

Powiat Szydłowiecki
Smaki



POWIAT SZYDŁOWIECKI
Smaki



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

PUBLIKACJĘ PRZYGOTOWAŁ I PRZEPISY ZEBRAŁ ZESPÓŁ W SKŁADZIE
Jolanta Kubik, Aneta Pytoń-Grabda, Zbigniew Tomczyk, Piotr Bialik, Anna Różycka, Marta Bińkowska,
Inga Pytka-Sobutka.

W REALIZACJI PROJEKTU UDZIAŁ WZIĘLI
Powiatowy Zespół Doradców Metodycznych w Szydłowcu Mazowieckiego Centrum Doskonalenia Nauczycieli
w Warszawie - Wydział w Radomiu, Starostwo Powiatowe w Szydłowcu,
Zespół Szkół im. Korpusu Ochrony Pogranicza w Szydłowcu, Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu,
Powiatowy Zespół Doradczy w Szydłowcu – Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Warszawie,
Gminny Ośrodek Kultury w Chlewiskach oraz zespoły: „Pawłowianki”, „Załawianki”, „Gąsawianki”, „Wolanki”, „Mirowianki”,
„Niezapominajki”, „Rogowianki”, „Zdziechowianki”, „Kumosie”, „Zaborowianki”, a także Koło Gospodyń Wiejskich „Górnianki”
z Bieszkowa Górnego, Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Sktobów.

ZDJĘCIA
Zbigniew Tomczyk, Inga Pytka-Sobutka oraz archiwa kół i zespołów z powiatu szydłowieckiego

KONSULTACJA I REDAKCJA MERYTORYCZNA
Izabella Byszewska – Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego

REDAKCJA, ADIUSTACJA I KOREKTA
Alicja Kaszyńska

PROJEKT GRAFICZNY
Drukarnia Panzet – Marcin Kubus

SKŁAD I DRUK
Drukarnia „Panzet” Krzysztof Zatorski
Kielce, ul. Dymińska 38, tel. 413612631
e-mail: panzet@panzet.com.pl

ISBN 978-83-65019-35-6

Publikacja wydana na zlecenie Powiatu Szydłowieckiego przez Drukarnię „Panzet”

Egzemplarz bezpłatny

Spis treści

WSTĘP	...	5
CHLEB I WODA – NIE MA GŁODA	...	7
COŚ DO CHLEBA	...	12
NIE TYLKO ZALEWAJKA	...	15
SZCZYPOŁKI, SZCZYPAWKI, ZACIERKI I KŁADZOKI	...	19
BOGACTWO PIEROGÓW	...	21
PAZIBRODA, PORKA I PRAŻUCHA	...	25
TREPY I BARABONY	...	31
PYZY, GULDY I BLINY	...	33
PRZYSMAKI Z KAPUSTY I GRZYBÓW	...	37
DOMOWE WĘDLINY	...	43
PĄCZKI, RACUCHY I INNE WYPIEKI	...	45
NA ŚWIĄTECZNYM STOLE	...	52
Przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia	...	52
Przygotowania do Świąt Wielkanocnych (lata 1950–1960)	...	57
SZYDŁOWIECKA KUCHNIA ŻYDOWSKA	...	60
ROGOWSKI SZATAN I INNE NAPITKI	...	63
GOTUJ LOKALNIE, CZYLI ZMIANA POKOLEŃ	...	65
SŁOWNICZEK	...	71
SPIS POTRAW	...	72



Od Wydawcy

Powiat Szydłowiecki to wspólnota o bogatej tradycji, kulturze i historii – pełna pięknych i znanych zabytków oraz urokliwych krajobrazów.

Dotychczas nieodkrytym w pełni pozostawało dziedzictwo kulinarne Szydłowca i okolic.

Zachęcam do poznawania regionalnych – szydłowieckich specjałów, ukazanych na kartach publikacji „Powiat Szydłowiecki. Smaki”.

Jestem przekonany, że zapach babcinej kuchni i smak rodzimych potraw na długo pozostaną w naszej pamięci.

Starosta Szydłowiecki - Włodzimierz Górlicki

SZYDŁOWIECKIE SMAKI

Dziedzictwo kulinarne to ważny element dziedzictwa kulturowego. Dostarcza nam wiedzy nie tylko o historii kuchni, lecz także o dawnej kulturze, języku, obyczajach. Przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy przywołują smaki dzieciństwa, magię potraw świątecznego stołu, zapach świeżo pieczonego chleba.

Regionalne specjały nie biorą się znikąd – mają swoje oparcie w konkretnym terytorium, kulturze i ludziach. Podtrzymywanie lokalnych tradycji podkreśla naszą tożsamość kulturową, integruje lokalne społeczności oraz wzmacnia związki z „małą ojczyzną”.

Tradycyjne produkty i dania przygotowywane są z wysokiej jakości naturalnych surowców. Przy czym każda kuchnia regionalna jest oparta na zasobach lokalnych: dawnych odmianach owoców, warzyw i roślin przyprawowych z przydomowych sadów i ogrodów oraz na rodzimych rasach zwierząt gospodarskich. Wykorzystuje się w niej ogromne bogactwo pól, lasów i łąk: zboża, owoce leśne, grzyby, zioła. W kuchni szydłowieckiej ważne miejsce zajmują ziemniaki, kapusta, groch, fasola, buraki, marchew, ogórki, dynia oraz rośliny oleiste: rzepak i len. Podobnie jak w całej kuchni polskiej, niemal symboliczne znaczenie ma miód – lipowy, gryczany, spadziowy. Związek z regionem podkreślają zachowane do dziś tradycyjne nazwy potraw: barabony, guldy, szczypotki, szczypawki, kładzoki...

Zbiór przepisów zawarty w tej książce to efekt licznych spotkań ze wspaniałymi ludźmi zrzeszonymi w zespołach folklorystycznych, kołach gospodyń wiejskich; ludźmi, którzy kochają tradycyjną kuchnię regionalną i dbają o to, aby nie została zapomniana. Wszystkie spotkania, również te w Muzeum Wsi Radomskiej, były prawdziwą ucztą nie tylko dla podniebienia. Ich rezultatem jest też bogaty materiał fotograficzny, wykorzystany w poniższej publikacji.

W naszej książce nie mogło zabraknąć przepisów kuchni żydowskiej, przez wieki obecnej na Ziemi Szydłowieckiej, a także dokonań kulinarnych młodych kucharzy z Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych oraz ze Szkoły Branżowej I Stopnia w Zespole Szkół im. Korpusu Ochrony Pogranicza w Szydłowcu. Znajdziecie w niej Państwo ponadto dodatek prezentujący koła gospodyń wiejskich i zespoły folklorystyczne, u których gościliśmy i które udostępniły nam swoje oryginalne przepisy, niekiedy już prawie zupełnie zapomniane.

CHLEB I WODA – NIE MA GŁODA

*Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba
Podnoszą z ziemi przez uszanowanie
Dla darów Nieba...*

Tęskno mi Panie...

Cyprian Kamil Norwid „Moja piosnka II”

Jak dawniej przygotowywano chleb do pieczenia...

Ciasto chlebowe przygotowywano w **dzisce** drewnianej. Do **dziski** wlewało się przegotowaną, przestudzoną wodę, kładło się zakwas, aby dobrze się rozpuścił, odrobinę cukru i mąkę żytnią przesianą przez sito. Ciasto należało dobrze wyrobić, posypać na wierzchu mąką, przykryć lnianym obrusem i wsadzić pod pierzynę, aby dobrze wyrosło. Po wyrośnięciu dodawano soli i jeszcze raz dobrze wyrabiano – tak aby odchodziło od rąk. Następnie dzieliło się ciasto na kawałki i w nieckach formowało się bochenki chleba, które kładło się na stół drewniany, a jak dobrze podrosły, to drewnianymi łopatami wsadzało się do pieca opalanego drewnem. Niektórzy piekli chleb na liściach chrzanu albo kapusty.

Danuta Woźniak ze Zdziechowa

Na noc robiłam **rozczyne**, czyli trochę mąki mieszałam z drożdżami w **dziesce** do chleba, przykrywałam kilimkiem lub płachtą lnianą i stało tak całą noc. Rano do **niecki** usiałam mąki, czasem dokładało się gotowanych, przetartych przez przetak ziemniaków, żeby chleb był wilgotny. Wszystko mieszało się ręką, dodawało się po trochu mąki. Zostawiało się do wyrośnięcia, później robiło się bochenki i czekało się, aż wyrosły. Palito się w piecu drewno, aż ogień wypalił się i **podniebienie** w piecu było białe. Wymiotło się **pomiettem** węglem i wsadziło się chleb na godzinę, później przesadzało się w inne miejsce i około dwóch godzin chleb pozostawał w piecu. Wcześniej, jak ogień się jeszcze palił, robiono podptomyki, czyli placki z ciasta chlebowego.

Maria Adamiec z Chustek

Na żniwa zabierało się pajdę chleba, a do chleba masło, jaja na twardo albo marmoladę, zsiadłe mleko, do picia kwas chlebowy, kompot z wiśni albo jagód.

Zespół Śpiewaczy „Załawianki”



Przaśny chleb

Składniki:

- 5 szklanek mąki żytniej
- 1 i 1/2 szklanki otrębów pszenno-żytnich
- 1 szklanka wody
- 1 i 1/2 szklanki zsiadłego mleka
- 3 łyżki miodu
- 1 szklanka suszonych owoców (jabłka, gruszki, śliwki)
- 1 szklanka ziaren słonecznika
- 1/2 szklanki pestek dyni
- 1/2 szklanki siemienia lnianego

zaczyn:

- skórka chleba żytniego
- 3 łyżki mąki żytniej
- 3 łyżki otrąb żytnich
- 1 szklanka zsiadłego mleka

Sposób przygotowania:

Przygotować zaczyn: wszystkie składniki zaczynu wymieszać, przełożyć do glinianego naczynia i odstawić na 12 godzin w ciepłe miejsce. Po tym czasie włożyć do miski pozostałe składniki, dodać zaczyn, wyrabiać do chwili, aż ciasto będzie odchodzić od dłoni. Na koniec dodać suszone owoce, ziarna słonecznika, pestki dyni i siemię lniane. Przygotowane ciasto przełożyć do formy i odstawić do wyrośnięcia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Przepis Anny Cieloch z Zastronia

Chlebek babuni „Ziarenko”

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej pełnoziarnistej
- 1 szklanka otrębów pszennych
- woda
- 1 i 1/2 łyżki cukru
- 1 łyżka soli
- 5 łyżek siemienia lnianego
- 5 łyżek ziaren słonecznika
- 2 łyżki pestek dyni

zakwas

- 5 łyżek mąki żytniej
- woda przegotowana i przestudzona
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Sporządzić zakwas z mąki żytniej oraz wody wymieszanej z cukrem i solą. Przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu na 24 godziny. Do miski wsypać mąkę pszenną pełnoziarnistą, nasiona, otręby pszenne, następnie dodać wodę, zakwas i wszystko dobrze wyrobić. Przełożyć do formy i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około 1,5 godziny.

Przepis Anety Krasuckiej ze Zdziechowa

Chleb Danusi

- Składniki:**
 - 1 kg mąki pszenno-żytniej (3/4 mąki pszennej, 1/4 mąki żytniej)
 - naturalny zakwas żytni
 - siemię lniane, ziarna słonecznika, pestki dyni (wg uznania)
 - otręby pszenne (garnuszek półlitrowy)
 - 1 łyżka soli • 1 i 1/2 łyżki cukru
 - woda
- zakwas**
 - 5 łyżek mąki żytniej
 - woda przegotowana i przestudzona (ok. 30–40°C)
 - 1 łyżka cukru, szczypta soli

Sposób przygotowania:
Sporządzić zakwas z żytniej mąki oraz wody wymieszanej z cukrem i solą. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na 24 godziny. Do miski wsypać pozostałe składniki, wlać wodę, zakwas i wszystko dobrze wyrobić. Pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. Po upływie tego czasu jeszcze raz wyrobić. Ciasto przełożyć do formy. Odstawić do wyrośnięcia na 20 minut. Piec w rozgrzanym piekarniku około 1,5 godziny.

Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa

Chleb na zsiadłym mleku

- Składniki:**
 - 1/2 szklanki zakwasu lub ok. 3–4 l zsiadłego mleka
 - 8 kg mąki żytniej
 - 1 kg mąki pszennej
 - 100 g drożdży
 - 2 garście (1/2 szklanki) soli

Sposób przygotowania:
Dzieskę wysmarować dla zapachu przekrojoną cebulą. Zrobić rozczyń z 2 l letniej wody, 100 g drożdży oraz około 1 kg mąki żytniej. Pozostawić na 12 godzin pod przykryciem, w ciepłym miejscu. Następnie dodać 1/2 szklanki zakwasu. Zamiast zakwasu można dodać 3–4 l zsiadłego mleka. Wsypać sól i mąkę. Wyrabiać, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Uformować bochenki, układać na liściu kapusty i piec. W połowie pieczenia przesadzić i podczas przesadzania skropić wodą. Po upieczeniu posmarować skórkę stoniną.

Dawniej taki chleb piekto się w piecu, w którym rozpalano, dopiero gdy chleb się ruszył. Kiedy chleb już urośł, wymiało się żar z pieca **pomietłem** i dopiero wtedy wkładało wyrośnięte bochenki.

Przepis Bogusławy Pytoń z Rogowa

Maca

- Składniki:**
 - 500 g mąki pszennej
 - 1 szklanka cukru
 - 1 szklanka mleka
 - 2 jaja

Sposób przygotowania:
Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na ciasto. Ciasto rwać na niewielkie kawałki. Formować wałkiem cienkie placuszki. Macę piec w piecu przed włożeniem chleba.

Przepis Feliksy Rojek z Rogowa

Podpłomyki

- Składniki:**
 - kawałek wyrośniętego ciasta chlebowego (według dowolnego przepisu)

Sposób przygotowania:
Wziąć kawałek wyrośniętego ciasta chlebowego, odrywać od niego mniejsze kawałki i formować z nich cienkie placki. Rozłożyć na desce i poczekać, żeby ciasto się ruszyło, czyli urosło. Włożyć do pieca po wyjęciu chleba i upiec.

Przepis Feliksy Rojek z Rogowa

Chlebki twarożkowe

- Składniki:**
 - 250 g białego sera
 - 500 g mąki
 - 2 łyżki cukru
 - 1 łyżka masła
 - 1 jajo
 - 1 opakowanie proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:
Wyrobić wszystkie składniki na ciasto i wstawić na 30 minut w chłodne miejsce. Następnie z ciasta utworzyć wałek o średnicy 4 cm, ciąć na kawałki. Uformować z nich chlebki, posmarować żółtkiem, wyłożyć na wysmarowaną formę. Piec na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Przepis przekazany przez Koto Gospodyń Wiejskich i Koto Super Babek ze Skłobów

Kwas chlebowy

- Składniki:**
 - 250 g suchych skórek swojskiego chleba
 - 1,75 l gotowanej, przestudzonej wody
 - 10 g drożdży
 - 50 g kukru (może być mniej)

Sposób przygotowania:
Suche skórki chleba zalać przygotowaną wodą i przykryć ściereczką. Po 24 godzinach przecedzić. Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości wody z cukrem i dodać do przecedzonego kwasu. Ponownie przykryć ściereczką. Po upływie kolejnych 24 godzin przecedzić przez gazę. Następnie przelać do butelek, zakręcić, pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy pojawi się piana, przenieść w zimne miejsce i tak przechowywać.

Kwas chlebowy w okolicach Chlewisk był popularnym napojem na upalne dni, spożywany często podczas żniw.

Przepis Zespołu Śpiewaczego „Załawianki”

COŚ DO CHLEBA

Chleb, nawet bardzo smaczny, rzadko jedzony był sam, bez niczego. Wędliny i mięso pojawiały się na stole tylko przy specjalnych okazjach. Nie używano ich na co dzień. Pajdy chleba najczęściej jedzono z masłem, serami lub smalcem. Dodatki te pozwalały na uzupełnienie energii wydatkowanej podczas pracy w polu. Wytwarzano je w niemal każdym domu. Masło ubijano w specjalnych naczyniach z zebranej z mleka śmietany. Smalec wytapiano powoli ze słoniny. Skwarki wykorzystywano jako okrasę do potraw z ziemniaków czy kasz. Biały ser produkowano z krowiego mleka. Surowe mleko (prosto od krowy) przelewano do garnka i odstawiano w ciepłe miejsce na 1–2 dni. Na powierzchni zbierała się śmietana, którą można było zebrać lub zostawić, w zależności od tego, czy ser miał być chudy czy tłusty. Gdy mleko się ukwasiło, stawiało się garnek na kuchni i ogrzewało do momentu pojawienia się grudek sera i wytrącenia serwatki. Trzeba było dopilnować, by nie zagotować mleka, bo ser byłby bardzo suchy i twardy. Następnie garnek odstawiano do wystudzenia, po czym odcedzano zawartość na sicie wyłożonym ściereczką. Ser był gotowy do spożycia. Jeśli miał się ładnie kroić, należało po odcedzeniu umieścić go w lnianym woreczku, włożyć między dwie deseczki, po czym przycisnąć i schłodzić.



Ser żółty

Składniki:

- 1,5 kg sera białego
- 1 l słodkiego mleka
- 2–3 żółtka
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka octu
- 3 łyżeczki masła
- sól, papryka mielona do smaku

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować, dodać pokruszony ser biały i gotować przez 5 minut. Przestudzić i przecedzić przez sito. Pozostałe składniki – oprócz octu – włożyć do rondla, dodać przygotowany ser i smażyć, cały czas mieszając. Gdy ser się roztopi, dodać ocet. Masę serową przełożyć do butelek po wodzie mineralnej, odstawić do wystudzenia. Po zastygnięciu butelkę rozciąć i wyjąć ser.

Przepis Mirosławy Kępas z Bieszkowa Górnego

Gomółki

Składniki:

- 1 kg sera białego
- 1 łyżka masła
- 1 garść świeżej mięty
- sól, pieprz świeżo zmielony

Sposób przygotowania:

Ser pokruszyć, dodać masło i drobno posiekaną mięć. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić. Z powstałego ciasta serowego formować małe kulki, lekko spłaszczyć i układać na blasze. Piec na złoty kolor w piekarniku w 100°C około 60 minut. Po upieczeniu pozostawić na blasze do wystudzenia.

Gomółki serowe robione są od kilkuset lat w wielu regionach Polski, a ich nazwa nawiązuje do kształtu ołowianych okrągłych szybek w średniowiecznych witrażach.

Przepis z okolic Rogowa przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”

Smalec wiejski

Składniki:

- 500 g słoniny
- 100 g wędzonego boczku lub kielbasy jałowcowej
- 1 duża cebula
- 1 duże kwaśne jabłko
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki mleka
- sól

Sposób przygotowania:

Słoninę pokroić w drobną kostkę. Przełożyć do rondla i powoli wytapiać, co jakiś czas mieszając. Gdy skwarki są jeszcze jasne, dodać drobno pokrojony boczek lub kielbasę jałowcową. Podgrzewać cały czas, wytapiając tłuszcz. Cebulę, czosnek i jabłko obrać, pokroić w drobną kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę. Do wytopionego tłuszczu dodać cebulę i jabłko, chwilę smażyć. Dodać czosnek i mleko, wymieszać, lekko przestudzić. Przełożyć do stoików i odstawić w zimne miejsce do zastygnięcia.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki” z Gąsaw Rządowych



NIE TYLKO ZALEWAJKA

Dawniej gotowano u nas na wodzie kluski zacierki z ziemniakami, okraszone cebulką i słoniną, albo kluski zacierki na mleku, zupę grochową, szczawiową, zalewajkę, zalewajkę z botwinką. Jadano się też kaszę jaglaną na mleku zarzuconą ziemniakami i klapoki, czyli rwane kluski gotowane na mleku. Od święta na stole pojawiał się rosół z kury, gęsi, kaczki. Popularna była też u nas kapusta z ziemniaków – obrane ziemniaki kroїło się drobno tak jak kapustę, zalewało wodą z dodatkiem soli i pozostawiało na całą dobę, żeby lekko podkisiły. Następnie wodę się odlewało. Ziemniaki zalewało się świeżą wodą i gotowało. Potem dodawało się do nich ugotowany groch i okrasę ze słoninki i cebuli. Zalewajkę jadano na śniadanie. W czasie żniw na pole zabierano marmoladę z jabłek do chleba, jaja na twardo, a do picia kawę zbożową „Dobrzynek” albo „Turek” oraz zaparzoną miętę.

Maria Adamiec z Chustek

Zalewajka

Składniki:

- ok. 500 g ziemniaków
- 1 cebula
- 150 g słoniny
- 50 ml śmietany
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz do smaku

zakwas na żur

- 500 ml ciepłej przegotowanej wody
- 100 g mąki żytniej z otrębami
- 4 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 8 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

zakwas na żur

Mąkę wsypać do stoja, zalać wodą, dodać czosnek, przyprawy i dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Całość przykryć ściereczką lub gazą. Stoik odstawić w ciepłe, zacienione miejsce na 5–7 dni. Od liczby dni zależy stopień ukiszenia zakwasu (im dłużej, tym zakwas jest bardziej intensywny w smaku). Przynajmniej raz dziennie zakwas należy zamieszać.

żur

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą (ok. 1,5 l), dodać ziele angielskie, liść laurowy, gotować do miękkości. Słoninę umyć, pokroić w kostkę, usmażyć na patelni. Następnie zdjąć skwarki, a na tłuszczu usmażyć drobno pokrojoną cebulę. Gdy ziemniaki będą miękkie dodać zakwas na żur, podsmażoną cebulkę, chwilę gotować. Pod koniec gotowania dodać śmietanę i przyprawy. Do każdej porcji dołożyć na talerzu łyżkę skwarek.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki” z Gąsaw Rządowych



Zarzucajka

Składniki:

- 200 g ziemniaków
- 100 g kapusty kiszzonej
- 100 g marchewki
- 50 g pietruszki
- 1 duża cebula
- 50 g słoniny
- 10 g mąki pszennej
- 30 ml śmietany
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki i warzywa obrać, pokroić w kostkę (marchew i pietruszkę można zetrzeć na tarce), zalać wodą, gotować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Słoninę pokroić, smażyć na patelni, dotożyć cebulę, podsmażyć. Dodać do wywaru, nadal gotować. Pod koniec gotowania zarzucić supę lekko odciśniętą kapustą kiszoną. Mąkę i śmietanę wymieszać, przygotować zawiesinę, dodać do zupy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki” z Gąsaw Rządowych

Zarzucajka na żeberkach

Składniki:

- 300 g mięsa wieprzowego z kością (najlepiej żeberka)
- 150 g marchewki
- 80 g pietruszki
- 500 g ziemniaków
- 500 g kapusty kiszzonej
- 1 duża cebula • 300 g boczku
- 300 g kiełbasy swojskiej
- 2 łyżki mąki • 2 łyżki masła
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 5 ziarenek pieprzu
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Warzywa obrać. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchew i pietruszkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przygotowane warzywa i żeberka zalać wodą (ok. 4 l), dodać liść laurowy, ziele angielskie i ziarna pieprzu, gotować. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni, dodać pokrojoną drobno cebulę i dalej smażyć. Kiszoną kapustę drobno pokroić i kiedy ziemniaki będą miękkie, dodać do gotującego się wywaru. Gotować przez 15 minut. Dodać podsmażony boczek z cebulą. Na tej samej patelni przygotować zasmażkę II stopnia: Rozpuścić masło, wsypać mąkę, podsmażyć na złoty kolor. Wlać około 100 ml wywaru. Dokładnie wymieszać, żeby nie porobiły się kluski. Tak przygotowaną zasmażkę dodać do zupy, mieszając. Chwilę pogotować. Przyprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Przepis z terenu gminy Jastrząb przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”

Grochówka wiejska

Składniki:

- 2,5 l wody
- 400 g grochu
- 300 g chudego wędzonego boczku
- 300 g kości wieprzowych
- 300 g włośzczyzny
- 30 g mąki • 30 g masła
- 1–2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Groch przebrać, optukać, namoczyć w zimnej wodzie – najlepiej na noc. Ugotować do miękkości w wodzie, w której się moczył. Z kości i włośzczyzny ugotować wywar. Boczek pokroić w kostkę – można podsmażyć. Z mąki i masła przygotować zasmażkę I stopnia (jasną). Ugotowany wywar przecedzić, potączyć z grochem (groch można przetrzeć przez sito), zasmażką i boczkiem. Pod koniec gotowania przyprawić rozdrobnionym czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem.

Przepis z okolic Woli Lipienieckiej

Kapłon (kapucyn)

Składniki:

- 2 litry wody
- 1 i 1/2 szklanki kwasu z kapusty
- niewielka garść kapusty kiszzonej
- 1/2 szklanki kaszy gryczanej lub jaglanej
- 5 sztuk grzybów suszonych
- sól, pieprz do smaku
- ewentualnie śmietana

Sposób przygotowania:

Grzyby namoczyć, pokroić. Kaszę zalać kwasem z kapusty, dodać namoczone grzyby, gotować. Następnie dodać kapustę, dalej gotować. Pod koniec gotowania przyprawić solą i pieprzem. Dodatkowo potrawę można zabielić śmietaną.

Kapłon/kapucyn to nazwa zaczerpnięta od składników: kaszy i kapusty.

Przepis z okolic Woli Lipienieckiej

Zupa z suszu

Składniki:

- 500 g suszu (np. jabłka, gruszki, śliwki)
- ok. 1,5 l wody
- cukier, cynamon do smaku
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Susz zalać wodą, odstawić na kilka godzin do namoczenia. Następnie ugotować z dodatkiem cukru i przetrzeć przez sito. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z niewielką ilością wody, zaprawić zupę, zagotować. Przyprawić do smaku cynamonem. Podawać z makaronem lub dowolnymi kluskami.

Przepis z terenu gminy Jastrzęb

Kapusta z ziemniaków

Składniki:

- 3 kg ziemniaków
- 1 kg grochu łupanego
- 1 l serwatki
- 200 g stoniny
- 1 cebula
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, posiekać drobno tasakiem, wyplukać kilkakrotnie, aż woda będzie czysta. Zalać zimną wodą, odstawić w chłodne miejsce na 4 godziny. Następnie zalać serwatką na 1 godzinę. Odcedzić. Zalać ponownie wodą i gotować na półtwardo, odlać wodę. Ugotować groch i przygotować okrasę ze stoniny i cebuli. Wszystkie składniki połączyć i dokładnie wymieszać.

Przepis przekazany przez Zespół „Zaborowianki”

SZCZYPOŁKI, SZCZYPAWKI, ZACIERKI I KŁADZOKI

Szczypotki, szczypawki, zacierki i kładzoki to kluski, często jadane jako pożywne śniadanie lub kolacja. Różnią się sposobem przygotowania i formowania. Szczypotki, szczypawki, zacierki to kluski skubane w palcach na małe kawałki. W dzisiejszej kuchni można ułatwić sobie to zadanie, ścierając ciasto na tarce o dużych oczkach lub siekając nożem. Kładzoki natomiast to kluski kładzione do wody łyżką. Kluski najczęściej jadano z mlekiem.



Szczypotki z kaszą jaglaną

Składniki: • 3/4 szklanki kaszy jaglanej • ok. 1 l mleka	Sposób przygotowania: Kaszę wyplukać. Mleko doprowadzić do wrzenia, dodać kaszę. Gotować do miękkości. Z mąki i jaj wyrobić dość „tępe” ciasto. Gdy kasza będzie już miękka, szczypać przygotowane ciasto, formując małe kluseczki. Następnie dodać je do gotującej kaszy z mlekiem. Wszystko razem zagotować.
Przepis przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”	

Kluski szczypawki

Składniki: • 250 g mąki pszennej • 2 jaja • ok.1 l mleka	Sposób przygotowania: Mąkę przesiać, dodać jaja, zarobić ciasto (powinno być dość gęste). Mleko zagotować. Uformować kluski i rwać (szczypać) do mleka. Po ugotowaniu zalać niewielką ilością zimnego mleka.
Przepis przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”	

Zacierki ze stoniną

Składniki: • 200 g mąki pszennej • 1 jajo • 50 g stoniny • ok. 50 ml ciepłej wody	Sposób przygotowania: Mąkę przesiać, dodać jajo i niewielką ilość ciepłej wody. Zagnieść dość twarde ciasto. Formować zacierki – siekając nożem, ścierając na tarce o dużych oczkach lub skubać w palcach na małe kawałki, przesypując obficie mąką. Zagotować 1 litr wody z solą, dodawać zacierki, gotować. Stoninę drobno pokroić, smażyć na patelni. Zacierki przełożyć do naczynia, okrasić tłuszczem ze skwarkami.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Kładzoki

Składniki: • 1 kg ziemniaków • 4 łyżki mąki pszennej • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Ziemniaki utrzeć na tarce o drobnych oczkach, odlać wodę do miseczki, dodać mąkę i sól oraz krochmal, który odstał się w wodzie odlanej z ziemniaków. Wszystko wymieszać. W garnku zagotować wodę. Kłaść kluski łyżką do wrzątku. Po ugotowaniu odcedzić i okrasić skwarkami ze stoniny i usmażoną cebulą.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Zatawianki” i Koło Gospodyń Wiejskich w Zatawie	

BOGACTWO PIEROGÓW

Ile gospodyń, tyle przepisów na pierogi. Różnią się ciastem, farszem... W Skłobach na przykład popularne są pierogi z grzybami albo jagodami, których mnóstwo jest w okolicznych lasach, w Sadku – z jagodami, w Zatawie farsz przyrządzany jest z kaszy gryczanej, kapusty, grzybów leśnych lub pieczarek (dawniej zbieranych na pastwiskach), a w Bieszkowie Górnym pierogi wypełnia się kaszą i białym serem z miętą. Farsze do pierogów w naszych stronach robione są także z owoców, np. z wiśni czy truskawek, i wszystkie są pyszne!

Pierogi z kapustą, mięsem i grzybami

Składniki: • 1 kg mąki pszennej • 1 jajo • ok. 500 ml wody farsz • 2 kg kapusty kiszzonej • 1 kg mięsa wieprzowego • 500 g podgardla • 100 g grzybów suszonych • 2 cebule • ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz	Sposób przygotowania: Grzyby suszone namoczyć i ugotować. Kapustę ugotować do miękkości. Podgardle i mięso pokroić na mniejsze kawałki, podsmażyć i udusić z cebulą, zielem angielskim i liściem laurowym. Pod koniec doprawić do smaku solą i pieprzem. Kapustę odcedzić, mocno wycisnąć. Grzyby odcedzić. Wszystkie składniki zemleć przez maszynkę na sitku o dużych oczkach. Przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Z mąki, jaja, wody zarobić ciasto pierogowe, rozwałkować, formować pierogi z farszem. Zagotować wodę z solą i olejem, wkładać pierogi partiami, gotować na wolnym ogniu około 5 minut od chwili włożenia.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki: • 1kg mąki • 1 jajo • ciepła woda • 3 łyżki oleju farsz • 1,5 kg kapusty kiszzonej • 200 g suszonych grzybów (mieszanych), • 300 g boczku świeżego lub podgardla, • 2 duże cebule, sól, pieprz	Sposób przygotowania: Kapustę przelać wodą i odcedzić. Ponownie zalać wodą i doprowadzić do wrzenia, gotować do średniej miękkości. Grzyby zalać wodą na przynajmniej 2 godziny, następnie ugotować. Boczek pokroić w drobną kostkę i usmażyć na smalcu. W połowie smażenia dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Smażyć, aż cebula uzyska złoty kolor. Kapustę i grzyby drobno posiekać lub zemleć w maszynce. Do posiekanej kapusty i grzybów włożyć część okraszy z boczku i cebuli (trochę zostawić do polania gotowych pierogów). Dodać sól i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. Z podanych składników zarobić ciasto. Wygniatać do momentu, aż po przekrojeniu będzie miało małe otworki. Podzielić na części, rozwałkować na placki (niezbyt cienkie, aby pierogi nie pękały w czasie gotowania). Wyciąć krążki, układać na każdy krążek farsz i zlepić w kształt pieroga. Wrzucić na gotującą się osoloną wodę. Gotować na wolnym ogniu około 10–15 minut. UWAGA: do wody dodać trochę oleju, aby pierogi się nie zlepiały. Ugotowane pierogi połączyć okrasą.
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek w Skłobach	



Pierogi z mięsem

Składniki:

- 350 g mąki pszennej
- 1 jajo
- 1/2 szklanki ciepłej wody • sól

farsz

- 500 g mięsa wołowego bez kości
- 200 g włoścyszny
- 1 cebula • 1 łyżka tłuszczu
- 1 jajo
- sól, pieprz, gałka muskatowa,
- dodatkowo stopiona słonina do okraszenia

Sposób przygotowania:

Mięso umyć. Zagotować wodę z solą, włożyć mięso, gotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać umytą i obraną włoścyszynę. Cebulę obrać, drobno pokroić, usmażyć na tłuszczu. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, ostudzić, pokroić na mniejsze kawałki, zemleć razem z włoścyszyną. Dodać podsmażoną cebulę, surowe jajo, przyprawy, dokładnie wymieszać.

Z mąki, jaja, wody i soli zarobić ciasto pierogowe, rozwałkować, formować pierogi z farszem. Zagotować wodę z solą. Do wrzątku włożyć partiami pierogi. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić. Podawać okraszone stopioną słoniną.

Przepis z okolic Woli Lipienieckiej

Pierogi z ziemniakami

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 2 jaja
- 1/3 łyżeczki soli
- ok. 0,5 l ciepłej wody

farsz

- 1 kg ziemniaków
- 300 g boczku lub słoniny
- 1 duża cebula
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, ugotować we wrzącej, osolonej wodzie. Następnie obrać, przetrzeć przez praskę lub zemleć przez maszynkę do mielenia mięsa. Słoninę lub boczek pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać drobno pokrojoną cebulę, smażyć na złoty kolor. Przyprawić solą i pieprzem, dodać do ziemniaków, wymieszać. Farsz powinien mieć ostry smak.

Z mąki, jaja, wody i soli zarobić ciasto pierogowe, rozwałkować. Formować pierogi z farszem. Zagotować wodę z solą, dodawać pierogi partiami. Gotować do wypłynięcia na wierzch. Odcedzić, podawać polane tłuszczem lub odsmażone na patelni.

Przepis Jadwigi Zaborskiej ze Zbijowa Dużego

Pierogi z czarnym salcesonem

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- ok. 70 g masła
- szczypta soli
- 3 żółtka • 1 całe jajo

farsz

- 1 kg kiszzonej kapusty
- ok. 300 g salcesonu czarnego
- 1 cebula
- 1 łyżka tłuszczu
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Kapustę ugotować, odcedzić, wystudzić i drobno posiekać. Cebulę obrać, drobno pokroić, usmażyć na tłuszczu. Salceson zemleć w maszynce do mielenia mięsa. Wszystkie składniki farszu połączyć, przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.

Składniki ciasta połączyć, wyrobić, następnie rozwałkować i wycinać krążki. Na każdy krążek nakładać farsz i zlepiać brzegi. Gotować około 10–15 minut.

Przepis przekazany przez Bogusławę Pytoń z Rogowa

SŁODKIE FARSZE DO PIEROGÓW FELIKSY ROJEK Z ROGOWA

Specjalnością pani Feliksy są słodkie farsze do pierogów. Ciasto na pierogi można zrobić w dowolny sposób. Pani Feliksa proponuje nam trzy rodzaje farszu, które na pewno zasmakują dzieciom, a i dorośli chętnie zjedzą takie pierogi np. jako drugie danie po sycącej zupie. Słodkie pierogi najlepiej smakują polane roztopionym masłem.

Farsz 1. Twarogowy

Składniki: • 250 g twarogu • 1–2 jaja • cukier do smaku	Sposób przygotowania: Twaróg roznieść widelcem, dodać jajo i cukier do smaku. Wszystko razem dobrze wymieszać aż do uzyskania jednolitej masy. Formować pierogi, wypełniając każdy masą twarogową. Gotować we wrzącej wodzie do wypłynięcia.
--	--

Farsz 2. Śliwka w cukrze

Składniki: • śliwki węgierki • cukier do smaku	Sposób przygotowania: Śliwki wypestkować. Duże węgierki podzielić na pół lub posiekać. Posypać cukrem. Formować pierogi. Do każdego włożyć w zależności od przygotowanego farszu: całą śliwkę, połówkę lub łyżeczkę mieszanki śliwek z cukrem. Gotować we wrzącej, lekko osolonej wodzie do wypłynięcia.
---	--

Farsz 3. Jagody z cukrem

Składniki: • ośminkane jagody • mąka do oprószenia • cukier do smaku	Sposób przygotowania: Jagody lekko posypać mąką i wymieszać z niewielką ilością cukru. Formować pierogi. Do każdego włożyć łyżeczkę przygotowanych jagód. Gotować we wrzącej, lekko osolonej wodzie do wypłynięcia.
---	---

PAZIBRODA, PORKA I PRAŻUCHA

Pazibroda to potrawa z ziemniaków gotowanych razem ze słodką kapustą, okraszona skwarkami wytopionymi ze słoniny. Pazibrodę podawano na gorąco jako jednodaniowy obiad. Czasami podnoszono walory smakowe tej potrawy, dodając natkę pietruszki, marchew lub kiełbasę.

Porka to potrawa przygotowywana na różne sposoby w zależności od miejscowości i tradycji. W okolicach Zbiłowa i Pawłowa porkę gotowano z upalanej na złoty kolor mąki, zalanej odpowiednią ilością wrzącej, osolonej wody i dokładnie wymieszanej. W Gąsawach Rządowych i okolicach przyrządzano porkę z ugotowanych na miękko ziemniaków z dodatkiem zaparzonej mąki. A w okolicach Bieszkowa Górniego gospodynie gotowały porkę żelazną z surowych, tartych ziemniaków usmażonych na słoninie.

Prażuchę także przygotowywano różnie. Albo prażono mąkę na suchej patelni, zalewano niewielką ilością gorącej wody i ucierano, albo też na wrzącą wodę sypano mąkę (pszenną i gryczaną), intensywnie mieszając. W obu przypadkach chodziło o uzyskanie gładkiej jednolitej masy, którą podawano z okrasą.

Pazibroda

Składniki: • 2 średnie główki kapusty • 1,5 kg ziemniaków • 1 kg podgardla lub boczku • 500 g marchwi • 2 cebule	Sposób przygotowania: Kapustę drobno poszatkować, zalać wodą i ugotować do miękkości. Do gotującej się kapusty dodać obrane ziemniaki i startą na tarce o dużych oczkach marchewkę. Całość gotować do miękkości ziemniaków. Podgardle pokroić w grubą kostkę, smażyć. Dodać pokrojoną cebulę, dusić z podgardlem. Ostudzić, zemleć w maszynce do mielenia mięsa. Odcedzić ugotowaną kapustę i ziemniaki, dodać podgardle, pieprz i sól do smaku. Wszystko ugnieść tłuczkiem do ziemniaków na jednolitą masę.
Przepis Jolanty Stachowicz z Zespołu Ludowego „Mirowianki”	

Pazibroda z kiełbasą

Składniki: • 1 główka kapusty świeżej • 1 kg ziemniaków • 400 g marchwi • 1 pęczek natki pietruszki • 2 cebule • 100 g boczku • 100 g kiełbasy • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Marchew i ziemniaki obrać. Marchew pokroić w paski. Kapustę grubo poszatkować, dodać rozdrobnioną marchew, zalać wrzątkiem, zagotować. Dodać pokrojone ziemniaki, ugotować do miękkości. Cebulę obrać, drobno pokroić. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni. Dodać rozdrobnioną cebulę, chwilę smażyć. Warzywa z ziemniakami odcedzić, ugnieść tłuczkiem do ziemniaków. Dodać kiełbasę, boczek z cebulą, przyprawy i dokładnie wymieszać. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki.
Przepis Jadwigi Kępas z Zespołu Śpiewaczego „Niezapominajki”	

Pazibroda z boczkiem

Składniki: • 1 kg ziemniaków • 1 główka kapusty • 150 g boczku • 2 cebule	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, kapustę drobno poszatkować, zalać gorącą wodą, gotować do miękkości. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć. Cebulę obrać, drobno pokroić, dodać do boczku, smażyć. Z kapusty i ziemniaków odcedzić wodę, dodać boczek z cebulą i przyprawy. Ugnieść tłuczkiem do ziemniaków na miazgę.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Porka drepciocha

Składniki: • 1 kg ziemniaków • 1 l wody • 1 i 1/2 łyżki soli • 1 szklanka mąki pszennej	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i gotować w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie, wsypać mąkę, przykryć i podparować. Odcedzić nadmiar wody, utłuc tłuczkiem do ziemniaków na szklistą masę. Porka drepciocha wzięła swą nazwę stąd, że ubijano porkę, drepcząc wokoło.
Przepis przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”	

Porka z boczkiem

Składniki: • 1 kg ziemniaków • 500 g mąki pszennej • 200 g boczku • 1 cebula • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie, przesypać mąką (tyle mąki, aby woda zgęstniała) i utłuc tłuczkiem do ziemniaków. Boczek pokroić w kostkę, smażyć, dodać drobno pokrojoną cebulę, usmażyć na złoty kolor. Połączyć ziemniaki z boczkiem, wymieszać.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Porka ze słoniną

Składniki: • 1,5 kg ziemniaków • 300 g mąki pszennej • 100 g słoniny (lub boczku)	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, optukać i ugotować w osolonej wodzie. Gdy już będą miękkie, posypać po wierzchu mąką, tak aby wszystkie były nią pokryte. Odlać trochę wody z ziemniaków, jeszcze chwilę parować. Następnie ziemniaki utłuc tłuczkiem. Na patelni usmażyć pokrojoną w kostkę słoninę lub boczek. Porkę włożyć na talerz i polać tłuszczem z patelni.
Przepis przekazany przez Zespół Folklorystyczny „Wolanki”	

Porka gotowana

Składniki: • 250 g mąki pszennej • 500 g ziemniaków • 250 g surowego boczku • 1 cebula • sól	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, zagotować w dużej ilości wody, osolić. Po chwili wsypać mąkę. Garnek przykryć pokrywką. Wszystko gotować, nie mieszając, aż ziemniaki będą miękkie. Po ugotowaniu odlać, zostawiając niewielką ilość wody i wyrobić drewnianym tłuczkiem, aż masa będzie „tępa”. Boczek i cebulę drobno pokroić, podsmażyć na patelni na złoty kolor. Gotową porkę przełożyć na talerze, polać usmażonym boczkiem i cebulą.
Przepis z okolic Zbijowa przekazany przez Jadwigę Zaborską z Zespołu Śpiewaczego „Niezapominajki”	

Porka zbijowska

Składniki: • 500 g mąki żytniej • ok. 1/2 szklanki wody gotowanej przestudzonej • 250 g boczku lub słoniny • 1 cebula • sól	Sposób przygotowania: Mąkę żytnią wsypać na suchą patelnię i powoli prażyć, ciągle mieszając, na złoty kolor. Dolać wody w takiej ilości, aby masa była „tępa”. Boczek/słoninę i cebulę drobno pokroić, także podsmażyć na złoty kolor. Gotową porkę polać przygotowaną okrasą (tłuszcz musi wejść w porkę, tak aby na wierzchu były tylko skwarki z cebulą).
Przepis z okolic Zbijowa przekazany przez Jadwigę Zaborską z Zespołu Śpiewaczego „Niezapominajki”	

Porka żelazna

Składniki: • 2 kg ziemniaków • 150 g stoniny • 2 cebule • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcedzić na durszlaku. Stoninę i cebulę drobno pokroić, usmażyć, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać star-te ziemniaki. Smażyć, ciągle mieszając, aż ziemniaki zmienią konsystencję.
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich „Górnianki” z Bieszkowa Górnego	

Porka ze skwarkami

Składniki: • 500 g ziemniaków • 1/2 szklanki mąki pszennej • 100 g podgardla wędzonego • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Ziemniaki obrać, wypłukać, zalać wodą, dodać sól, gotować. Jak trochę zmiękną, wsypać mąkę, gotować do rozgotowania ziemniaków i utworzenia „klucha” – nie można porki mieszać. Ugotowane ziemniaki odcedzić do miski – wywaru ziemniaczanego nie wylewać. Tłuszczem do ziemniaków dobrze utłuc masę, aby była lekko kleista (jeśli jest za gęsta, dodać trochę wywaru z ziemniaków). Podgardle pokroić w kostkę, wytopić. Gotową porkę przełożyć na talerze, połączyć tłuszczem ze skwarkami.
Przepis z okolic Gąsaw Rządowych przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Porka tradycyjna

Składniki: • 2 kg ziemniaków • 500 g mąki pszennej • 2 łyżki mąki ziemniaczanej • sól do smaku	Sposób przygotowania: Ugotować ziemniaki. Gdy będą już miękkie, odlać połowę wody, następnie wsypać mąkę pszenną i 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Wszystko razem jeszcze chwilę gotować. Po upływie około 3 minut odcedzić resztki wody i utłuc ziemniaki do uzyskania jed-nolitej konsystencji. Podać okraszone dużymi skwarkami.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Pawłowianki”	

Porka palona

Składniki: • 500 g mąki pszennej • ok. 1/2 szklanki wody • 150 g boczku lub stoniny • 1 cebula • sól	Sposób przygotowania: Mąkę pszenną upalić na złoty kolor. Zagotować wodę z solą i do wrzącej wody dosypywać mąkę, stale mieszając, do momentu aż porka będzie odpowiednio gęsta. Porka, szcze-gólnie w tłusty czwartek, okraszana była skwarkami ze stoniny oraz smażoną cebulką.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Pawłowianki”	

Porka skłobska

Składniki: • 1 kg ziemniaków • mąka • sól • 200 g boczku lub podgardla • 2 duże cebule	Sposób przygotowania: Obrane ziemniaki wrzucić do wrzątku. Gdy się zagotują, posolić do smaku i zasypać mąką, tworząc stożek. Nożem zrobić w mące kilka otworów, aż do powierzchni wody, by wydobywająca się para obejmowała całość. Gotować na bardzo wolnym ogniu około pół godziny (sprawdzić, czy ziemniaki są miękkie). Odcedzić wodę do garnka (może być potrzebna). Następnie tłuc ziemniaki razem z mąką tłuszczem drewnia-nym, tak długo aż mąka wymiesza się dokładnie z ziemniakami, a porka będzie od-chodzić od tłuszczka (jeśli będzie zbyt sucha, połączyć troszkę pozostawioną wodą i dalej dokładnie tłuc). Wyjąć łyżką małe kawałki porki, połączyć okrasą.
UWAGA: Przed nastawieniem ziemniaków usmażyć pokrojony boczek. Gdy skwarki będą prawie gotowe, wrzucić pokrojoną cebulę i smażyć na złoty kolor. Połączyć tym po-rkę. Porkę można również połączyć ugotowanym sokiem jagodowym, miodem, cukrem, śmietaną, mlekiem, a także podawać z usmażoną na skwarki śmietaną.	
Smażona śmietana do porki Wysokoprocentową śmietaną (przynajmniej 30%) wylać na patelnię i smażyć, ciągle mieszając, aż powstaną złociste skwarki.	
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów	

Prażucha

Składniki: • 200 g mąki pszennej • 200 g mąki gryczanej • 100 g stoniny • 1 cebula • sól	Sposób przygotowania: Zagotować wodę, dodać mąkę gryczaną i pszenną, gotować powoli przez 10 minut. Odcedzić nadmiar wody (zostawiając tylko tyle, ile przyjmie mąka). Ciągle mieszać do uzyskania jednolitej, gładkiej, gęstej masy. Stoninę pokroić w drobną kostkę, za-smażyć na patelni razem z drobno posiekaną cebulą. Prażuchę przełożyć na patelnię z tłuszczem, smażyć i mieszać, aż się całkiem rozsypie.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	



TREPY I BARABONY

W okolicach Rogowa z mieszanki ziemniaków surowych i ugotowanych oraz niewielkiej ilości mąki ziemniaczanej wytwarzano ciasto na **trepys** z farszem mięsnym. Kilka kilometrów dalej, w okolicach Skłobów, z podobnego ciasta gospodynie przygotowywały **barabony** z farszem z kiszonej kapusty i grzybów. Potrawy podawano jako jednodaniowy obiad, okraszone skwarkami z wytopienia słoniny.

Według legendy barabony są bardzo starą potrawą, pochodzącą prawdopodobnie ze Wschodu, która do Skłobów trafiła wraz z przybyłymi do pracy przy wycince lasu osadnikami. Młodzieńcy, którzy nie nadawali się jeszcze do pracy przy wyrębie, dowozili posiłki robotnikom. Aby ich zwolnić, używali bębenka, na który mówili baraban. Z upływem lat sama potrawa przyjęła nazwę barabon.

Trepys

Składniki:

- 4 kg ziemniaków
- ok. 3 łyżek stołowych mąki ziemniaczanej
- sól

farsz

- 1 kg mięsa (może być łopatka wieprzowa)
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Mięso ugotować, zemeć w maszynce, doprawić solą i pieprzem do smaku. Ziemniaki obrać, 3 kg zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć skrobię. Pozostałe ziemniaki – 1 kg – ugotować i przetrzeć przez praskę. Do startych ziemniaków dodać ugotowane. Wymieszać, osolić do smaku, oprószyć mąką ziemniaczaną. Z masy ziemniaczanej wyrabiać placki wielkości dłoni, nakładać farsz, zlepić i formować podługne trepy. Gotować około 30 minut we wrzącej, posolonej wodzie.

Przepis przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”

Trepys po załawsku

Składniki:

- 2 kg ziemniaków surowych
- 1 kg ziemniaków gotowanych
- 250 g mąki ziemniaczanej
- sól

farsz

- 500 g mięsa wieprzowego
- 2 kg kapusty kiszonej
- 250 g boczku lub podgardla
- sól, pieprz
- można dodać grzyby

Sposób przygotowania:

Mięso udusić z dodatkiem cebuli i przypraw, następnie zemeć przez maszynkę. Ugotować kapustę, odcisnąć ją, drobno posiekać i dodać do mięsa. Wszystko dokładnie wymieszać.

Ziemniaki obrać. Następnie 1 kg ziemniaków ugotować i przecisnąć przez praskę, 2 kg ziemniaków zetrzeć i odcisnąć. Gotowane i starte ziemniaki, mąkę ziemniaczaną i krochmal z odciśniętych ziemniaków wymieszać, dodając wcześniej do smaku sól i pieprz. Z masy ziemniaczanej wyrabiać małe placuszki. Na każdy nałożyć farsz, zlepić ciasto i formować trepy. Gotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli. Podawać polane tłuszczem ze skwarkami lub sosem grzybowym.

I nagroda w Konkursie na potrawę regionalną z ziemniaka podczas Festiwalu Ziemniaka w Muzeum Wsi Radomskiej (2017 r.)
Przepis z okolic Załawy przekazany przez
Koło Gospodyń Wiejskich i Zespół Śpiewaczy „Załawianki” z Załawy

Kołtuny zbijowskie

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 300 g kapusty gotowanej
- 300 g mięsa wieprzowego
- 70 g marchwi
- 100 g boczku
- 1 cebula

Sposób przygotowania:

Mięso ugotować z marchewką, wystudzić, zemleć w maszynce do mięsa. Dodać ugotowaną i rozdrobnioną kapustę. Farsz przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, odsączyć na durszlaku, dodatkowo wycisnąć w woreczku. Do masy ziemniaczanej dodać soli i pieprzu, wymieszać. Formować podłużne kołtuny, nadziewając je farszem. Wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody. Boczek i cebulę drobno pokroić, usmażyć. Gotowe kołtuny wyłożyć na talerze, okrasić boczkiem z cebulą.

Przepis Jadwigi Kępas ze Zbijowa Dużego

Barabony

Składniki:

- 1 kg ziemniaków na ugotowanie
- 2 kg ziemniaków na utarcie
- 1 kg kapusty kiszzonej
- 200 g grzybów suszonych
- sól i pieprz
- 2 cebule
- 300 g boczku surowego

Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki. Następnie 1 kg ugotować, ostudzić i zemleć w maszynce do mielenia mięsa. Pozostałe 2 kg utrzeć na tarce o drobnych oczkach. Odcisnąć wodę przez ściereczkę do czystego pojemnika, a ziemniaki przełożyć do miski. UWAGA! Tartych ziemniaków musi być dwa razy więcej niż ugotowanych. Zebrać z odcisniętej wody krochmal i dodać do ciasta. Ciasto osolić do smaku, wyrobić. Farsz najlepiej przygotować dzień wcześniej. Kapustę kilka razy płukać i gotować, odcedzając, żeby nie była zbyt kwaśna. Grzyby namoczyć na kilka godzin, ugotować do miękkości. Boczek podsmażyć, dołożyć drobno pokrojoną cebulę i zeszklić na lekko złoty kolor. Ugotowaną kapustę dobrze wycisnąć, odcedzić grzyby, wszystko zemleć w maszynce. Wymieszać z potową okrasą i przyprawić do smaku. Z ciasta ziemniaczanego wylepiać placki wielkości dłoni (grubość około 5 mm). Nakładać ostudzony farsz, zlepiać tak, aby ciasto się potoczyło. Wrzucać do gotującej osolonej wody, gotować około 10–15 minut. Wyjąć na durszlak, następnie wyłożyć na półmisek i polać okrasą.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

PYZY, GULDY I BLINY

Guldy, pyzy, bliny wszystkie te potrawy łączył jeden składnik – ziemniaki. Ziemniaki przez wiele lat należały do najtańszych produktów. Wykorzystywano je na różne sposoby. Jeden z nich nawet obrósł w legendę. W okolicy Skłobów dużą popularnością cieszyły się guldy. Niektórzy mieszkańcy mówili, że przynosił je czasem do wsi partyzant w podziękowaniu za upranie odzieży lub jakiś poczęstunek. Prawdopodobnie koledzy wołali na niego „Guld”. Mieszkańcy, jeśli robili tę potrawę, mówili, że są to „pieczone ziemniaki Guldy”. Z biegiem czasu pozostawiono tylko nazwę „guldy” i każdy wiedział, o co chodzi. W okolicach Załawy na jesieni, gdy ziemniaki były jeszcze w polu, przygotowywało się pyzy pastucha. Na ziemi układało się duże płaskie kamienie „płaściury”, rozpalało się ognisko, aby kamienie się rozgrzały. Następnie na jedną warstwę rozgrzanych kamieni układało się obrane ziemniaki, wydrążone w środku i nadziane kawałkami słoninki i cebuli. Wszystko przykrywało się drugą warstwą gorących płaskich kamieni, używając drewnianego drąga lub łopaty. Dodatkowo okopywało się ziemią. Ognisko się paliło, a ziemniaki piekły.

Pyzy ziemniaczane

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 ziemniaki ugotowane
- 1 jajo
- sól, pieprz do smaku
- ewentualnie dowolny farsz, np. z mięsa lub grzybów

Sposób przygotowania:

Ziemniaki surowe (1 kg) obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Ziemniaki ugotowane ostudzić, przecisnąć przez praskę. Starte ziemniaki dobrze wycisnąć w ściereczce. Do tak odcisniętych dodać ziemniaki ugotowane, wbić jajo, przyprawić do smaku, wyrobić na gładką masę. Formować pyzy (ewentualnie nadziewać farszem), gotować w osolonym wrzątku.

Przepis z okolic Zbijowa przekazany przez
Jadwigę Zaborską z Zespołu Śpiewaczego „Niezapominajki”

Pyzy mięsne

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 4 łyżki mąki
- 3 jaja (2 jaja do masy ziemniaczanej, 1 jajo do farszu)
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki bułki tartej
- 500 g wołowiny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso ugotować, zemleć w maszynce. Ziemniaki obrać. Potowę, czyli 500 g, ugotować, ostudzić, przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Pozostałe zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i odcisnąć nadmiar soku. Ugotowane ziemniaki potączyć z surowymi, dodać 2 jaja, mąkę i dokładnie wyrobić. Cebulę obrać, drobno pokroić, podsmażyć na maśle i dodać do mielonego mięsa wraz z bułką tartą i 1 jajem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Z ciasta ziemniaczanego formować okrągłe pyzy z farszem mięsnym. Gotować we wrzącej osolonej wodzie.

Przepis z terenu gminy Jastrząb

Guldy

- Składniki:**
- 3 kg ziemniaków
 - 500 g boczku
 - 3 cebule
 - sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, odciąć kapelusz, wydrążyć środek, tworząc kształt łódki. Mięsz z środka wymieszać z resztą składników, czyli boczkiem i cebulą pokrojoną w kostkę, doprawić solą i pieprzem do smaku, wymieszać. Przygotowanym farszem wypełniać wydrążone ziemniaki, przykryć kapeluszem i spiąć od góry wykałaczkami. Z płaskich kamieni ułożyć „podłogę”. Rozpalić ogień, dorzucić kamieni. Gdy się rozgrzeją, rozgarnąć ognisko i układać guldy na „podłodze”, przykrywając pozostałymi gorącymi kamieniami. Piec około godziny.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów



Kluski ziemniaczane

- Składniki:**
- 1 kg ziemniaków
 - 250 g mąki ziemniaczanej
 - 1 jajo
 - sól

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać. Połowę ugotować w osolonej, wrzącej wodzie do miękkości. Pozostałe zetrzeć na drobnej tarce i odsączyć. Ugotowane ziemniaki odcedzić, przecisnąć przez praskę i połączyć z ziemniakami startymi. Dodać mąkę, sól i dokładnie wymieszać. Z masy ziemniaczanej formować kluseczki i wrzucać do wrzącej, osolonej wody. Gotować do momentu wypłynięcia. Odcedzić. Najlepiej smakują okraszone skwarkami.

Przepis z terenu gminy Jastrząb przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”

Bliny

- Składniki:**
- 3 kg ziemniaków
 - ok. 1 kg cebuli
 - ok. 10 jaj
 - ok. 2 łyżek mąki, nie więcej, bo będą gumowate
 - 1 niepełna szklanka mleka
 - 1 niepełna łyżka soli

Sposób przygotowania:

Ziemniaki na zmianę z cebulą zetrzeć na tarce, wbić jaja, wlać mleko, sól, dokładnie wymieszać. Smażyć na smalcu na małym ogniu, żeby cebulka się udusiła. Podawać posypane cukrem lub polane kwaśną śmietaną.

Przepis Radostawa Kępy z Bieszkowa Dolnego

Twarogowce

- Składniki:**
- 10 sztuk ziemniaków średniej wielkości
 - 1/2 szklanki mąki pszennej
 - 1 jajo
 - sól do smaku
- nadzienie**
- 200 g sera twarogowego
 - 1 jajo
 - 1 cebula
 - sól, pieprz do smaku
 - olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przecisnąć przez praskę. Następnie dodać jajo, mąkę, sól i dokładnie wyrobić. Cebulę obrać, drobno pokroić, usmażyć na oleju, przyprawić solą i pieprzem do smaku, wymieszać z serem. Z ciasta ziemniaczanego formować placki, nakładać nadzienie z sera i przykrywać drugim plackiem ziemniaczanym. Brzegi placków starannie połączyć. Tak uformowane twarogowce obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Podawać na gorąco, polane śmietaną.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów



■ PRYZSMY Z KAPUSTY I GRZYBÓW

Jesień to idealny czas na robienie zapasów, koniecznych kiedyś, aby przetrwać zimę. W naszym regionie jednym z podstawowych warzyw, które przechowywano, była kapusta, spożywana w dużych ilościach, głównie w postaci kiszonej. Rytuał kiszenia kapusty skupiał w kuchni całą rodzinę i sąsiadów. Niezbędna była drewniana beczka, najlepiej z drewna dębowego. Kapusta po ukiszeniu była składnikiem wielu codziennych potraw i mogła w beczce doczekać wiosny. Kiszoną kapustę wykorzystywano głównie jako dodatek do gotowanych ziemniaków lub grochu. Często wzbogacano smak tych potraw grzybami. Grzyby zbierano w pobliskich lasach i suszono. Do suszenia przygotowywano tzw. łańcuchy grzybów, które zawieszano nad piecem. Tworzyło to swego rodzaju dekorację kuchni. Suszone grzyby dodawano do zup i sosów. Były także składnikiem farszu, np. do pierogów.

■ Kapusta z grzybami

Składniki:

- 500 g kapusty kiszonej
- ok. 100 g grzybów suszonych
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka mąki
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 6 ziaren pieprzu
- liść laurowy
- sól, kminek do smaku

Sposób przygotowania:

Grzyby suszone zalać wodą. Odcedzić sok z kapusty kiszonej i zachować. Kapustę włożyć do garnka, zalać jedną szklanką wody, dodać liść laurowy, ziele angielskie, kminek i pieprz, przykryć pokrywką i gotować do miękkości. Namoczone grzyby ugotować i pokroić w cienkie paski, dodać do kapusty. Jeśli w czasie gotowania kapusty odparuje zbyt dużo płynu, uzupełnić wywarem z grzybów. Cebulę obrać, drobno pokroić, usmażyć na tłuszczu. Gdy cebula uzyska złoty kolor, dodać mąkę, chwilę podsmażyć. Tak przygotowaną zasmażką podprawić kapustę. Dodać soli do smaku i jeszcze chwilę pogotować.

Przepis z terenu gminy Jastrząb przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”

■ Gołąbki

Składniki:

- główka kapusty

farsz

- 1 kg ryżu
- 1 kg mięsa mielonego (wieprzowe i wołowe)
- 2 ząbki czosnku
- 1 jajo
- sól, pieprz do smaku
- koncentrat lub pomidory przesmażone
- ewentualnie natka pietruszki i koper

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować i przestudzić. Wszystkie składniki farszu wymieszać, doprawić solą, pieprzem, dodać przeciśnięty czosnek (można dodać pokrojoną nać pietruszki, koper i jajo). Z kapusty usunąć głąb, resztę zaparzyć we wrzącej wodzie. Rozdzielić liście. Na każdy liść łyżką nakładać farsz. Składać jak kopertę. Dno dużego garnka zakryć kilkoma liśćmi kapusty, włożyć łyżkę masła. Układać gołąbki obok siebie. Zalać osoloną wodą, aż do przykrycia wszystkich gołąbków i gotować 2 godziny. Przed końcem gotowania dodać koncentrat lub przesmażone pomidory.

Przepis Bogusławy Pytoń z Rogowa

Młoda kapusta duszona z marchewką

Składniki: • 1 główka młodej kapusta • 1 cebula • 1 marchew • 2 łyżki masła (najlepiej klarowanego) • 1–2 łyżki soku z cytryny • 2 łyżki mąki • 1 liść laurowy • 2 ziarna ziela angielskiego • 4 ziarna pieprzu • ok. 1 i 1/2 szklanki wody • sól, pieprz, cukier do smaku	Sposób przygotowania: Warzywa oczyścić i umyć. Kapustę poszatkować, cebulę pokroić w drobną kostkę, marchew zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Na maśle najpierw podsmażyć cebulę, następnie dodać kapustę, smażyć razem kilka minut, często mieszając. Zalać kapustę wodą (tyle wody, aby ją zakryła), dodać ziele angielskie, liść laurowy oraz ziarna pieprzu, dusić powoli do miękkości. Po 20 minutach dodać marchew. Przygotować zawiesinę z mąki i wody (dokładnie wymieszać 1/3 szklanki wody z 2 łyżkami mąki). Zawiesinę zahartować 2 łyżkami wywaru z kapusty i dodać do potrawy. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Podawać jako dodatek do dań mięsnych, rybnych i wegetariańskich lub jako danie główne.
Przepis z terenu gminy Jastrzęb	

Kapusta z grochem

Składniki: • 1 kg kapusty kiszzonej • 300 g grochu • 300 g ziemniaków • 300 g boczku lub stoniny • 1 cebula • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Groch namoczyć w zimnej wodzie (najlepiej na noc), ugotować. Kapustę kiszoną ugotować (jeśli jest za kwaśna, można odlać wodę) i odcedzić. Boczek pokroić, smażyć. Cebulę obrać, pokroić, dodać do boczku i jeszcze chwilę razem smażyć. Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić i rozgnieść. Połączyć wszystkie składniki. Przyprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać.
Przepis z okolic Zbijowa przekazany przez Jadwigę Zaborską z Zespołu Śpiewaczego „Niezapominajki”	

Bigos

Składniki: • 2 kg kapusty kiszzonej • 500 g kielbasy wieprzowej • 1 golonka • 500 g mięsa wieprzowego • 500 g mięsa wołowego • smalec do smażenia • sól, pieprz • 1 koncentrat pomidorowy lub pomidory • marchewka, pietruszka, seler, cebula	Sposób przygotowania: Kapustę ugotować i odcisnąć, by nie była kwaśna. Kielbasę wieprzową pokroić na małe kawałki i usmażyć na patelni. Golonkę ugotować z warzywami, pokroić na małe kawałki. Mięso wieprzowe i wołowe pokroić, zmieszać i usmażyć na patelni. Cebulę zeszklić. Po wyciśnięciu kapusty dodać wywar z mięsa, mięso, pokrojone warzywa, podsmażoną cebulę i koncentrat lub pomidory. Wszystko doprawić solą i pieprzem. Można dodać pokrojony koperek i natkę pietruszki.
Przepis Bogustawy Pytoń z Rogowa	

Kalosze

Składniki: • 500 g mąki • 250 ml mleka • 20 g drożdży • 50 g masła • 1 łyżka cukru • szczypta soli farsz • 1 kg kapusty kiszzonej • 1 szklanka kaszy gryczanej lub jaglanej • 1 duża cebula • 2 marchewki • 40 g grzybów suszonych • sól, pieprz • 4 łyżki oleju • 1 jajo	Sposób przygotowania: Przyrządzić farsz. Grzyby namoczyć, gotować około 15 minut. Wywar zlać i odstawić. Grzyby przełożyć na durszlak, ostudzić, drobno posiekać. Cebulę obrać, posiekać, przyrumienić na oleju, dodać kapustę i obraną marchewkę, startą na tarce o dużych oczkach. Po kilku minutach smażenia podlać wywarem z grzybów i niewielką ilością wody. Dodać kminek i pieprz do smaku. Dusić kapustę do miękkości, w razie potrzeby podlać jeszcze wodą. Pod koniec dobrze odparować, dodać ugotowaną kaszę, wymieszać i wystudzić. Do wystudzonej kapusty z kaszą dodać jajo, wymieszać. Przygotować ciasto. Lekko podgrzane mleko wymieszać z drożdżami i cukrem, masło rozpuścić. Mąkę przesiać, dodać sól, rozrobione drożdże z cukrem i roztopione masło. Wszystkie razem wyrobić. Z ciasta uformować kulkę, obsypać mąką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na pół godziny. Ciasto podzielić na dwie części, każdą rozwałkować, na środku równomiernie rozprowadzić farsz. Uformować dwa duże pierogi, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować rozmąconym jajem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Piec około 45 minut. Kalosze to duże pierogi wypelnione farszem z przyprawionej kaszy jaglanej lub gryczanej, kiszzonej kapusty i suszonych grzybów. Dawniej pieczone były w piecu chlebowym. Nazwa wzięta się stąd, że po wyjedzeniu farszu ciasto pieroga przypomina swoim kształtem płytki kalosz.
Przepis z terenu gminy Jastrzęb	

Biały sos ze świeżych grzybów

Składniki: • ok. 500 g mieszanych grzybów leśnych • 1 szklanka mleka • 1 jajo • 2 duże łyżki kwaśnej śmietany • mąka • sól, pieprz • natka pietruszki • natka lubczyku	Sposób przygotowania: Grzyby umyć, pokroić w kostkę, zalać wodą tak, aby je przykryła. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować około 30 minut. Następnie wlać mleko, dodać posiekaną natkę pietruszki i lubczyk, jeszcze chwilę gotować. Niewielką ilość mąki i wody wymieszać z jajem tak, aby powstało coś w rodzaju zawiesiny i zaprawić sos, zagotować. Śmietanę zahartować gorącym wywarem grzybowym, dodać do sosu. Sos powinien być gęsty.
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów	



Sójki mazowieckie

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- 10 g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- 1 i 1/2 łyżeczki cukru
- 250–300 ml letniej wody

farsz

- ok. 300 g kapusty kiszonej (może być kapusta świeża biała)
- 1 nieduża marchewka
- 1 duża garść grzybów suszonych
- 1/2 szklanki kaszy jaglanej
- 4–5 łyżek tłuszczu (oleju roślinnego lub smalcu)
- sól, pieprz czarny mielony,
- kminek mielony do smaku
- dodatkowo: 1 żółtko i 1–2 łyżki mleka

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyn: do rozkruszonych drożdży dodać cukier, 2 łyżki mąki pszennej i pół szklanki wody, rozmieszać i odstawić na kilka minut. Resztę mąki przesiać, wysypać do miski. Dodać sól, mąkę pełnoziarnistą i wszystko wymieszać. Dodać rozczyn, olej i wyrobić ciasto. Powoli dolać resztę wody, wyrabiać ciasto kilka minut, aż stanie się elastyczne i zwarte, przykryć, pozostawić na godzinę, aż wyrośnie i podwoi swoją objętość.

Kapustę kiszoną pokroić, odcisnąć nadmiar soku (kapustę świeżą białą drobno poszatkować). Marchew obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Grzyby namoczyć, a następnie gotować około 15 minut. Ugotować kaszę w wywarze z grzybów albo wodzie. W rondlu rozgrzać tłuszcz i dodać warzywa. Smażyć chwilę, następnie dusić na małym ogniu około 15 minut do miękkości, dodać kaszę i odcedzone posiekane grzyby, smażyć jeszcze przez chwilę, doprawić do smaku solą, pieprzem i mielonym kminkiem. Wyrośnięte ciasto podzielić na osiem równych części. Z każdej uformować kulkę, a następnie rozwałkować ją na placek o średnicy około 12 cm. Na środek nałożyć dużą porcję ostudzonego farszu. Złożyć ciasto na pół, zlepiając brzegi tak jak zwykłych pierogów. Sójki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować jajem z mlekiem. Piec około 35 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Podawać na ciepło.

Sójki mazowieckie to spore pieczone bułki z farszem z kapusty kiszonej, kaszy jaglanej i grzybów, kształtem przypominające duży pieróg.

Przepis z pogranicza gmin Mirów i Jastrzęb

Pieróg Danusi

Składniki:

- 1 kg mąki,
- 1 całe jajo i 1 żółtko • woda
- 1 łyżka oleju

farsz

- 2 kg kapusty kiszonej
- 2 duże cebule
- 200 g suszonych grzybów
- olej
- 1 jajo
- przyprawy

Sposób przygotowania:

Przyrządzić farsz. Kapustę dokładnie wyptukać, włożyć na rozgrzany olej i dusić. Grzyby namoczyć i ugotować. Następnie odcedzić, drobno posiekać razem z cebulą, dodać przyprawy. Połączyć wszystkie składniki i dusić do miękkości.

Przygotować ciasto. Wszystkie składniki połączyć, zarobić i wyrobić. Następnie ciasto podzielić na dwie części, każdą z nich rozwałkować. Uformować dwa duże pierogi z nadzieniem i piec w piecu lub w piekarniku w temperaturze około 180°C. Kroić na porcje. Podawać na gorąco.

Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa

Pasztet z grzybów i mięsa

- Składniki:**
- 300 g mięsa wieprzowego drobno zmielonego
 - 300 g suszonych grzybów
 - 2 szklanki butki tartej
 - 1/2 szklanki śmietany
 - 4 jaja
 - 2 łyżki oleju
 - duża cebula
 - sól, pieprz, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, liść laurowy
 - 2 ząbki czosnku (zmiażdżyć)

Sposób przygotowania:

Grzyby umyć, namoczyć na kilka godzin i ugotować z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Śmietanę wymieszać z butką tartą, odstawić na godzinę. Cebulę obrać, drobno pokroić i podsmażyć na oleju. Ugotowane grzyby odcedzić, zemleć, wymieszać z mięsem, cebulą i pozostałymi składnikami. Jeśli masa jest zbyt gęsta – dolać śmietany, a jeśli zbyt rzadka – dosypać butki tartej. Do formy wysmarowanej masłem wyłożyć masę i piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

Rydze w panierce

- Składniki:**
- rydze średniej wielkości
 - sól, pieprz
 - 2 jaja
 - mąka
 - śmietana
 - 2 łyżki tłuszczu do smażenia, np. oleju

Sposób przygotowania:

Rydze oczyścić, umyć, osączyć. Jaja rozmieszać z dodatkiem soli i pieprzu. Na patelni rozgrzać tłuszcz. Grzyby zanurzyć w rozkłóconym jajku, oprószyć mąką i smażyć na złoty kolor. Doskonałe jako dodatek do chleba.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

Małe maślaki duszone w śmietanie

- Składniki:**
- 1 kg świeżych maślaków
 - ok. 0,5 l kwaśnej śmietany
 - sól, pieprz do smaku
 - ewentualnie masło

Sposób przygotowania:

Maślaki gotować w osolonej wodzie około pół godziny. Śmietanę dość kwaśną wysokoprocenową dusić do momentu, aż zaczną się tworzyć małe skwarki. Maślaki odcedzić, a następnie włożyć do smażonej śmietany. Jeśli jest zbyt mało tłuszczu, dodać masło. Przyprawić do smaku. Dusić jeszcze około 20 minut. Spożywać z chlebem.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

DOMOWE WĘDLINY

Mięso jadano rzadko, zazwyczaj z okazji ważnych świąt i wyjątkowych uroczystości rodzinnych, choć wielu nie mogło sobie pozwolić na takie rarytasy nawet w święta. Najpopularniejszy był drób, mięso wieprzowe i wołowe. Po uboju wykorzystywano niemal wszystkie części zwierzęcia, w tym podroby i krew. Mięso solono, suszono lub wędzono.

Mięso na szynki, balerony i boczki marynowano w solance. Wsypywano sól do przegotowanej i przestudzonej wody. Ilość soli sprawdzano za pomocą czystego surowego jaja w skorupie. Gdy jajo wrzucone do solanki wypłynęło, oznaczało to, że soli jest wystarczająco dużo. W takiej marynacie trzymano mięso w chłodnym miejscu przez dwa dni. Musiało być całe zanurzone w wodzie, dlatego przyciskano je mniejszą pokrywką. Wędliny wędzono tyle godzin, ile kilogramów ważyły, a następnie parzono.

Kiełbasa z Rogowa

- Składniki:**
- 10 kg mięsa wieprzowego
 - 4 kg mięsa wołowego
 - 1,5 kg słoniny
 - 3 jaja
 - sól, pieprz
 - 30 g saletry
 - 1–2 główki czosnku

Sposób przygotowania:

Mięso i słoninę pokroić na kawałki, posypać saletrą i pozostawić na noc w chłodnym miejscu. Następnie mięso zemleć w maszynce, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, jaja. Wyrobić wszystko na jednolitą masę i napychać tą masą przygotowane jelita. Wędzić w wędzarce około godziny. Najlepsze do wędzenia jest drewno olchy.

Przepis Mariana Pytonia z Rogowa

Kaszanka

- Składniki:**
- 4 kg kaszy gryczanej
 - 2 kg skórek wieprzowych
 - sól, pieprz
 - 150 g krwi – podgrzać, by się ścięła

Sposób przygotowania:

Ugotować skórki wieprzowe, wystudzić i odcedzić. W wodzie po skórkach zaparzyć kaszę, dodać krew, sól i pieprz do smaku. Wszystko wymieszać, napychać jelita. Kaszankę parzyć w wodzie, aż wypłynie.

Przepis Mariana Pytonia z Rogowa

Salceson

Składniki:

- głowizna
- golonka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Głowiznę ugotować w wodzie, oddzielić mięso od kości, pokroić drobno nożem. Jeżeli jest suche, dolać trochę wywaru, w którym się gotowało. Doprawić, wypełnić pęcherz (kątnicę), związać. Parzyć w wodzie tyle czasu, ile waży salceson (1 kg salcesonu = 1 godzina), następnie przycisnąć obciążoną kamieniem deseczką i wystudzić.

Przepis Mariana Pytonia z Rogowa

Galareta

Składniki:

- 1 głowizna wieprzowa
- 4 nogi wieprzowe
- 1,5 kg łap kurzych
- marchewka
- sól, czosnek

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zalać wodą i gotować do miękkości. Następnie obrać mięso i pokroić marchewkę. Mięso i marchewkę włożyć do pojemników. Zalać wywarem i pozostawić do zastygnięcia.

Przepis Bogustawy Pytoń z Rogowa



PĄCZKI, RACUCHY I INNE WYPIEKI

Dawniej we wsiach w okolicach Szydłowca pieczono głównie ciasto drożdżowe, do którego czasem, aby podkreślić jego świąteczny charakter, dodawano marmoladę, ser, farsz makowy. W okolicy Żaławy popularne były placki na sodzie i naleśniki na gęśich jajach. Wszędzie robiono racuchy.

Racuchy z ciasta drożdżowego

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej • 80 g drożdży
- 8 żółtek • 4 łyżki cukru pudru
- 2 opakowania cukru wanilinowego
- 3 szklanki ciepłej wody
- szczypta soli
- 4 jabłka
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Do ciepłej wody dodać rozkruszone drożdże, żółtka, 2 łyżki cukru, sól, rozmieszać różgą. Dodać przesianą mąkę i wyrabiać łyżką tak, aby ciasto było luźne. Odstawić do wyrośnięcia. Jabłka obrać, pokroić w talarki. Ciasto po wyrośnięciu kłaść łyżką na rozgrzany olej, na każdą część ciasta położyć talarek jabłka, smażyć z dwóch stron. Po usmażeniu posypać racuchy cukrem pudrem wymieszanym z cukrem wanilinowym.

Przepis Jolanty Stachowicz z Mirowa

Racuchy z jabłkami

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 3 jaja
- 1 łyżeczka sody
- 1 jabłko (najlepiej papierówka, kronsella)
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka octu
- sól, cukier puder

Sposób przygotowania:

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przygotować ciasto, łącząc wszystkie składniki. Dodać jabłka (najlepszy smak i aromat dają stare odmiany jabłoni), dokładnie wymieszać. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem. Podawać na zimno lub gorąco.

Przepis Anny Cieloch z Zastronia

Racuchy wiejskie

Składniki:

- ok. 2 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki mleka
- 4 jaja
- 50 g drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- cukier puder do posypania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyń z niewielkiej ilości mleka, drożdży, 1 łyżeczki cukru i 1 łyżeczki mąki, odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na pianę. Wszystkie składniki połączyć, stopniowo dodawać mąkę, tak aby ciasto miało delikatną konsystencję. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”



Racuchy śmietankowe

Składniki:

- 1 kg mąki
- 5 żótek
- 1 całe jajo
- 3/4 kostki drożdży
- 3 szklanki wody
- aromat śmietankowy
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

Drożdże rozmieszać w ciepłej wodzie, dodać pozostałe składniki, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. Na patelni rozgrzać tłuszcz, formować racuchy łyżką, smażyć. Można podawać z cukrem pudrem i konfiturami.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Pawłowianki”

Oponki

Składniki:

- 1 kg ziemniaków gotowanych, przeciśniętych przez praskę
- 1 kg mąki
- 150 g drożdży
- 150 g masła
- 150 g cukru (pół szklanki cukru)
- 4 jaja
- 1 kieliszek spirytusu
- aromat cytrynowy
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

Ugotowane, przeciśnięte przez praskę, jeszcze ciepłe ziemniaki ugnieść z roztopionym masłem. Dodać drożdże i nadal ugniatać. Następnie wsypać mąkę, dodać jaja, cukier, spirytus, aromat cytrynowy i dokładnie wyrobić ciasto. Gdy wyrośnie, rozwałkować i wyciąć oponki. Smażyć na gorącym tłuszczu.

Przepis Zofii Małkus z Zespołu Śpiewaczego „Pawłowianki”

Jabłecznik rzucany

Składniki:

- 500 g mąki
- 1/2 szklanki cukru
- szczypta soli
- 4 jaja
- 0,5 l mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 2 jabłka
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

Jabłka obrać, pokroić na drobne kawałki. Z pozostałych składników przygotować ciasto bardziej gęste niż naleśnikowe. Do ciasta dodać jabłka, wymieszać, smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Przepis Feliksy Rojek z Rogowa

Pączki z ziemniakami

Składniki: • 1 kg mąki pszennej • 800 g ziemniaków ugotowanych, lekko ciepłych • 100 g drożdży • 1 szklanka cukru • 5 jaj • 40 ml spirytusu • 250 g margaryny/masła • olej do smażenia • marmolada	Sposób przygotowania: Ziemniaki przecisnąć przez praskę, mąkę przesiać i podzielić na trzy części. Jedną część mąki wsypać do miski, przykryć ziemniakami. Na ziemniaki pokruszyć drożdże, dodać pokrojone drobno masło, cukier, zasypać drugą częścią mąki i zarobić. Dodać jaja, spirytus, pozostałą mąkę i dokładnie wyrobić. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Następnie formować pączki, nadziewając je marmoladą. Odkładać na stolnicę, pozostawić do wyrośnięcia. Smażyć na rozgrzanym głębokim tłuszczu.
Przepis przekazany przez Zespół Ludowy „Rogowianki”	

Faworki grubsze

Składniki: • 3 szklanki mąki • 1 szklanka śmietany • 3 jaja • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • szczypta soli • cukier waniliowy • olej do smażenia	Sposób przygotowania: Z podanych składników zagnieść ciasto, dobrze wyrobić, odstawić na 15 minut. Następnie rozwałkować, wycinać faworki i od razu smażyć na rozgrzanym głębokim tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.
Przepis przekazany przez Zespół Folklorystyczny „Wolanki”	

Ciasto drożdżowe

Składniki: • 1 kg mąki pszennej • 250 ml mleka • 40 g drożdży • 2 łyżki masła • 2 żółtka • 3 jaja • skórka otarta z 1 cytryny lub wanilia • 150 g cukru	Sposób przygotowania: Mąkę przesiać. Połowę mąki połączyć i wymieszać z mlekiem i drożdżami, pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Masło, żółtka i jaja utrzeć z cukrem, dodać skórkę z cytryny. Pozostałą mąkę wsypać do miski, dodać wyrośnięty rozczyn i wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie odchodziło od ręki lub miski. Przełożyć przygotowane ciasto do foremki i pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Piec około godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Po upieczeniu polać ciasto dowolnym lukrem.
Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”	

Placek drożdżowy z pieca z kruszonką

Składniki: • 1kg mąki • 5 jaj (2 całe, 3 żółtka) • 0,5 l mleka • 1 szklanka cukru • 100 g drożdży • 100 g masła kruszonka • 50 g mąki • 50 g masła • 50 g cukru	Sposób przygotowania: Przygotować rozczyn z drożdży, lekko ciepłego mleka i cukru, odstawić do wyrośnięcia. Do miski przesiać mąkę, dodać jaja i przygotowany rozczyn. Wszystkie składniki zarobić, wyrobić ciasto i pozostawić, aby wyrosło. Przygotować kruszonkę z masła, mąki i cukru. Ciasto po wyrośnięciu przełożyć do przygotowanej formy, posypać kruszonką. Piec około 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.
Przepis Wiesławy Maciejczak ze Zbijowa Dużego	

Drożdżowiec

Składniki: • ok. 1,5 kg mąki • 100 g drożdży • 1 kostka masła • 4–5 jaj • 1 l mleka • 1 szklanka cukru • 1 cukier waniliowy • szczypta soli kruszonka • 50 g masła • 100 g mąki pszennej • 50 g cukru pudru	Sposób przygotowania: Drożdże wyrobić z cukrem i cukrem waniliowym, wlać ciepłe mleko. Mieszać do rozpuszczenia cukru. Następnie wbić jaja, wsypać mąkę, szczyptę soli. Zarobić. Ciasto powinno być „tępe”. Wlać rozpuszczone masło i wszystko wyrobić na jednolitą masę. Ciasto powinno odchodzić od ręki. Pozostawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Wszystkie składniki na kruszonkę wymieszać i wyrobić (kruszonka powinna być sypka lub lekko klejąca). Gdy ciasto wyrośnie, wyłożyć do brytfanny, do 3/4 jej wysokości. Posmarować żółtkiem i posypać kruszonką. Piec około godziny w temperaturze 180°C.
Przepis Bogusławy Pytoń z Rogowa	

Placek wiejski

Składniki: • 500 g kaszy jaglanej • mąka pszenna • 200 g cukru • 3 jaja • 1 l mleka • 30 g drożdży • cukier waniliowy	Sposób przygotowania: Kaszę ugotować na mleku do gęstości i utrzeć na gładką masę, dodać drożdże rozpuszczone w mleku i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie dosypać tyle mąki, aby ciasto było gęste jak na placek. Jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać do ciasta i całość wyrobić. Powtórnie pozostawić do wyrośnięcia. Formę wysmarować zimnym tłuszczem i wyłożyć na nią ciasto. Gdy podrośnie, posmarować białkiem i upiec na złoty kolor w gorącym piekarniku.
Placek często podawano z masłem i miodem do kawy zbożowej na mleku lub kakao. Był też częstym daniem na podobiadek w czasie żniw i wykopków.	
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów	

Babeczki z poziomkami

Składniki: • 200 g mąki • 100 g cukru pudru • 125 g masła • 60 g utartych migdałów lub olejek migdałowy • poziomki lub inne owoce	Sposób przygotowania: Z podanych składników wyrabiać ciasto przez 30 minut. Foremki do babeczek wysmarować tłuszczem i wylepić ciastem. Do środka nasypać suchego grochu, wtedy ciasto nie pęka. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 20 minut, aż babeczki się zrumienią. Po upieczeniu wysypać groch i wyjąć babeczki z foremek. Gdy wystygną, do środka włożyć przesypane cukrem pudrem poziomki (mogą być inne owoce).
Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów	

Sodziaki

Składniki: • 500 g mąki • 1 i 1/2 szklanki mleka zsiadłego • 1 jajo • 1 łyżeczka sody • 1/2 szklanki otrąb pszennych • szczypta soli	Sposób przygotowania: Mąkę przesiać, dodać pozostałe składniki, zarobić i wyrobić ciasto. Rozwałkować na cienkie placki, piec na rozgrzanej blasze. Placki te często były zabierane na sianokosy. Jedzono je z mlekiem lub miodem.
Przepis przekazany przez Annę Cieloch z Zastronia	

Jabłecznik

Składniki: • 1 kg mąki • 500 g masła • 1 szklanka cukru • 3 całe jaja • 2 żółtka • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 1 łyżka śmietany jabłka do ciasta • 1 kg jabłek • 3 łyżki kaszy manny • 1/2 szklanki cukru	Sposób przygotowania: Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić. Ciasto podzielić na dwie części, każdą rozwałkować do wielkości blachy. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, odsnąć, dodać 3 łyżki kaszy manny i cukier. Na jedną część ciasta kruchego wyłożyć jabłka, posypać cynamonem i przykryć drugą częścią ciasta. Piec około godziny w temperaturze 200°C.
Przepis Feliksy Rojek z Rogowa	

Butki z jagodami

Składniki: • 1 kg mąki • 0,5 l mleka • 1/2 szklanki cukru • 1/2 szklanki oliwy • 80–100 g masła • 6 żółtek • 100 g drożdży • jagody wymieszane z cukrem	Sposób przygotowania: Wsypać do miski kilogram mąki, na środku zrobić dołek. Podgrzać mleko, rozkruszyć drożdże do dołka, część mleka wlać do drożdży i wymieszać. Gdy drożdże ruszą się, wbić 6 żółtek, dodać pozostałe składniki i starannie wyrobić ciasto. Na krążki ciasta nakładać jagody wymieszane z cukrem, formować bułeczki i piec w piekarniku około 20 minut, aż się zarumienią. Z białek można zrobić lukier i udekorować nim każdą bułeczkę.
Przepis Wacławy Olszewskiej z Majdowa	

Baba naleśnikowa z serem i jagodami

Składniki: naleśniki śmietanowe • 8 łyżek mąki pszennej • 2 szklanki śmietany • 5 jaj • 3 łyżki cukru • 3 łyżki masła do smarowania patelni masa serowa • 400 g białego sera, najlepiej swojskiego • 3 żółtka • 3 łyżki cukru • garstka jagód roztartych z cukrem • 2 łyżki masła sos jagodowy • 1 szklanka śmietany • 2 łyżki cukru • jagody (ilość wg uznania) • szczypta cynamonu	Sposób przygotowania: Mąkę przesiać. Żółtka jaj oddzielić od białek, utrzeć z cukrem i wymieszać ze śmietaną. Z białek ubić sztywną pianę i dodawać do masy żółtkowo-śmietanowej na przemian z mąką, cały czas mieszając. Patelnię rozgrzać, posmarować masłem, a następnie wylewać na nią ciasto naleśnikowe (dość grubo, naleśniki muszą mieć ok. 0,5 cm grubości). Smażyć na małym ogniu. Gdy powierzchnia ciasta się zetnie, dosmażyć naleśnik pod przykryciem. Naleśniki smażyć tylko z jednej strony (nie odwracać). Ser zemleć w maszynce. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć ze zmielonym serem i jagodami, dodać łyżkę stopionego letniego masła. Wymieszać. formowanie baby Rondel (naczynie żaroodporne) posmarować masłem, posypać tartą bułką. Układać warstwami naleśniki, przekładając masą serową. Na spodzie i na wierzchu powinien być naleśnik. Powierzchnię skropić pozostałym masłem. Zapiekać w piekarniku do zrumienienia. Babę przełożyć na talerz, kroić jak tort i podawać na gorąco polaną sosem jagodowym. sos jagodowy Do naczynia wsypać jagody, dodać cukier i rozetrzeć. Potem dolać śmietanę i wsypać szczyptę cynamonu. Wszystko wymieszać i podawać w osobnym naczyniu. Naleśniki można też jeść na zimno bez zasmażania.
Przepis Marii Pietras z Zespołu Ludowego „Kumosie” z Sadku	

■ NA ŚWIĄTECZNYM STOLE

PRZYGOTOWANIA DO ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

Dawne tradycje i zwyczaje związane z Bożym Narodzeniem i Wigilią we wsi Skłoby zostały spisane przez Elżbietę Twardowską z babcinych opowiadań. Obejmują okres przedwojenny i powojenny.

Wiele tradycyjnych obyczajów związanych ze świętami Bożego Narodzenia i Wigilią przetrwało do dziś, inne znamy już tylko z babcinych opowieści.

Przygotowania do Bożego Narodzenia i Wigilii rozpoczynały się już nawet dwa tygodnie przed świętami. Była w nie zaangażowana cała rodzina, każdy miał do wykonania jakieś zadanie. Mężczyźni przynosili drzewko na choinkę – jodłę lub świerk. Koniecznie musiało sięgać do sufitu. Ich zadaniem było również świniobicie oraz przygotowywanie mięs i wędlin. Kobiety zajmowały się gotowaniem, pieczeniem ciast i konserwowaniem mięsa. Młodzież sprzątała dom i ubierała choinkę. Na choince wieszano ozdoby, cukierki owocowe, ciasteczka, jabłka oraz malowane różnego rodzaju farbą szyszki z sosny, jodły lub modrzewia. Większość ozdób była wykonywana w domu: z bibuły – bombki, łańcuchy, dzwoneczki; z nici – płatki śniegu, dzwoneczki, aniołki i jodełki. Przygotowywano świąteczne wypieki – pieczono ciasta drożdżowe, z makiem, serem, jabłkami lub marmoladą, konieczne pierniki oraz choinkowe kruche ciasteczka i pierniczki, wycinane specjalnymi foremkami.

Najwięcej potraw przygotowywano na kolację wigilijną. Musiało ich być dwanaście, czyli tyle, ilu było apostołów i ta tradycja przetrwała w Skłobach do dziś. Jeśli potraw było mniej lub więcej niż dwanaście, wówczas musiała to być liczba nieparzysta. Każda rodzina miała swoje przysmaki – w mojej były to pierogi i barabony z kapustą i grzybami, barszcz czerwony z białą fasolą, ryba, kapusta z grochem, kluski z makiem i migdałem, kompot z suszonych owoców, kiszzone ogórki, grzyby marynowane, śliwki marynowane, chleb i ciasto.

W dzień Wigilii dzieci przy pomocy starszego rodzeństwa lub mamy stroiły choinkę. Pod choinką zamiast prezentów kładziono jabłka, cukierki i orzechy włoskie, co miało gwarantować obfity następny rok. W kącie chaty stawiano snopek zboża, co symbolizowało urodzaj, na ścianach przypinano gałązki jodły lub świerka, by chroniły domowników od nieszczęść. Na drzwiach wieszano krzyże ze słomy – miały odpędzać choroby lub złe moce. Bardzo uważano, aby w Wigilię rano jako pierwszy odwiedził dom mężczyzna, bo przyjście kobiety wróżyło niepowodzenie. Jeśli się pojawiła, przyjmowano ją przed wejściem.

W Wigilię nie wolno było niczego pożyczać innym ludziom, bo to zwiastowało biedę w nadchodzącym roku. Natomiast pożyczając coś od kogoś, przynosiło się do domu bogactwo.

Zanim pojawiła się pierwsza gwiazdka, dzieci w wieku szkolnym obwiązywały pnie drzewek owocowych słomą, głośno wołając: Wisienki, śliweczki, jabłuszka, gruszczyki – rodźcie się na drugi rok. Im głośniej krzyczały, tym drzewka miały bardziej owocować. Nasz sąsiad nie miał już małych dzieci, więc sam obwiązywał własne drzewka. Mój dziadek podpowiedział nam, abyśmy wołali tak: Hieronimie, słyszcie – nasze jabłka, wasze liście. Sąsiad oczywiście wiedział, że to tylko żart i śmiał się z tego dowcipu. Dziewczęta głośno wołały: Hop, hop, gdzie mój

chłop? – a z której strony zaszczekał pies, stamtąd miał być mąż. Gdy pierwsza gwiazdka zabłyśła na niebie, rozpoczynała się wieczerza wigilijna. Gospodarz domu czytał Ewangelię, składał wszystkim życzenia i łamał się opłatkiem. Opłatek – kolorowy – podawano też zwierzętom. Przy stole jedno miejsce i nakrycie pozostawiało puste dla zabłąkanego lub samotnego gościa. Podczas wieczerzy śpiewano kolędy, co trwało nawet kilka godzin. Po wieczerzy pozostawiano puste krzesła i resztę potraw na stole, ponieważ wierzono, że dusze osób zmarłych w ten jedyny dzień opuszczają zaświaty i odwiedzają najbliższych. Na znak, że szczerze czeka na nich cała rodzina, dmuchano na krzesła. Nakrycia i resztę jedzenia sprzątano dopiero po pastercie.

■ Wigilijny barszcz czerwony z białą fasolą

Składniki:

- 5 średnich buraków
- 4 ząbki czosnku
- 2 kromki chleba razowego
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek,
- 2 borowiki
- wywar warzywny
- 400 g białej fasoli

Sposób przygotowania:

Buraki obrać, optukać i pokroić w plastry. Razem z czosnkiem i chlebem włożyć do kamiennego garnka, zalać ciepłą przegotowaną wodą i pozostawić na 3–4 dni w temperaturze pokojowej, zbierając od czasu do czasu tworzący się nalot (zakwas po przelaniu do butelek można przechowywać w chłodnym miejscu nawet 10 dni). Fasolę zalać zimną wodą i odstawić na 24 godziny. Następnie gotować do miękkości w wodzie, w której się moczyła. Przygotować wywar z warzyw i przypraw. W wywarze warzywnym ugotować grzyby. Przecedzić i dolać tyle zakwasu, aby barszcz miał odpowiedni kolor. Jeśli zakwas jest mało kwaśny, doprawić go sokiem z cytryny. Barszcz podawać z ugotowaną fasolą.

Przepis przekazany przez Koto Gospodyń Wiejskich i Koto Super Babek ze Skłobów

■ Szydłowiecka gęsina z kaszą jaglaną

Składniki:

- pierś gęsi
- 200 g kaszy jaglanej
- natka pietruszki
- sól, pieprz, majeranek
- wywar mięsno-warzywny

Sposób przygotowania:

Pierś gęsią rozbić, a następnie dusić z przyprawami (pieprz, sól, majeranek). Kaszę jaglaną ugotować w wywarze mięsno-warzywnym (przed ugotowaniem kaszę należy moczyć w wodzie, najlepiej przez noc, w celu zniwelowania gorzkiego smaku). Marchewkę z wywaru pokroić drobno i dodać do kaszy razem z posiekaną natką. Następnie nakładać kaszę na uduszoną pierś gęsią, zwinąć i pokroić w plastry. Podawać na gorąco lub na zimno.

Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa



Świąteczny pasztet z królika

Składniki:

- mięso z królika
- ok. 400 g karkówki
- wątróbka z królika (ok. 300 g; jeśli jest za mało, dołożyć drobiowej)
- 200 g słoniny
- 6 jaj
- 3 borowiki suszone
- kajzerka • cebula
- liść laurowy, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, sól, pieprz
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Karkówkę i słoninę pokroić w kostkę, królika podzielić na małe porcje, obsmażyć na oleju i dusić do miękkości z przyprawami (bez gałki muszkatołowej) i grzybami, podlewając od czasu do czasu wodą. Pod koniec dodać drobno pokrojoną cebulę i wątróbkę. Dusić jeszcze około 25 minut. Mięso z królika oddzielić od kości, w wywarze namoczyć kajzerkę. Przygotowane produkty zemieć w maszynce do mięsa. Wyrobić masę mięsną z jajami i gałką, doprawić do smaku solą i pieprzem. Przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C około 2 godzin.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

Makowiec

Składniki:

- 1 kg mąki • 500 g masła
- 1 szklanka cukru
- 3 całe jaja • 2 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany

masa makowa

- 500 g maku • 1 łyżka cukru • 2 całe jaja
- 2 łyżki dżemu • 2 łyżki miodu
- 20 g rodzynek

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki ciasta dobrze wyrobić.

Mak zalać wrzątkiem na 5 godzin lub na noc. Odcedzić na sicie i przekręcić przez maszynkę dwa razy. Za drugim razem dodać po łyżce cukru i razem zemieć. Do maku dodać 2 całe jaja, rodzynek, 2 łyżki dżemu, 2 łyżki miodu.

Na blachę wyłożyć rozwałkowane ciasto (zostawić kawałek na paski), na nie mak, przykryć paskami ciasta. Piec około godziny

Przepis Feliksy Rojek z Rogowa

Sernik

Składniki:

- 500 g masła
- 1 kg mąki
- 1 szklanka cukru
- 3 całe jaja • 2 żółtka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany

masa serowa

- 1 kg sera
- 10 łyżek cukru
- 10 jaj (białka oddzielić od żółtek)

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki ciasta wyrobić.

Ser przemielić przez maszynkę, dodawać po 1 żółtku i łyżce cukru. Wyrobić kopyścią. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do sera pianę i delikatnie wymieszać łyżką.

Blachę wyłożyć rozwałkowanym ciastem (użyć 3/4 ciasta). Na ciasto równomiernie rozłożyć ser, na serze ułożyć w kształt kratownicy pozostałe rozwałkowane ciasto pokrojone w paski. Piec około godziny.

Przepis Feliksy Rojek z Rogowa

■ Świąteczny placek drożdżowy

Składniki:

- 1,20 kg mąki pszennej
- 250 g cukru
- 250 g masła
- 5 jaj
- 0,5 l mleka
- 100 g drożdży
- 1/2 łyżeczki soli, aromat cytrynowy, 1 cukier waniliowy, rodzyнки, kandyzowana skórą pomarańczowa

kruszonka

- 100 g mąki
- 50 g cukru pudru
- 50 g masła

Sposób przygotowania:

Do ciepłego mleka dodać łyżeczkę cukru, pokruszone drożdże, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Połowę mąki (podgrzanej) wsypać do ogrzanej miski, wlać wyrośnięte drożdże, wymieszać razem. Następnie przykryć i pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć do białości z cukrem. Do wyrośniętego rozczy- nu dodać resztę mąki, utarte żółtka, roztopione masło i pozostałe składniki. Ciasto wyrabiać tak długo, aż będzie odstawać od ręki. Z białek ubić pianę i delikatnie wmie- szać ją do ciasta. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną zimnym tłuszczem blachę (do po- łowy wysokości). Zrobić kruszonkę: zagnieść mąkę, cukier i masło, aby powstało cia- sto; pokruszyć (przed posypaniem kruszonkę można lekko przesypać mąką, aby się nie sklejała). Placek wysmarować rozkłóconym jajem, posypać kruszonką, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. Wstawić do gorącego piekarnika. Piec około godziny (próba patyczkiem). Gdy ciasto się zrumieni, przykryć pergaminem, aby nie przypalić kruszonki.

UWAGA: Aby ciasto drożdżowe nie czerstwiało, mąkę przeznaczoną na rozczyzn za- lać wrzącym mlekiem (połową przeznaczoną do rozczyznu) i energicznie wymieszać. Gdy się schłodzi, dodać do rozczyznu i wyrobić. Upieczony placek po wystygnięciu przykryć ściereczką, owinąć w folię aluminiową i wynieść w chłodne miejsce. Placek pozostanie świeży przez kilka dni.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

PRZYGOTOWANIA DO ŚWIĄT WIELKANOCNYCH (LATA 1950–1960)

Co zapamiętała, to napisała Jadwiga Zaborska ze Zbijowa Dużego

Tydzień przed świętami bito świnie. Najpierw oddzielano mięso od kości. Układano je w drewnianej beczce, soląc każdą kolejną warstwę. Tak przygotowane nakrywano drewnianą pokrywą i przyciskano ciężkim kamie- niem. Beczkę obwiązywano gęsto tkanym lnianym płótnem. Nic nie mogło się zmarnować, więc zajmowano się nie tylko mięsem. Boczek moczono trzy dni w solance i razem z kielbasą wędzono w wędzarce. Trochę inaczej przygotowywano tak zwaną błonę, czyli sadło otaczające żebra świni, pokryte cienutką błonką. Błona składała się z dwóch części, po jednej z każdej połówki świni. Zszywano je razem, ściskano takimi specjalnymi szczypcami i wieszano u **bonda** na strychu. Mocno solono tak w środku, jak i z zewnątrz. Śliska błonka wierzchnia wysychała, tworząc ochronę przed kurzem i owadami. Obok błony, czyli sadła, wieszano słoninę. Przedtem nacinano ją, ale tak, żeby nie przeciąć skóry i bardzo mocno solono. Kości okrojone z mięsa układano na blaszkach i smażyono w gorącym piecu chlebowym, a później wkładano do lnianego worka i wieszano obok słoniny i błony.

Kawałek kości i sadła brało się, żeby nagotować barszcz biały z ziemniakami – był wtedy bardzo smaczny. Zakwas do niego przygotowywało się kilka dni wcześniej z żytniej mąki.

Ostatni tydzień przed świętami wypełniało sprzątanie domu oraz pieczenie placków i chleba w piecach. Placków drożdżowych na święta Wielkiej Nocy piekło się pięć brytfanek, a w większych rodzinach to nawet z dziesięć – z serem albo z dżemem. Bo placek dawało się chrześnikom na śmigus – kromkę placka i jeszcze dwa, trzy, cztery lub pięć jaj pisanych woskiem i farbowanych w łupinach cebuli.

Gdy się post zaczął, to przez 40 dni w środy, piątki i soboty pościło się na mięso oraz tłuszcz zwierzęcy, z wy- jatkami ryb, np. śledzi. Robiło się kasze: jaglaną z prosa, gryczaną z tatarki, jęczmienną z jęczmienia, a ze swoj- skiego rzepaku wyciskano olej. W święta jedzenia było dużo, ale po świętach jedzono znacznie skromniej, żeby jak najdłużej starczyło wszystkiego. Chleb piekło się w brytfankach albo na polepie i na liściach chrzanu lub kapusty. Był bardzo smaczny. Jadło się go nawet przez dwa tygodnie. Gotowało się kapustę z grochem, kompot z gruszek ulęgatek suszonych. Chłopy robiły bimber z żyta lub ze śruty. Wszystko było swoje: mleko, masło, jaja itd. W tym czasie nie było u nas na wsi ani prądu, ani gazu. Więc nie było lodówek, nie było światła, tylko lampy naftowe. Nikt nie kupował węgla – ogrzewało się mieszkanie drewnem. Była jedna duża izba – komora bez okna – wszystko się w niej trzymało. Była też sień, przez którą wchodziło się do izby. Wszystkie chaty kryte były strzechą.

■ Piernik z jabłkami

Składniki:

- 5 jabłek
- 100 g masła
- 1 szklanka cukru
- 3 jaja
- 3 łyżeczki sody
- 3 szklanki mąki
- 1 przyprawa do piernika
- 3/4 szklanki miodu płynnego
- rodzyнки, orzechy według uznania
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

Rozpuścić masło z miodem i przestudzić. Następnie dodać jabłka starta na tarce ja- rzynowej i ciągle mieszając, dodawać jaja ubite z cukrem, mąkę, przyprawę do pierni- ka, rodzyнки i orzechy. Wlać ciasto do brytfanki i piec około 50 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

Przepis przekazany przez Zespół Folklorystyczny „Wołanki”

Mazurek orzechowy

Składniki:

masa

- 250 g orzechów włoskich
- 250 g cukru pudru
- 3 żółtka
- 100 g masła
- 100 g mąki
- 1 wafel
- sok z cytryny
- laska wanilii

pianka

- 150 g cukru
- 2 białka jaj
- laska wanilii

Sposób przygotowania:

Orzechy zemleć (kilka zostawić do dekoracji). Masło utrzeć na pulchną masę. Kolejno dodawać żółtka, cukier, zmielone orzechy, przesianą mąkę, na koniec sok z cytryny i wanilię. Wafel ułożyć na blasze. Na waflu równo rozsmarować utartą masę. Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier i wanilię. Przygotowaną pianą z białek pokryć cały mazurek, udekorować pozostawionymi orzechami. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 30 minut.

Przepis przekazany przez Zespół Śpiewaczy „Gąsawianki”

Mazurek z serem

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- 200 g masła
- 1 żółtko

masa

- 250 g sera
- 250 g masła
- 250 g cukru
- 8 jaj
- aromat waniliowy

polewa biała I

- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki wody
- pół cytryny
- aromat rumowy

polewa biała II

- 150 g cukru
- 1/4 szklanki wody
- 50 g dobrej białej czekolady.

Sposób przygotowania:

Zagnieść kruche ciasto, rozwałkować i wyłożyć na natłuszczoną blachę, podpiec na złoty kolor. Masło utrzeć z cukrem do białości. Dołożyć zmielony ser i dalej ucierać, dodając po jednym żółtku, a na końcu aromat waniliowy. Nałożyć masę na podpieczony spód i piec wolno około 60 minut. Pokryć białą polewą.

polewa biała I

Cukier z wodą gotować do gęstości na nitkę, szumując. Po przestygnięciu wyrabiać drewnianą łyżką aż do białości. Wcisnąć sok z cytryny, wlać aromat i wymieszać. Posmarować powierzchnię mazurka.

polewa biała II

Cukier z wodą gotować do gęstości na nitkę, szumując. Po przestudzeniu wyrabiać drewnianą łyżką aż do białości. Dodać roztopioną czekoladę i mieszać, aż masa będzie jednolita. Rozgrzać polewę (jeśli jest za gęsta, dodać pół łyżki wody) i polać wierzch mazurka. Mazurek można przybrać różnymi owocami z puszki lub z domowego kompotu, według uznania.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów

Babka wyborowa

Składniki:

- 750 g mąki,
- 250 g cukru
- 125 g masła
- 4 jaja
- 0,5 l mleka
- 40 g drożdży
- aromat waniliowy
- aromat cytrynowy
- sól
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyń z 0,25 l mleka, 250 g mąki i drożdży, pozostawić do wyrośnięcia. Masło utrzeć na pianę, dodając stopniowo żółtka, cukier, mąkę i aromaty. Gdy rozczyń podrośnie, połączyć go z utartym masłem i ubitą pianą z białek. Wymieszać wszystko na gładką masę, pozostawić do wyrośnięcia. Wyłożyć ciasto do formy wysmarowanej grubo masłem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 45 minut. Po 15 minutach od zakończenia pieczenia wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

Przepis przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich i Koło Super Babek ze Skłobów



■ SZYDŁOWIECKA KUCHNIA ŻYDOWSKA

Wielowiekowa obecność Żydów w Szydłowcu znalazła swoje odbicie także w kuchni. Przez wieki zapachy, smaki kuchni polskiej i żydowskiej przenikały się tu wzajemnie, tworząc specyficzną mozaikę kulinarną. Zgodnie z zasadami **kaszrutu**, wskazującymi potrawy koszerne (dozwolone) i trefne (zakazane), w kuchni żydowskiej nie używano na przykład mięsa wieprzowego, a że żydowskie społeczeństwo Szydłowca było raczej biedne, wobec czego i mięso dozwolone (przede wszystkim drób i ryby) jedzono rzadko. Podobnie zresztą jak u polskich sąsiadów. W tutejszej kuchni żydowskiej królowały zatem ziemniaki, śledzie, cebula, kapusta, czosnek... Czy po tylu latach zostało nam coś z kuchni żydowskiej? Oczywiście. Komu nie zdarzyło się zjeść chociażby chałki, pieczywa tradycyjnie spożywanego przez Żydów w trakcie szabatu. Poniżej prezentujemy unikatowe tradycyjne przepisy żydowskie, pochodzące od Florence (Fejgi) Tabrys (panieńskie nazwisko Schwartzfing), przedwojennej mieszkanki Szydłowca. Wspomina ona m.in. ciasteczka, które piekła jej mama, i tradycyjne danie o nazwie „drwiąca siekana wątróbka”, spożywane w czasie święta Paschy. Przepisy te i wiele innych można znaleźć w książce Joanne Caras *The Holocaust survivors cookbook* ¹.

Patrycja Wlazło-Makowska²

PRZEPISY FLORENCE TABRYS

Florence (Fejga) **Tabrys** – przedwojenna mieszkanka Szydłowca, ocalała z holokaustu. Autorka przepisów w chwili wybuchu wojny miała 14 lat. Większość jej rodziny zginęła w Treblince w 1942 roku. Ona sama i jej siostra przetrwały tylko dlatego, że zostały wysłane do przymusowej pracy w fabryce broni Hasag w Skarżysku-Kamiennej. Pod koniec wojny, gdy zakład został ewakuowany, załogę wysyłano w różne miejsca Niemiec. Florence z siostrą trafiły najpierw do obozu Bergen-Belsen, żeby ostatecznie doczekać wyzwolenia w Dachau. Po wojnie Florence wyemigrowała do USA. Zmarła 5 stycznia 2018 roku³.

¹ Caras & Associates 2007, ISBN: B000Y98FFE.
² Patrycja Wlazło-Makowska – magister historii, Wydział Edukacji, Zdrowia, Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego w Szydłowcu.
³ Za: <http://www.aish.com/f/r/48943701.html>.

■ Gulasz wołowy

- Składniki:**
- 1,8 kg* chudego mięsa wołowego pociętego na małe kawałki
 - średniej wielkości cebula
 - 4–5 średniej wielkości czerwonych ziemniaków
 - 4–5 marchewek
 - 3–4 łydgi selera
 - garść cienkiego makaronu
 - puszka groszku
 - sól i pieprz

* W oryginalnym przepisie 4 lbs (lbs to skrót od funta). Funt w przybliżeniu 0,45 kg.

Sposób przygotowania:
Obrać i pokroić cebulę, seler i marchew na małe kawałki. Do garnka włożyć wołowinę, cebulę i seler. Zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, przyprawić do smaku. Gotować na wolnym ogniu, aż mięso stanie się miękkie. Obrać i pokroić ziemniaki, wrzucić do garnka, a następnie wsypać makaron. Kiedy wszystkie składniki będą miękkie, dodać groszek i sól oraz pieprz do smaku.

■ Drwiąca siekana wątróbka

- Składniki:**
- 550 g grzybów
 - 8 jaj
 - 3 duże cebule
 - olej i sól

Sposób przygotowania:
Ugotować jaja na twardo. Pokroić grzyby i cebulę na małe kawałki. Usmażyć cebulę na oleju, posolić. Dodać grzyby, dusić, aż będą miękkie, a cebula ciemnobrązowa (ale nie przypalona). Posiekać ugotowane jaja. Wszystkie składniki wymieszać razem, przyprawić solą i olejem do smaku.

Danie przygotowywane na święto Paschy

■ Ciasteczka cukrowe

- Składniki:**
- 1/4 szklanki soku z pomarańczy
 - 225 g niesolonego, miękkiego masła
 - 330 g margaryny
 - trochę mniej niż 1/4 szklanki oleju
 - 2 laski wanilii
 - 1 i 1/4 szklanki cukru
 - 4 jaja
 - 3 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 1 kg mąki
 - wiórki czekoladowe/czekoladowa posypka lub cukier do zdobienia

Sposób przygotowania:
Rozpuścić masło i margarynę. Wymieszać wszystkie składniki, mąkę dodawać aż do momentu, gdy ciasto będzie się ze sobą dobrze łączyło. Musi być wciąż miękkie. Włożyć ciasto do lodówki na noc. Następnego dnia rozwałkować ciasto na posypanej mąką desce i wycinać kształty za pomocą foremek do ciastek. Piec w temperaturze 180°C, aż ciasteczka będą rumiane na górze. Wierzch ciastek posypać wiórkami czekoladowymi, posypką czekoladową lub cukrem.

Słodkie bliny kremowo-serowe

Składniki: • 6 dużych jaj • 1/2 szklanki ciepłej wody • 1/2 szklanki pełnego mleka • 1 szklanka mąki pszennej o wszechstronnym przeznaczeniu masa kremowo-serowa • opakowanie miękkiego, kremowego sera w temperaturze pokojowej • 1 szklanka sera farmerskiego • 1 łyżeczka topionego masła • 3/4 łyżeczki mielonego cynamonu • 1/2 szklanki cukru • 1 jajo • masło do smażenia opcjonalne dodatki • słodka śmietana, cukier cynamonowy, cukier puder, skórka pomarańczowa	Sposób przygotowania: Połączyć wszystkie składniki ciasta. Powinno być rzadsze niż na naleśniki i mieć kolor żółty. Na czas przygotowania nadzienia ciasto włożyć do lodówki. Połączyć składniki nadzienia i delikatnie zmiksować do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzać patelnię, wrzucić masło. Wlać chochlą na środek patelni niewielką ilość (około 1/4 szklanki) rzadkiego ciasta i szybko obracać patelnię, aby równomiernie się rozprowadziło. Smażyć przez 1 minutę, a następnie obrócić blina na drugą stronę. Smażyć przez kilka sekund po drugiej stronie i wyjąć na ręcznik papierowy. Przykryć drugim ręcznikiem papierowym, aby blin się nie wysuszył. Oczyszczyć patelnię z resztek masła, wrzucić świeże masło i postępować zgodnie z tą samą procedurą do zużycia całego ciasta. Po ochłodzeniu napętniać bliny przygotowaną masą. Nałożyć dużą łyżkę stołową masy na środek blina. Najpierw docisnąć do siebie na środku dwa brzegi blina, a następnie złożyć do środka i połączyć dwa krótsze boki, tak aby powstało podłużne małe pudełko. Napełnione masą bliny są gotowe do smażenia. Rozgrzać kilka kawałków masła na patelni i smażyć bliny przez kilka minut do uzyskania złotego koloru.

Karp w śmietanie

Składniki: • 1,5 kg karpia filetowanego • 50 g masła • 50 g smalcu gęsiego • 50 g mąki • 1 kg ziemniaków • 100 g parmezanu • 400 ml kwaśnej śmietany • bułka tarta, masło • 2 cebule • pół pęczka natki pietruszki (posiekanej) • sól, pieprz do smaku	Sposób przygotowania: Karpia podzielić na porcje po 100 g, smażyć na smalcu gęsim. Odląć smalec. Na blasze ułożyć wiórki masła, na tym kawałki karpia i wstawić do pieca. Przyrządzić sos. Na maśle podsmażyć pokrojoną w piórka cebulę, oprószyć mąką i zalać kwaśną śmietaną, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ziemniaki obrać, obgotować, pokroić w plastry. Karpia wyłożyć na wygrzane naczynie, obłożyć ziemniakami i zalać sosem śmietanowym. Całość posypać parmezanem, zieleniną i zapiec. Układać porcje na wygrzanych talerzach z wrzącym sosem.
Przepis S. Cupera ⁴ z Szydłowca pochodzi z książki <i>Łyżka za cholewą, a widelec na stole</i> ⁵ .	

⁴ Stanisław Cuper był szefem kuchni w szydłowieckiej restauracji „Ratuszowa”, a następnie w restauracji „Biesiada”. Jego karp w śmietanie (danie nawiązujące do kuchni żydowskiej) był słynny. W czasach PRL do szydłowieckiej restauracji na karpia w śmietanie przyjeżdżał ówczesny premier Józef Cyrankiewicz.

⁵ M. Berezowska, S. i T. Przytkowsky, M. Samozwaniec, *Łyżka za cholewą, a widelec na stole*, Kraków 1977.

ROGOWSKI SZATAN I INNE NAPITKI

Żyjemy w czasach, w których każdy z nas chętnie je chleb na naturalnym zakwasie, swojskie wędliny, warzywa i owoce uprawiane w naturalny sposób. Niekiedy też przychodzi ochota na najlepszą swojską nalewkę. Dawniej parapety chałup ugiwały się od stoi wypełnionych tarniną, dereniem, piołunem czy jałowcem. Owoce i zioła zasypywano cukrem i zalewano alkoholem. W ten sposób powstawały pyszne, aromatyczne nalewki. To gospodynie najlepiej wiedziały, kiedy dary natury zbierać, aby miały najintensywniejszy smak i zapach. Oczywiście przekładało się to na wyborność trunków. Często spełniały one rolę środka leczniczego. Nalewek nie spożywano od razu. Cierpliwie czekano do późnej jesieni albo zimy, żeby dojrzały (przynajmniej sześć tygodni). W ciemne, długie wieczory smakowały najlepiej.

Rogowski szatan

Składniki: • 5 l wody • 1,5 kg cukru • 1 cytryna • 2 kg żyta • 1,5 kg owoców	Sposób przygotowania: Składniki zalać w gąsiorze przegotowaną i przestudzoną wodą. Pozostawić do fermentacji. Po 2 tygodniach przecedzić przez sito. Napitek będzie gotowy do spożycia. Nazwa rogowski szatan wzięta się stąd, że po wypiciu setki tego trunku w głowie szumi jak szatan.
Przepis Mariana Zdziecha z Rogowa	

Dziurawcówka Babci Zosi

Składniki: • 0,25 l spirytusu • 0,25 l wody • 3 gałązki dziurawca • 1 łyżka miodu	Sposób przygotowania: Wysuszone ziele dziurawca zalać alkoholem, dodać dobrze skrzystalizowany miód. Słój pozostawić szczelnie zamknięty w ciemnym miejscu na 6 tygodni. Następnie nalewkę przecedzić i przelać do butelki.
Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa	

Nalewka „Pokrzywka”

Składniki: • 0,25 l spirytusu • 0,25 l wody • garść majowych pokrzyw • 1 łyżka miodu	Sposób przygotowania: Do końca maja zebrać młode listki pokrzywy, umyć, ułożyć w słoju i zalać spirytusem zmieszany z wodą. Pozostawić w ciemnym miejscu na 6 tygodni, a następnie przeceścić, dodać miód i przelać do butelki.
Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa	

Miętówka Szczepana

Składniki: • 0,25 l spirytusu • 0,25 l wody • garść mięty • 1 łyżka miodu	Sposób przygotowania: Spirytus połączyć z wodą. Świeże liście mięty zalać połową przygotowanego alkoholu. W osobnym naczyniu zalać pozostałym alkoholem miód. Po upływie 6 tygodni przecedzić alkohol z miętą, dodać do niego ten z miodem, zmieszać, przelać do szczelnie zamkniętej butelki i odstawić na kolejne 6 tygodni.
Przepis Danuty Woźniak ze Zdziechowa	

Nalewka orzechówka

Składniki: • 1 kg orzechów • 500 g cukru • 1 l spirytusu	Sposób przygotowania: Orzechy włoskie zielone (jeszcze miękkie) pokroić na plasterki, osuszyć na sicie, włożyć do naczynia, zasypać cukrem i przykryć ściereczką lnianą. Odstawić, zaglądać od czasu do czasu. Gdy pojawi się na wierzchu charakterystyczny nalot, to znaczy, że cukier wydał z siebie wszystko. Dużą łyżką zebrać ten nalot i odrzucić, a płyn odcedzić na durszlaku. Brązowe, wynędzniałe łupiny wyrzucić, a orzechy wsypać do odcedzonego płynu i pozostawić w naczyniu jeszcze na jeden dzień. Następnego dnia wlewać po troszeczku spirytus (ok. 1 l), ciągle mieszając, żeby się nie zważyło. Po wymieszaniu przelać do butelek.
Przepis Haliny Sodel z Zespołu Folklorystycznego „Wolanki”	

Nalewka z mniszka lekarskiego

Składniki: • 0,25 l spirytusu • 0,25 l wody • garść kwiatu mniszka lekarskiego zebrany w maju • 200 g cukru	Sposób przygotowania: Zebrane i umyte kwiaty mniszka lekarskiego włożyć do słoja, przesypując cukrem. Pozostawić na 6 tygodni. Po upływie tego czasu dolać wody i cały płyn doprowadzić do wrzenia. Następnie przecedzić dwukrotnie przez gazę i wlać alkohol. Powstały napój przelać do butelek.
Przepis Anety Krasuckiej ze Zdziechowa	

GOTUJ LOKALNIE, CZYLI ZMIANA POKOLEŃ

Kuchnia regionalna, tradycyjna czy nowoczesna? A może połączenie tradycji z nowoczesnością? Właśnie taką odstonę kuchni zaproponowała młodzież z Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych oraz Szkoły Branżowej – Kucharz wraz z nauczycielami Zespołu Szkół im. Korpusu Ochrony Pogranicza w Szydłowcu. Młodzi adepci sztuki kulinarnej podjęli się tworzenia receptur potraw, łącząc produkty lokalne z zasadami nowoczesnej kuchni. Uczniowie, tworząc nowe ciekawe smaki, szukali inspiracji na polu, łące oraz w lesie. Docenili smak kasz, warzyw strączkowych, korzeniowych, zbóż i ziół – także tych już zapomnianych, jak skorzonera, zielone żyto czy kurdybanek. Nowoczesny akcent nadał potrawom interesujący, a często zaskakujący smak, który stał się powodem wielu sukcesów w konkursach kulinarnych. Ciekawe potrawy, przyrządzane na podstawie receptur łączących w sobie nowoczesność z lokalnością, regionalnością i tradycją kulinarną, zdobyły uznanie. Uczniowie mieli okazję prezentować je nie tylko w szkole, ale także na zewnątrz, uczestnicząc z sukcesem w licznych projektach edukacyjnych i konkursach. Poniżej wymieniliśmy tylko niektóre z nich.

- Regionalne i tradycyjne produkty wysokiej jakości w nowoczesnej kuchni polskiej – pomysłodawcą i organizatorem przedsięwzięcia była Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przy współpracy Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej,
- Gotuj lokalnie – kolejne edycje projektu Europejskiego Funduszu Rozwoju Wsi Polskiej oraz Akademii Kulinarnej Marcina Budynka przy wsparciu Fundacji Klub Szefów Kuchni, promującego polskie tradycyjne produkty żywnościowe,
- Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny dla średnich szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący polskie produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację w Unii Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) – konkurs organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy współpracy Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego,
- Tradycje Świąteczne na Mazowszu, część projektu realizowanego w szkole „Lepsza szkoła – lepsza praca” współfinansowanego przez Europejski Fundusz Społeczny,
- Regiony i ich tradycje kulinarne – projekt realizowany w Zespole Szkół im. KOP w Szydłowcu.

Uczniowie w swojej pracy, szukając nowych odston połączenia regionalności z nowoczesnością korzystali z produktów lokalnych, wywodzących się z określonego regionu i wpisanych na Listę Tradycyjnych Produktów – również z okolic Szydłowca. Ponadto sięgali po produkty wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. W ten sposób powstawały między innymi potrawy, których receptury zostały zamieszczone poniżej.

Antrykot z sosem jeżynowo-sękaczowym podany z kuleczkami z pęczaku, mchem z zielonym żytem, ziemią jadalną, kolorowymi burakami, cebulą i garścią sałat

I miejsce w ogólnopolskim konkursie kulinarnym Gotuj Lokalnie (2016 r.)

Składniki:

- 2 kawałki antrykotu
- sok z 1 pomarańczy
- 100 ml miodu pitnego trójniak
- 1/2 sztuki papryczka chili
- 1/2 pęczka świeża kolendra
- 5 łyżek oleju rzepakowego z Wielkopolski
- sól, pieprz do smaku
- masto ziołowe do antrykotu**
- 4 łyżeczki masła chmielnickiego
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka świeżej kolendry
- sos jeżynowo-sękaczowy**
- 80 g sękacza
- 100 g suski sechłońskiej
- 2 łyżki masła chmielnickiego
- 2 łyżki miodu z regionu sztytowieckiego
- 100 g jeżyn
- 100 ml nalewki jeżynowej
- sól, pieprz, cynamon, kardamon do smaku
- kuleczki z pęczaku**
- 100 g kaszy pęczak
- 1 łyżeczka masła chmielnickiego
- 4 łyżki oscypka – tartego
- 2 łyżki posiekanych orzechów nerkowca
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia
- do wykończenia kuleczek**
- 1 jajo
- po 2 łyżki bułki tartej, mąki
- 2 łyżki płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

antrykot

Wszystkie składniki na marynatę zblendować, posmarować mięso marynatą, odstawić na kilka godzin. Grillować antrykot z każdej strony. Przygotować masło ziołowe – posiekać kolendrę i czosnek, wymieszać z masłem, położyć na każdy kawałek mięsa.

sos jeżynowo-sękaczowy

Rozgrzać masło klarowane, dodać posiekaną suskę sechłońską, miód, chwilę podsmażać. Następnie dodać pokruszony sękacz, jeżyny i nalewkę jeżynową. Gotować, przyprawić, zblendować. Na koniec wymieszać z masłem.

kuleczki z pęczaku

Kaszę ugotować na gęsto, dodać masło, starty oscypek, posiekane orzechy, przyprawić do smaku, lekko wystudzić. Następnie formować kulki, panierować podwójnie. Smażyć w głębokim tłuszczu.

mech z zielonym żytem

Wszystkie składniki wymieszać, przelać do syfonu, wbić dwa naboje i odstawić na 5 minut. Kubek papierowy nakłuty od dołu napętnić masą z zielonego żyta i wstawić do mikrofalówki na minutę.

ziemia jadalna

Kaszankę, boczek smażyć do chrupkości. Chleb prądnicki upiec, orzechy uprażyć na suchej patelni. Następnie wszystkie składniki zblendować.

cebula w słodko-kwaśnej zalewie

Cebulę obrać. Lekko podsmażyć na maśle, dodać ocet balsamiczny biały, miód. Podgrzewać do uzyskania odpowiedniej miękkości, przyprawić.

mech z zielonym żytem

- 1 jajo
- 3 białka jaj
- 4 łyżki zielonego żyta
- 1 łyżka natki pietruszki
- 3 łyżki mięty
- sól, pieprz do smaku
- ziemia jadalna**
- 60 g kaszanki
- 60 g boczku wędzonego
- 40 g chleba prądnickiego
- 10 g orzechów włoskich
- cebula w słodko-kwaśnej zalewie**
- 8 sztuk cebulek szalotek
- 1 łyżka masła
- 10 ml octu balsamicznego białego
- 2 łyżki miodu z regionu sztytowieckiego
- sól, pieprz do smaku
- buraki kolorowe**
- 75 ml miodu pitnego półtorak
- 100 ml wody
- 1 sztuka buraka żółtego
- 1 sztuka buraka chiodgia
- 75 ml octu winnego
- miód z regionu sztytowieckiego do smaku
- 1 łyżeczka gorczycy
- sól, pieprz do smaku
- zioła z dressingiem**
- mikrozioła
- szczaw krwisty
- 2 łyżki świeżej zielonej pietruszki
- 2 łyżki świeżej bazylii
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 łyżka cebuli czerwonej drobno posiekanej
- 4 kapary
- 2 łyżki soku z cytryny
- miód z regionu sztytowieckiego do smaku
- 3 łyżki oleju rydzowego
- sól, pieprz do smaku
- marchew**
- 4 sztuki marchewki mini
- 1 łyżka masła
- miód z regionu sztytowieckiego do smaku

buraki kolorowe

Buraki obrać, pokroić na części. Z pozostałych składników przygotować marynatę, zagotować, dodać buraki. Pozostawić buraki w marynacie.

zioła z dressingiem

Przygotować zioła, pozostałe składniki zblendować. Dressingiem połączyć przygotowane zioła.

marchew

Obraną i umytą marchew zblanszować. Masło rozgrzać, dodać miód, zblanszowaną marchew, podgrzewać do uzyskania odpowiedniej miękkości, przyprawić do smaku.

Tak przygotowane elementy potrawy nakładać na podgrzane talerze.



ZESTAW OBIADOWY

III miejsce w ogólnopolskim konkursie kulinarnym Gotuj Lokalnie (2015 r.)

PRZYSTAWKA

Kanapka z chleba prądnickiego ze schabem, cykorią, kolorową marchewką oprószona kaszą gryczaną

Składniki:

- 200 g schabu
- czosnek niedźwiedzi, sól, pieprz do smaku
- 120 g cykorii
- 100 g marchewki kolorowej
- 5 łyżek miodu z regionu sztygowieckiego
- 100 ml octu winnego • 80 ml oliwy
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 4 kromki chleba prądnickiego
- 1 łyżeczka nasion gorczycy • czosnek
- 2 małe pomidory • 50 g kaszy gryczanej

Sposób przygotowania:

Dokonać obróbki wstępnej surowców. Schab pokroić w plastry, zamarynować (czosnek niedźwiedzi, sól, pieprz, część oliwy). Odstawić. Usmażyć, pokroić. Ocet, oliwę, miód, gorczycę zagotować. Marchew zetrzeć na tarce, cykorię pokroić, dodać do gorącej zalewy z octu. Przyprawić solą i pieprzem. Odstawić. Po wystudzeniu wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Kaszę ugotować na sypko, przyprawić. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę. Pieczywo grillować. Na kawałkach chleba układać przygotowane składniki, nadając całości postać kanapki.



DANIE GŁÓWNE

Roladka ze schabu z fasolą korczyńską podana z warzywami, chipsem z kaszy jęczmiennej oraz sosem żubrówkowym

Składniki:

schab

- 4 plastry schabu
- skórka z limonki
- oliwa z oliwek
- 20 g fasoli korczyńskiej (ugotowanej)
- 5 g trybuli

sos żubrówkowy

- 200 ml żubrówki
- 15 g śliwki sztygowskiej
- 1 jabłko z regionu sztygowieckiego
- 20 g masła
- cynamon do smaku
- 1 ząbek czosnku
- 30 g szalotki

warzywa

- 5 g szalwii
- 100 g skorzonery (plastry długości 2–3 cm)
- 50 g szalotki
- 1 łyżka cukru brązowego
- 20 g masła
- 50 g rzodkiewki (wraz z zielonymi końcówkami, połówki lub ćwiartki)
- 100 g romanesc (różyczki)
- 1 por (kawałki długości 1,5–2 cm)
- sok z limonki

chipsy z kaszy jęczmiennej

- 100 g kaszy jęczmiennej

dodatkowo

- mikroziota
- sól morską, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

roladki ze schabu

Śliwkę sztygowską namoczyć w żubrówce, schab rozbić cienko, zamarynować w skórce z limonki, oprószyć solą, pieprzem, skropić oliwą, odstawić. Fasolę zmiksować, przetrzeć przez sito. Dodać posiekaną trybulę, część pokrojonych śliwek, przyprawić solą, pieprzem, wymieszać. Plastry schabu rozłożyć, posmarować nadzieniem z fasoli, ciasno zwinąć, przełożyć na papier do pieczenia, zawinąć i piec w temperaturze 160°C przez 30 minut z funkcją pary, a następnie 10 minut w 180°C z funkcją pieczenia.

sos żubrówkowy

Na maśle podsmażyć szalotkę, dodać czosnek, pół łyżki cukru i chwilę karmelizować. Dodać pokrojone jabłko i resztę śliwek, polać żubrówką, w której moczyły się śliwki, posypać cynamonem. Całość gotować do zredukowania płynu, przetrzeć przez sito, przyprawić solą, pieprzem.

warzywa

Warzywa zblanszować (skorzonkę, szalotkę, pora, rzodkiewkę, romanesc). Rząd-kiewkę i romanesc przełożyć do zimnej wody. Rozpuścić masło, dodać skorzonkę, pora i szalotkę, posypać cukrem. Podgrzewać do miękkości, pod koniec dodać kilka liści szalwii. Przyprawić solą, pieprzem i sokiem z limonki.

chipsy z kaszy jęczmiennej

Kaszę jęczmienną ugotować w osolonej wodzie (1:2) do miękkości. Przyprawić solą, pieprzem, zblendować. Rozsmarować na papierze do pieczenia ciekłą warstwę ka-szy (nadawać łyżką dowolny kształt), wypiekać w piekarniku w temperaturze 150°C do uzyskania chipsów.

■ Pieczona pierś z kaczki podana z miksem sałat polanych sosem winegret truskawkowo-jabłkowym

I miejsce w ogólnopolskim konkursie kulinarnym dla średnich szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący polskie produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację w Unii Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) (2013 r.)

Składniki: • 300 g filetu z kaczki • 50 g fasoli korczyńskiej • 40 g sałaty dębolistnej zielonej i czerwonej • 40 g sałaty masłowej • 30 g sałaty lodowej • 80 g małych pomidorów • 70 g cebuli czerwonej • 1 stoiczek czosnku marynowanego • majeranek, sól, pieprz • 1 pęczek natki pietruszki • 2 łyżki oleju lnianego sos winegret • 10 łyżek oleju rzepakowego • 1 jabłko z regionu sztytowieckiego • 200 g truskawek z regionu sztytowieckiego • 10 łyżek octu winnego winogronowego • 3 łyżki miodu z regionu sztytowieckiego • sól wielicka, pieprz młotkowany grzanki • 6 kromek chleba prądnickiego (bardzo cienkich) • sól, pieprz • olej rzepakowy	Sposób przygotowania: Fasolę namoczyć (najlepiej na noc), ugotować, ostudzić. Natkę pietruszki umyć, osuszyć, drobno pokroić. Ostudzoną fasolę oprószyć solą, pieprzem i majerankiem, dodać natkę pietruszki, połączyć olejem lnianym, dokładnie wymieszać. Pierś z kaczki umyć, osuszyć, naciąć skórę, tworząc kratkę. Następnie natrzeć pieprzem, lekko skropić olejem. Położyć na rozgrzanym grillu skórą do dołu. Krótko obsmażyć z dwóch stron, przełożyć na blachę i piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15–20 minut. Mięso po upieczeniu ma być lekko różowe. Jabłko obrać, pokroić razem z truskawkami w bardzo drobną kostkę. W misce wymieszać ocet, olej, miód, dodać owoce, sól, pieprz, dokładnie potłuczyć. Warzywa umyć, osuszyć i rozdrobnić: sałatę porwać na małe kawałki, pomidory pokroić w ćwiartki, cebulę w krążki, czosnek odcedzić z zalewy. Chleb podpiekać na grillu, do momentu aż będzie chrupiący. Upieczone mięso pokroić w plastry, oprószyć solą. Wszystkie składniki potrawy wyłożyć na talerze. Najpierw sałaty, następnie pomidory, cebulę i czosnek. Wszystko zalać sosem winegret. Na warzywa ułożyć mięso, posypać przygotowaną fasolą. Na koniec wyłożyć grzanki.
--	--

■ SŁOWNICZEK

- Bond** – drewniana poprzeczka łącząca dwie krokwie.
- Dziska, dzieska** (wymowa gwarowa) – **dzieża**, czyli zazwyczaj wielkie naczynie drewniane, służące do rozczyniania mąki i przechowywania ciasta chlebowego do wyrośnięcia.
- Garcyna** (wymowa gwarowa), **garczyna** – garnek, w którym kisi się barszcz.
- Kaszrut, koszerność** – zbiór zasad religijnego prawa żydowskiego określający, które produkty są dozwolone do spożycia. Słowo „**koszerne**” określa także warunki, w jakich produkty te powinny być wytwarzane i spożywane. Zasady koszerności wywodzą się z Tory, czyli pierwszych pięciu ksiąg Biblii, i są ściśle przestrzegane przez ortodoksyjnych Żydów.
- Kopyść** – długa łyżka drewniana, dawniej powszechnie używana przy gotowaniu, służyła m.in. do mieszania w garnku.
- Koszerne potrawy** – w judaizmie: czyste, dozwolone przez kaszrut.
- Mikroziota** – małe rośliny, które żyją zaledwie dwa tygodnie, coś pomiędzy kietkiem a ziołem. Atrakcyjnie wyglądają, mają dużo więcej witamin niż dorosłe rośliny, charakteryzują się również bardzo intensywnym aromatem. Mikroziota to nowy trend w żywieniu.
- Podniebienie** (w piecu) – sufit pieca chlebowego.
- Podobiadek** – dawniej posiłek między śniadaniem a obiadem.
- Polepa** – dno pieca chlebowego wykonane z czerwonej cegły i uszczelnione gliną.
- Pomietło** (wymowa gwarowa), **pomiotło** – miotła do czyszczenia pieca chlebowego (wymiatania żaru) zrobiona z piór indycznych lub z mokrej szmaty obwiązanej na końcu kija.
- Przesadzić chleb** – wyjąć chleb z pieca, obrócić o 180° w płaszczyźnie poziomej i ponownie włożyć do pieca.
- Romanesco** – zielony kalafior.
- Rozczyna, rozczyn** – rzadka zawiesina mąki i drożdży w wodzie lub mleku z dodatkiem cukru. Podstawa sporządzania ciast drożdżowych, również ciasta chlebowego.
- Suska sechłońska** – podsuszana i podwędzona śliwka (drylowana lub z pestką). W gwarze „suska” znaczy suszona, a „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości Sechna leżącej w gminie Laskowa w Małopolsce. Produkt posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne Unii Europejskiej.
- Szabat, szabas** – w judaizmie ostatni, siódmy, dzień tygodnia (sobota), dzień odpoczynku trwający od piątkowego do sobotniego zachodu słońca; dla religijnych Żydów dzień święty. Według Biblii był to dzień odpoczynku Boga po sześciu dniach stwarzania świata.
- Trefne potrawy** – w judaizmie: nieczyste, zakazane przez kaszrut potrawy.

SPIS POTRAW

CHLEB I WODA

– NIE MA GŁODA

Przaśny chleb
Chlebek babuni „ziarenko”
Chleb Danusi
Chleb na zsiadłym mleku
Podpłomyki
Maca
Chlebki twarogkowe
Kwas chlebowy

COŚ DO CHLEBA

Ser żółty
Gomółki
Smalec wiejski

NIE TYLKO ZALEWAJKA

Zalewajka
Zarzucajka
Zarzucajka na żeberkach
Grochówka wiejska
Kapton (kapucyn)
Zupa z suszu

Kapusta z ziemniaków

SZCZYPÓŁKI, SZCZYPAWKI, ZACIERKI I KŁADZOKI

Szczypotki z kaszą jaglaną
Kluski szczypawki
Zacierki ze stoniną
Kładzoki

BOGACTWO PIEROGÓW

Pierogi z kapustą, mięsem
i grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z mięsem
Pierogi z ziemniakami
Pierogi z czarnym salcesonem
Stodkie farsze do pierogów
Feliksy Rojek z Rogowa

PAZIBRODA, PORKA I PRAŻUCHA

Pazibroda
Pazibroda z kietbasą
Pazibroda z boczkiem
Porka drepciocha

Porka z boczkiem
Porka ze stoniną
Porka gotowana
Porka zbijowska
Porka żelazna
Porka ze skwarkami
Porka tradycyjna
Porka palona
Porka skłobska
Prażucha

TREPY I BARABONY

Trepy
Trepy po załawsku
Kotłuny zbijowskie
Barabony

PYZY, GULDY I BLINY

Pyzy ziemniaczane
Pyzy mięsne
Guldy
Kluski ziemniaczane
Bliny

Twarogowce

PRZYSMAKI Z KAPUSTY I GRZYBÓW

Kapusta z grzybami
Gołąbki
Młoda kapusta duszona
z marchewką
Kapusta z grochem
Bigos
Kalosze
Białe sos ze świeżych grzybów
Sójki mazowieckie
Pieróg Danusi
Paszтет z grzybów i mięsa
Rydzę w panierce
Małe maślaki duszone
w śmietanie
DOMOWE WĘDLINY
Kietbasa z Rogowa
Kaszanka
Salceson
Galareta

PĄCZKI, RACUCHY I INNE WYPIEKI

Racuchy z ciasta drożdżowego
Racuchy z jabłkami
Racuchy wiejskie
Racuchy śmietankowe
Oponki
Jabłecznik rzucany
Pączki z ziemniakami
Faworki grubsze
Ciasto drożdżowe
Placek drożdżowy z pieca
z kruszonką
Drożdżowiec
Placek wiejski
Babeczki z poziomkami
Sodziaki
Jabłecznik
Bułki z jagodami
Baba naleśnikowa z serem
i jagodami

NA ŚWIĄTECZNYM STOLE

Wigilijny barszcz czerwony
z białą fasolą
Sztydłowiecka gęsiina z kaszą
jaglaną
Świąteczny pasztet z królika
Makowiec
Sernik
Świąteczny placek drożdżowy
Piernik z jabłkami
Mazurek orzechowy
Mazurek z serem
Babka wyborowa

SZYDŁOWIECKA KUCHNIA ŻYDOWSKA

Gulasz wołowy
Drwica siekana wątróbka
Ciasteczka cukrowe
Stodkie bliny kremowo-serowe
Karp w śmietanie

ROGOWSKI SZATAN I INNE NAPITKI

Rogowski szatan
Nalewka orzechówka
Nalewka „pokrzywka”
Miętówka Szczepana
Dziurawcówka Babci Zosi
Nalewka z mniszka lekarskiego

GOTUJ LOKALNIE, CZYLI ZMIANA POKOLEŃ

Antrykot z sosem jeżynowo-
-sękaczowym podany
z kuleczkami z pęczaku, mchem
z zielonym żytem, ziemią jadalną,
kolorowymi burakami, cebulą
i garścią sałat

Zestaw obiadowy

Przystawka

Kanapka z chleba prądnickiego
ze schabem, cykorią, kolorową
marchewką oprószone kaszą
gryczaną

Danie główne

Roladka ze schabu z fasolą
korczyńską podana z warzywami,
chipsem z kaszy jęczmiennej oraz
sosem żubrówkowym
Pieczona pierś z kaczki podana
z miksem sałat polanych wine-
gret truskawkowo-jabłkowym



Powiat Szydłowiecki
pl. M. Konopnickiej 7
26-500 Szydłowiec
www.szydlowiecpowiat.pl

ISBN 978-83-65019-35-6
Egzemplarz bezpłatny



Tomczak