



Szmaczi Kaszëbsczi Stegnë

Smaki KASZUBSKIEJ DROGI

Tastes of Kashubian Route

Geschmäcke des kaschubischen Weges





Szmaczi Kaszëbsczi Stegnë

Smaki KASZUBSKIEJ DROGI

Tastes of Kashubian Route

Geschmäcke des kaschubischen Weges

BATON WEGETARIAŃSKI (KGW BOLSZEWO, Ewa Trocka)

WEGETARIAŃSCZI BATÓN • VEGETARIAN BAR • VEGETARISCHE SPEISE

Surowe warzywa, gotowane jajka, w galarecie śmietanowo-twarogowej.

SKŁAD POTRAWY:

- 5 jaj
- 2 pęczki szczypiorku cienkiego
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 papryka żółta
- 300 ml. śmietany 30 % do ubijania
- 200 g twarogu
- pieprz, sól
- 1 p. żelatyny
- ogórek świeży

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Jajka ugotować i pokroić w kostkę, papryki - pokroić w kostkę drobną lub w cienkie paski, ogórek - pokroić w paski, szczypiorek pokroić drobno, śmietanę ubić z twarogiem, dodać rozpuszczoną żelatynę (1/2 szk. wody). Trochę szczypiorku odłożyć do udekorowania. Wszystkie składniki wymieszać, wyłożyć potrawę w rulon, po czym schłodzić. Przechowywać w lodówce.

Sërowé warzëwa ë gëtownónë jaja w smietanowò -twòrogòwi galarece

SKŁÓD JÓDĚ:

- 5 jajów
- 2 p. cenczégò fëczkù
- 1 czerwiònò paprika
- 1 zelonò paprika
- 1 zòltò paprika
- 300 ml. 30% smietanë do ùbijaniò
- 200 g. twòrogù
- piëprz, sól
- 1 t. żelatinë
- 1 swiëżò gürka

SPÒSÓB PRZÈRÈCHTOWANIÓ JÓDĚ

Jaja ùwarzëc ë pòkroic w kòstkã; paprika - pòkroic w mòtã kòstkã abò w cenczë pasezi; gürkã - pòkroic w paszci; fëczkù cenkò pòkroic; ùbic smiëtanã z twòrogã, dodac rozpùszczonã żelatinã (1/2 szk. wòdë). Wszëtczë skłòdniczi wëmieszac, përzna fëczkù òstawic na òbsëpk na pergã - wëłożëc mòltëch ë zwinãc w rëlón -schłòdzëc. Trzëmac w lodownicë.

Raw vegetables, boiled eggs in cream-cottage cheese gelatine.

INGREDIENTS:

- 5 eggs
- 2 bunches of chives
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1 yellow pepper
- 300 ml of 30% fat whipping cream
- 200 g of cottage cheese
- salt and pepper
- 1 packet of powdered gelatin
- fresh cucumber

COOKING INSTRUCTIONS

Boil eggs and dice them, dice the peppers or finely cut them into strips, slice the cucumber, chop the chives finely, whip cream with cottage cheese, add melted gelatin (1/2 glass). Mix all ingredients together (leave some chives to sprinkle it onto baking parchment paper), put the dish onto baking parchment paper, roll and chill it afterwards. Keep in the fridge.

Rohe Gemüse, gekochte Eier in quarkiger -sahniger Aspik

ZUTATEN:

- 5 Eier
- Schnittlauch
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 300 ml Sahne 30%
- 200 g Quark
- Salz, Pfeffer
- 1 Packung Gelatine
- 1 Gurke

ZUBEREITUNG

Die Eier kochen und in Würfel schneiden, Paprika in kleine Würfel oder dünne Streifen schneiden. Schnittlauch klein schneiden, Sahne mit Quark schlagen und eingeweichte Gelatine (½ Glas Wasser) zugeben. Alle Zutaten rühren und auf das Backpapier legen und rollen und abkühlen. Das Gericht im Kühlschrank aufheben.



KONFITURA Z DYNI (Genowefa Kramek)

KONFITURĚ Z BANIE • PUMPKIN PRESERVE • KÜRBISKONFITÜRE

SKŁAD POTRAWY:

- dynia
- skórka pomarańczowa
- cukier
- goździki
- cytryny

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Miąższ dyni kroimy w kostkę, dusimy pod przykryciem na małym ogniu. Gdy dynia jest miękka dodajemy cukier, goździki, skórkę pomarańczową, wyciśnięty sok z cytryny i w dalszym ciągu smażymy (ok. 5 godzin).



SKŁÓD JÓDĚ:

- bania
- apfelzynowò skòrka
- cëczër
- grãdzëczy
- cytronë

SPÒSÓB PRZÈRÈCHTOWANIÓ JÓDĚ

Miãsz banie kroimë w kòstkã, dëszimë pòd przëkrëcym na letczim ògniu. Czej bania je mitkò dodòwómë cëczër, grãdzëczy, apfelzynowã skòrkã, wëcysniony sok z cytronë ë dali wcyg smãzimë (kòl 5 gòdznów).

INGREDIENTS:

- Pumpkin
- orange peel
- sugar
- clove
- lemons

COOKING INSTRUCTIONS

Chop the pumpkin pulp in cubes, stew in a covered dish on low heat until softened. Add sugar, clove, orange peel and freshly squeezed lemon juice while still frying (approx. 5 hours).

ZUTATEN:

- Kürbis
- Orangenschale
- Zucker
- Gewürznelke
- Zitronen

ZUBEREITUNG

Kürbis in Würfel schneiden und auf kleiner Flamme dünsten so lange, bis er weich wird. Zucker, Nelken, Orangenschale und Zitronensaft zugeben, Ca. 5 Stunden braten.

2

3

PASZTET Z POMUCHLA / DORSZA

(Gospodarstwo Agroturystyczne „Ola”, Katarzyna Zacharewicz)

PASZTET Z PÒMÙCHLA • COD PATE • DORSCHPASTETE

SKŁAD POTRAWY:

- dorsz
- cebula
- pietruszka, przyprawy
- lekko zapieczony seler
- jajko

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Stoninę i część cebuli przysmażyć, rybę należy ugotować w wywarze po ugotowanych wywarach, cebulkę i stoninę podsmażyć potem wszystko zmienić, dwukrotnie przez maszynkę razem z ugotowanymi warzywami, doprawić przyprawami i zapiec w piecyku lub ugotować na parze. Potrawę tę można podawać na ciepło i na zimno, serwowana dla gości wypoczywających w gospodarstwie agroturystycznym.

Przepis jest rodzinną 65-letnią tradycją.

SKŁÓD JÔDĚ:

- pòmùchel
- cëbùla
- piotrësška
- przëprawë
- letkò zapiekłò selera
- jajo

SPÒSÒB PRZÈRÈHTOWANIÒ JÔDĚ

Stoninã ò dzél cëbùlë przësmażëc, rëbã mùszl ùwarzëc w wëwarze pò ùwòrzonëch wëwarach, cëbùlã ò stoninã pòdsmażëc pòtemù wszëtkò dwa razë zmiełëc bez maszynkã razã z ùwòrzonoma warzëwama, doprawic przëprawama ò zapiec w pieckù abù ùwarzëc na parze. Mòltëch nen mòże pòdawac na ceplò ò na zëmno, serwowóny dlò goscy òdpòczywajacëch w agroturystycznym gbùrstwie.

Przepis je familiowã 65-latną tradycją.

INGREDIENTS:

- cod
- onion
- parsley
- spices
- a root celery
- eggs

COOKING INSTRUCTIONS

Fry pork fat and onion parts, boil the fish in the remaining stock, mince fried pork fat and onion twice together with boiled vegetables, season with spices and roast in the oven or steam boil. The dish can be served hot or cold. It is served to guests staying in our tourist farm. The recipe has been a family tradition for 65 years.

ZUTATEN:

- Dorsch
- Zwiebel
- Petersilien
- Speck
- Sellerie
- Ei

ZUBEREITUNG

Speck und Zwiebel braten, Gemüse kochen und herausnehmen, Dorsch in die Brühe geben und kochen. Alle Zutaten durch den Wolf drehen und würzen. Dann backen oder mit Dampf kochen. Das Gericht wird den Gästen serviert. Das ist eine seit 65 Jahren traditionelle Familienkochrezepte.

SAŁATKA ŚLEDZIOWA W ZIEMNIAKACH (KGW BOLSZEWO, Ewa Trocka)

ŚLÉDZOWÔ SALÓDKA W BÛLWACH • HERRING SALAD IN POTATOES • HERINGSALAT IN KARTOFFELN

Regionalna potrawa kaszubska składająca się z małosolnego śledzia, krojonego w dzwonki, doprawionego sosem śmietanowo-majonezowym.

SKŁAD POTRAWY:

- ziemniaki grillowane
- śledzie małosolne
- jabłka świeże
- cebula
- cytryna
- pieprz, sól
- śmietana 30 % homogenizowana
- majonez
- ogórki kiszane

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Ziemniaki zapiec w mundurkach (w piekarniku), przekroić na pół, wydrążyć i wypełnić sałatką. Śledzie pokroić w dzwonki, cebulę pokroić w kostkę, ogórki pokroić w podłużne paski, jabłka pokroić w cienkie paski. Z soku z cytryny, majonezu i śmietany wykonać sos. Wszystkie składniki wymieszać z sosem, doprawić solą i pieprzem. Przechowywać w lodówce.

Regionalnò, kaszëbskò jôda z letkòsolnégò slédza, krojónégò „w zwònczi”, doprówiónegò smiëtanowò-majonëzowim zosã.

SKŁÓD JÔDĚ:

- grillowóné bÛlwë
- letkòsolné slédze
- swiëżë jabka
- cëbùla
- cytrona
- piëprz, sól
- 30% homògenizowónò smiëtana
- majonëz
- kiszoné gùrczi

SPÒSÒB PRZÈRÈHTOWANIÒ JÔDĚ

BÛlwë ùpiec w piekarnikù, pòkroic na pòł, wëdrãżëc ò wëfùlowac salòdkã. Slédze pòkroic „w zwònczi”, cëbùlã pòkroic w kòstkã, gùrczi pòkroic w pòdłużné paszci, jabka pòkroic w cenczë paszci (sok z citronë, majonëz ò smiëtanã wëmieszac - pòstwòwò zos). Wszëtczë skłòdniczi wëmieszac z zosã, doprawic zolã ò piëprzã. Trzëmac w lodownicë.

Regional Kashubian dish consisting of low-salted herring cut in steaks, with cream-mayonnaise dressing.

INGREDIENTS:

- baked potatoes
- low-salt herrings
- fresh apples
- onion
- lemon
- black pepper, salt
- 30% fat homogenized cream
- mayonnaise
- dill pickles

COOKING INSTRUCTIONS

Bake jacket potatoes, cut in halves, hollow them out and fill in with salad. Cut herrings in steaks, chop onions, cut dill pickles in strips, cut apples in thin strips, mix lemon juice with mayonnaise and cream to make the dressing. Mix all the ingredients with the dressing, season with salt and pepper. Keep in the fridge.

Ein regionales, kaschubisches Gericht, das aus dem in die Glocken geschnittenen Salzhering besteht und mit Sahne – Mayo Dressing.

ZUTATEN:

- Gegrillte Kartoffeln
- Salzheringe
- Äpfel
- Zwiebel
- Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Sahne 30 %
- Majonäse
- Sauergurke

ZUBEREITUNG

Die Pellkartoffeln im Ofen braten, durchschneiden, mit einem Löffel aushöhlen und mit dem Salat füllen. Heringe in Stücke schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden, Gurken und Äpfel in Streifen schneiden. Soße aus Zitronensaft, Majonäse und Sahne machen. Alle Zutaten mit der Soße mischen, salzen und pfeffern. Das Gericht im Kühlschrank aufheben.

4

5

ŚLEDZIE W ZALEWIE OCTOWEJ (KGW GŁAZICA, Formella Mirosława)

SLÉDZE W ÒCTOWI ZALÉWIE • HERRING IN VINEGAR MARINADE • HERINGE IN ESSIGMARINADE

SKŁAD POTRAWY:

- śledź ok. 1 kg
- woda 2 l
- ocet 1 szkl
- cebula 2 sztuki (średnie)
- olej 0,25l
- sól
- liść laurowy
- ziele angielskie
- mąka pszenna

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Śledzie wypatroszyć, umyć, posolić, obtoczyć w mące i upiec na oleju. Do garnka wlewamy wodę i ocet - w zależności od gustów smakowych, proporcja wody i octu może być większa lub mniejsza. Dodajemy cebulę pokrojoną w talarki, liść laurowy, ziele angielskie. Wszystkie składniki zagotować i odstawić. Usmażone śledzie układamy w dość głębokim naczyniu i zalewamy gorącą zalewą. Przygotowaną potrawę pozostawiamy do wystygnięcia. Najlepiej jest na następny dzień. Do dekoracji można posypać szczypiorkiem. Najlepsza sprawa na dni postne i nie tylko.

SKŁÓD JŌDĚ:

- ślédz (kòl 1 kg)
- wòda 2 l
- òcet 1 szk
- cëbùla 2 strzédné sztëczy
- òlej 0,25l
- sól
- bòbkòwi lëst
- kùbaba
- pszenò mąka

SPŌSÓB PRZÈRÈCHTOWANIŌ JŌDĚ

Slédze wëczëszczëc, ùmëc, òbsolëc, òbkracëc w mące è ùpiec na òleju. Do gòrnka wlewómë wòdã è òcet - zanòlégò òd przëpòdobaniò, propòrcjò wòdë è òctu mòzë bëc wikszò abò miszò. Dodòwómë cëbùlã pokrojòną w talarci, bòbkòwi lëst, kùbaba. Wszëtkò warzimë a pòtemù òstòwiómë z bòkù. Usmòzóné slédze ùkiòdómë w dosc głëbòczim statkù è zaléwómë gòrącą zaléwą. Przërèchtòwòną jòdã òstòwiómë jaz do wëstigniacò. Nòlëpi je jesc na drëdzi dzëń. Do òzdobë mòzë òbsëpac fëczkã. Nòlëpi robic òb czas pòstu, ale nié blòs tedë.

INGREDIENTS:

- Herring - approx. 1 kg
- water 2 l
- vinegar 1 glass
- 2 medium onions
- 0.25l of oil
- salt
- a bay leaf
- allspice
- wheat flour

COOKING INSTRUCTIONS

Gut the fish, wash them, add salt, coat in flour and fry on oil. Pour vinegar and water to a pot – depending on taste preference the proportion of vinegar and water can vary. Add sliced onion, a bay leaf and allspice. Boil everything and take it of the heat. Put previously fried herrings in quite a deep cookware and pour with hot marinade. Leave the ready dish to cool down. It tastes best the day after. You can sprinkle it with chives as garnish. The best dish for fast days and not only.

ZUTATEN:

- 1 Kilo Heringe
- 2 Liter Wasser
- 1 Glas Essig
- 2 Zwiebel
- 250 ml Öl
- Salz
- Lorbeerblatt
- Nelkenpfeffer
- Weizenmehl

ZUBEREITUNG

Heringe ausweiden, waschen und salzen, dann in Mehl wälzen und in Öl braten. Das Wasser und Essig mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Nelkenpfeffer kochen und dann zur Seite stellen. Die gebratenen Heringe in das tiefe Geschirr legen und mit Essigmarinade gießen. Das Gericht kühlen lassen. Die Heringe kann man mit Schnittlauch dekorieren. Sie schmecken am besten am nächsten Tag.



ŻURAWINA Z CHRZANEM I JABŁKIEM

(Gospodarstwo agroturystyczne „Ola”)

ŻŌRŌWKA Z KRZANĀ Ę JABKĀ • CRANBERRIES WITH HORSERADISH AND APPLE
MOOSBEERE MIT MEERRETTICH UND APFEL

SKŁAD POTRAWY:

- żurawina
- korzeń chrzanu ogrodowego
- jabłko pieczone szara reneta lub antonówka
- cukier i sól

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Żurawinę oczyścić i opłukać oraz zmielić przez maszynkę. Dodać tyle cukru ile otrzymaliśmy żurawiny, wszystko dobrze wymieszać. Następnie upiec jabłka w piecyku. upieczone jabłka bez skórki i starty wcześniej chrzan (proporcje wg swojego gustu) połączyć z żurawiną, lekko posolić i wymieszać. Uzyskaną masę przełożyć do słoików i wstawić do lodówki. Sos żurawinowy z jabłkiem i chrzanem przygotowujemy na bieżąco do spożycia.

SKŁÓD JŌDĚ:

- żòròwka
- kòrzëni ògardowégò krzanu
- pieklé jabkò szara reneta' abò 'heltka'
- cëczër è sól

SPŌSÓB PRZÈRÈCHTOWANIŌ JŌDĚ

Żòròwkã wëczëszczëc è wëmëc a téz zmielëc bez maszinkã. Dodac tëlì cëczru wiele òstaò żòròwczì, wszëtkò bëlno wëmieszac. Pòtemù ùpiec jabka w piecykù. Ùpieklé jabka bez skòrczi è rëchli scarti krzòn (wielëna wedle swòjèch chący) spartącëc z żòròwkama, letkò òsolëc è wëmieszac. Pòwstałã masã przëłożëc do wëków è òstawić w lodownicë. Żòròwkòwi zòs z jabkã è krzanã przërèchtòwiómë wiedzno czedë mdze brëkòwny do zjedzeniò.

