ziemniaki. W połowie gotowania dodać podpieczoną cebulę, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek. Buraczki obrać , potarkować na grubych oczkach, przesmażyć na maśle, dodać do zupy. Gotować do miękkości buraków, dodać fasolę z wywarem i doprawić do smaku.

receptura: 3 duże buraki ćwikłowe, 200 g fasoli, 200 g ziemniaków, 200 g kapusty kiszonej, 100 g grzybów suszonych, 2 marchwie, 2 ząbki czosnku, 1 cebula, wywar z mięsa i dowolne pokrojone mięso. **Przyprawy:** liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, natka pietruszki.

„Bułeczki - cebulaki ”

wymieszać drożdże z ciepłym mlekiem i cukrem, odstawić na kilka minut. Przesianą mąkę wymieszać z solą, dodać olej, jajko i wyrosnięte drożdże, wyrobić ciasto. Formować bułeczki, lekko spłaszczyć i zostawić na ok. pół godziny do wyrosnięcia. Cebulę obrać ,pokroić, doprawić i podsmażyć. Dusić przez parę minut. W wyrosniętych bułeczkach zrobić dołki ,wkładać uduszoną cebulę i piec w temp. 220 °C przez 25-30 min. (można posypać żółtym serem).

receptura: 2 szkl.mąki, 3 dag drożdży, ¾ szkl. mleka, 1 łyżeczka cukru, 1/2 łyżeczki soli, 1 jajo, 2 łyżki oleju, 4-5 cebul.



JARMARKOWE RYB KUPOWANIE

Imprezą towarzyszącą Jesiennym Smakom Warmii był I **WARMIŃSKI JARMARK RYBNY**, zorganizowany w Centrum Dobrego Miasta. Najważniejszym stoiskiem jarmarkowym była SZWEDZKA OFERTA SPRZEDAŻOWA, przygotowana przez Partnera LGD w międzynarodowym projekcie współpracy: „TRANSGRANICZNA PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ...”. Na stoiskach przedstawicieli Leader Blekinge królowały łososie, śledzie, sosy, ciastka, pieczywo i charakteryzujące Szwecję akcesoria wystroju wnętrza.

Nie zabrakło lokalnych – dobromiejskich firm: wędzonych pstrągów Pani Mirosławy Redki, stoisk rodzinnych firm Państwa Kulewskich i Państwa Hir. Organizacja pilotażowych działań jest zawsze ryzykowna.

Dzięki otwartym na nowe wyzwania LOKALNYM PRZEDSIĘBIORCOM i lubiącym ryby mieszkańcom obszaru LGD, który nie szczędził funduszy na rybne specjalia, udało się.

Za powodzenie I Warmińskiego Jarmarku Rybnego wszystkim Wam serdecznie dziękujemy!

LGD „Warmiński Zakątek”



JARMARKOWE RYB KUPOWANIE



JESIENNE SMAKI WARMII już za nami

Jak było?

Pachnąco, smacznie, gwarno, radośnie. SUPER CZAS SPĘDZONY W GRONIE PRZYJACIÓŁ KOCHAJĄCYCH AKTYWNOŚĆ, ROZWIJAJĄCYCH PASJE, MIŁOŚNIKÓW WARMII I DOBRYCH SMAKÓW.



Już tęsknimy za Smakami Warmii, do których poszukiwania i degustowania zapraszamy na warmińskich szlakach turystycznych, podróży, wędrowniczych, oraz w Waszych kuchniach z przewodnikiem który trzymacie w ręku. **Jedno jest pewne WARMIA SMAKUJE WYJĄTKOWO!!!**



**Wszystkich z Państwa, którzy
kochają warmińską wieś, przyrodę,
kulturę, którzy chcą działać na
rzecz jej rozwoju zapraszamy do
współpracy i na stronę**

www.warmińskizakatek.com.pl

**Lokalna Grupa Działania
"Warmiński Zakątek"**
ul. Warszawska 7
11-040 Dobre Miasto
tel. 89 6160058

ISBN 978-83-63723-11-8

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

Projekt i wykonanie: www.ARTIFORMAT.pl



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER Publikacja opracowana przez LGD „Warmiński Zakątek” Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi