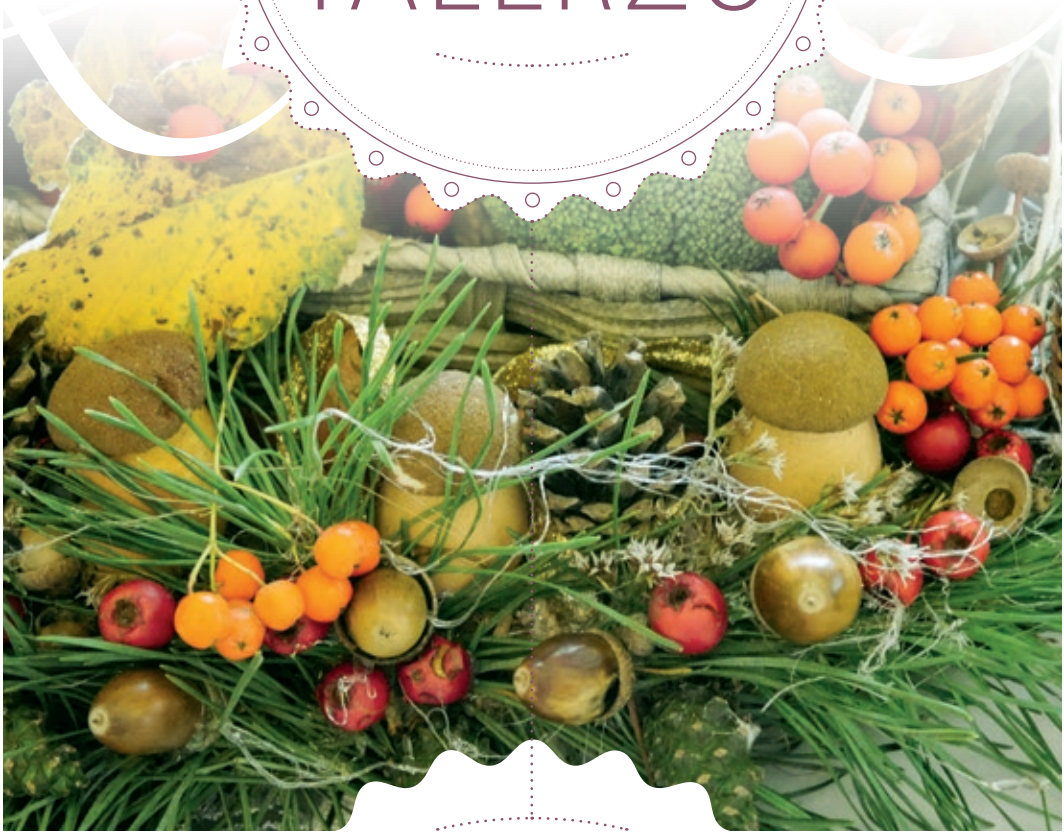
europe direct OLSZTYN

WARMIŃSKO MAZURSKA IZBA ROLNICZA

europe direct OLECKO

dziedzictwo NA TALERZU



dziedzictwo NA TALERZU

Wstęp

Unia Europejska powstała z potrzeby osiągnięcia pokoju, dobrobytu gospodarczego oraz pragnienia życia we wspólnocie. Opiera się na wspólnych celach i ideałach, z pełnym poszanowaniem różnorodności kulturowej i językowej.

Dziedzictwo kulturowe wpływa na nasze codzienne życie. Otacza nas w miastach, dostrzegamy je w naturalnych krajobrazach i na stanowiskach archeologicznych. Dziedzictwo to literatura, sztuka i zabytki, rzemiosło, którego uczymy się od przodków, historie opowiadane naszym dzieciom, ulubione potrawy i filmy, które oglądamy i w których odnajdujemy samych siebie.

Unia Europejska stara się zachować wspólne dziedzictwo kulturowe Europy oraz wspierać i promować sektor sztuki i sektor kreatywny w Europie. Aby zapewnić wszystkim dostęp do dynamicznej i zróżnicowanej kultury europejskiej, powoływane są do życia programy działania oraz specjalne inicjatywy:

1. *Program „Kreatywna Europa"* (2014-2020) dysponuje na okres programowania budżetem w wysokości 1,46 mld EUR. W jego ramach połączono wcześniejsze inicjatywy unijne: programy MEDIA (1991-2013), program MEDIA Mundus (2011-2013) i programy Kultura (2000-2013).
2. *Europejskie Stolice Kultury (ESK)* – co roku dwa miasta – z dwóch różnych państw UE – wyznaczane są na Europejskie Stolice Kultury. W 2020 roku będą to Rijeka (Chorwacja) i Galway (Irlandia).
3. *Znak dziedzictwa europejskiego* – jest inicjatywą, której celem jest pogłębianie dialogu międzykulturowego i wzmacnianie wśród obywateli europejskich poczucia przynależności do Unii Europejskiej.
4. *Nagrody* – w ramach unijnej polityki kulturalnej wspiera się przyznawanie nagród w dziedzinie dziedzictwa kulturowego, architektury, literatury i muzyki.
5. *Pozostałe inicjatywy* – Unia Europejska wspiera również festiwale filmowe, wystawy, koncerty, konferencje i konkursy artystyczne w całej Europie.

Ważnym elementem dziedzictwa kulturowego jest spuścizna kulinarna. Polska jest krajem z ponad tysiącletnią historią, która bardzo licznymi śladami zapisała się na jej obszarach, również w zakresie sztuki kulinarnej. Dzięki przepisom, które przetrwały od pokoleń, wiemy, jak drzewiej przygotowywano potrawy. Mięso było przysmakiem, natomiast ważne miejsce w tradycyjnej kuchni zajmowały rośliny dziko rosnące. W spiżarni nie mogło zabraknąć runa leśnego. Dziś wykorzystujemy tradycyjne receptury naszych babć, aby zamykać „smaki lata" w przetworach domowych.

W niniejszej publikacji zostały zawarte przepisy zebrane podczas VIII edycji konkursu „Skarby Europy zaklęte w szkle". Konkurs ten, przeprowadzany od 2012 r., ma na celu promowanie przetworów domowych oraz zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności regionalnych tradycji kulinarnych.

Życzymy przyjemnej lektury i smacznego przygotowywania przetworów.

Tasolka Kis
ocłowej

Skarby Europy zaklęte w szkle

VIII edycja konkursu

„SKARBY EUROPY ZAKLĘTE W SZKLE"

W roku 2019 odbyła się VIII edycja konkursu. Po raz pierwszy konkurs skierowany był do grup formalnych i nieformalnych działających na obszarach wiejskich całego kraju.

Przedmiotem konkursu były przetwory domowe oceniane w następujących kategoriach:
I. domowe przetwory z owoców (w tym jagody, borówki, jeżyny, żurawiny itp.);
II. domowe przetwory z warzyw (w tym grzyby leśne);
III. domowe przetwory mięsne i rybne.