INGREDIENTS:

- cranberries
- 1 root of horseradish
- 1 baked Rennet or Antonówka apple
- sugar and salt

COOKING INSTRUCTIONS

Clean cranberries, rinse with water and mince. Add as much sugar as cranberries and mix everything carefully. Then bake apples in the oven. Mix peeled apples and previously grated horseradish (proportions at one's own discretion) with cranberries. Add a pinch of salt and mix everything. Transfer the substance to jars and put them into the fridge. Prepare cranberry sauce with apples and horseradish just before serving.

ZUTATEN:

- Moosbeere
- Meerrettich aus Garten
- gebratener Apfel (graue Renette oder Antonowka- Apfel)
- Zucker, Salz

ZUBEREITUNG

Moosbeere reinigen, waschen und durch den Wolf drehen. Zucker zugeben / Moosbeere und Zucker im Verhältnis 1:1/ und alles gut rühren. Die Äpfel braten und dann schellen. Die Äpfel, geriebenen Meerrettich, Moosbeere rühren und salzen. Alles in die Gläser legen und in den Kühlschrank stellen.

6



7



CHŁODNIK LITEWSKI (KGW KĘBŁOWO, Jadwiga Gola)

LĒTEWSCZI CHŁODNIÔK • CHLODNIK LITEWSKI • LITAUISCHER BORSCHTSCH

Wegetariański obiad na upalny dzień.

SKŁAD POTRAWY:

- botwinka
- świeża kapusta
- świeży ogórek
- jajko gotowane
- śmietana
- przyprawy do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Ugotować wywar warzywny, a na nim botwinę i świeżą kapustę, całość pozostawić do wystygnięcia, ogórka pokroić w pół plastry i dodać do wystudzonej zupy, przyprawić solą i pieprzem do smaku, zaprawić gęstą śmietaną - podawać z ugotowanym jajkiem.

Wegetariański pōlniē na baro cepli dzēn.

SKŁÔD JÔDĚ:

- czwiklĕna
- swiēzō kapūsta
- swiēzō gūrka
- gotowanĕ jaja
- smiētana
- przĕprawĕ do szmakū

SPOSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Ūwarzĕc warzĕwny wawôr, a na nim czwiklĕnā ě swiēzā kapūstā, wszĕtkò ōstawic do wĕstĕgniācò, gūrka pòkroic w pòt plastrĕ ě dodac do wĕstĕgłi zĕpĕ, przĕprawic solā ě piĕprzā do szmakū, zapròwic gāstā smiētana - pòdòwac z ũwarzonyma jajama.

A vegetarian dish for a hot day.

INGREDIENTS:

- young beet
- fresh cabbage
- fresh cucumber
- boiled egg
- cream
- herbs to taste

COOKING INSTRUCTIONS

Prepare the stock and boil young beet and cabbage in it, leave to cool down, slice the cucumber and add to cooled soup, season with salt and pepper to taste, thicken with cream – serve with boiled egg.

Vegetarisches Mittagessen.

ZUTATEN:

- Junge Blätter der Roten Bete
- Weißkohl
- Gurke
- gekochtes Ei
- Sahne
- Gewürze

ZUBEREITUNG

Brühe mit jungen Blättern der Roten Bete und Weißkohl kochen und abkühlen lassen. Gurke in Scheibe schneiden und in die kale Suppe zugeben, würzen und mit Sahne eindicken. Mit gekochtem Ei servieren.

ZUPA RYBNA (Genowefa Kramek)

RĚBNÔ RĚPA • FISH SOUP • FISCHSUPPE

Konsystencja rzadka, zupa zabieleną o delikatnym zapachu.

SKŁAD POTRAWY:

- Zupa gotowana na rybie, warzywach, zabieleną śmietaną

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Rybę gotujemy razem z warzywami: marchew, por, pietruszka, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, ziarna pieprzu. Po ugotowaniu zupy zabieleną dobrą śmietaną.

Rzadkò kònsystencjò, zabiélônò zĕpa ò lĕtczim zapòchù.

SKŁÔD JÔDĚ:

- Zĕpa gòtównò na rĕbie, warzĕwach, zabiélônò smiētana

SPOSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Rĕbā warzimĕ razā z warzĕwama: marchwiā, pòrā, piotrĕszkā, dodòwòmiĕ bòbkòwi lĕst, kùbabā, zòrna piĕprzu. Pò ũwòrzeniĕ zĕpĕ zabiélómĕ dobra smiētana.

Thin consistency, whitened soup with delicate scent.

INGREDIENTS:

- Soup boiled on fish meat, vegetables, whitened with cream

COOKING INSTRUCTIONS

Boil the fish with vegetables: Carnot, leek, parsnip, bay leaf, allspice, grains of pepper. After boiling whiten the soup with good cream.

Die dünnflüssige Konsistenz, mit Sahne eingedickte Suppe mit dem delikaten Geruch

ZUTATEN:

- Gekochte Fisch Suppe, Gemüse, eingedickte Sahne

ZUBEREITUNG

Fisch mit Suppengrüne kochen, Nelkenpfeffer, Lorbeerblatt, Pfeffer zugeben. Mit Sahne eindicken.



GOŁĄBKI Z GRZYBAMI (KGW PRZETOCZYNO, Teresa Beśka)

GÒŁĄBCZI Z GRZĚBAMA • CABBAGE STUFFED WITH MUSHROOMS
VEGETARISCHE KOHLROULADE MIT PILZEN UND SAUERKRAUT

Gołąbki jarskie z grzybami i kapustą kiszoną.

SKŁAD POTRAWY:

- kapusta
- kapusta kiszona
- ryż
- grzyby suszone
- cebula
- oliwa
- pieprz cayenne, pieprz czarny
- sos sojowo-grzybowy
- cukier
- jajko

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Grzyby zaparzyć, pokroić lub zmielić, cebulkę pokroić zeszklić na oliwie. Ryż ugotować na pół twardo. Wymieszać ryż, cebulkę i pokrojone grzyby, dodać jajko i przyprawy. Kapustę sparzyć, odcinać liście i zawijać farsz. Układać gołąbki w brytfance, następnie warstwę kapusty kiszonej posypaną cukrem i skropioną sosem sojowo-grzybowym. Następnie druga warstwa.

Wegetariańskie gołąbki z grzębama ę kiszoną kapustą.

SKŁÓD JÔDĚ:

- kapusta
- kiszonô kapusta
- riz
- sęszonę grzëbë
- cëbùla
- òlëwa
- piéprz (cayenne), czórny piéprz
- sojowô-grzëbówi zôs
- cëczér
- jajo

SPOSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Grzëbë zaparzëc, pòkroic abò zmielëc cëbùlã pòkroic ę pòdsmarzëc na òlëwie. Riz ùwarzëc na pòł cwiardo. Wëmieszacz riz, cëbùlã ę pòkrojoné grzëbë, dodac jajo ę przëprawë. Kapustã sparzëc, òdcënac lëstë ę zwijac farsz. Ùktòdac gòłãbczi w bratfanie, pòtemù szëchtã kiszony kapustë pòsypanã cëczrã ę pòkropionã sojowô-grzëbówim zôsã. Pòtemù pòstãpnô szëchta.

Vegetarian stuffed cabbage with mushrooms and sour cabbage.

INGREDIENTS:

- cabbage
- sour cabbage
- rice
- dried mushrooms
- onion
- olive oil
- cayenne pepper, black pepper
- soy and mushrooms sauce
- sugar
- an egg

COOKING INSTRUCTIONS

Scald mushrooms, then cut or mince them, chop onion and fry it until transparent on olive oil. Boil rice until al dente. Mix it with onion and chopped mushrooms, add an egg and spices. Scald cabbage, take separate leaves and wrap stuffing in it. Put stuffed cabbage in a roasting tin and cover it with a layer of sour cabbage sprinkled with sugar and soy and mushroom sauce. Then put another layer.

Vegetarisches Kohlroulade mit Pilzen und Sauerkraut

ZUTATEN:

- 1 Weißkohl
- Sauerkraut
- Reis
- getrocknete Pilze
- Zwiebel
- Olivenöl
- Cayenne Pfeffer, Pfeffer
- Soja-Pilz Soße
- Zucker
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

Die Pilze abbrühen und schneiden oder durch den Wolf drehen, Zwiebel schneiden und auf der Pfanne leicht anbraten. Den Reis al dente kochen. Alle Zutaten verrühren und das Ei und Gewürze zugeben. Den Kohl abbrühen. Die Blätter abschneiden, Farce auf die Kohlblätter legen und zusammenrollen. Die Rouladen mit Sauerkraut in eine Bratpfanne übereinanderlegen, ein bisschen Zucker zugeben und Soja-Pilz Soße gießen. Dann Braten.



GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE (KGW LUZINO)

WEGETARIAŃCZĚ GÒŁĄBCZI • VEGETARIAN STUFFED CABBAGE
POLNISCHE KOHLROULADEN (VEGETARISCH)

SKŁAD POTRAWY:

- ryż
- kapusta
- marchew
- seler
- natka pietruszki
- 2 - 3 jajka

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Głowę kapusty zagotować w lekko osolonej wodzie. Zrobić farsz: ugotować ryż, marchew i seler - zetrzeć na tarce i dodać do ryżu, do tego dodać nać pietruszki pokrojonej i jajka. następnie zawijać w liście kapusty nadziewając je przygotowanym farszem i przysmażać na patelni.



SKŁÓD JÔDĚ:

- riz
- kapusta
- marchew
- selera
- piotrëszka
- 2 - 3 jaja

SPOSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Głowã kapustë ùwarzëc w letkò òsolóny wòdze. Zrobic farsz: ùwarzëc riz, marchew i selerã zetrzec na tórce do rizu, do te dodac pòkrojony piotrëszki ę jaja. Pòtemù zawijac w lëstë kapustë nadzòwajac je przërëchtowónym farszã ę pòdszazëc na panewce.

INGREDIENTS:

- rice
- head cabbage
- carrot
- celery
- parsley top leaves
- 2 - 3 eggs

COOKING INSTRUCTIONS

Boil head cabbage in slightly salted water. Prepare the stuffing: boil rice, carrot and grate celery, add chopped parsley and eggs; after that put the stuffing on cabbage leaves and roll, finally fry the rolls on a frying pan.

ZUTATEN:

- Reis
- Weißkohl
- Möhre
- Sellerie
- Petersilien
- 2-3 Eier

ZUBEREITUNG

Kochen Sie den Kohl in kochendem Salzwasser. Machen Sie jetzt eine Füllung: kochen Sie Möhre. Reis und Sellerie - reiben Sie alles und mischen Sie mit Petersilien Reis und Eier. In die Blätter füllen und einwickeln. Danach braten sie auf der Pfanne.



NALEŚNIKI Z FARSZEM SZPINAKOWYM

(KGW PRZETOCZYNO, Ewa Kleszczewska)

PLIŃCE Z FARSZĄ ZE SZPINAKĄ • PANCAKES WITH SPINACH STUFFING • PFANNKUCHEN MIT SPINAT

SKŁAD POTRAWY:

- ciasto naleśnikowe
- szpinak
- ser feta
- czosnek

SPOSÓB PRYZRZĄDZENIA POTRAWY

Zrobić farsz: do uduzonego szpinaku dodać ser feta oraz czosnek do smaku. Następnie farszem nadziać naleśniki, a po zawinięciu usmażyć w panierce: z mąki, 1 jajka i bułki tartej.

SKŁÓD JÔDĚ:

- casto na pliiŃce
- szpinak
- ser feta
- czosniók

SPÔSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Farsz: szpinak ũduzony, pôtẽmũ dodôwômẽ ser fetã ã czosniók do smakũ. ũsmôzônẽ pliiŃce nadzôwômẽ szpinakôwim farszã, smažimẽ w panierce: z mãzi, 1 jaja tarti bũtci.

INGREDIENTS:

- pancake batter
- spinach
- feta cheese
- garlic

COOKING INSTRUCTIONS

Stuffing: mix stewed spinach with feta cheese and garlic to taste. Fried pancakes stuffed with spinach cover with batter made from flour, 1 egg and breadcrumbs.

ZUTATEN:

- Pfannkuchenteig
- Spinat
- Feta - Käse
- Knoblauch

ZUBEREITUNG

Farce: gedũnsteter Spinat mit Feta – Käse und Knoblauch. Den Teig portionsweise von beiden Seiten zu goldgelben Pfannkuchen backen. Pfannkuchen mit Farce belegen und in Paniermehl wãlzen. Die panierten Pfannkuchen braten.



12

PLINCE Z WARZYWAMI (KGW GŁAZICA, Hanna Brzezicka)

PLIŃCE Z WARZĚWAMA • POTATO CAKES WITH VEGETABLES • PLINSE MIT GEMÜSE

Plince z ziemniaka upieczone na głębokim tłuszczu w panierce. Farsz wykonany z warzyw do tego sos czosnkowy.

SKŁAD POTRAWY:

- 1 kg ziemniaków
- 1-2 całe jajka
- 3 łyżki stołowe mąki pszennej
- sól, pieprz

FARSZ:

- 1 szt pietruszki korzeń
- 3-4 szt marchwi
- 1 szt małego selera
- 1 szt małego pora

SOS:

- 1-2 małe jogurty naturalne
- trochę majonezu
- 2 łyżeczki chrzanu ze słoika
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz – do smaku

SPOSÓB PRYZRZĄDZENIA POTRAWY

Z ziemniaków, jaj, mąki pszennej, soli i pieprzu robimy placki ziemniaczane, po czym je pieczemy. Wszystkie warzywa na farsz ucieramy na tarce jarzynowej, por kroimy na cienkie talarki, po czym całość redukujemy na patelni z tłuszczem. Warzywa nakładamy na część placka, przykrywamy drugą częścią, spinamy wykałaczką, panierujemy i opiekamy we frytkownicy. Wykonujemy sos. Można do niego dodać więcej chrzanu i czosnku, jest to uzależnione od preferencji smakowych.

PliiŃce z bũlwów upiekłẽ na głãbôczim tũszczu z panierkã. Farsz z warzãwów, do te czosniókowi zôs.

SPÔSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ:

- 1 kg bũlwów, 1-2 całẽ jaja, 3 łãżeczczĩ pszeny mãzi, sól, piãprz

Z tãch skłôdnikôw robimẽ pliiŃce.

Pôtẽmũ:
• 1 szłãkã piotrãsczi, 3-4 szłãczci marchwie, 1 szłãkã môłĩ selerã, 1 szłãkã môłĩ pôrã ũcãrómẽ na rĩtce, pôrã kroimẽ na cenczã talarczĩ, wszãtkò rozrobiômẽ na panewce z tũszczã. Warzãwa nakłôdômẽ na dzãł pliiŃca, przãkriwômẽ drãdžim dzãłã, spinômẽ wãkałaczkã, panierujemẽ ã ôpiãkômẽ we fritkôwnicã.

Zôs:
• 1-2 môłẽ, naturalnã jogurtã, pãrznã majonãzũ, 2 łãżeczczĩ chrzanu z wãka, 1 zãbk czosniókũ, sól, piãprz – do smakũ
Môžã dac wicy chrzanu ã czosniókũ, je to sparlãczônẽ z gwôsnyma chãcama.

Potato cakes are coated and deep fried in oil. The stuffing consists of vegetables seasoned with garlic sauce.

COOKING INSTRUCTIONS:

- 1 kg of potatoes, 1-2 eggs, 3 tablespoons of wheat flour, salt, pepper – with the use of these ingredients we make the cakes and then we fry them.

Next:
• 1 parsnip, 3-4 carrots, 1 small root celery 1 small leek,
Grate all ingredients, slice the leek finely, reduce everything on a frying pan with some fat. Put the vegetables on a part of a pancake and cover them with the remaining part, pin it with a skewer, coat it in breadcrumbs and fry in a deep fryer.

Sauce:
• 1-2 small natural yoghurts, a bit of mayonnaise, 2 teaspoons of horseradish from a jar, 1 clove of garlic, salt, pepper – to taste, You can add more horseradish or garlic depending on taste preference.

Auf einem tiefen Fett in Panade gebackenen Kartoffelpuffer. Füllung aus Gemüse und dazu Knoblauch-Dressing.

ZUTATEN:

- 1 Kilo Kartoffeln
- 1-2 Ei(er)
- 3 EL Weizenmehl
- Salz, Pfeffer.

Aus diesen Zutaten Plinse machen und braten.
• 1 Petersilienwurzel • 3-4 Möhre
• 1 Sellerie • 1 Lauch.

Alle Gemüse reiben, Lauch in die Streifen schneiden und dann alles auf der Panne braten. Plinse mit Gemüse belegen und zusammen binden, dann panieren und in der Friteuse braten.

Soße:

- 1-2 Becher Joghurt,
 - etwas Majonäse
 - 2 TL Meerrettich vom Glas
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz, Pfeffer
- Man kann mehr Meerrettich und Knoblauch je nach Geschmack.



13

WARZYWNY RAJ (KGW BOLSZEWO)

WARZĚWNY RÔJ • VEGETABLE PARADISE • GEMÜSE - PARADIES

SKŁAD POTRAWY:

- kalafior
- brokuły
- pomidory
- szczypiorek
- koperek
- jajka
- przyprawa do sałatek
- sól
- oliwa
- trochę wody

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Kalafior i brokuły ugotować w osolonej wodzie. Kawałki kalafiora oraz brokuły ułożyć w szklanym naczyniu. Pomiędzy te kawałki włożyć ćwiartki pomidora oraz ćwiartki ugotowanego jajka. Całość posypać solą oraz przygotowaną mieszanką przyprawową z oliwą i odrobiną wody. Całość posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem oraz koperkiem.

SKŁÓD JÔDĚ:

- kalafiór
- brokultě
- tomatě
- řeck
- kôperk
- jôka
- přezpawě do safôtci
- sól
- ôlěwa
- pěrznâ wôdë

SPÔSÔB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Kalafiór ě brokultě ũwarzęc w pôsólony wôdze. Sztěczci kalafióra ě brokultów ũtožęc w szklónym statkù. Midzě sztěczkama ũtožęc czwiortě dzéleczci tomatów ě czwiortě dzéleczci ũwarzonégô jôka. Wszětkô pôsólęc ě přezrěchtowónâ mieszankâ přezprowów z ôlěwâ ě wôdâ. Na kúnc ôbsěpac cenkô pòkrojónym řeckâ ě kôperkâ.

INGREDIENTS:

- cauliflower
- broccoli
- tomatoes
- chives
- dill
- eggs
- salad seasoning
- salt
- olive oil
- water

COOKING INSTRUCTIONS

Boil cauliflower and broccoli in salted water. Put cauliflower and broccoli pieces into a glass dish. Put tomato and boiled egg quarters between the pieces of cauliflower and broccoli. Sprinkle with salt and the salad seasoning with olive oil and add a little water. Sprinkle everything with chopped chives and dill.

ZUTATEN:

- Blumenkohl
- Brokkoli
- Tomaten
- Schnittlauch
- Dill
- Eier
- Gewürze
- Salz
- Olivenöl
- etwa Wasser

ZUBEREITUNG

Blumenkohl und Brokkoli im Salzwasser kochen und in den Glasschüssel legen. Eier und Tomaten in Viertel schneiden und zwischen Blumenkohl und Brokkoli legen und salzen. Gewürze mit Olivenöl und etwa Wasser rühren und in den Schüssel gießen. Am Ende mit Schnittlauch und Dill bestreuen.

WARZYWA W SOSIE KOPERKOWO-CZOSNKOWYM

(KGW STRZEP CZ, Grażyna Ellwart)

WARZĚWA Z KÔPERKÔWÔ-CZOSNIÔKÔWIM ZÔSÂ • VEGETABLES IN DILL AND GARLIC SAUCE
GEMÜSE MIT DILL-KNOBLAUCHSOSSE

SKŁAD POTRAWY:

- brokuły
- kalafior
- ogórek świeży
- pomidor
- papryka
- sałata
- ziarna słonecznika
- jogurt
- majonez
- czosnek
- koperek

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Brokuły i kalafior ugotować, pomidory bardzo krótko gotować, ogórki i paprykę umyć, pokroić w ćwiartki, wszystko to polać sosem czosnkowo-koperkowym sporządzonym z 1 szk. jogurtu i 1 szk. majonezu wymieszanego z rozdrobnionym czosnkiem (4 zębki), szczyptą soli i drobno pokrojonym pęczkiem koperku. Na koniec posypać ziarnami słonecznika.

SKŁÓD JÔDĚ:

- brokultě
- kalafiór
- swiězô gŕrka
- tomatě
- paprika
- salôta
- stŕuncownikôwé zôrna
- jogŕrt
- majonéz
- czosniôk
- kôperk

SPÔSÔB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Brokultě ě kalafiór ũwarzęc, tomatě baro krótkô warzęc, gŕrczi ě paprikâ ũmęc, pòkroic w czwiortě dzéle, wszětkô polac czosniôkôwô-kôperkôwim zôsâ, jaczi je zrobiony z 1 szk. jogŕrtu ě 1 szk. majonézu wëmieszónégô z ôbskŕbónym czosniôkâ (4 zâbczi), szczipťâ solě ě fest pòkrojónym kôprâ. Na kúnc ôbsěpac zôrna stŕuncownika.

INGREDIENTS:

- broccoli
- cauliflower
- fresh cucumber
- tomato
- pepper
- lettuce
- sunflower seed
- yoghurt
- mayonnaise
- garlic
- dill

COOKING INSTRUCTIONS

Boil broccoli and cauliflower, boil tomatoes for a short time, wash cucumber and pepper, cut them in quarters, pour everything with dill and garlic sauce made from 1 glass of yoghurt and 1 glass of mayonnaise mixed with 4 cloves of garlic, a pinch of salt and finely cut bunch of dill. Sprinkle with sunflower seed.

ZUTATEN:

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Gurke
- Tomaten
- Paprika
- Salat
- Sonnenblumenkerne
- Joghurt
- Majonäse
- Knoblauch
- Dill

ZUBEREITUNG

Brokkoli und Blumenkohl kochen, Tomaten kurz kochen, Gurken, Paprika abwaschen und in Viertel schneiden. Soße: 1 Glas Joghurt, 1 Glas Majonäse, Knoblauch, Salz, und klein geschnittene Dille verrühren. Das Gemüse mit Soße gießen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

14



15



DORSZ W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM Z WARZYWAMI

(Agroturystyka Gawryś, Mirosława Gawryszewska-Górczyńska)

PÒMÙCHEL W PLIŃCACH Z WARZEWAMA • COD WRAPPED WITH PANCAKE SERVER WITH VEGETABLES

DORSCH IN EIERKUCHEN MIT GEMÜSE

SKŁAD POTRAWY:

- filet z dorsza
- ogórki konserwowe
- papryka konserwowa
- cebula
- mąka
- jajka
- woda
- ocet
- olej
- przecier pomidorowy
- przyprawy

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Filet z dorsza oczyścić, umyć i doprawić, zrobić gęste ciasto naleśnikowe. Filet pokroić na mniejsze kawałki, zamaczać w cieście naleśnikowym i smażyć. Ogórki, paprykę pokroić w paski, cebule w kostkę (razem połączyć i wymieszać). Usmażonego fileta układać w naczyniu przekładając pokrojonymi warzywami. Wszystko zalać zalewą sporządzoną z wody, octu, oleju, przecieru i przypraw.

SKŁÓD JÔDĚ:

- filet z pòmùchla
- kònsérwòwóné gùrczi
- kònsérwòwónò paprika
- cëbùla
- mąka
- jaja
- wòda
- òcet
- òlej
- tomatowi przecer
- przëprawë

SPÒSÓB PRZÈRÈHTOWANIÒ JÔDĚ

Filet z pòmùchla wëczëszczëc, ùmëc ë doprawic, zrobic gästé casto na plinçe. Filet pòkroic na miszé sztëczczzi, wkładac do plinçowégò casta ë smažëc. Gùrczi, paprikà pòkroic w pasczi, cëbùlã w kòstkã (razã spãrlączëc ë wëmieszac). Ùsmažonégò pòmùchla ùktadac na statkù z pòkrojonyma warzëwama. Wszëtkò zalac zalewã z wòdë, òctu, òleju, przecëru ë przëprawów.

INGREDIENTS:

- cod fillet
- pickles
- pickled pepper
- onion
- flour
- eggs
- water
- vinegar
- oil
- tomato paste
- spices

COOKING INSTRUCTIONS

Clean the cod, was hit with water and season it, prepare trick pancake batter. Cut the fillet into small pieces, dip it in the batter and fry. Cut pickles and pepper into stripes and onion into cubes then mix them and stir. Spread the fried fillet in a tin with layers of chopped vegetables. Pour everything with marinade made from water, vinegar, oil, tomato paste and spices.

ZUTATEN:

- Dorschfilet
- Gewürz Gurken
- Gewürz paprika
- Zwiebel
- Mehl
- Eier
- Wasser
- Essig
- Öl
- Tomatenmark
- Gewürze

ZUBEREITUNG

Dorschfilet reinigen, waschen und würzen, Eierteig dickflüssig machen. Dorschfilet in kleine Stücke schneiden in den Eierteig eintauchen und braten. Gurken und Paprika in Streifen schneiden, Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit Gurken und Paprika rühren. Marinade aus Wasser, Zucker, Öl, Essig, Tomatenmark und Gewürzen zubereiten. Dorschfilet auf die Platte legen und mit der Marinade gießen.

DORSZ OPIEKANY W ZALEWIE CEBULOWEJ Z KETCHUPEM

(KGW STRZEP CZ, Bożena Kobiela)

ÒPIEKÓNÝ PÒMÙCHEL W CĚBÙLOWI ZÒLEWIE Z KECZUPĂ • COD GRILLED IN ONION SAUCE WITH KETCHUP

GEBRATENER DORSCH MIT ZWIEBEL-KETSCHUP MARINADE

SKŁAD POTRAWY:

- dorsz - filet
- cebula
- ketchup
- przyprawy

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Filet usmażony na oleju następnie zalany wcześniej przygotowaną zalewą, która składa się z cebuli i ketchupu. Cebulę przysmażamy, następnie dodać ketchup, ziele angielskie, sól, pieprz, cukier, liść laurowy

SKŁÓD JÔDĚ:

- sztëk pòmùchla
- cëbùla
- keczup
- przëprawë

SPÒSÓB PRZÈRÈHTOWANIÒ JÔDĚ

Pòmùchla ùsmažëc na òleju, pòtemù zalac rëchli przërëchtowónã zalewã, jakò je zrobionò z cëbùlë ë keczupù. Cëbùlã przësmažëc, pòtemù dodac keczup, kùbabã, sól, piëprz, cëczër, bòbkòwi lëst.

INGREDIENTS:

- cod - fillet
- onion
- ketchup
- spices

COOKING INSTRUCTIONS

Fry a fillet on olive oil and add previously prepared marinade of onions and ketchup. Fry onion and add ketchup, allspice, salt, pepper, sugar and bay leaves.

ZUTATEN:

- Dorschfilet
- Zwiebel
- Ketschup
- Gewürze

ZUBEREITUNG

Marinade: Zwiebel braten, Ketschup, Nelkenpfeffer, Salz, Pfeffer, Lorbeer und Ketschup zugeben. Dorschfilet braten und Marinade gießen.



PSTRAŃ W RZĘSIE (KGW LUZINO, Janina Kobiela)

PSTRAŃ W RZĄSE • TROUT IN DILL
DIE FORELLE IN DER AUGENWIMPER

Potrawa dietetyczna, lekkostrawna.

SKŁAD POTRAWY:

- ryba pstrąg - mielony
- marchew
- cebula
- seler
- natka pietruszki
- przyprawy

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Pstrąga obrać z ości, mięso pomieścić, dodać starte warzywa i do smaku przyprawy. Nadziać skórę i zszyć, ugotować na wywarze, przyrządzić galaretkę, nasypać koperku – rzęsa podnosi walory smakowe.



Dietetny, lětci mólťech.

SKŁÓD JÓDĚ:

- pstrąg - mielony
- marchew
- cěbula
- selera
- piotrěszka
- przěprówě

SPÓŠÓB PRZĚŘECHTOWANIÓ JÓDĚ

Pstrąga obrać z hěchlów, miāso przemielěc, dodac startě warzěwa a do szmakú przěprawě, nadzěc skórá ě zszěc, ũwarzěc na wěwórze, przěřchtowac galaretkā, pšěpac kšperkā – rzęsa pšěpsziwš smakā.

A light, dietetic dish.

INGREDIENTS:

- trout – minced
- carrot
- onion
- celery
- parsley top leaves
- spices

COOKING INSTRUCTIONS

Unbone the trout, mince the meat, add grated vegetables and season to taste, stuff the skin and sew, boil in stock, prepare gelatine and add dill – it richens taste.

Diätgericht, leicht verdaulich.

ZUTATEN:

- gehackte Forelle
- Möhre
- Zwiebel
- Knollensellerie
- Petersilien
- Gewürze

ZUBEREITUNG

Die Gräten aus der Forelle entfernen. Die Forelle hacken. Geriebene Gemüse und Gewürze hinzufügen. Rinde füllen und zusammennähen. Alles auf der Brühe kochen. Gelee zubereiten. Mit dem Dill streuen – Die Augenwimper hebt geschmackliche Vorzüge hervor.

SZCZUPAK NADZIEWANY MASĄ JAJECZNO-KOPERKOWĄ

(KGW SZEMUD, Danuta Samp)
NADZŃŃ SZCZĚKA KŃPERKŃWŃ-JŃJKŃWĄ MASĄ • PIKE STUFFED WITH EGG AND DILL PASTE
DER MIT EI - DILL - FARCE GEFÜLLTE HECHT

Potrawa pięknie się prezentuje na każdym stole, wspaniale smakuje. Jest dietetyczna i zdrowa.

SKŁAD POTRAWY:

- szczupak
- łyżka masła
- 2 jajka gotowane
- sól, pieprz
- koperek świeży
- żelatyna
- ocet

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Rybę oczyścić, pokroić w dzwonki, ugotować w wodzie z włoszczyzną, przyprawić (liść, ziele, pieprz, sól, ocet). Gotować około 10 minut. Rybę odcedzić, wyjąć ości. Wywar przecedzić, dodać żelatynę. Doprawić do smaku. Szczupaka nadziać farszem, chrzanem, czosnkiem (jajko + koper+ masło). Rybę z nadzieniem uformować na półmisku, udekorować, zalać galaretką.

Mólťech snšzo wědzři na kšđim stole, bělnš smakŃ. Je dietetny ě zdrowi.

SKŁÓD JÓDĚ:

- szczěka
- 1 łězka masła
- 2 gštowšne jaja
- sól, piěprz
- swiězi kšperk
- żelatina
- Ńcet

SPŃŠÓB PRZĚŘECHTOWANIÓ JÓDĚ

Rěbā wěczšzczěc, pškrŃcŃ „wzwnćzi”, ũwarzěc w wodzě z Ńgrodowizną, przěprawic (bšbkŃwi lěst, kšbaba, piěprz, sól, Ńcet). Warzěc kšl 10 minut. Rěbā Ńdcedzěc, wěcygnāc hšchle. Wěwar przecedzěc, dodac żelatiniā. Przěprawic do szmakŃ. Szczěkā nadzěc farszā, krzanā, czosniŃkā (jajo + kšperk + masłŃ). Rěbā z wěfulowanim ũłŃzěc na pšłmiskŃ, Ńzdobic, zalac galaretkā.

The dish looks tremendous on every table and it tastes great. It is low-fat and healthy.

INGREDIENTS:

- pike
- 1 table spoon of butter
- 2 boiled eggs
- salt, pepper
- fresh dill
- gelatine
- vinegar

COOKING INSTRUCTIONS

Clean the fish, cut in pieces, boil in water with greens, season (bay leaf, allspice, pepper, salt, vinegar). Boil for 10 minutes. Drain off the fish, take out fish bones. Strain the stock and add gelatine. Season to taste. Stuff the pieces with paste (horseradish, garlic, egg, dill and butter). Arrange the pieces on a platter, garnish and cover with jelly.

Das Gericht präsentiert schön auf jedem Tisch. Es schmeckt wunderschön. Es ist diätetisch und gesund.

ZUTATEN:

- Hecht
- 1 Esslöffel Butter
- 2 gekochte Eier
- Salz, Pfeffer
- frischer Dill
- Gelatine
- Essig

ZUBEREITUNG

Den Fisch reinigen und schneiden. Die Hechtschnitten mit Lorbeer, Nelkenpfeffer, Pfeffer, Salz und Essig im Wasser mit Suppengrün 10 Minuten kochen. Die Hechtschnitten abgießen, die Gräte entfernen. Die Brühe durchsiehen und Gelatine zugeben. Die Hechtschnitten mit Meerrettich, Knoblauch und Farce (Eier, Dill, Butter) füllen. Den Fisch auf die Platte legen und Gelatine gießen.



SZTOPKA KASZUBSKA Z PULKAMI I SAŁATĄ ŚLEDZIOWĄ

(KGW KĘBŁOWO, Maria Bargańska)

KASZĚBSKŌ SZTOPKA Z PŪLKAMA I ŚLĚDZOWĄ SAŁŌTĄ

KASHUBIAN SZTOPKA (TRADITIONAL ROUX) WITH PULKI (HERRINGS IN CREAM) AND HERRING SALAD

KASCHUBISCHE „SZTOPKA“ MIT PELLKARTOFFELN UND HERINGSALAT

Tradycyjne danie kaszubskie serwowane w tradycji piątkowej jako danie postne.

SKŁAD POTRAWY:

- młode ziemniaki w mundurkach
- Sztopka w zasmażce (słonina, cebula, sól, pieprz, mąka, śmietana)
- śledzie w śmietanie (śledzie solone, cebula, pieprz, ogórek kiszony, jabłko)

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Ziemniaki gotujemy bez obierania skórki. Sztopka na zasmażce - słoninę zasmażyć, następnie dodać cebule, podsypać mąką, całość delikatnie podsmażyć, dodać sól, pieprz do smaku, na koniec zabielić śmietaną. Śledzie w śmietanie - płyty śledziowe kroimy na paski, cebulę w piórka, ogórek kiszony oraz jabłko w paski, całość przyprawiamy do smaku i zalewamy śmietaną.

Domóće kaszëbsczë jestkù, pòdówónë w piątczi, jakno pòstny mòltëch.

SKŁŌD JŌDĚ:

- młode bŭlewczì
- Sztopka w zasmŏzce (òbŏna, cëbŭla, sól, piëprz, mąka, smiëtana)
- slédze w smiëtanie (solóné slédze, cëbŭla, piëprz, kiszonŏ gŭrka, jab)

SPŌSŌB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ

Młode bŭlewczì warzimë bez òbiëraniŏ ze skŭrczi. Sztopka na zasmŏzce - òbŏnã zasmażëc, pŏtemù dodac cëbŭlã, pŏdsëpac mąką, wszëtkŏ lëtkŏ pŏdsmażëc, dodac solë, piëprzu do szmaczi, na kŭnc zabiëlëc smiëtanã. Slédze w smiëtanie - sztëcczi slédza kroimë w pasczi, cëbŭlã „w piŏrka”, kiszonã gŭrkã ë jabkŏ w pasczi, wszëtkŏ przëprŏwiómë do szmakù ë zalëwómë smiëtanã.

Traditional Kashubian dish served as Friday fasting meal.

INGREDIENTS:

- jacket potatoes – new potatoes
- Sztopka in roux (fatback, onion, salt, pepper, flour, cream)
- Herrings in cream (salted cream, onion, pepper dill pickle, apple)

COOKING INSTRUCTIONS

Boil new potatoes without peeling Sztopka in roux – brown the fatback, add onion, flour and fry slightly, add salt and pepper to taste, add cream at the end. Herrings in cream – cut herring slices, dill pickle and apple into strips, slice onion, season everything to taste and pour over with cream.

Das traditionales kaschubisches Gericht serviert man in der Tradition am Freitag als Fastengericht

ZUTATEN:

- junge Pellkartoffeln
- Sztopka in Mehlschwitze (Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Mehl, Sahne)
- Sahneheringe (die gesalzenen Heringe, Zwiebel, der Pfeffer, saure Gurke, Apfel)

ZUBEREITUNG

Die Pellkartoffeln kochen. „Sztopka“: Speck in der Pfanne backen, Zwiebel und Mehl zugeben und leicht anbraten, alles würzen und mit Sahne eindicken. Heringfilet, Sauergurke, Apfel in die Streifen schneiden, Zwiebel in Feder schneiden alles würzen und die Sahne gießen.

GOŁONKA Z KAPUSTĄ KISZONĄ (KGW PRZETOCZYNO, Halina Skwarło)

GŌLŌNKA Z KISZONĄ KAPUSTĄ • PORK KNUCKLE WITH SOUR CABBAGE • EISBEIN MIT SAUERKRAUT

SKŁAD POTRAWY:

- 2 gołonki
- przyprawy, sól, pieprz
- kapusta kiszona
- grzyby suszone
- liść laurowy
- ziele angielskie

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Przygotować marynatę z przyprawy do mięsa wieprzowego + sól + pieprz + czosnek + olej natrzeć gołonki i pozostawić na 1 godz. w chłodnym miejscu. Następnie mięso dusić na patelni. Gdy zrobi się miękkie przełożyć do brytfanny i dodać kiszoną kapustę + ziele angielskie + liść laurowy, grzyby suszone. Piec tak długo, aż wszystkie składniki będą miękkie, doprawić.



SPŌSŌB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ:

- 2 gŏlŏnczi
- przëprawë, sól, piëprz
- kiszonŏ kapŭsta
- sëszoné grzëbë
- bŏbkŏwi lëst
- kŭbaba

SPŌSŌB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ:

Przërëchtowac marinatã z przëprawë do wieprzowëgŏ miãsa + sól + piëprz + czosniŏk + òlëj. natrzec gŏlŏnczi ë òstawic na 1 gŏdz. w zëmnyim mòlu. Pŏtemù miãso dëszëc na panewce. Jak zrobi sã mitczë przëlŏzëc do bratfanë ë dodac kiszonã kapŭstã + kŭbabã + bŏbkŏwi lëst, sëszoné grzëbë. Piëc tak dŭgŏ jãz wszëtkŏ bãdze mitczë, doprawic.

INGREDIENTS:

- 2 pork knuckles
- spices, salt, pepper
- sour cabbage
- dried mushrooms
- bay leaf
- allspice

COOKING INSTRUCTIONS:

Prepare marinade with pork meat spice + salt + pepper + garlic + oil, rub pork knuckles with the marinade and leave it for 1 hour in a cool place. Then stew the meat on a frying pan. When it gets soft, transfer it to a roasting tin and add sour cabbage + allspice + allspice, dried mushrooms. Roast it as long as all ingredients are soft and then season it.

ZUTATEN:

- 2 Eisbeine
- Gewürze, Salz, Pfeffer
- Sauerkraut
- getrocknete Pilze
- Lorbeer
- Nelkenpfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Marinade aus Gewürzen, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Öl zubereiten und die Eisbeine mit Marinade einreiben und für 1 Stunde abstellen. Dann die Eisbeine auf die Pfanne legen und dünsten bis sie weich werden. Dann legen das Fleisch in eine Bratpfanne, Sauerkraut, Pilze, Lorbeer, Nelkenpfeffer und braten so lange, bis alle Zutaten weich werden. Nach Geschmack würzen.



GOLONKA W ZASMAŻANEJ KAPUŚCIE KISZONEJ

(KGW GŁAZICA, Justyna Rohde)

GOLONKA W ZASMÓŻANY KISZONY KAPUSŦE • PORK KNUCKLE IN FRIED SOUR CABBAGE
EISBEIN MIT GEBRATENEM SAUERKRAUT

SKŁAD POTRAWY:

- golonka
- 1 ząbek czosnku
- ½ cebulki
- włoścyszna
- sól, pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy
- papryka

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Golonkę umyć i ugotować z włoścyszną, zielem angielskim, liściem laurowym, papryką, posolić i popieprzyć. Ostudzić i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Na końcu dodać kapustę kiszoną - zasmażoną na patelni z tłuszczem. Nadaje się do spożycia na ciepło i na zimno.

SKŁÓD JÔDĚ:

- gólónka
- 1 ząbk czosniókù
- ½ cëbùlë
- ôgrodowizna
- sól, piéprz
- bôbkôwi lëst
- kùbaba
- paprika

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Gólónkã ùmiëc ë ùwarzyc z ùgrodowiznã, kùbabã, bôbkôwim lëstã, paprikã, pòsolëc ë pòpiéprzëc. Dôc wëstignãc ë zapiekac w piekarnikù w 180 gardach C. Na kùnc dodac kiszonã kapustã zasmôżonã na panewce z tłuszczã.

Nadôwô sã do zjadzeniô na ceptô ë zëmno.

INGREDIENTS:

- pork knuckle
- 1 clove of garlic
- ½ an onion
- greens
- salt, pepper
- allspice
- a bay leaf
- peppers

COOKING INSTRUCTIONS

Wash the pork knuckle and cook it with greens, allspice, a bay leaf and peppers, add salt and pepper. Cool it down and roast in the preheated oven at 180 degrees C. Finally add sour cabbage previously fried on a pan with some fat.

It can be served hot and cold.

ZUTATEN:

- Eisbein
- Suppengrün
- 1 Knoblauchzehl
- ½ Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Nelkenpfeffer
- Lorbeerblatt
- Paprika

ZUBEREITUNG

Eisbein waschen und mit allen Zutaten kochen. Die Ente abkühlen und dann im Ofen bei 180 Grad braten. Am Ende gebratenes Sauerkraut zugeben.



GOLONKA WIEPRZOWA W PIWIE

(KGW KOCHANOWO, Łucja Tokarska)

WIEPRZOWÔ GOLONKA W PIWIE • KNUCKLE OF PORK IN BEER • EISBEIN IN BIER

SKŁAD POTRAWY:

- 2 średnie golonki
- sól, pieprz
- majeranek
- czosnek
- 1 ciemne piwo

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Dzień wcześniej golonki zapeklować w przyprawach. Po tym czasie golonki wkładamy do brytfanny i pieczemy ok. 1.5 - 2 godziny w piekarniku w temperaturze 180 stopni C i podlewamy piwem. Życzymy smacznego.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 2 strzédnë gólónczi
- sól, piéprz
- majerank
- czosniók
- 1 cemnë piwô

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Dzëń rëchli zaprawic gólónczi w przëprawach. Tak przërchtowónë gólónczi wktôdómë do bratfanë ë warzimë kôl 1.5 - 2 gôdnów w piekarnikù w 180 gardach C. r pòdlëwómë piwã. Bôże przëzëgnôj!

INGREDIENTS:

- 2 medium knuckles of pork
- Salt, pepper
- marjoram
- garlic
- 1 dark beer

COOKING INSTRUCTIONS

Corn the meat in spice a day before. Put the knuckles of pork into a baking pan and bake in the oven for 1.5 - 2 hours at 180°C and baste with beer. Enjoy!

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße Eisbeine
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Knoblauch
- 1 dunkles Bier

ZUBEREITUNG

Die Eisbeine mit Gewürzen pökeln. Die Eisbeine am nächsten Tag in die Bratpfanne legen und im Ofen bei 180 Grad 1,5 - 2 Stunden braten. Während des Backens mit Bier begießen.

22

23

GOŁĘBIE Z KURKAMI (KGW GŁAZICA, Lucyna Szodrowska)

GÒŁĄBCZI Z PEPELISZKAMA • PIGEONS WITH CHANTERELLE MUSHROOMS • TAUBE MIT PFIFFERLINGEN

SKŁAD POTRAWY:

- gołębie domowe
- kurki
- czerwone wino
- ziemniaki
- buraczki

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Sprawionego ptaka nacieramy solą i pieprzem, pieczemy z każdej strony, przekładamy do rondla i dusimy dodając 1-2 garście kurek, pod koniec podlewamy wywarem z rosółu i 1 szklanką wina wytrawnego. Gdy płyn się lekko zredukuje, gołąbki są gotowe, można „zaklepać” sos ze śmietaną. Podaje się z ziemniakami i buraczkami lub inny zestaw wg uznania i smaków.

SKŁÓD JÓDĚ:

- domócé gòłabczi
- peperliszczi
- czerwóné wino
- búlwë
- rąkle

SPÓSÓB PRZÉRECHTOWANIÓ JÓDĚ

1 gòłábka – wëprawionégò ptócha nacérómë solą ë piéprzã, pieczemë z kòżdi starnë, przekłódómë do rondla ë dëszimë dodówającë 1-2 gòrsce peperliszków, pòd kùnc pòdlewómë wëwarã z rosółu ë 1 szklónkã wëtrównégò wina. Czej plin sã letkò rozrobi – gòłabczi mdã fardich, moze „ùklepac” zòs ze smiétanã. Pòdówò sã z búlwama ë rąklama abò na jinszi zort, wedle ùwidzeniò ë szmakù.

INGREDIENTS:

- domestic pigeons
- chanterelle mushrooms
- red wine
- potatoes
- beetroots

COOKING INSTRUCTIONS

1 pigeon – rub a dressed pigeon with salt and pepper, roast it on both sides, then transfer it to a pan and stew it with 1 – 2 handful of chanterelle mushrooms, at the end pour it with the pigeon broth and 1 glass of dry wine. Once the liquid has slightly reduced – the meat is ready, you can thicken the sauce with cream. Serve with potatoes and beetroots or any other set if preferred.

ZUTATEN:

- Haustaube
- Pfifferlinge
- Rotwein
- Kartoffeln
- Rüben

ZUBEREITUNG

1 Taube mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig braten, dann in die Bratpfanne legen Pfifferlinge zugeben und dünsten. Am Ende Brühe und 1 Glas Rotwein gießen und so lange kochen, bis sie reduziert wird. Dann die Soße mit der Sahne verdicken. Taube mit Kartoffeln und Rüben servieren.

KACZKA „GŁAZICZANKA” (KGW GŁAZICA, Lucyna Szodrowska)

KACZKA „GLÓZĚCÓNKA” • ‘GŁAZICZANKA’ DUCK • ENTE „GŁAZICZANKA”

SKŁAD POTRAWY:

- 1 kaczką
- jabłką
- czerwone wino
- majeranek
- sól, pieprz
- kapusta czerwona
- tłuszcz
- żurawina (Ilość żurawiny i jabłek jest uzależniona od wielkości kaczki, która jest faszerowana tymi owocami)
- ocet lub sok cytrynowy
- cukier

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Dzień wcześniej kaczkę nacieramy przyprawami i pozostawiamy w chłodnym miejscu. Następnie faszerujemy jabłkami i żurawiną, podlewamy czerwonym winem i pieczemy. Po upieczeniu podajemy z czerwoną kapustą, wcześniej „uduszoną” wg w/w składników. Kapustę czerwoną szatkujemy, dusimy w rondlu z wodą, dowolnym tłuszczem, solimy i pieprzymy, gdy zmięknie dodajemy ocet lub sok z cytryny, cukier. Kaczka posiada specyficzny słodko-winny smak, który nadają jej składniki dodawane do pieczenia. Życzymy smacznego i dużo przyjemności jedzenia.

SKŁÓD JÓDĚ:

- 1 kaczką
- jabka
- czerwóné wino
- majerank, sól, piéprz
- czerwiónò kapùsta
- tłuszcz
- żórówka (wielnośc żórówczì ë jabków je sparlãczonò z wiòlgòscã kaczczì, jakò je faszerowónò tima brzòdama)
- òcet abò cytrinowi sok
- cëczér

SPÓSÓB PRZÉRECHTOWANIÓ JÓDĚ

Dzëń rëchli kaszkã nacérómë przëprawama ë òstówiómë w zëmny mòlu. Pòtemù faszerujemë jabkama ë żórówkã, pòdlewómë czerwónym winã ë pieczemë. Pù ùpieczenièm pòdówómë z czerwiónã kapustã, rëchli „ùdëszonã” wedle w/p skłòdników. Czerwiónã kapustã szatkujemë, dëszimë w rondlu z wòdã, tłuszczã, solimë ë pieprzimë, czej zmiknie dodówómë òcet abù sok z cytronë, cëczér. Kaczka mò òsoblëwò miodno-winã szmakã, dzãka skłòdnikoma dodówónyma przë warzënim.

INGREDIENTS:

- 1 duck
- apples
- red wine
- marjoram, salt, pepper.
- red cabbage
- fat
- cranberries (the amount of cranberries and apples depends on the size of a duck stuffed with the fruit)
- vinegar or lemon juice
- sugar

COOKING INSTRUCTIONS

One day before cooking rub the duck with spices and leave in a cool place. Then stuff it with apples and cranberries, pour with red wine and roast. After roasting serve it with red cabbage previously stewed with the abovementioned ingredients. Shred red cabbage, stew it in a pan with water and any fat, add salt and pepper, when it softens add vinegar or lemon juice and sugar. The duck has specific sweet and vinous taste given by all ingredients used in the process of cooking.

ZUTATEN:

- 1 Ente
- Backmoosbeere
- Äpfel
- Rotwein
- Majoran, Salz, Pfeffer
- Rotkohl
- Moosbeere /Die Menge von Moosbeeren und Äpfeln hängt davon Größe der Ente ab/
- Essig oder Zitronensaft
- Zucker
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Ente würzen und für 1 Tag zur Seite stellen. Die Ente mit Moosbeeren und Äpfeln füllen und mit dem Rotwein gießen und braten. Rotkohl schneiden und im Wasser mit Fett, Salz und Pfeffer dünsten. Wenn der Rotkohl weich wird, geben Essig oder Zitronensaft zu. Die Ente mit gedünstetem Rotkohl servieren.



KARKÓWKA NA SOLI (KGW LUZINO, Maria Wittstock)

KARKÓWKA NA SOLĚ • NECK OF PORK ON SALT
SCHWEINEKAMM AUF SALZ

SKŁAD POTRAWY:

- karkówka
- 1 kg soli
- musztarda kaszubska

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

W płaskim naczyniu żaroodpornym rozsypać 1 kg soli i położyć karkówkę uprzednio posmarowaną musztardą kaszubską. Przygotowaną karkówkę włożyć do piekarnika i piec w temperaturze 160 stopni Celsjusza, przez 1 godzinę i 40 minut. UWAGA! Nie przykrywamy mięsa w trakcie pieczenia. Po upieczeniu, jeszcze ciepłe mięso przekładamy na inny półmisek. Gdy karkówka ostygnie, można pokroić i podawać z różnymi sosami np.: chrzanowy, żurawinowy czy borówkowy.



SKŁÓD JÓDĚ:

- karkówkã
- 1 kg solĚ
- kaszĚbszczim mòzdrĚchã

SPÒSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÓ JÓDĚ

W płasczim, żorostrzímòwnym statkù rozsĚpac 1 kg solĚ ě pòłożĚc karkówkã rĚchli pòsmarowónã kaszĚbszczim mòzdrĚchã. PrzĚrĚchtowónã karkówkã włożĚc do piekarnika ě piĚc w 160 gardach C., bez 1 gòdnã ě 40 minut. **ÒPASĚ!** Nie przĚkrywómĚ miãsa òb czas pieczeniò. Pò ùpieczeniim, jeszĚ ceplĚ miãso przĚkłòdómĚ na jinszi półmisk. CzĚj karkówkã wĚstignie, mòże pòkroic ě pòdòwac z rozmajitima zòsama np.: krzanowim, żòrówiowim, abò bòrzĚnowim.

INGREDIENTS:

- neck of pork
- 1 kg of salt
- kashubian mustard

COOKING INSTRUCTIONS

Pour 1 kg of salt into a casserole dish and put neck of pork which was smeared with Kashubian mustard. Put the casserole into the oven and bake for 1 hour and 40 minutes at 160°C. **CAUTION!** Do not cover the meat while baking. After the meat is ready, transfer it, still warm, onto a platter. When the meat chills, it can be served with various sauces, e.g. horse-raddish sauce, cranberry sauce or blueberry sauce.

ZUTATEN:

- Schweinekamm
- 1 kg Salz
- kaschubischer Senf

ZUBEREITUNG

In dem flachen feuerfesten Gefäß 1 kg Salzes verstreuen und eine vorher mit einem kaschubischen Senf bestrichene Schweinekamm legen. Vorbereitete Schweinekamm in dem Backofen hineinstecken und im Offen bei 160 Grad 1 Stunde und 40 Minuten backen. **ACHTUNG!** Wir decken das Fleisch während des Backens nicht zu! Nach dem Backen legen wir das warme Fleisch auf die andere Platte um. Wenn Schweinekamm abkühlt, kann man das Fleisch zerschneiden und mit verschiedenen Soßen servieren z. B.: Meerrettich-, Moosbeeren- oder Heidelbeersoße

KURCZAK NADZIEWANY BEZ KOŚCI (KGW LUZINO, Maria Wittstock)

NATKÓNY KÛRK BEZ KÒSCÓW • BONELESS STUFFED CHICKEN • GEFÜLLTE HÄHNCHEN OHNE KNOCHEN

SKŁAD POTRAWY:

- kurczak
- 0,5 kg mielonego drobiowego
- 20 dag wątróbki drobiowej
- 3 jajka (żółtka oddzielić od białek - białka ubić)
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Wyjąć kości z kurczaka. Zrobić farsz; wątróbkę zagotować i odcedzić. Zmieszać ją i dodać mielonego i resztę produktów. Przygotowanym farszem nadziać kurczaka i zszyć. Nadzianego kurczaka obsypać przyprawą do kurczaka (np. przyprawa - kurczak złocisty firmy Kamis). Przygotowanego kurczaka włożyć do rękawa piekarniczego i piec w piekarniku ok. 30 minut w temperaturze ok. 175 stopni Celsjusza. Kroić na zimno, podawać z sosem i żurawinami.



SKŁÓD JÓDĚ:

- 0,5 kg mielonĚgó drobiowĚgó miãsa
- 20 dag drobiowi wãtròbĚ
- 3 jaja (żółtka òddzĚlĚc òd białek - biółtka ùbic)
- 3 łyżczy tarti bũtczy
- 1 pãczk piotrĚszczci
- sól, piĚprz

SPÒSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÓ JÓDĚ

WĚcygnãc kòscĚ z kũróka, zrobic farsz; wãtròbã ùwarzĚc ě odcedzĚc. ZmielĚc ě dodac mielonĚ miãso ě òstatĚ skłòdnicy. PrzĚrĚchtowónym farszã nadzòc kũróka ě zaszcĚ. NatkónĚgó kũróka pòsĚpac przĚprawã do kũrĚ (np przĚprawa - złocĚsti kũrók firmĚ Kamis). PrzĚrĚchtowónĚgó kũróka włożĚc do piekarniczĚgó rãkòwa ě piĚc w piekarnikũ kòl 30 minutów w kòl 175 gardach C. Kroic na zĚmno, pòdòwac z zòsã ě żòrówkama.

INGREDIENTS:

- 0,5 kg chicken mince
- 20 dag chicken liver
- 3 eggs (separate egg yolk from egg white - whisk the white)
- 3 tablespoons of breadcrumb
- 1 bunch of parsley
- salt, pepper

COOKING INSTRUCTIONS

Remove bones from the chicken, prepare the stuffing; boil the liver and drain it afterwards. Blend the liver, add the the chicken mince and add the other ingredients. Stuff the chicken with the stuffing and sew it. Season the stuffed chicken with a chicken seasoning (e.g. Kamis golden chicken seasoning). Put the prepared chicken into a baking sleeve and bake it for 30 minutes at 175°C. Slice cold and serve with the sauce and cranberries.

ZUTATEN:

- 0,5 kg gehacktes Hähnchenfleisch
- 20 dag Hähnchenleber
- 3 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen)
- 3 Löffel Paniermehl
- Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Knochen aus Hahnchen herausnehmen. Füllung machen. Hähnchenleber kochen und danach abgießen. Hähnchenleber durch den Fleischwolf drehen. Gehacktes Hähnchenfleisch und andere Produkte zugeben. Hähnchen mit der Masse füllen und die Öffnungen zunähen. Gefülltes Hähnchen mit dem Gewürz zu Hähnchen bestreuen (zum Beispiel: Gewürz Goldenes Hähnchen von der polnischen Firma KAMIS). Im Ofen bei 175 Grad 30 Minuten braten, ab und zu wenden. Kalt schneiden. Mit den Soßen und der Moosbeere servieren



KURA W POTRAWCE (KGW GŁAZICA, Hanna Brzezicka)

KÛRA W PÒTRAWCE • CHICKEN FRICASSEE • HÜHNERFRIKASSEE

SKŁAD POTRAWY:

- kurczak
- włoszczyzna
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki masła
- ½ paczki rodzynek
- sok z pół cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- szklanka słodkiej śmietany
- 3 torebki ryżu
- sól do smaku

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Kurczaka sprawić, umyć. Włoszczyznę obrać, włożyć do garnka z osoloną wodą, gotować razem z kurczakiem. Po ugotowaniu rosół odlać do dzbana ok. 2 l. wywaru. Na patelni rozgrzać masło, następnie do letniego masła z mąką wlewamy rosół, jednocześnie intensywnie mieszając do powstania jednolitej masy. Do całości sosu dodajemy wcześniej sparzone odsączone rodzynki, sok z cytryny, cukier. Na końcu zabielaamy śmietanką. Do sosu wkładamy poporcjonowanego i wcześniej ugotowanego kurczaka. Podajemy z ugotowanym ryżem. Spożywana na wszystkich uroczystościach rodzinnych na Kaszubach.

SKŁÓD JÔDĚ:

- Kürök
- ògrodowizna
- 3 łęczci pszeny mączy
- 3 łęczci masła
- ½ tutczy rozynków
- sok z półowé cytronë
- 1 łęczeczka cëczru
- szklónka słodczy smiëtanë
- 3 tutczy rizy
- sól dlô szmakù

SPÔSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Kürôka wëprawic, ùmëc. Ògrodowiznã wëczëszczëc, włożëc do gòrnka z òsolonã wodã, warzëc razã z kürôkã. Pò ùwòrzeniù rosółu òdlac do zbana kòl 2l. wëwaru. Na panewce rozgrzac masłò, pòtemù do letkò wëstigtëgò masła z mąkã wlewómë rosół, przë czim dosc mòcno miëszómë jaż do pòwstaniô równy masë. Do tak zrobionégò zòsu dodówómë rëchli sparzonë òdsãczonë rozynczi, sok z cytronë, cëczru. Na kùncu zabiëlómë smiëtanã. Do zòsu wkłòdómë ùfòrmòwónégò ë rëchli ùwòrzonégò kürôka. Pòdówómë z ùwòrzonym rizã. Jedzonò na wszëtczych familowëch ùroczeniach na Kaszëbach.

INGREDIENTS:

- a chicken
- greens
- 3 tablespoons of wheat flour
- 3 tablespoons of butter
- ½ a packet of raisins
- juice of half a lemon
- 1 teaspoon of sugar
- a glass of sweet cream
- 3 bags of rice
- salt to taste

COOKING INSTRUCTIONS

Dress the chicken and wash it. Peel the greens and put it to a pot with salted water, boil it together with the chicken. Having boiled broth pour out approximately 2l to a jar. Heat butter on a frying pan and when lukewarm with flour pour the broth stirring intensively until homogenous. To the gravy add previously scalded and drained raisins, lemon juice and sugar. Finally thicken the gravy with cream. Put the boiled chicken to the gravy. Serve with boiled rice. Served on all family celebrations in the Kashuba.

ZUTATEN:

- 1 Hähnchen
- Suppengrün
- 3 EL Weizenmehl
- 3 EL Butter
- ½ Packung Rosinen
- Saft aus ½ Zitronen
- 1 TL Zucker
- 1 Glas Sahne
- 3 Beutel Reis
- Salz

ZUBEREITUNG

Das Hähnchen waschen und mit Suppengrün im Salzwasser kochen. Nach dem Kochen die Brühe in die Kanne gießen. Butter auf der Pfanne mit Mehl schmelzen und Brühe zugeben und kräftig so lange rühren, bis alles schön dicht wird. Die Rosinen siedend, abtrocknen mit Zitronensaft und Zucker in die Soße geben. Die Soße mit Sahne eindicken. Das gekochte Hähnchen in Portion teilen und in die Soße geben. Das Hähnchen mit gekochtem Reis servieren.

PIECZEŃ Z SZYNKI (KGW PRZETOCZYNO, Halina Skwarło)

PIECZEŃ ZE SZPIECZI • ROAST HAM • SCHWEINEBRATEN

Szynka wieprzowa (marynowana wcześniej) z duszoną kapustą (świeżą).

SKŁAD POTRAWY:

- szynka wieprzowa
- cebula
- czosnek
- pieprz
- majeranek
- suszone grzyby
- świeża kapusta

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Szynkę marynujemy, pieprzymy, solimy i dusimy. Podczas pieczenia dodajemy cebulkę, suszone grzybki. Kapustę kroimy, wrzucamy na rozgrzany tłuszcz (pieczony boczek z cukrem) dusimy do miękkości.



Wieprzowò szpieka (rëchli marinowónò) z dëszonã kapustã (swiëżã).

SPÔSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ:

- wieprzowò szpieka
- cëbùla
- czosniòk
- piëprz
- majerank
- sëszonë grzëbë
- swiëżò kapùsta

SPÔSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ:

Szpiekã marinëjemë, piëprzimë, solimë ë dëszimë. Òbczas pieczeniô dodówómë cëbùlã, sëszonë grzëbë. Kapùstã kroimë, wrzëcómë na rozgrzóny tłuszcz (piëkłò brzëchòwina z cëczrã) dëszimë do mitkòscë.

Pork ham (previously marinated) with stewed cabbage (fresh).

INGREDIENTS:

- pork ham
- onion
- garlic
- pepper
- marjoram
- dried mushroom
- fresh cabbage

COOKING INSTRUCTIONS:

Marinate ham, season it with pepper, salt and then stew it. While roasting add onion, dried mushrooms. Chop cabbage and fry it on preheated oil (Fred Bacon with sugar) stew it until softened.

Ein Schweineschinken (frühzeitig mariniert) mit einem gedünsteten Kohl (frisch).

ZUTATEN:

- Schweinebraten
- Zwiebel
- Knoblauch
- Pfeffer
- Knoblauch
- getrocknete Pilze
- Weißkohl

ZUBEREITUNG:

Schweinebraten marinieren, Pfeffer und Salz zugeben und dünsten. Während des Backens Zwiebel, getrocknete Pilze zugeben. Weißkohl schneiden und mit dem Speck in die Pfanne legen und dünsten so lange, bis sie weich werden.



PIERŚ Z KURCZAKA W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ

(KGW STRZEP CZ, Grażyna Ellwart)

PIERS Z KURÓKA W MIODNO-KWÓSNY ZALÉWIE • CHICKEN BREAST IN SWEET AND SOUR MARINADE
HÄHNCHENBRUSTFILET IN SÜSSSAURE SOSSE

SKŁAD POTRAWY:

- pierś z kurczaka
- papryka czerwona
- cebula
- marchew
- pietruszka
- seler
- por
- pieczarki
- olej
- sól, pieprz
- sos słodko-kwaśny
- ketchup Włocławek

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Pierś z kurczaka umyć, pokroić w paski, posolić, popieprzyć, odstawić na 1 godzinę. W tym czasie pieczarki umyć, pokroić na części i sparzyć, cebule pokroić w talarki i podpiec, paprykę umyć i wydrążyć środki, pokroić i usmażyć, do tego dodać pokrojoną i umytą włoszczyznę, dalej smażyć na oleju. Następnie pierś kurczaka osobno podsmażyć, też na oleju około 10 minut i połączyć wszystkie składniki i piec pod przykryciem 20 min., na małym ogniu, na koniec zalać sosem słodko-kwaśnym KNORR dodając ketchup. Gotować przez jeszcze 5 minut.

SKŁÓD JÓDĚ:

- piers z kùròka
- czerwònò paprika
- cëbùla
- marchew
- piotrësška
- selera
- pòra
- pólnicë
- òlej
- sól, piéprz
- miodno-kwóсны zós
- keczup Włocławek

SPÒSÓB PRZÈRÈCHTOWANIÓ JÓDĚ

Piers z kùròka umëc, pòkroic w pasczi, òsolëc, pòpiéprzëc, òstawic na 1 gòdzniã. Ob nen czas umëc pólnicë, pòkroic na dzële ë sparzëc, cëbùlã pòkroic w talarczy ë pòdsmażëc, paprika umëc ë wëdrãżëc strzódk, pòkroic ë ùsmażëc, do wszëtczëgò dodac pòkrojonã ë ùmiëtã ògrodowiznã, dali smażacë na òleju. Pòstãpno piers kùròka apart pòdsmażëc, téż na òleju kòl 10 minut ë sparzãczëc wszëtczë skłòdnicy ë piëc pòd przëkrëcym 20 min. Na mòlim ògniu, na sòm kuńc zalac miodno-kwósnym zósã KNORR dodòwajãcë keczup. Warzëc jesz bez 5 minut.

INGREDIENTS:

- chicken breast
- red pepper
- onion
- carrot
- parsnip
- a root celery
- leek
- mushrooms
- olive oil
- salt, pepper
- sweet and sour sauce
- Włocławek ketchup

COOKING INSTRUCTIONS

Wash chicken breasts, chop into pieces, season with salt and pepper and leave for 1 hour to rest. In the meantime wash mushrooms, chop into pieces and scald, slice onions and washed greens and fry them for a while. Wash peppers and hollow them out, cut and fry them, add chopped and washed greens while frying. Fry chicken breast separately for approximately 10 minutes and mix all the ingredients. Stew over low heat in a covered dish for 20 minutes. Pour with KNORR sweet and sour sauce adding ketchup. Boil for 5 more minutes.

ZUTATEN:

- Hähnchenbrustfilet
- rote Paprika
- Zwiebel
- Möhre
- Petersilien
- Sellerie
- Lauch
- Champignons
- Öl
- Salz, Pfeffer
- süßsaure Soße
- Ketschup

ZUBEREITUNG

Brustfilet abwaschen und in die Streifen schneiden, Salz und Pfeffer zugeben und zur Seite stellen. Champignons abwaschen und in Stücke schneiden und kochen. Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Paprika abwaschen und die Kerne und weißen Seiten herausschneiden. Paprika schneiden und mit Suppengrün in Öl braten. Hähnchenbrust ca. 10 Minuten getrennt braten. Dann alle Zutaten zusammen ca. 20 Minuten mit Deckel braten. Zum Schluss Soße und Ketschup zugeben und noch 5 Minuten kochen.

PROSIAK EKOLÓGICZNY (Maria Gabriela Król)

EKOLOGICZNŌ BUCZKA • ECOLOGICAL PIG • ÖKOLOGISCHES FERKEL

SKŁAD POTRAWY:

- prosiak
- mięso mielone
- sól, pieprz
- kolendra
- kasza gryczana
- gałka muszkatołowa

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Prosiaka zanurzamy w solance na 5 dni. Prosiaka wyjąć z solanki, osuszyć, lekko podwędzić w wędzarni. Mielone mięso, kaszę gryczaną, gałkę muszkatołową, sól, pieprz, kolendrę - zmieszać według uznania. Wyrobić. Odstawić w chłodne miejsce na 3 godziny. Prosiaka nafaszerować, zaszyć i dusić w piecu (do chleba - opalanego drewnem) 2 godziny. Podlewać mięso lekko ciepłą wodą z masłem wiejskim i pieprzem. Po upieczeniu postawić w chłodne miejsce. Udekorować, podawać na imprezy rodzinne itp.

SKŁÓD JÓDĚ:

- búcsek
- mieloné miãso
- sól, piéprz
- kòlandra
- grëczóna kasza
- mùszkatowi òrzech

SPÒSÓB PRZÈRÈCHTOWANIÓ JÓDĚ

Buczka wkłòdómë w solankã na 5 dniów. Buczka wëcygnãc z solanczi, òsëszëc, lëtkò pòdwãdzëc w wãdzarnië. Mieloné miãso, grëczóna kasza, mùszkatowi òrzech, sól, piéprz, kòlandra. Mùszkatowi òrzech, sól, piéprz, kòlandra. Wszëtkò zmiészónë wedle gwóсны chãcë. Wërobic. Òstawic w zëmny plac na 3 gòdznië. Buczka nafaszerowac, zaszcëc ë dëszëc w piëckù (do chléba-òpalónégò drzewã) 2 gòdzënië. Pòdlewac miãso lëtkò ciepłã wòdã z wiëjczim mastã ë piéprzã. Pò ùpieczeniã òstawic w zëmny mólù. Òzdocic, pòdawac na familiowë swiãta, ëtp.

INGREDIENTS:

- pig
- mince
- salt, pepper
- coriander
- buckwheat
- nutmeg

COOKING INSTRUCTIONS

Pig immerse in brine for 5 days. Brine: salt and pepper. Take the pig out from the brine, dry, smoke slightly in a smokehouse. Mince, buckwheat, nutmeg, salt, pepper, coriander. Mix everything at one's direction and knead. Leave in a coll place for 3 hours. Stuff the pig, sew it and stew in the oven (bread oven heated with wood) for 2 hours. Baste meat with warm water with butter and pepper. Leave in a cool place after stewing. Decorate and serve during family celebrations.

ZUTATEN:

- Ferkel
- Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Koriander
- Buchweizen
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Das Ferkel töten in Salzlack 5 Tage liegen lassen. Das Ferkel abtrocknen und leicht räuchern. Farce: Hackfleisch, Buchweizen, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Koriander verrühren und zur Seite für 3 Stunden stellen. Das Ferkel mit Farce füllen und nähen. Im Holzofen 2 Stunden dünsten, Leicht warmes Wasser mit Bauernbutter und Pfeffer gießen. Zur Seite stellen. Auf Familienfesten servieren.

30

31

ROLADKA Z WARZYWAMI (KGW ŁĘCZYCE, Małgorzata Wytwer)

ROLÔDKA Z WARZËWAMA • MEAT ROLL WITH VEGETABLES • ROULADE MIT GEMÛSE

SKŁAD POTRAWY:

- schab
- marchew
- pieczarki
- cebula
- przyprawy
- oliwa z oliwek

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

W schabie wydrążyć środek. Mięso marynować w oliwie z dodatkiem czosnku i ziół przez 12 godzin. Schab nafaszerować warzywami. Schab włożyć w rękaw kuchenny i piec przez 70 minut w temp. 170 stopni C.



SKŁÔD JÔDË:

- schab
- marchew
- pólnice
- cëbùla
- przëprawë
- òlëwa z òliwków

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDË

W schabie wëdrążëc strzôdk. Miãso zaprôwiac w òlëwie z dodôwkã czosniôku ë zelów bez 12 godznów. Schab wëfùlowac warzëwama. Schab włożëc w kùchniowã rãkawicã ë przãcëc bez 70 minutów w 170 gardach C.

INGREDIENTS:

- pork loin
- carrot
- champignons
- onion
- spices
- olive oil

COOKING INSTRUCTIONS

Hollow the meat. Marinate the meat in olive oil with garlic and herbs for 12 hours. Stuff the loin with vegetables. Put the loin into a baking sleeve and bake in the oven for 70 minutes at 170°C.

ZUTATEN:

- Schweinsrücken
- Möhre
- Champignon
- Zwiebel
- Gewürze
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Fleisch aushöhlen und in Marinade aus Olivenöl, Gewürzen und Knoblauch für 12 Stunden legen. Das Fleisch mit Gemüsefarce füllen und in die Bratfolie legen und im Ofen bei 170 Grad 70 Minuten braten.

ROLADA WIEPRZOWA Z GRZYBAMI (KGW KNIĘWO, Krystyna Klawikowska)

WIEPRZOWÔ ROLÔDKA Z GRZËBAMA • PORK ROULADE WITH MUSHROOMS • SCHWEINROULADE MIT PILZEN

SKŁAD POTRAWY:

- 1 kg mięsa
- sól, pieprz do smaku
- 2 całe cebule
- kurki lub pieczarki (osobno obgotować grzybki ok. 15 minut)
- listek laurowy
- ziele angielskie

SPOSÓB PRYZRĄDZENIA POTRAWY

Schab wieprzowy lub mięso na bitki pokroić, posolić, popieprzyć, odstawić na 3 godz. Mięso pokroić w plastry, można nadziewać w rękaw lub rozbić dobrze posolone i popieprzone w białku wewnętrzną warstwę wymoczyć, nadziać przygotowanymi grzybkami i piec ok. godziny. Osobno odlać wywar, zrobić zaprawę z mąki i śmietany, przyprawiając pieprzem i solą. Dobrze zrumienić. Grzyby ugotowane drobno pokroić, doprawić solą, pieprzem i cebulą krojoną, podsmażyć i nakładać zawijając mięso. Końcówkę mięsa od dołu położyć w brytfannie, żeby w całości się trzymało.

Do dekoracji: wyłożyć na półmisek, podać z gęstym sosem, posypać kurkami.

SKŁÔD JÔDË:

- 1 kg miãsa
- sól, piëprz do szmakù
- peperliszczi abò pólnicë
- 2 całë cëbùle
- bòbkòwi lëst
- kùbaba
- peperliszczi abò pólnicë

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDË

Wieprzowi schab abò miãso pòkroic „na bitczy”, òsolëc, pòpiëprzëc, òstawiëc na 3 godz. Pòdwarzëc grzëbë np.: peperliszczi abò pólnicë (kòl15 minut). Miãso pòkroic w plastrë, mòzë natkac „w rãkòw” abò rozbiëc, dosc mòcno òsolóné ë pòpiëprzoné bënówã stronã wëmòczëc w biãtkù, natkac pòdwarzonoma grzëbama i piëc kòl godznë. Apart òdlac wëwòr, zrobic zòprawã z mączci ë smiëtanë, przëpròwiãjacë piëprzã ë solã. Fejn ùbrunic. Ùwòrzoné grzëbë cenkò pòkroic, òsolëc, pòpiëprzëc ë dodac pòkrojónã cëbùlã, pòdsmażëc ë kłasc zawijãjacë miãso. Kùnoszk miãsa òd spùtkù pòłożëc w bratfanie, tak, cobë sã całowno trzëmało. Do òzdobë: pòłożëc na pòtmiskã, pòdac z gãstim zòsã, òbsëpac peperliszkama.

INGREDIENTS:

- 1 kg meat
- salt, pepper to taste
- chanterelles or champignons
- 2 small onions
- bay leaf
- allspice
- boil mushrooms separately for about 15 minutes

COOKING INSTRUCTIONS

Cut pork loins or cutlet meat, sprinkle with salt and pepper. Schab wieprzowy lub mięso na bitki pokroić, posolić, popieprzyć, leave for 3 hours. Mushrooms to be used, e.g. chanterelles or champignons. Slice the meat, it can be put into a baking sleeve or pounded in egg white after well seasoned with salt and pepper, soak the inner part stuff with boiled mushrooms and cream, add salt and pepper. Brown well. Chop boiled mushrooms finely, season with salt and pepper and diced onion, fry and put onto the meat and roll. Put the meat on a baking pan (holding from the bottom), so that it didn't fall apart. For decoration: put the dish on a platter, serve with rich gravy, add chanterelles.

ZUTATEN:

- 1 Kilo Schweinsrücken
- Salz, Pfeffer
- Pfifferlinge oder Champignons
- 2 Zwiebel
- Nelkenpfeffer
- Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und zur Seite für ca. 3 Stunden stellen. Die Pilze 15 Minuten kochen, schneiden und würzen und mit Zwiebel braten. Das Fleisch mit Pilzen und Zwiebel füllen dann rollen und ca. 1 Stunde braten. Die Brühe abgießen und mit Mehl und Sahne eindicken. Auf die Platte legen, mit Soße gießen und mit Pfifferlingen bestreuen.



SZEMUDZKA KACZKA NA SŁODKO

(KGW SZEMUD, Teresa Szymańska)

SZĚMÔŁDZKÔ KACZKA NA MIODNO • SZEMUD STYLE SWEET DUCK • DIE SÜSSE ENTE AUS SZEMUD

SKŁAD POTRAWY:

- 2 kg wiejskiej kaczki
- 0,2 kg suszonych śliwek
- 0,2 kg suszonych jabłek
- 0,2 kg suszonych gruszek
- 1 duża cebula
- brzoskwinie oraz rodzynki
- 1 duża łyżka soli
- majeranek
- pieprz, papryka w proszku
- czosnek
- trochę cukru do smaku
- 3 szklanki wody

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Umytą kaczkę osuszyć i natrzeć solą, majerankiem oraz niewielką ilością pieprzu oraz papryki w proszku i czosnku. Do środka kaczki włożyć suszone śliwki, gruszki oraz jabłka i cebulę. Tak przygotowaną kaczkę włożyć do brytfanki a następnie do piekarnika i upiec na złoty kolor. Następnie podlać upieczoną kaczkę wodą, dodać jeszcze suszonych owoców oraz rodzynki i dusić dalej w temperaturze 200 stopni C. ok. 1 godziny do uzyskania miękkości. Upieczoną kaczkę ułożyć na półmisku, udekorować ją sałatą oraz owocami z sosu a także brzoskwinia.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 2 kg wiéjszi kaczki
- 0,2 kg sĚszonĚch slĚwów
- 0,2 kg sĚszonĚch jabków
- 0,2 kg sĚszonĚch krĚszków
- 1 wiôłgô cĚbùla
- brzoskwinie ě rozynczi
- 1 wiôłgô łĚzka solě
- majerank
- piěprz, paprika w proszku
- czosniok
- pěrznâ cĚczru do szmakù
- 3 szklônczi wôdě

SPOSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Ŭmětâ kaczkâ ôsĚszěc ě natrzec solâ, majerankâ, pěrziñâ piěprzu a těz paprikâ w proszku ě czosniokâ. Do strzôdka kaczki wlozěc sĚszoně slĚwczĚ, krĚszczĚ a těz jabka ě cĚbùlâ. Tak przĚrĚchtowônâ kaczkâ wlozěc do bratfaně a pôtěmù do piekarnika ě ũpiec na zlotâ farbâ. Pôtěmù pòdlać ũpiektâ kaczkâ wôdâ, dodac jěsz sĚszonĚch brzôdów a těz rozynczi ě dĚszěc w 200 gardach C. kòl 1 gòdzně jâz do zmĚkczěniô. Ŭpiektâ kaczkâ pòzozěc na pòłmiskù, ôzdobic salôtâ ě brzadama z zòsu, a těz brzoskwinia.

INGREDIENTS:

- 2 kg of country duck's meat
- 0.2 kg of prunes
- 0.2 kg of dried apples
- 0.2 kg of dried pears
- 1 big onion
- pears and raisins
- 1 teaspoon of salt
- marjoram
- pepper, powdered pepper
- garlic
- some sugar to taste
- 3 glasses of water

COOKING INSTRUCTIONS

Wash the duck, dry it, rub it with salt, marjoram and some pepper, powdered pepper and garlic. Stuff the duck with prunes, pears, apples and onion. Put the stuffed duck to a roasting tin and then to the oven. Roast until golden brown. Pour the roast duck with water, add some more dried fruit and raisins and keep on stewing it at 200 degrees C for approximately 1 hour until softened. Put the roast duck on a platter, garnish it with lettuce and fruit from the sauce and a peach.

ZUTATEN:

- 2 Kilo - Bauernente
- 200 g Backpflaume
- 200 g Backäpfel
- 200 g Backbirne
- 1 große Zwiebel
- Pfirsiche, Rosinen
- 1 Esslöffel Salz
- Majoran
- Pfeffer, Paprika
- Knoblauch
- Zucker
- 3 Gläser Wasser

ZUBEREITUNG

Die küchenfertige Ente außen und innen mit Salz, Majoran, Pfeffer, Paprika, Knoblauch einreiben. Das Backobst und Zwiebel in die Ente füllen, anschließend die Bauchhöhle mit Küchengarn oder Zwing zunähen. Die Ente in die Bratpfanne legen und braten so, dass sie schön goldbraun wird, dann mit Wasser gießen und den Rest von Backobst und die Rosinen zugeben. Die Ente im Ofen (200°C) 60 Minuten dünsten. Die Ente auf die Platte legen und mit grünen Salat, Backobst und Pfirsiche servieren.

ZAWIJANIEC DROBIOWY Z FARSZEM OWOCOWO-WARZYWNYM

(KGW SZEMUD, Danuta Samp)

DROBIOWI ZAWIJAŃC Z BRZÔDOWÔ-WARZĚWNYM FARSZÂ • CHICKEN ROLLS WITH FRUIT AND VEGETABLE STUFFING
DIE GEFLÜGELROULADE MIT OBST UND GEMÜSE

SKŁAD POTRAWY:

- 2 duże piersi z kurczaka
- 0,5 kg mięsa mielonego drobiowego
- sól, pieprz
- ogórek kiszony
- papryka świeża
- grzyby, brzoskwinie
- Farsz:
- 0,25 kg mięsa mielonego
- sól, pieprz
- 1 jajo surowe
- trochę grzybów
- 2 ogórki kiszone
- papryka kolorowa
- 10 dag orzechów
- 3 brzoskwinie

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Pierś z kurczaka rozbić, uformować prostokąt, nałożyć farsz, zwinąć w roladę, posmarować masłem. Roladę zwinąć w papier do pieczenia i piec w piekarniku około 50 minut. Podawać na ciepło lub zimno z sosem żurawinowym lub jabłkowym. Potrawa niskokaloryczna, bogata w witaminy i mikroelementy oraz błonnik. Obniża poziom cholesterolu we krwi.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 2 wiôłdzě piěrsě z kùrôka
- 0,5 kg mieloněgò drobiowěgò miâsa
- sól, piěprz
- kiszonô gùrka,
- swiězò paprika
- grzěbě
- brzoskwinie
- Farsz:
- 0,25 kg mieloněgò miâsa
- sól, piěprz
- 1 sěrowě jajo
- pěrznâ grzěbów
- 2 kiszoně gùrczi
- farwnò paprika
- 10 dag òrzechów
- 3 brzoskwinie

SPOSÓB PRZĚRĚCHTOWANIÔ JÔDĚ

Piers z kùrôka rozbic, ũtozěc w prostonôg, pòzozěc farsz, zwinâc w roladâ, pòsmarowac maslâ. Roladâ zwinâc w papiri do pieczěniěgò ě piěc w piekarniku kòl 50 minutów. Pòdawac na ciepłò abò zěmno z zòrówkòwim abò jabkòwim zôsâ. Mòłtěch mò małò kaloriów, bòkatny w witamině ě mikroelementě a těz blòniok. Ôbniziwò wiôłgòsc chòlesterolu we krwi.

INGREDIENTS:

- 2 big chicken breasts
- 0.5 kg of chicken minced meat
- salt, pepper
- dill pickle
- fresh pepper
- mushroom
- peaches
- Stuffing:
- 0.25 kg of minced meat
- salt, pepper
- 1 raw egg
- some mushrooms
- 2 dill pickles
- colour pepper
- 10 dag of nuts
- 3 peaches

COOKING INSTRUCTIONS

Tenderise chicken meat, form a rectangle, put stuffing and roll everything. Spread with butter. Wrap the rolls in baking paper and roast in the oven for approximately 50 minutes. Serve hot or cold with cranberry or apple sauce. A low-fat dish rich in vitamins, microelements and fibre. It is also healthy as it reduces cholesterol level in blood.

ZUTATEN:

- 2 große Hähnchenbrustfilet
- 0,5 Kilo Hähnchenhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Salzgurke
- frische Paprika
- Salzgurke
- getrocknete Pilze
- Pfirsiche
- Farce:
- 250 g Hackfleisch
- Salz
- 1 Ei
- ein bisschen Pilze
- 2 Salzgurken
- bunte Paprika
- 100 g Nüsse
- 3 Pfirsiche

ZUBEREITUNG

Der Filet flach klopfen und in Rechteck schneiden. Die Farce auf das Fleisch legen und zusammenrollen, mit Butter bestreichen und mit Backpapier umwickeln und im Backofen 50 Minuten backen. Das Gericht warm oder kalt mit Moosbeer- oder Apfelloße servieren.



ŻEBERKA-GOLONKA W KAPUŚCIE (KGW KNIĘWO, Krystyna Klawikowska)

ŻEBERKA - GOLONKA W KAPUSCE • RIBS-KNUCKLE OF PORK IN SAUERKRAUT
RIPPCHEN UND EISBEIN MIT SAUERKRAUT

SKŁAD POTRAWY:

- żeberka
- golonka
- kapusta kiszona
- piwo
- grzyby
- sól
- pieprz
- majeranek

SPOSÓB PRYZYRZĄDZENIA POTRAWY

Przyprawić mięso i pozostawić w marynacie na minimum 24 godziny. Lekko podrumienić na tłuszczu podlewając wodą z solą i pieprzem. Na koniec podlać piwem. Kapustę obsmażyć z przyprawami (majeranek, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie). Po ugotowaniu dodać mięso i dusić w brytfance na wolnym ogniu. Potrawa smakuje lepiej gdy doda się do niej grzyby.

SKŁÓD JÔDĚ:

- żeberka
- golonka
- kiszonô kapusta
- piwò
- grzëbë
- sól, piëprz
- majerank

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Przëprawic miãso ë òstawic w maronace na min. 24 gòdnë. Letkò pòdbrunic na tłuszczu, pòdlewającë wodã z solã ë piëprzã. Na kùnc pòdlac piwã. Kapustã òbsmażëc z przëprawama (majerank, piëprz, bòbkòwi lëst, kùbaba). Pò ùwòrzënim dodac miãso ë pòdëszëc w bratfanie na lëtczim ògniu. Jestkù smakò lepi, czëj dodò sã do ni grzëbë.

INGREDIENTS:

- spare ribs
- knuckle of pork
- sauerkraut
- beer
- mushrooms
- salt, pepper
- marjoram

COOKING INSTRUCTIONS

Season the meat and leave it in marinade for at least 24 hours. Brown it a little on fat, basting with water mixed with salt and pepper. Baste with beer at the end. Lightly brown sauerkraut with spices (marjoram, pepper, bay leaf, allspice). After that, add meat and simmer in a baking pan. The dish tastes better served with mushrooms.

ZUTATEN:

- Rippchen
- Eisbein
- Sauerkraut
- Bier
- Pilze
- Salz, Pfeffer
- Majoran

ZUBEREITUNG

Das Fleisch würzen und für einen Tag zur Seite stellen. Am nächsten Tag das Fleisch leicht anbraten und mit Wasser mit Salz und Pfeffer begießen. Am Ende des Bratens mit Bier begießen. Sauerkraut mit Majoran, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer anbraten. Das Fleisch und Sauerkraut in die Bratpfanne legen und auf kleiner Flamme dünsten. Das Gericht schmeckt besser, wenn man die getrockneten Pilze zugibt.



SKŁAD POTRAWY:

- żeberka wieprzowe
- sól, pieprz
- majeranek
- śliwki suszone
- cebula

SPOSÓB PRYZYRZĄDZENIA POTRAWY

Żeberka wieprzowe zaprawić solą, pieprzem, majerankiem, zalać oliwą i odstawić na dwie godziny następnie wyłożyć na brytfankę żaroodporną, ułożyć śliwki i dbale piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni C - 2 godziny.

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ:

- swińszë żëberka
- sól, piëprz
- majerank
- sëszoné slëwczci
- cëbula

SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ:

Żëberka zaprawic solã, piëprzã, majerankã, zalac òlëwã ë òstawic na dwie gòdnë, pòtemù wëłożëc na żòstrzimòwnã bratfanã, pòłożëc slëwë ë piëc w nagrżòmym piekarnikù w 180 gardach C - 2 gòdnë.

ŻEBERKA PIECZONE ZE ŚLIWKAMI

(KGW STRZEP CZ, Grażyna Ellwart)
PIEKŁÉ ŻEBERKA ZE ŚLËWAMA • ROAST RIAS WITH PLUMS
GEBRATENE RIPPCHEN MIT PFLAUMEN



SPÔSÔB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ:

- pork ribs
- salt, pepper
- marjoram
- dried plums
- onion

COOKING INSTRUCTIONS:

Season pork ribs with salt, pepper, marjoram, pour with olive oil and leave for two hours. Then transfer them to a heat-resistant roasting tin, add plums and roast gently in a preheated oven at 180 degrees C for 2 hours.

ZUTATEN:

- Schweinerippchen
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Backpflaume
- Zwiebel

ZUBEREITUNG:

Rippchen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Olivenöl ca. 2 Stunden marinieren. das Fleisch in die Bratpfanne legen und mit Pflaumen belegen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 2 Stunden braten.



BIAŁO-CZERWONE SZALEŃSTWO

(KGW GŁAZICA, Hanna Brzezicka)

BIŁO-CZERWIŃNÉ ŐBARCHNIALSTWŐ • WHITE AND RED FRENZY • WEISS-ROT-WAHNSINN

SKŁAD POTRAWY:

- 1kg truskawek
- 5-6 białek
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 6 galaretek owocowych-truskawkowych

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Ubić pianę z białek z cukrem pudrem, dodać tężejącą galaretkę. Układać warstwami - piankę, truskawki i galaretkę.



SKŁÓD JŌDĚ:

- 1 kg pŏtrŏwnicŏw
- 5-6 białkŏw
- 1 łężeczka cęczru pŏdru
- 6 brzadowęch-pŏtrŏwnicowęch galaretkŏw

SPŐSŐB PRZĚRĚCHTOWANIŐ JŌDĚ

Ŭbić pianę z białkŏw z cęczrą pŏdru, dodać scygającą sę galaretkę. Na kŏńc na więzch dodać galaretkę.

INGREDIENTS:

- 1kg of strawberries
- 5-6 egg whites
- 1 table spoon of icing sugar
- 6 strawberry jellies

COOKING INSTRUCTIONS

Beat the froth with icing sugar, add setting jelly to it. Put some jelly on the top.

ZUTATEN:

- 1 Kilo Erdbeeren
- 5-6 EiweiÙ
- 1 EL Pulverzucker
- 6 Beutel Erdbeerengŏtterspeisen

ZUBEREITUNG

EiweiÙ mit Pulverzucker schaumig schlagen und verdichtete Gŏtterspeise zugeben. Dann mit Gŏtterspeise decken.

CIASTO MARCHEWKOWE (KGW STRZEP CZ, Grażyna Ellwart)

MARCHWIŐWI KŪCH • CARROT CAKE • MŐHRENKUCHEN

SKŁAD POTRAWY:

- 60 dag marchwi
 - 10 jajek
 - 1 szkl. tartej bułki
 - 15 ml spirytusu
 - 1 cytryna
- Na lukier:
- 40 dag cukru pudru
 - 2 dag kakao
 - trochę mleka

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Marchew zetrzeć na tarce od buraczkŏw, jajka ubić na pianę i dodawać resztę składników po kolei i piec w piekarniku 180 stopni C 50 minut.

SKŁŐD JŐDĚ:

- 60 dag marchwie
- 10 jajŏw
- 1 szk. tarti bułczki
- 15 ml szpritu
- 1 cytrona

Na lęczer:

- 40 dag cęczru-pŏdru
- 2 dag kakaŏ
- pęzrnę mlęka

SPŐSŐB PRZĚRĚCHTOWANIŐ JŐDĚ

Marchiew ũtrzeć na riwce do rąklŏw, jaja ũbić na pianę ě dodawać Őstafę skłŏdniczi. Pięć w piekarniku 180 gardŏw C 50 minutŏw.

INGREDIENTS:

- 60 dag of carrot
- 10 eggs
- 1 glass of breadcrumbs
- 15 ml of spirit
- 1 lemon

Glazing:

- 40 dag of icing sugar
- 2 dag of cocoa
- some milk

COOKING INSTRUCTIONS

Grate carrots, beat the egg whites to a light froth and add the remaining ingredients one by one. Bake in the oven at 180 degrees C for 50 minutes.

ZUTATEN:

- 600 g Mŏhre
- 10 Eier
- 1 Glas Semmelmehl
- 15 ml Spiritus
- 1 Zitrone

Zuckerguss:

- 400 g Pulverzucker
- 20 g Kakao
- Milch

ZUBEREITUNG

Mŏhre raspeln, Eier schaumig schlagen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen. Den Teig im Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten braten.



CZEKOLADOWA BOMBKA (KGW SZEMUD, Teresa Szymańska)

SZOKOLADOWÔ BÓMBKA • CHOCOLATE BOMBSHELL • SCHOKOKUGEL

SKŁAD POTRAWY:

- Biskopt:**
- 3 jajka
 - ½ szkl cukru
 - ½ szkl mąki
 - 2 łyżki kakao
- 1 l śmietany
 - 2 czekolady ciemne
 - 2 czekolady białe
 - 2 galaretki cytrynowe
 - wiśnie

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Z w/w składników upiec biskopt. Śmietanę ubić, dodać rozpuszczoną galaretkę z czekoladą. Dekoracja wedle uznania.



SKŁÓD JÔDĚ:

Biskopt
 • 3 jaja
 • ½ szk. cëkru
 • ½ szk. mączy
 • 2 lëzcy kakaò

- 1 l smiëtanë
- 2 cemnë szokoladë
- 2 biôtë szokoladë
- 2 cytrynowë galaretczi
- wisznie

SPÔSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Z w/p skłòdnikòw ùpiec biskopt. Smiëtanã ùbië, dodac rozpùszczonã galaretkã z szokoladã. Ôzdobinë wedle pòmëslënkù.

INGREDIENTS:

Sponge cake
 • 3 eggs
 • ½ glass of sugar
 • ½ glasses of flour
 • 2 spoons of cocoa

- 1 l of cream
- 2 dark chocolates
- 2 white chocolates
- 2 lemon jellies
- cherries

COOKING INSTRUCTIONS

Bake a sponge cake from the above mentioned ingredients. Whip cream, add melted jelly with chocolate. Garnish at your own discretion.

ZUTATEN:

Biskuit
 • 3 Eier
 • ½ Glas Zucker
 • ½ Mehl
 • 2 Esslöffel Kakao

- 1 Liter Sahne
- 2 Schokolade
- 2 Weißschokolade
- 2 Packung Götterspeise mit Zitronengeschmack,
- Kirschen

ZUBEREITUNG

Biskuit backen. Die Sahne schlagen und aufgelöste Schokolade und Götterspeise zugeben.

JABŁECZNIK (KGW SZEMUD, Danuta Samp)

JABKÒWI KÙCH • APPLE PIE • APFELKUCHEN

SKŁAD POTRAWY:

- ¾ kg mąki
- 1 szkl cukru
- 3 jajka
- 2 łyżki proszku do pieczenia (małe)
- 1 kostka margaryny Kasia
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- mus jabłkowy (jabłko ugotowane z cukrem do rozpadu i rozdrobnienia jabłka w soku)
- cukier puder do posypania lub lukier

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Ciasto zagnieść. Podzielić na dwie części. Większą część wkładamy do blachy. Na to kładziemy mus, posypujemy cynamonem. Drugą część ciasta rozwałkować pokroić w paski, ułożyć na musie. Piec w rozgrzanym piekarniku ok. 50 min. Polukrować.



SKŁÓD JÔDĚ:

- ¾ kg mączy
- 1 szkl cëczru
- 3 jaja
- 2 lëzcy proszku do pieczeniò (mòtë)
- 1 kòstka margarinë Kasia
- 3 lëzcy kwòsny smiëtanë
- jabkòwi mùs (jabkò ùwarzëc z cëczrã jaż do rozpadniãcò ò rozdrobnieniò jabka w sokù)
- cëczcr pùder do posëpaniò abò lëczcr

SPÔSÓB PRZËRËCHTOWANIÔ JÔDĚ

Casto zagniesc. Pòdzëlëc na dwa partë. Wikszi dzël włòzëc do blachë. Na wiërzch kłòdzemë mùs, pòsypiwómë cynamònã. Drëdzi dzël casta rozpòtkòwac, pòkroic w pasczi, ùtożëc na wiërzchù. Piëc w rozgrzònym piekarnikù kòl 50 minutów. Pòlëkrowac.

INGREDIENTS:

- ¾ kg f flour
- 1 glass of sugar
- 3 eggs
- 2 teaspoons of icing sugar
- 1 packet of Kasia margarine
- 3 spoons of sour cream
- apple mousse (an apple boiled with sugar until overboiled in juice)
- icing sugar to sprinkle or glazing

COOKING INSTRUCTIONS

Knead dough. Divide into two parts. Put the bigger one into an oven tray. Spread mousse and sprinkle with cinnamon. Roll the other part of the dough, cut into stripes, spread on the mousse. Bake in a preheated oven for approximately 50 minutes. Glaze.

ZUTATEN:

- ¾ Kilo Mehl
- 1 Glas Zucker
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Margarine
- 3 Esslöffel saure Sahne
- Apfelmus
- Pulverzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verrühre. Den Teich in zwei Teile teilen. Danach den Teig in eine gefettete Form geben, Apfelmus legen und mit Zimt bestreuen. Den restlichen Teig ausrollen, dünne Streifen daraus radeln und als Gitter auf die Fülle legen. Den Kuchen ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach Geschmack den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



MUS TRUSKAWKOWY (KGW BOLSZEWO, Ewa Trocka)

PÒTRÒWNICOWI MÙS • STRAWBERRY MOUSSE • ERDBEERE-MUS

SKŁAD POTRAWY:

- 2 kg truskawek
- 10 żółtek - pasteryzowanych
- 1 kostka masła
- 1 serek homogenizowany
- 2 szkl cukru
- żelatyna

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

½ kg truskawek zostawić do dekoracji. Resztę truskawek zmiksować, dodać cukier, podzielić na pół, żółtka utrzeć z cukrem na kogel mogel, dodać utarte masło, delikatnie wymieszać z serkiem, wkładać do pojemnika warstwami (mus truskawkowy z żelatyną, piankę z żelatyną). Udekorować truskawkami i odrobina musu truskawkowego. Przechowywać w lodówce.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 2 kg pòtròwniców
- 10 pasterizowónëch żółtków òd jaja
- 1 kòstka masła
- 1 homògenizowóny serek
- 2 szkl cèkru
- żelatyna

SPÒSÒB PRZÈRÈCHTOWANIÒ JÔDĚ

½ kg pòtròwniców òstawić do òzdobieniò. Òstaté pòtròwnicé zmiksowac, dodac cèczrã, pòdzélec na pòt; żółtka zrobic z cèczrã na kogel-mògel, dodac ùsztãpóné masło, lètkò wémieszac ze sèrkã, wkładac do statków wòrstwama (pòtròwnicowi mùs z żelatynã, piankã z żelatynã). Przèòzdobic pòtròwnicama è pèrzinã pòtròwnicowégò mùsu. Trzèmac w lodownicè.

INGREDIENTS:

- 2 kg strawberries
- 10 pasteurized egg yolks
- a packet of butter
- 1 cream cheese
- 2 glasses sugar
- powdered gelatin

COOKING INSTRUCTIONS

½ kg of strawberries leave for decorating, blend the rest of strawberries, add sugar, divide into two, stir yolks with sugar, add stirred butter, gently mix with cream cheese, put into a dish into layers (strawberry mousse with gelatin, then foam with gelatin). Decorate with strawberries and a bit of strawberry mousse. Keep in the fridge.

ZUTATEN:

- 2 Kilo Erdbeere
- 10 wärmebehandelte Eigelbe
- 1 Butter
- 1 Quark
- 2 Gläser Zucker
- Gelatine

ZUBEREITUNG

½ Kilo mit Zucker mixen und in 2 Teile teilen. Zuckerei machen und verrührte Butter und Quark zugeben und mischen. Erdbeere mit Gelatine und Schaum mit Gelatine wechselweise in Glasgeschirr legen. Mit Erdbeeren dekorieren und in den Kühlschrank stellen.

PURCLE (KGW GŁAZICA, Justyna Rohde)

PÛRCLE • PURCLE (DEEP-FRIED PASTRY CAKES) • „PURCLE”

SKŁAD POTRAWY:

- 1 kg mąki
- 2 szkl mleka
- 6 jajek
- 15 dag drożdży
- 15 dag cukru
- 15 dag margaryny
- 2 paczki cukru wanilinowego
- sól
- ½ l oleju

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Rozcieńczyć w mleku drożdże, łyżkę cukru i 2 łyżki mąki, odstawić do wyrośnięcia. Ubić jajka z cukrem na parze, dodać przesianą mąkę, zaczyn z drożdżami na koniec roztopiony tłuszcz. Ciasto wyrobić i ostawić do wyrośnięcia. Wałkować i uformować purcle. Piec na oleju.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 1 kg mączci
- 2 szk mléka
- 6 jajów
- 15 dag młódzów
- 15 dag cèczru
- 15 dag margariné
- 2 tuczci waniliowégò cèczru
- sól
- ½ l òleju

SPÒSÒB PRZÈRÈCHTOWANIÒ JÔDĚ

W mlékù rozcéndzèc młódze, dodac lèżkã cèczru è 2 lèżczy mączci, òstawić do ùrosniãcò. Ùbic jaja z cèczrã na parze, dodac przesiãną måkã, zaczin z młódzama, a na kùnc roztopióny tłuszcz. Casto wèrobic è òstawić do ùrosniãcò. Wãlkowac è ùkłòdac purcle. Piéc na òleju.

INGREDIENTS:

- 1 kg of flour
- 2 glasses of milk
- 6 eggs
- 15 dag of yeast
- 15 dag of sugar
- 15 dag of margarine
- 2 packets of vanilla sugar
- salt
- ½ l of oil

COOKING INSTRUCTIONS

Dissolve yeast in milk, add a tablespoon of sugar and 2 tablespoons of flour, leave to rise. Beat eggs with sugar over steam, add sifted flour, yeast leaven and finally melted fat. Make pastry and leave it to rise. Roll out and form cakes. Deep-fry in oil.

ZUTATEN:

- 1 Kilo Mehl
- 2 Gläser Milch
- 6 Eier
- 150 g Hefe
- 150 g Zucker
- 150 g Margarine
- 2 Beutel Vanillezucker
- Salz
- 500 ml Öl

ZUBEREITUNG

Hefe und erwärmte Milch verrühren 1 EL Zucker und 2 EL Mehl zugeben, zur Seite stellen. Die Eier mit Zucker im Dampf schlagen und gesiebtes Mehl zugeben. Den gesamten Hefebrei zum Mehl gießen und geschmolzene Margarine zugeben. Alles kräftig durchkneten und gehen lassen. Den Teig ausrollen und „Purcle“ formen und im Öl backen.



RACUSZKI Z MUSEM TRUSKAWKOWYM (KGW KĘBŁOWO, Emilia Marzejon)

RUCHANCZI Z PÒTRÒWNICOWIM MÙSĂ • DROP SCONES WITH STRAWBERRY MOUSSE
HEFEPUFFER MIT ERDBEERE-MUS

SKŁAD POTRAWY:

- jajka
- mąka pszenna
- cukier, sól
- śmietana kremówka 30 %
- truskawki kaszubskie
- esencja migdałowa
- cukier puder
- olej

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Racuchy - placki smażone na oleju; umyte truskawki pozbawione szypułek kroimy w cienkie talarki. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodajemy cukier, a na końcu następnie po 1 żółtku. Do zmiksowanej masy dodajemy małymi porcjami mąkę, stale mieszając łyżką, następnie dodajemy śmietanę, całość jeszcze raz mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Na rozgrzanej patelni z olejem kładziemy małe porcje ciasta. Na każdą porcję ciasta układamy wcześniej przygotowane talarki truskawki kaszubskiej a następnie ponownie nalewamy małą ilość ciasta - aby lekko przykryć truskawki. Smażymy placuszki na złoty kolor.

Mus truskawkowy; pozbawione szypułek truskawki miksujemy blenderem, ewentualnie do smaku dodajemy cukier.

SKŁÓD JŌDĚ:

- jaja
- pszennô mąka
- cęczar, sól
- kremôwô 30% smiétana
- kaszëbscë pòtròwnice
- migdałowô esensjô
- cęczar-pùder
- olej

SPŌSÓB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ

Ruchanczi - plincë smażoné na oleju. Ùmëté ë òbskùbóné pòtròwnice kroimë w cenczë talarczì. Białka ùbijómë mikserã na sztiwnã pianã, dodówómë cęczar, a na kùncu pò 1 żółtkù. Do zmiksowóny masë môłima dzélekama dodówómë mąkã, wcyg miészającë łëżkã, pòstãpno dodówómë smiétanã, wszëtkò jész rôz miészómë jaż do jednoliti masë. Na rozgrzóny panewce z olejã kładzemë môtë dzéleczì masë. Na kòzďã porcjã casta ùkłódómë rëchli przërëchtowóné talarczì kaszëbsczì pòtròwnicë, a pòtemù jész rôz nalewómë pëznã masë, cobë letkò przëkrëc pòtròwnice. Plincë warzimë na złoté farwë. Pòtròwnicowì mùs. Òbskùbóné pòtròwnice miksujemë blenderã, ewentualno do smakù dodówómë cęczar.

INGREDIENTS:

- eggs
- wheat flour
- sugar, salt
- 30 % fat rich cream
- Kashubian strawberries
- almond essential oil
- caster sugar
- oil

COOKING INSTRUCTIONS

Drop scones – pancakes fried on oil. Wash strawberries, remove pedicels and slice them finely. Whip egg whites to a froth with a blender, add sugar and 1 egg yolk at the end. Slowly add flour while stirring with a spoon, then add cream and mix everything together until it's smooth. Put small portions of batter onto heated frying pan with oil. Put sliced strawberries onto each portion of batter and pour another layer of batter onto it to slightly cover strawberries. Fry the drop scones until golden brown. Strawberry mousse. Wash strawberries, remove pedicels and blend them, add sugar to taste.

ZUTATEN:

- Eier
- Weizenmehl
- Zucker, Salz
- Cremsahne 30%
- kaschubische Erdbeere
- Mandelaroma
- Pulverzucker
- Öl

ZUBEREITUNG

Die Erdbeere waschen und in Scheibe schneiden, Eiweiße steif mixen, Zucker und dann Eigelbe zugeben. Dann mit kleinen Portionen Mehl zugeben und ständig rühren, Sahne zugeben und rühren. Den Teig Esslöffelweise in reichlich heißem Öl in der Pfanne anbacken, auf jede Portion die Erdbeerscheibe legen und mit etwa Teig decken und goldbraun backen. Die Erdbeere mixen, man kann auch Zucker zugeben. Das Gericht wird am Freitag als Fastengericht serviert.



ROGALIKI (KGW PRZETOCZYNO, Ewa Kleszczewska)

ROGALICZI • CRESCENT ROLLS • GEBRATENEIT PFLAUMEN

Rogaliki drożdżowe z marmoladą wieloowocową z polewą lukrową.

SKŁAD POTRAWY:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 3 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 ½ kostki palmy
- ½ szkl mleka

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Palme należy roztopić. Drożdże, 1 łyżeczkę cukru, 1 łyżkę mąki, 4 łyżki mleka lub wody rozrobić i zostawić do wyrośnięcia. Wszystkie pozostałe składniki wymieszać i dodać drożdże, wyrobić ciasto i piec.

Młodzowë rogaliczì z wielebrzòdowim dżemã ë lëktowã polewã.

SPŌSÓB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ:

- 1 kg mączì
- 10 dag młodzów
- 3 jaja
- 3 łëczci cęczru
- 1 ½ kòstczì palmë
- ½ szkl mléka

SPŌSÓB PRZĚRĚCHTOWANIŌ JŌDĚ:

Palma mùszì lëtkò pòdsmażëc. Młodze, 1 łëczczkã cęczru, 1 łëżkã mączì, 4 łëczci mléka abò wòdë rozrobic ë òstawić do ùrosniãcò. Wszëstczë òstãtë skłòdniczì wëmieszac ë dodac młodze, zrobic casto ë piéc.

Crescent rolls with fruit marmalade and glazed icing.

INGREDIENTS:

- 1 kg of flour
- 10 dag of yeast
- 3 eggs
- 3 spoons of sugar
- 1 ½ packet of margarine
- ½ glass of milk

COOKING INSTRUCTIONS:

Melt margarine. Grind down yeast and mix it with 1 spoon of sugar, 1 spoon of flour, 4 spoons of milk or water. Leave it to rise. Mix all ingredients and add yeast, make pastry and bake it.

Hefehörnchen mit Mehrfruchtmarmelade und Zuckerguss

ZUTATEN:

- 1 Kilo Mehl
- 100 g Hefe
- 3 Eier
- 3 TL Zucker
- 300 g Margarine
- ½ Glas Milch
- Obstmarmelade

ZUBEREITUNG:

Die Margarine schmelzen und die lauwarme Milch zugeben. Die Hefe in die lauwarme Flüssigkeit bröckeln und mit 1 TL Zucker und 1 TL Mehl bestreuen. So lange stehen lassen, bis Blasen aussteigen. Auf jeden Teil Marmelade geben und von der Breitseite her zu Hörnchen aufrollen und backen.

TORT TRUSKAWKOWY (KGW KNIĘWO, Krystyna Klawikowska)

PÔTRÔWNICOWI TORT • STRAWBERRY CAKE • ERDBEERETORTE

SKŁAD POTRAWY:

- 12 paczek budyniu śmietankowego lub waniliowego
- 1 ½ szkl cukru pudru
- 12 jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 palmy
- śmietana kremówka
- truskawki
- 2 kostki masła

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

10 jaj ubić z cukrem na parze ok. 45 minut. Wystudzić, dodając budynie i proszek do pieczenia. Wlać do formy. Piec w 170 stopni C ok. 50 min. Biskopt musi być dobrze wystudzony. Pokroić go na plasty. Przygotować wodę z cukrem i alkoholem a następnie skropić warstwy ciasta. 2 kostki masła i palmę zetrzeć z cukrem i z 2 żółtkami. Dodać trochę wódki. Na koniec do utartego dobrze kremu, dodać ubite białka oraz zmiksowane truskawki. Śmietanę ubić do dekoracji. Przystroić całymi truskawkami.

SKŁÓD JÔDĚ:

- 12 tutów śmietanowego abò waniliowego pudingù
- 1½ szk. cęczru pudru
- 12 jajów
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 palmë
- śmietana kremówka
- pòtrôwnice
- 2 kòstczki masła

SPOSÓB PRZÉRĚCHTOWANIÓ JÔDĚ

10 jajów ubić z cęczrã ã ostawić na parze kòl 45 minutów. Węstudzëc, dodòwajãcë pudindzi ã proszk do pieczeniò. Wlać do formë. Piéc w 170 gardach C kòl 50 min. Biskopt mùszi bëc bëlno wëstigi. Pòkroic go na plastrë. Przëgotowã wodã z cęczrã ã alkohòlã a pòtemù pòkropic szëchtë casta. 2 kòstczki masła ã palmã ùtrzec z cęczrã ã z 2 zòłtkama. Dodãc përnã sznapsu. Na kùnc bëlno ùtartëgò kremù, dodãc ùbitë białka ã zmiksowãc pòtrôwnice. Smiëtãnã ùbic do òzdobieniò. Òstroic còlma pòtrôwnicã.

INGREDIENTS:

- 12 packets of cream or vanilla pudding
- 1½ glass of caster sugar
- 12 eggs
- 1 teaspoon of baking powder
- 3 packets of margarine
- heavy whipping cream
- strawberries
- 2 packets of butter

COOKING INSTRUCTIONS

Whisk 10 eggs with sugar over steam for 45 minutes. Cool down, add puddings and baking powder. Pour into baking tin. Bake for about 50 minutes at 170°C. Sponge cake must be well colled, then cut it into pieces. Boil water with sugar and alcohol and sprinkle the cake with the mixture. Stir 2 packets of butter and margarine with sugar and 2 egg yolks and add a little of vodka. Then add whisked whites of eggs and blend strawberries. Whip cream for decorating. Decorate with whole strawberries.

ZUTATEN:

- 12 Packung Sahn- oder Vanillepudding
- 1½ Glas Pulverzucker
- 12 Eier
- 1 TL Backpulver
- 3 Stück Margarine
- Schlagsahne
- Erdbeere
- 2 Stück Butter

ZUBEREITUNG

10 Eier im Dampf 45 Minuten schlagen, auskühlen, Pudding und Backpulver zugeben. Alles in die Blechform gießen und 50 Minuten bei 170 Grad braten. Biskuitteig auskühlen und quer durchschneiden. Das Wasser mit Zucker und etwa Alkohol rühren und den Biskuitteig beträufeln. Butter, Margarine, Zucker und 2 Eigelbe cremig verrühren und am Ende etwa Alkohol zugeben. Dann Eiweiße schlagen und mit Creme binden. Alles mit Erdbeeren mixen. Die Torte mit Schlagsahne und Erdbeeren dekorieren.

WARSTWOWIEC (KGW KNIĘWO, Krystyna Klawikowska)

SZĚCHTÓWKA • CAKE ARRANGED IN LAYERS • SCHICHTKUCHEN

SKŁAD POTRAWY:

Krucze ciasto

- 20 dag mąki tortowej
- ½ kostki margaryny
- 10 dag cukru
- 1 żółtko

Warstwa makowa

- 50 dag maku
- 30 dag cukru
- 2 jajka i białko
- 2 łyżki tartej bułki
- olejek aromatyczny 1 łyżka
- tłuszcz

Warstwa serowa:

- 1 kg twarogu
- 30 dag cukru pudru
- 5 jaj
- ½ kg palmy
- aromat: najlepiej pomarańczowy
- można dodać bakalie

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA POTRAWY

Ciasto składa się z trzech warstw. Do ciasta kruchego: mąkę przesiać, połączyć ze schłodzonym tłuszczem i cukrem dodając żółtko, wszystko wymieszać, szybko zlać, ciasto przechować 1 godzinę w lodówce. Wyłożyć na formę wysmarowaną cienko tłuszczem - dno i boki. Następnie podpiec ciasto i wystudzić (lekką przyrumienione) w dobrze nagrzanym piekarniku. Warstwa makowa: należy wszystko dobrze wymieszać na koniec ubić białka i dodać bakalie (mak sparzyć dwa razy, mielić) przy drugim mieleniu dodać na zmianę cukier-mak utrzeć z żółtkami, dodać tartę bułkę, bakalie, na koniec białka ubite, wyłożyć wszystko na kruche ciasto.

Warstwa serowa: jak do ciasta makowego, wylać równo na warstwę makową, piec 1 godzinę 180 stopni C.

Po przestudzeniu zrobić polewę i dekorować rodzynkami, migdałami, orzechami.

SKŁÓD JÔDĚ:

- Kręchi kùch
- 20 dag tortowi mączki
- 10 dag cęczru
- Makówc
- 50 dag maku
- 2 jajã ã białkò
- 1 łyżka aromatnëgò òlejkù
- Kézykùch:
- 1 kg twòrogù
- 5 jajów
- aromòt nòlepi apfelzynowi
- może dodãc bakalie
- ½ kòstczki margarinë
- 1 zòłtkò
- 30 dag cęczru
- 2 łyżczki tarti bütczki
- 30 dag cęczru pudru
- ½ kg palmë

SPOSÓB PRZÉRĚCHTOWANIÓ JÔDĚ

Kùch je zrobiony z trzech dzëłów. Do krëchëgò kùcha: mąkã przesëtkòwãc, sparłãczëc ze schłodzonym tłuszczã ã cęczrã, dodòwajãcë zòłtkò, wszëtkò wëmieszac, chùtkò zlac, casto trzimãc 1 gòdnã w lodownicë. Wëłòzëc na formã pòsmarowonã letkò tłuszczã - spòdk ã bòczki. Pòtemù përnã pòdpiec casto ã òstudzëc (letkò pòdbrunionë) w bëlno nagrzoným piekarnikù. Makówc: wszëtkò mùszi bëlno wëmieszac, na kùnc ùbic białka ã dodãc bakalie; mak sparzëc, dwa razë przëmielëc - przë drëdzim mielenim dodãc cęczr - mak ùtrzec z zòłtkama, dodãc tarti bütczki, bakalie, na kùnc ùbitë białka, wëłòzëc wszëtkò na krëchëgò kùcha. Kézykùch: jak z makówcã; wëlac równo na makówã szëchtã, piéc 1 gòdnã w 180 gardach C. Pò wëstigniãcym zrobic pòlewã ã òzдобic rozynekama, migdałama, orzechama.

INGREDIENTS:

- Shortcrust pastry
- 20 dag cake flower
- 10 dag sugar
- Poppyseed cake
- 50 dag poppyseed
- 2 eggs and one egg white
- 2 tablespoons of bread crumbs
- 1 tablespoon of essential oil
- fat
- Cheesecake
- 1 kg cottage cheese
- 5 eggs
- essential oil: preferably orange
- mixed dried fruits and nuts can be added
- ½ packet of margarine
- 1 egg yolk
- 30 dag sugar
- 30 dag castor sugar
- 1 egg white
- ½ kg palm

COOKING INSTRUCTIONS

Cake consists of three layers. Shortcrust pastry: sieve the flour, mix with chilled fat and sugar and egg yolk, pour off quickly, keep in the fridge for 1 hour. Put onto a baking sheet spread thinly with fat (bottom and sides). Bake the cake and (slightly browned) cool down in a well-heated oven. Poppyseed cake: mix all the ingredients well together, add whisked white of an egg and mixed dried fruits and nuts (scald poppy seeds twice and grind), during second grinding add sugar, stir poppy seeds with egg yolk, add bread crumbs, mixed dried fruits and nuts, in the end add whipped whites of eggs, put everything onto the shortcrust pastry. Cheesecake: the same as poppyseed cake, pour onto the poppyseed layer, bake for 1 hour at 180°C. After cooling down decorate with icing, raisins, almonds and nuts.

ZUTATEN:

- Mürbeteig:
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- Mohnkuchen:
- 500 g Mohn
- 3 Eier
- 2 EL Semmelmehl
- 1 TL Fett
- Käsekuchen:
- 1 Kilo Quark
- 5 Eier
- Orangenaroma
- ½ Stück Margarine
- 1 Eigelbe
- 300 g Zucker
- 1 Eiweiße
- Aroma
- 300 g Pulverzucker
- 500 g Margarine
- Backobstnuss

ZUBEREITUNG

Mürbeteig: Mehl sieben und mit Fett und Zucker binden, Weißgelbe zugeben und alles rühren. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig dann in die Blechform legen und im Ofen so backen, dass der Teig schön braun wird. Mohnkuchen: Mohn 2 Mal sieden und durch den Wolf drehen, dann wieder wechselweise mit Zucker durch den Wolf drehen. Eigelbe, Semmelmehl zugeben, alles verrühren und am Ende Eiweiße schlagen und zugeben. Alles auf den Mürbeteig legen. Käsekuchen: Alle Zutaten durch den Wolf drehen und auf den Mohnkuchen legen. Den Kuchen im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde backen. Den fertigen Kuchen mit Schokolade, Rosinen, Mandeln und Nüssen dekorieren.



Wydawca:
VEGA Studio Adv. Tomasz Müller
82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A
www.grupavega.pl, e-mail: biuro@grupavega.pl

Tłumaczenie:
Lokalna Grupa Działania „Kaszubska Droga”

Zdjęcia:
Lokalna Grupa Działania „Kaszubska Droga”

Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:
Agnieszka Zdaniewicz

Koordynator wydania:
Danuta Nolbrzak-Hejmowska, Joanna Müller

Wydano na zlecenie:
Lokalnej Grupy Działania „Kaszubska Droga”
84-217 Szemud, Przetoczyno, ul. Pomorska 14

VEGA Studio Adv.
Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved
Printed in Poland – Kwidzyn 2012
Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-63926-11-3



LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „KASZUBSKA DROGA”

ul. Pomorska 14, Przetoczyno 84-217 Szemud
tel./ fax 58 676 11 11, tel. kom. 668 521 941, 668 522 476
e-mail: biuro@kaszubskadroga.pl
www.kaszubskadroga.pl
Portal turystyczny: www.nakaszubskiejdrodze.pl

www.kaszubskadroga.pl



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader działanie 431 „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.