Do konkursu zostało zgłoszonych 81 przetworów. Podczas finału, który miał miejsce w Olsztynie w dniu 1 października 2019 r., komisja wyłoniła następujących laureatów:

Domowe przetwory z owoców (w tym jagody, borówki, jeżyny, żurawiny itp.):

I miejsce – Śliwki węgierki z orzechami włoskimi, *KGW „Boróweczki"*
II miejsce – Fit powidła z kopniakiem, *KGW w Radzanowie „Aktywne Kobiety"*
III miejsce – Gruszki z dróżki, *KGW w Starych Szpakach*
Wyróżnienie – Galaretka z czerwonej porzeczki, *KGW w Radziłowie*

Domowe przetwory z warzyw (w tym grzyby leśne):

I miejsce – Sałatka z grzybów, *Stryjenki z Gminy Pisz*
II miejsce – Piekielny dar ogrodu, *KGW w Radzanowie*
III miejsce – Sos pomidorowy, *Stowarzyszenie na rzecz Rozwoju Wsi Klimy*
Wyróżnienie – Grzybki w pomidorach – sałatka z kołpaka, *KGW w Elgnówku*

Domowe przetwory mięsne i rybne:

I miejsce – Mięso w wekach „Smak babuni", *KGW w Górznie „Górznianeczki"*
II miejsce – Ryba na raz „Karaś w zalewie octowej", *KGW w Elgnówku*
III miejsce – Biebrzańskie płotki, *KGW w Radziłowie*
Wyróżnienie – Boróweczkowy smalczyk, *KGW „Boróweczki"*

Organizatorem VIII edycji konkursu była Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza w partnerstwie z Mazowiecką Izbą Rolniczą, Podlaską Izbą Rolniczą, Pomorską Izbą Rolniczą, oraz Punkty Informacji Europejskiej Europe Direct w Olsztynie i Olecku.

DOMOWE PRZETWORY Z OWOCÓW

w tym jagody, borówki, jeżyny, żurawiny itp.

Konfitura z
dzikiej czereśni

I miejsce

ŚLIWKI WĘGIERKI Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

Koło Gospodyń Wiejskich „Boróweczki" (woj. podlaskie)

Składniki:
śliwki, orzechy włoskie, ½ kg cukru; syrop: 1 kg cukru, 2 szklanki wody
Wykonanie:
Śliwki umyć, przekroić (ale nie do końca) tak, by w miejsce pestki włożyć orzech włoski. Następnie śliwki z orzechami zalać ciepłym syropem. Odstawić na dobę. Delikatnie zlać syrop do garnka i dodać ½ kg cukru. Zagotować, ściągnąć szumowiny. Delikatnie włożyć śliwki. Doprowadzić do wrzenia i odstawić na dobę. Trzeciego dnia zlać syrop (bardzo delikatnie, by orzechy nie wypadły ze śliwek). Zagotować i ciepłym zalać śliwki. Doprowadzić do wrzenia i odstawić na 15 minut (czynność powtórzyć jeszcze dwa razy). Gorące włożyć do słoików. Zalać syropem i zakręcić słoik. Doskonały dodatek do mięs, jak i na deser.

II miejsce

FIT POWIDŁA Z KOPNIAKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Radzanowie nad Wkrą „Aktywne Kobiety" (woj. mazowieckie)

Składniki:
śliwki węgierki, cynamon, brązowy cukier, whisky, gorzka czekolada
Wykonanie:
Śliwki dusić w małej ilości wody, odparować. Następnie dodać cukier i cynamon. Gotować przez około 5 minut, chwilę przed wyłączeniem wlać whisky. Wrzucić pokruszoną czekoladę, energicznie mieszać do momentu, aż czekolada się rozpuści. Gorące powidła przełożyć do wyparzonych słoików i zakręcić. Odwrócić do góry dnem.

III miejsce

GRUSZKI Z DRÓŻKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Starych Szpakach (woj. mazowieckie)

Składniki:
gruszki; *zalewa:* 4 szklanki wody, 1 szklanka cukru, 2 łyżki octu, 1 szklanka wina (najlepiej domowego) lub octu winnego, 1 łyżeczka cynamonu, 1/3 łyżeczki imbiru, kilka goździków
Wykonanie:
Gruszki umyć, ułożyć w słoikach. Zalać zalewą i pasteryzować.

Wyróżnienie

GALARETKA Z CZERWONEJ PORZECZKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Radziłowie (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg czerwonych porzeczek, 1 kg cukru
Wykonanie:
Porzeczki przebrać, oczyścić, wsypać do garnka i zasypać cukrem. Gotować na średnim ogniu pod przykryciem, aż puszczą sok. Ugotowane przetrzeć przez gęste sito. Po przetarciu galaretkę ponownie doprowadzić do wrzenia. Przekładać do słoików, zakręcać. Słoiki odwracać do góry dnem.

KOMPOT Z CZEREŚNI (PASTERYZOWANY)

Powiat Wągrowiecki (woj. wielkopolskie)

Składniki:
ok. 700 g czereśni; *zalewa:* 1 l wody, ½ szklanki cukru
Wykonanie:
Wodę z cukrem zagotować. Czereśnie poukładać w słoikach i zalać zalewą. Pasteryzować przez około 10 minut.

MALINOWA AMBROZJA

Koło Gospodyń Wiejskich „Barwianki" (woj. podlaskie)

Składniki:
½ kg malin, ½ szklanki cukru
Wykonanie:
Umyte maliny zagotować. Odcedzić sok, a miąższ przetrzeć przez sitko. Gotować przez 10 minut dodając cukier. Włożyć na gorąco do słoiczków.

SAMO ZDROWIE Z RÓŻANEGO OGRODU

Koło Gospodyń Wiejskich Wola Zambrowska „Woli Babki" (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg owoców dzikiej róży, 1 kg cukru, 2 szklanki wody
Wykonanie:
Oczyszczone owoce dokładnie umyć, wyjąć pestki. Z cukru i wody zagotować syrop, wrzucić owoce dzikiej róży. Całość zagotować i odstawić do wystygnięcia na dobę. Następnie ponownie gotować, aż do momentu, gdy owoce będą przezroczyste. Dodać, wszystko starannie przetrzeć przez sito. Przełożyć do słoików i zapasteryzować.

DŻEM Z CZARNEJ PORZECZKI

Koło Gospodyń Wiejskich Brzóski Tatary (woj. podlaskie)

Składniki:
2 kg czarnej porzeczki, woda, 1½ kg cukru, sok z cytryny
Wykonanie:
Porzeczki przebrać, oczyścić i smażyć w garnku z odrobiną wody. Wszystko wymieszać i napełnić słoiki. Krótko pasteryzować.

KONFITURA Z DZIKIEJ CZEREŚNI

Koło Gospodyń Wiejskich „Jezioranki" w Siemianówce (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg wypestkowanej dzikiej czereśni, ½ kg cukru, ½ l wody
Wykonanie:
Wypestkowane owoce włożyć do garnka i zalać ½ l wody. Gotować przez 30 minut. W celu uzyskania gładkiej i delikatnej konsystencji, przetrzeć owoce przez sito. Do otrzymanej masy dodać ½ kg cukru i gotować przez 10 minut ciągle mieszając. Gotową gorącą konfiturę przełożyć do słoików i pasteryzować przez 5 minut.

MUS Z ARONII DO MIĘS

Stowarzyszenie Storczyk (woj. podlaskie)

Składniki:
aronia, cytryna
Wykonanie:
Owoce umyć i wysuszyć. Aronię surową rozgnieść, następnie przetrzeć przez sito, aby uzyskać sok. Do gęstego musu dodać sok z cytryny (do smaku). Włożyć do słoiczków i pasteryzować przez 15-20 minut.

ŚLIWKI W OCCIE

Koło Gospodyń Wiejskich „Hołodzianki" z Hołód (woj. podlaskie)

Składniki:
5 kg twardych śliwek, ½ l octu, ½ l wody, 1 kg cukru, cynamon, goździki
Wykonanie:
Ze śliwek wyjąć pestki i przełożyć do miski. Zagotować wodę z octem, cukrem, cynamonem i goździkami. Po zagotowaniu zalewę ostudzić. Ostudzoną zalewą zalać śliwki i odstawić na 4 godziny. Następnie zlać zalewę do garnka. Śliwki ciasno układać w słoiku i ponownie zalać zalewą. Słoiki pasteryzować przez około 3 minuty. Śliwki w occie można dodawać do sałatek, wędlin lub pieczonego mięsa.

SOCZYSTE GRUSZKI W ZALEWIE GOŹDZIKOWO WANILIOWEJ

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzozowie Muzyły „Brzozowianki" (woj. podlaskie)

Składniki:
gruszki; *zalewa:* 1 l wody, 1 kg cukru, 1 kwasek cytrynowy, 15 sztuk goździków
Wykonanie:
Obrane i pokrojone na pół gruszki ułożyć w słoiku i zalać przygotowaną zalewą. Wekować 10 minut. Słoiki wyjąć i przykryć ściereczką. Pozostawić do ostygnięcia.

MISZ MASZ KEKSIKOWY

Koło Gospodyń Wiejskich w Lemanie (woj. podlaskie)

Składniki:
½ kg jarzębiny, ½ kg gruszek (twardych), ½ kg jabłek (kwaśnych), ½ kg cukru, 3 łyżki soku jabłkowego
Wykonanie:
Jarzębinę zamrozić na 3 doby. Następnie podsmażyć z cukrem, dodać jabłka i gruszki pokrojone w kostkę. Do tego dodać ocet i karmelizować do otrzymania złotego koloru.

DŻEM Z JARZĘBINY I JABŁEK

Kółko Rolnicze Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Karczmie (woj. pomorskie)

Składniki:
1 kg jarzębiny, 1½ kg jabłek, 1 kg cukru, 1½ szklanki wody
Wykonanie:
Jarzębinę mrozić przynajmniej przez 48 godzin. Następnie gotować przez 10-15 minut. Przetrzeć przez sito, dodać cukier. Jabłka obrać i pokroić w kostkę. Gotować do rozpuszczenia. Powstałą masę z jabłek dodać do jarzębiny. Smażyć do czasu, gdy jabłka będą przezroczyste. Gorący dżem wkładać do słoików. Zamykać słoiki i ustawiać do góry dnem. Dżem podawać do kanapek, mięs i ryb. Owoce jarzębiny zawierają dużo witaminy A i C.

DYNIOWE LOVE – DŻEMIK DYNIOWY POMLEWIACZEK

Koło Gospodyń Wiejskich „Pomlewianki" (woj. pomorskie)

Składniki:
½ kg obranej i pokrojonej w kostkę dyni piżmowej, 100 g cukru trzcinowego, 1-2 pomarańcze, ½ cytryny, cynamon, gałka muszkatołowa, świeży tymianek
Wykonanie:
Pokrojoną dynię zasypać cukrem i odstawić na kilka godzin, by puściła sok. Obrane cytrusy (bez pestek) pokroić drobno i razem z przyprawami dodać do dyni. Tymianek związać i także dodać (później się go usuwa). Gotować, aż płyn wyparuje do konsystencji papki. Usunąć tymianek. Powstały dżem przełożyć do słoików i pasteryzować.

KONFITURA MALINOWA Z MIODEM LIPOWYM

Kółko Rolnicze Koło Gospodyń Wiejskich w Skowarczu (woj. pomorskie)

Składniki:
1 kg malin, 250 ml miodu lipowego
Wykonanie:
Owoce oczyścić i umyć. Wymieszać z miodem i odstawić na godzinę. Przełożyć do garnka i smażyć na wolnym ogniu. Po zgęstnieniu przekładać do słoików. Pasteryzować przez 10 minut. Konfitura

malinowa stanowi doskonałą podstawę deserów, kremów, lodów, ciast i ciasteczek. Niezastąpiony dodatek do herbaty.

ZBLEWSKIE WINOGRONOWO-PORZECZKOWO-TOPINAMBUROWE POWIDŁA

Koło Gospodyń Wiejskich Zblewo (woj. pomorskie)

Składniki:
winogrona, porzeczki, topinambur
Wykonanie:
Owoce usmażyć do miękkości. Zostawić na 24 godziny i ponownie smażyć przez około 2 godziny. Otrzymane powidła przekładać do słoików.

ZIMOWY DŻEM Z JABŁEK

Koło Gospodyń Wiejskich w Rentynach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
jabłka, cukier
Wykonanie:
Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę, pozbawiając gniazd nasiennych. Dodać odrobinę cukru i odstawić na 3 godziny. Potem smażyć na wolnym ogniu mieszając. Gorące jabłka przekładać do wyparzonych słoików i pasteryzować przez około 20 minut.

JAGODY W SYROPIE WŁASNYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Elgnówku (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
(do słoika o poj. 300 ml): jagody, 3-4 czubate łyżki cukru
Wykonanie:
Jagody oczyścić i umyć. Do czystych słoików nakładać owoce, lekko uciskając łyżką. Zasypać cukrem. Słoiki zakręcić i odstawić na pół godziny, by owoce puściły sok. Następnie pasteryzować przez 15-20 min. Odwrócić do góry dnem do wystygnięcia.

RAJSKIE GRUSZKI W SYROPIE NA SŁODKO

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Klimy (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
4 kg gruszek, 10-15 szt. goździków, 1 kg cukru, ½ l octu 10%, woda
Wykonanie:
Gruszki obrać, następnie włożyć je do garnka z wodą, octem i cukrem. Gotować przez około godzinę na małym ogniu. Syrop powinien zakrywać gruszki w całości. Gdy gruszki zmiękną, przełożyć do słoików i dodać goździki. Zalać pozostałym syropem. Dokładnie zakręcić i odwrócić do góry dnem. Odstawić do wystygnięcia. Gruszki można podawać do dań mięsnych i przekąsek. Doskonałe jako deser.

DŻEM Z ARONII, JABŁEK I GRUSZEK

Koło Gospodyń Wiejskich w Pietrzwałdzie (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
2 kg aronii, 1 kg gruszek, ½ kg jabłek, 1 kg cukru, laska cynamonu, 2 cytryny
Wykonanie:
Aronię odszypułkować i wsypać do rondla. Dodać cukier i doprowadzić do wrzenia. Dodać gruszki pokrojone w plastry i gotować kilka minut. Dodać pokrojone jabłka. Gotować wszystko, aż owoce będą szkliste. Na koniec dodać cynamon i sok z cytryny. Gorący dżem przekładać do wyparzonych słoików. Pasteryzować przez 10 minut.

POWIDŁA GRUSZKA Z ŻURAWINĄ

Stryjenki z Gminy Pisz (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1 kg gruszki, 1 kg żurawiny
Wykonanie:
Gruszki obrać i pokroić w drobną kostkę. Przesmażyć w garnku. Dodać żurawinę i dalej smażyć do uzyskania właściwej konsystencji. Przekładać do słoiczków. Powidła są bez cukru.

KONFITURA Z JARZĘBINY

Koło Gospodyń Wiejskich „Gronitczanki" w Gronitach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1 kg jarzębiny, 750 g cukru, ½ szklanki wody
Wykonanie:
Owoce jarzębiny przemrozić. Następnie umyte i odsączone owoce wrzucić do garnka. Podlać niewielką ilością wody i gotować. Kiedy owoce zaczną pękać dodać cukier i gotować dalej. Gorącą konfiturę przekładać do wyparzonych słoiczków. Zakręcić i odwrócić do góry dnem.

CYDONIOWY KLEJNOT – SYROP Z PIGWY

Koło Gospodyń Wiejskich w Okartowie (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
owoce pigwy, cukier (stosunek składników 1:1)
Wykonanie:
Owoce umyć, pokroić na cztery części, wydrążyć pestki i gniazda nasienne. Pokroić w kostkę. Ułożyć owoce warstwami do słoika, podsypując cukrem (warstwa owoców, warstwa cukru), aż do wypełnienia słoika. Odstawić na dwa dni, co jakiś czas poruszając słoikiem, by wymieszać cukier. Po tym czasie można przelać sam syrop z pigwy do słoiczków (lub razem z owocami) i spożywać na bieżąco (przechowując w lodówce). Można też pasteryzować przez około 10 minut – dzięki temu będziemy mogli go przechowywać nawet kilka lat.

Dżem
Maryśiéńka

DOMOWE PRZETWORY Z WARZYW
w tym grzyby leśne

Kurki w
pomidorach

I miejsce

SAŁATKA Z GRZYBÓW

Stryjenki z Gminy Pisz (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
cedzak obgotowanych grzybów leśnych, 5 papryk czerwonych pokrojonych w słupki, 3 cebule pokrojone w talarki; *zalewa:* 5 szklanek wody, 2 szklanki cukru, 1 szklanka octu, 2 łyżki soli, ½ szklanki oleju, ziele angielskie i liść laurowy
Wykonanie:
Wszystkie składniki zalewy zagotować. Wymieszać z grzybami, papryką i cebulą. Przełożyć do słoików i pasteryzować przez 7 minut.

II miejsce

PIEKIELNY DAR OGRODU

Koło Gospodyń Wiejskich w Radzanowie „Aktywne Kobiety" (woj. mazowieckie)

Składniki:
cukinia, pomidory, papryka czerwona, papryczki chili, cebula, czosnek, ocet jabłkowy i przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, bazylia, zioła)
Wykonanie:
Pomidory sparzyć, przetrzeć przez sito. Pozostałe pokrojone składniki wymieszać i gotować na małym ogniu ciągle mieszając. Po osiągnięciu konsystencji papki zblendować i dodać przyprawy do smaku. Przekładać do słoików.

III miejsce

SOS POMIDOROWY

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Klimy (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1½-2 kg pomidorów (najlepiej malinowych), 100 ml octu jabłkowego, 50 g cukru brązowego, 2-3 ząbki czosnku, 1 łyżeczka masła klarowanego, 1 łyżeczka soli, ½ łyżeczki pieprzu cayenne, seler naciowy mały, 8-10 ziaren ziela angielskiego, 1 łyżka goździków, 1 łyżka nasion kolendry, ½ łyżeczka cynamonu mielonego
Wykonanie:
Pomidory pokroić w ćwiartki, cebulę i czosnek w kostkę. Do małego rondla wlać ocet i dodać ziele angielskie, goździki, nasiona kolendry. Doprowadzić do wrzenia i odstawić. Pozostawić pod przykryciem przez 25 minut. Zalewę przecedzić przez sito. W dużym garnku rozgrzać olej i dodać cebulę i czosnek. Dusić przez około 5 minut pod przykryciem. Jeśli zaczną przybierać brązowy kolor można podlać je odrobiną wody. Do warzyw dodać pomidory, pieprz cayenne, cynamon i doprowadzić do wrzenia. Następnie gotować na małym ogniu bez przykrycia przez około 20 minut, co pewien czas mieszając. Do garnka dodać zalewę, zamieszać i gotować do czasu, gdy warzywa będą miękkie i rozpadające się (30-40 minut). Otrzymaną masę przetrzeć przez sito. Dodać cukier oraz sól i jeszcze raz zagotować. Masę można też zmiksować. Przekładać gorące do słoików, zakręcić i odwrócić do góry dnem. Gotowy sos przechowywać w chłodnym miejscu.

Wyróżnienie

GRZYBKI W POMIDORACH – SAŁATKA Z KOŁPAKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Elgnówku (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1 kg ugotowanych grzybów, ½ kg cebuli, 1 szklanka oleju, ½ szklanki wody, 1 słoik 180 g koncentratu pomidorowego, 4-5 łyżek cukru, 5 łyżek octu 10 %, 1 łyżka majeranku, 2 łyżeczki papryki słodkiej, 1-2 łyżeczka papryki ostrej mielonej, 4 liście laurowe, sól do smaku, pieprz
Wykonanie:
Oczyszczone grzyby ugotować i pokroić. Cebulę pokroić w piórka lub półplastry i zeszklić na połowie oleju. Następnie wszystkie składniki wrzucić do garnka i dodać koncentrat pomidorowy. Wszystko razem gotować około 10 minut i często mieszać, aby się nie przypaliło. Doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do słoiczków i zakręcić. Pasteryzować przez 20-30 minut. Odwracać do góry dnem do wystygnięcia.

POMIDORY KISZONE (PASTERYZOWANE)

Powiat Wągrowiecki (woj. wielkopolskie)

Składniki:
600-800 g pomidorów koktajlowych; *zalewa:* woda 1 l, 2 płaskie łyżki soli, 2 ząbki czosnku, 2 gałązki kopru
Wykonanie:
Czosnek obrać. Wodę z przyprawami zagotować. Pomidory w całości poukładać w słoikach i zalać zalewą. Pasteryzować przez około 10 minut.

KRÓL PRAWDZIWEK W SPADZIOWYM MIODZIE

Koło Gospodyń Wiejskich „Barwianki" (woj. podlaskie)

Składniki:
prawdziwki; *zalewa:* 4 szklanki wody, ¾ szklanki octu, 2 łyżki cukru, 1 duża łyżka miodu spadziowego, liść laurowy, ziele angielskie, 1 łyżeczka gorczycy, 2 goździki
Wykonanie:
Prawdziwki obgotować. Przygotować zalewę. Do zalewy dodać prawdziwki i gotować przez 5 minut. Przełożyć do słoiczków i zamknąć.

OGNISTY WULKAN

Koło Gospodyń Wiejskich w Grabowcu (woj. podlaskie)

Składniki:
5 kg bakłażanów, 2 kg czerwonej papryki, 4 duże główki czosnku, 2 papryczki chili, przyprawy do smaku (sól, pieprz); *zalewa:* ½ l oleju, ½ l wody, ½ l octu, 5 łyżek soli, ½ kg cukru
Wykonanie:
Zagotować zalewę. Bakłażana pokroić w kostkę i dodać do zalewy. Paprykę, czosnek, chili zmielić (drobne sito) i zagotować. Do gotującego się sosu dodać zblanszowany bakłażan. Gotować przez 5-8 minut. Przełożyć do słoika i zakręcić. Odwrócić do góry dnem i pozostawić na noc do wystygnięcia. Idealny do mięs, kanapek lub jako przekąska.

DŻEM OGÓRKOWO-CUKINIOWY Z MIĘTĄ

Koło Gospodyń Wiejskich „Boróweczki" (woj. podlaskie)

Składniki:
10 ogórków, 1 cukinia, 750 g cukru, laska wanilii, cytryna, pęczek liści mięty
Wykonanie:
Ogórki obrać, usunąć pestki, miąższ pokroić w kostkę. Włożyć do garnka. Cukinię obrać, pokroić w kostkę i wymieszać z ogórkiem (zamiennie można dodać melona). Zasypać cukrem. Przykryć ściereczką i odstawić na 4 godziny. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i wyjąć nasiona. Dodać do mieszanki. Gotować na małym ogniu przez około 40 minut często mieszając. Dodać sok z cytryny i garść posiekanych listków mięty. Wymieszać i odstawić na 6 godzin. Następnie gotować ponownie przez około 40 minut. Przekładać do słoików i szczelnie zakręcić. Pasteryzować przez 15 minut.

PAPRYKOWY SOS WOLIBABEK

Koło Gospodyń Wiejskich Wola Zambrowska „Woli Babki" (woj. podlaskie)

Składniki:
5 dużych czerwonych dojrzałych papryk, 5 papryczek chili, 1 główka czosnku, 1 szklanka cukru, 1 szklanka oleju, 100 ml przecieru z pomidorów, 20 ml octu, 1 plaska łyżeczka soli
Wykonanie:
Papryki czerwone z papryczkami chili upiec w piekarniku. Ostudzić i obrać ze skóry. Czosnek obrać. Wszystkie składniki włożyć do garnka i gotować przez 30 minut. Przetrzeć przez sito. Ponownie zagotować. Przełożyć gorące do słoików.

MINI KORNISZONY Z MARCHEWKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Brzóski Tatary (woj. podlaskie)

Składniki:
małe świeże ogórki, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarenkach, czosnek, koper, marchew; *zalewa:* 1 szklanka octu, 1 1/3 szklanki cukru, 4-5 szklanek wody, 1 łyżka soli
Wykonanie:
Na dno słoika włożyć koper, czosnek, przyprawy i garść startej marchwi (lub mini marchewek). Ułożyć ogórki i zalać gorącą zalewą. Zakręcić słoik i krótko pasteryzować.

KURKI W POMIDORACH

Koło Gospodyń Wiejskich „Jezioranki" w Siemianówce (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg kurek, ½ kg cebuli, ½ kg pomidorów, 2 papryki, ½ szklanki oleju rzepakowego, masło; *przyprawy*: łyżka cukru, 2 łyżki octu, natka pietruszki, bazylia, papryka słodka suszona, papryka ostra, sól
Wykonanie:
Grzyby dusić na maśle do momentu odparowania wody. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Pomidory i paprykę pokroić w większą kostkę. Wszystkie składniki umieścić w garnku i dodać przyprawy wraz z octem. Dusić na wolnym ogniu przez pół godziny. Gorącą potrawę przełożyć do wyparzonych słoików i zakręcić.

BURACZKI ZAKWASZANE CYTRYNĄ

Stowarzyszenie „Storczyk" (woj. podlaskie)

Składniki:
2 kg ugotowanych podgrzybków, 500 g cebuli, 2 duże marchewki, 1 szklanka oleju, 1 szklanka wody, 7 łyżek octu, słoiczek koncentratu pomidorowego, 4 liście laurowe, 7 ziaren pieprzu, 7 ziaren ziela angielskiego, sól
Wykonanie:
Cebulę pokroić w drobną kostkę, poddusić na oleju (½ szklanki). Zetrzeć marchew na dużych oczkach i dodać do cebuli. Chwilę dusić razem. Dodać resztę oleju, wodę oraz pozostałe przyprawy (bez koncentratu). Dusić do miękkości marchewki. Następnie dodać koncertant, ocet i na końcu grzyby. Gorące wkładać do słoików.

PODGRZYBKOWE SZALEŃSTWO

Koło Gospodyń Wiejskich w Radziłowie (woj. podlaskie)

Składniki:
1½ kg cukinii, ½ kg cebuli, 2 szklanki cukru, 1 szklanka octu, garść soli, 5 sztuk papryki, łyżeczka pieprzu, 2 kg pomidorów, 1 papryczka chili
Wykonanie:
Cukinie obrać i pokroić w kostkę, cebulę obrać i pokroić w ćwiartki. Całość zasypać solą i odstawić na 3 godziny. Następnie gotować do miękkości. Potem zblendować, dodać cukier i ocet. Gotować przez 20 minut. Pieprz, paprykę, pomidory i papryczkę chili zmiksować, dodać do reszty i gotować znowu przez 20 minut. Gorące nalewać do słoików.

MIODZIO RYDZ

Sołectwo Wierzbowo (pod. podlaskie)

Składniki:
3 świeże ryby, 2 l wody, 200 ml octu 10%, 4 łyżki stołowe soli, 5 łyżek stołowych cukru, 1 łyżka stołowa miodu
Wykonanie:
Rydze oczyścić. Kapelusze oddzielić od nóżek. Wrzucić do osolonej gorącej wody i gotować przez około 4 minuty. Grzyby odcedzić i ostudzić. Przygotować marynatę – do wody dodać pozostałe składniki gotować do wrzenia. Ułożyć rydze w słoikach i zalać gorącą marynatą. Słoiki odwrócić do góry dnem.

SAŁATKA – KALAFIOR LI-DUSI

Koło Gospodyń Wiejskich „Hołodzianki" z Hołód (woj. podlaskie)

Składniki:
małe ogórki, marchew, kalafior, mała cebula, papryka, pomidorki koktajlowe; *zalewa:* 5 szklanek wody, 1 szklanka octu, 1 szklanka cukru, 1 łyżka soli, gorczyca, ziele angielskie, pieprz ziarnisty
Wykonanie:
Małe ogórki zalać solanką (1 l wody z 1 łyżką soli) i odstawić na noc. Kalafiora odgotować. Marchew pokroić w słupki i odgotować. Cebulę pokroić w talarki (jeśli cebula jest mała – zostawić w całości). Paprykę pokroić w paski. Pomidorki koktajlowe pozostawić w całości. Do słoików włożyć wszystkie składniki (każdego po trochu). Przygotować zalewę. Gorącą zalewą zalać warzywa w słoikach. Pasteryzować przez 5 minut.

SMALEC Z FASOLI ZE SKWARKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzozowie Muzyły „Brzozowianki" (woj. podlaskie)

Składniki:
3 szklanki ugotowanej fasoli, 1 jabłko, 3 cebule, 1 szklanka ugotowanej kaszy gryczanej, 1 łyżeczka wędzonej papryki, olej, sól, czarny pieprz, cukier trzcinowy, sos sojowy, 2 łyżki świeżej pietruszki, suszony tymianek, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, ziarna jałowca
Wykonanie:
Kaszę gryczaną wymieszać z wędzoną papryką, olejem, szczyptą soli, pieprzu. Rozłożyć na blasze i zapiec w piekarniku przez 15 minut. Na patelni rozgrzać olej, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, jabłko, cukier trzcinowy oraz liść laurowy, ziele angielskie i jałowiec. Smażyć przez 10 minut. Następnie wyjąć liść laurowy, ziele angielskie i jałowiec. Fasolę zmiksować z sosem sojowym i ziołami (pietruszka, tymianek, majeranek). Dodać usmażoną cebulę i kaszę gryczaną (skwarki). Doprawić solą i pieprzem. Wszystko podgrzać i gorące wkładać do słoików.

WARZYWA Z PSTRĄGIEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Lemanie (woj. podlaskie)

Składniki:
2 świeże pstrągi, 3 średnie cebule, 5 ziaren ziela angielskiego, 4 liście laurowe, cytryna, sól, cukier, pieprz cytrynowy, marchew, groszek, natka pietruszki

Keczup
z cukinii
2019r

Wykonanie:
Pstrąga umyć i osuszyć. Przyprawić solą i pieprzem do smaku (pieprzem cytrynowym). Po 30 minutach smażyć na złoty kolor. Warzywa pokroić wedle uznania i ugotować w lekko osolonej wodzie. Odcedzić warzywa. Wodę zlać i doprawić do smaku (można dodać łyżkę żelatyny). Usmażoną rybę ułożyć w słoikach i zalać powstałą zalewą. Pozostawić do wystygnięcia.

KISZONE WARZYWA

Koło Gospodyń Wiejskich Borzechowo (woj. pomorskie)

Składniki:
warzywa wedle upodobania; *zalewa:* 1 l wody, czubata łyżka soli, chrzan, czosnek, koper, ewentualnie można dodać liście porzeczki lub wiśni
Wykonanie:
Przygotować zalewę i ją zagotować. Wszystkie warzywa (oprócz pomidorów) ułożyć w pojemniku i zalać gorącą zalewą. Pozostawić do fermentacji.

DYNIOWE LOVE – PO MLEWSKU UKISZONA DYNIA

Koło Gospodyń Wiejskich „Pomlewianki" (woj. pomorskie)

Składniki:
dynia, marchew, kalafior, 1 l wody, łyżka soli, chrzan, czosnek, pieprz w ziarnach, łodygi kopru (opcjonalnie)
Wykonanie:
Warzywa włożyć do słoja. Przygotować zalewę i gorącą polać przygotowane warzywa. Szczelnie zamknąć słój. Odstawiać na 2-4 tygodnie do ukiszenia.

KETCHUP Z CUKINI

Kółko Rolnicze Koło Gospodyń Wiejskich w Skowarczu (woj. pomorskie)

Składniki:
1½ kg cukinii, ½ kg cebuli, 2 szklanki cukru, 1 szklanka octu 10 %, 1 łyżka papryki słodkiej, 1 łyżka papryki ostrej, 1 łyżka pieprzu, 400 g przecieru pomidorowego, 1 łyżka soli
Wykonanie:
Cukinię utrzeć na tarce. Cebulę drobno pokroić, posypać solą, wymieszać i odstawić na 6 godzin. Następnie gotować przez 30 minut. Dodać cukier, ocet i gotować dalej przez 20 minut. Dodać koncentrat pomidorowy i resztę składników. Gotować kolejne 20 minut. Odstawić do ostudzenia. Zmiksować blenderem. Przekładać do małych słoików. Pasteryzować przez 10 minut. Ketchup może być podany do różnych mięs, kanapek, pizzy.

GRZYBKI W ZALEWIE OCTOWO-AMARANTUSOWEJ

Koło Gospodyń Wiejskich Zblewo (woj. pomorskie)

Składniki:
grzyby, mleko kozie; *zalewa:* woda, gorczyca, przyprawy i zioła do smaku
Wykonanie:
Grzyby moczyć w kozim mleku. Przygotować zalewę wedle uznania. Grzyby przełożyć do słoików i zalać zalewą. Pasteryzować.

DŻEM Z DYNI

Koło Gospodyń Wiejskich w Górznie „Górznianeczki" (woj. mazowieckie)

Składniki:
1 kg dyni, 1 cytryna, 1 szklanka cukru, cukier waniliowy
Wykonanie:
Dynię obrać i pokroić w drobną kostkę. Włożyć do garnka, dodać sok z cytryny i ½ szklanki cukru (opcjonalnie odrobinę wody). Gotować do miękkości przez godzinę. Doprawić do smaku pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Ponownie gotować przez godzinę. Powstały dżem przekładać do słoików.

LATOSIE GRZYBY „MARYNI"

Koło Gospodyń Wiejskich w Starych Szpakach (woj. mazowieckie)

Składniki:
3 kg grzybów; *zalewa:* 5 szklanek wody, 1 szklanka octu, 1½ szklanki cukru, 3 łyżki soli

Wykonanie:
Grzyby moczyć przez 10 minut w wodzie z 2 łyżkami soli. Wyjąć i wyczyścić. Przełożyć do garnka. Zalać zimną wodą i gotować od zagotowania przez 7-10 minut. Oddzielnie przygotować zalewę. Do gotującej się zalewy dodać grzyby (jeszcze z gotującej się wody). Gotować jeszcze przez 5 minut i przekładać do słoików.

PAPRYCZKA CZEREŚNIOWA

Wrzosowisko (woj. mazowieckie)

Składniki:
2 kg papryki czereśniowej, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, 1 łyżka oleju, ser feta;
zalewa: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 2 łyżki soli, ½ szklanki cukru
Wykonanie:
Do każdego słoika włożyć 1 liść laurowy i 2 ziela angielskie. Odciąć ogonek papryczki i wydrążyć gniazda. Paprykę wypłukać i faszerować serem feta z pieprzem i solą. Układać w słoiczkach. Przygotować zalewę i gorącą zalać papryczki w słoikach. Zakręcić i odwrócić do góry dnem.

OGÓRKI KISZONE Z LIŚCIEM DĘBU

Koło Gospodyń Wiejskich w Rentynach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
ogórki, liść i korzeń chrzanu, ziele angielskie, czosnek, liście dębu, koper, sól
Wykonanie:
Do słoika włożyć liść chrzanu, ziele angielskie i ciasno ułożyć ogórki. Dodać korzeń chrzanu, 2 ząbki czosnku, 2 liście dębu, koper. Zalać przegotowaną wodą z solą (1 łyżeczka na 1 słoik). Po zalaniu wrzątkiem słoik zakręcić i odstawić pod przykryciem na 12 godzin.

Ogórki
kanapkowe

SAŁATKA Z OGÓRKÓW

Koło Gospodyń Wiejskich „Gronitczanki" w Gronitach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
4 kg ogórków, 1 szklanka cukru, 1 szklanka octu 10 %, 1 szklanka oliwy, 1 łyżka soli, 1 łyżka pieprzu naturalnego mielonego, 1 łyżeczka gorczycy, 6 ząbków czosnku
Wykonanie:
Ogórki umyć i pokroić w plastry, dodać pozostałe składniki. Odstawić na 1 godzinę. Przełożyć ogórki do słoików i pasteryzować.

BURACZANA MOC

Koło Gospodyń Wiejskich w Okartowie (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1½ kg buraków, 5-8 ząbków czosnku, 5-6 liści laurowych, kilka ziaren pieprzu, skórka z 1 kromki żytniego chleba na zakwasie; solanka: 2 l przegotowanej wody, 2 łyżeczki soli kamiennej niejodowanej
Wykonanie:
Buraki obrać i pokroić na cienkie plastry. Wrzuć do wyparzonego słoja. Dodać przyprawy. Całość zalać solanką tak, aby buraki były zakryte. Przykryć ścierką i odstawić w ciemne miejsce w temperaturze pokojowej na około 7 dni. Gotowy zakwas przelać do butelek.

DOMOWE PRZETWORY MIĘSNE I RYBNE

I miejsce

MIĘSO W WEKACH „SMAK BABUNI"

Koło Gospodyń Wiejskich w Górznie „Górznianeczki" (woj. mazowieckie)

Składniki:
mięso (łopatka lub szynka), sól, pieprz, 2-3 liście laurowe, ziele angielskie
Wykonanie:
Mięso bez ścięgien i błon pokroić w kostkę. Doprawić do smaku i pozostawić na 1 godzinę. Przekładać do słoików ciasno ugniatając. Pozostawić 3 cm wolne od górnej krawędzi słoika. Pasteryzować po godzinie trzykrotnie w odstępach 24 godzinnych. „Smak Babuni" może być spożywany na zimno lub jako danie gorące.

II miejsce

RYBKA NA RAZ „KARAŚ W ZALEWIE OCTOWEJ"

Koło Gospodyń Wiejskich w Elgnówku (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1 kg ryby (karaś, płoć lub inna), 2 duże cebule, mąka (do obtoczenia), sól, olej; zalewa: 1 szklanka octu 10%, 1 l wody, 1 szklanka cukru, 2 liście laurowe, 2 łyżki soli, kilka ziaren ziela angielskiego
Wykonanie:
Ryby oskrobać, oczyścić, umyć i osuszyć. Obsypać solą, a następnie panierować w mące. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć ryby na złoto. Wystudzone ryby układać w dużym słoju przekładając krążkami cebuli. Przygotować zalewę i gorącą zalać rybę w słoikach. Pasteryzować przez 5-10 minut. Odstawić na 2 dni do zamarynowania.

III miejsce

BIEBRZAŃSKIE PŁOTKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Radziłowie (woj. podlaskie)

Składniki:
10 płotek, mąka, 2 cebule, 2 marchwie, 1 l wody, 1 szklanka octu, 1 szklanka cukru, 1 czubata łyżka soli kamiennej, 6 ząbków czosnku, liść laurowy, ziele angielskie
Wykonanie:
Ryby oczyścić i natrzeć solą. Otoczyć w mące i usmażyć. Ułożyć rzadko w słoiku. Z pozostałych składników przygotować zalewę. Cebulę posiekać w kostkę, marchew pokroić w talarki, czosnek obrać. Do garnka wlać wodę, ocet, cukier, sól cebulę marchew, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie. Przygotowaną zalewą zalać ryby w słoikach. Pasteryzować przez około 15 minut.

Wyróżnienie

BORÓWECZKOWY SMALCZYK

Koło Gospodyń Wiejskich „Boróweczki" (woj. podlaskie)

Składniki:
słonina, boczek, cebula, jabłko, przyprawy do smaku (sól, pieprz)
Wykonanie:
Pokrojoną w kostkę słoninę wrzucić do garnka z grubym dnem, powoli wytapiać. Sukcesywnie zlewać do oddzielnego naczynia. Po zrumienieniu skwarek, przełożyć je do naczynia ze smalcem. Oddzielnie usmażyć boczek i także przełożyć do naczynia ze smalcem. Usmażyć na złoty kolor cebulkę z jabłkiem. Dodać przyprawy do smaku. Dodać do naczynia ze smalcem, wymieszać i ostudzić. Przechowywać w chłodnym miejscu

KGW „HOŁODZIANKI"
Mięsmy
specjał w słoiku

KIEŁBASA CZOSNKOWA (PASTERYZOWANA)

Powiat Wągrowiecki (woj. wielkopolskie)

Składniki:
mięso mielone (½ kg łopatki i 200 g boczku), ½ szklanki wody, 1 łyżeczka czosnku granulowanego, 5 ząbków czosnku, 2 łyżeczki soli, 2 łyżeczki majeranku
Wykonanie:
Mięso wymieszać z boczkiem zmielonym. Dodać pozostałe składniki i wyrobić. Następnie układać do słoików. Pasteryzować.

PALCÓWKA SWOJSKA BABCI CZESI W OPRAWIE REGIONALNEJ

Koło Gospodyń Wiejskich „Barwianki" (woj. podlaskie)e

Składniki:
mięso (łopatka + boczek), jelita, słonina, przyprawy do smaku (sól, pieprz)
Wykonanie:
Słoninę pokroić w kostkę i wytopić. Mięso pokroić w drobną kostkę, dodać przyprawy i napchać w osłonkę (jelito). Palcówkę ułożyć w słoju i zalać gorącym smalcem. Szczelnie zamknąć.

SPECJAŁ GRABOWCA

Koło Gospodyń Wiejskich w Grabowcu (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg słoniny, ½ kg boczku surowego, 3 duże cebule, 1 główka czosnku, przyprawy do smaku (sól, pieprz), 1 łyżka suszonego lubczyku, 1 łyżka czosnku niedźwiedziego
Wykonanie:
Słoninę i boczek pokroić w drobną kostkę. Można także zmielić w maszynce z siatką o dużych oczkach. W garnku stopić słoninę. Dodać boczek. Następnie dodać cebulę pokrojoną w drobną kostkę oraz posiekany czosnek. Smażyć razem. Doprawić przyprawami do smaku. Gotowy smalec wlać do słoika i odstawić do wystygnięcia. Przechowywać w lodówce. Najlepiej smakuje z kiszonym ogórkiem i pajdą świeżego chleba.

MIĘSIWO Z MICHAŁOWEJ SPIŻARNI

Koło Gospodyń Wiejskich Wola Zambrowska „Woli Babki" (woj. podlaskie)

Składniki:
mięso (golonki wieprzowe ze skórą i tłuszczem), sól peklowana, pieprz czarny, pieprz ziołowy, majeranek, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, kolendra, gorczyca
Wykonanie:
Mięso pokroić na kawałki około 3 cm i wymieszać z przyprawami. Wstawić do lodówki na 2 dni. Słoiki wyparzyć, mięso wyrobić i przełożyć do słoików zostawiając około 1 cm luzu. Następnie wekować słoiki – wstawić do garnka z wodą o temperaturze 40 °C, później wekować przez 3 godziny w temperaturze 80 °C.

PEKLOWANA SŁONINA W SŁOIKU „SŁONINA WOJSKOWA"

Koło Gospodyń Wiejskich Brzóski Tatary (woj. podlaskie)

Składniki:
słonina, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, papryka słodka czerwona i papryka ostra, majeranek
Wykonanie:
Słoninę obrać ze skóry, pokroić w słupki i natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem. Dodać ziele angielskie i liść laurowy. Przykryć ściereczką i odstawić na 2-3 dni. Następnie oczyścić z soli i czosnku. Natrzeć słoninę słodką papryką czerwoną, papryką ostrą, majerankiem. Układać słoninę pionowo w słoikach (ściśle). Pasteryzować przez około 4-5 godzin do miękkości.

KASZANKA WIEPRZOWA

Stowarzyszenie Storczyk (woj. podlaskie)

Składniki:
podroby, skórki wieprzowe ze słoniny, kasza gryczana, kasza jęczmienna, jelita grube wieprzowe, cebula, czosnek, kolendra, pieprz, gorczyca, sól, ostra papryczka (owoc), krew wieprzowa
Wykonanie:
Jelita oczyścić. Kaszę ugotować. Podroby i skórki wieprzowe ugotować i pokroić na duże kawałki. Wymieszać z kaszą. Do gorącego farszu dodać krew wieprzową (ilość zależy od oczekiwanego efektu – jaśniejszego lub ciemniejszego). Cebulę obrać i podsmażyć. Czosnek obrać i pokroić drobno. Zmielić kolendrę z pieprzem i gorczycą. Dodać sól i pokrojoną drobno ostrą paprykę. Wszystkie składniki dodać do ciepłego farszu i wymieszać. Napychać grube jelito farszem i w stanie surowym wsadzać do słoika lub weku. Pasteryzować pół godziny i zostawić do ostudzenia (powtórzyć czynność przez dwa kolejne dni). Można upiec w piekarniku na blasze – 2,5-3 godziny w temperaturze 70 °C.

SZCZĘŚLIWY SZCZUPACZEK

Sołectwo Wierzbowo (pod. podlaskie)

Składniki:
szczupak, mąka, olej do smażenia, 3-4 cebule pokrojone w piórka, marchew pokrojona w talarki, 3-4 ziarna ziela angielskiego (na słoik), łyżeczka gorczycy (na słoik), 2-3 listki laurowe (na słoik); *zalewa:* 4 szklanki wody, 1 szklanka octu 6%, 5-6 łyżek cukru, 2 łyżeczki soli
Wykonanie:
Oczyszczone ryby pokroić w dzwonki. Posolić, posypać mielonym pieprzem i wymieszać z pokrojoną cebulą. Pozostawić na około godzinę. Następnie rybę obtoczyć w mące i smażyć na oleju na złoty kolor. Usmażoną rybę ułożyć w słojach. Zagotować zalewę. Dodać cienko pokrojoną marchew oraz cebulę. Gotować przez 15 minut. Rozdzielić przyprawy do słoiczków i zalać wszystko gorącą zalewą. Zakręcić słoiki.

MIĘSNY SPECJAŁ W SŁOIKU

Koło Gospodyń Wiejskich „Hołodzianki" z Hołód (woj. podlaskie)

Składniki:
mięso wieprzowe z łopatki, karkówka, boczek ze skórą, sól, pieprz, czosnek, mielona gorczyca

Wykonanie:
Łopatkę i karkówkę pokroić w duże kawałki. Boczek kroić ze skórą i dodać do mięsa. Masę doprawić przyprawami. Słoiki wypełniać do ¾ wysokości. Pasteryzować przez około 3 godziny.

CIELĘCINA W PIĘCIU SMAKACH W SŁOIKU

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzozowie Muzyły „Brzozowianki" (woj. podlaskie)

Składniki:
1 kg cielęciny, 1 główka czosnku, por, 2 cebule, 200 g marchwi, 100 g pietruszki, sól, pieprz, suszony imbir, tymianek, natka pietruszki
Wykonanie:
Mięso umyć i osuszyć. Pokroić na małe kawałki (2x2 cm). Warzywa pokroić w drobną kostkę lub cieniutkie plastry. Warzywa gotować z mięsem przez około 2 godziny. Pod koniec gotowania dodać przyprawy (sól, pieprz, suszony imbir, tymianek, natka pietruszki). Gorące mięso z warzywami włożyć do słoików i zalać wywarem. Zakręcić słoiki i odwrócić do góry dnem.

KURCZACZEK KONSERWOWY

Koło Gospodyń Wiejskich w Lemanie (woj. podlaskie)

Składniki:
10 udek z kurczaka; marynata: 2 łyżki soli, 1 łyżka słodkiej papryki, 1 łyżka ostrej papryki, 1 łyżka pieprzu; do każdego słoika: 1 ziele angielskie, liść laurowy, 4 ziarna pieprzu
Wykonanie:
Udka umyć i osuszyć. Pokroić każde udko na 2 lub 3 części. Natrzeć marynatą. Do przygotowanych słoików włożyć przyprawy oraz mięso (ciasno, na około ¾ wysokości słoika). Zakręcić i pasteryzować przez 1 godzinę. Po tym czasie dolać ciepłej wody i gotować przez kolejną godzinę.

LESZCZ W ZALEWIE OCTOWEJ

Koło Gospodyń Wiejskich Borzechowo (woj. pomorskie)

Składniki:
1 duży leszcz, 1½ szklanki wody, ¼ szklanki octu, duża cebula, 2 łyżki cukru, liść laurowy, ziele angielskie
Wykonanie:
Leszcza posolić i usmażyć na patelni. Cebulę pokroić i zeszklić na patelni. Przygotować zalewę z wody, octu, cukru, liścia laurowego i ziela angielskiego. Do zalewy dodać cebulę. W słoikach układać leszcza i zalewać gorącą zalewą. Słoiki zakręcić.

DYNIOWE LOVE – DYNIOWE LECZO OD POMLEWIANEK

Koło Gospodyń Wiejskich „Pomlewianki" (woj. pomorskie)

Składniki:
pierś z wiejskiej kurki, cebula, pieczarki, dynia, kukurydza, ogórki konserwowe, ananas, przyprawy (sól, pieprz, papryka chili, cukier), pomidory w puszce lub passata pomidorowa
Wykonanie:
Mięso i warzywa pokroić w kostkę. Pierś, cebulę i pieczarki podsmażyć na patelni i przyprawić. Wszystkie składniki dusić do miękkości. Przełożyć do słoików i pasteryzować.

PASZTET DOMOWY WIEPRZOWO-DROBIOWY

Kółko Rolnicze Koło Gospodyń Wiejskich w Skowarczu (woj. pomorskie)

Składniki:
1 kg boczku, 4 uda kurczaka, 250 g wątróbek drobiowych, 3 średnie cebule, marchew, por, seler, pietruszka, 2 bułki, 1 jajko, przyprawy (pieprz, majeranek, przyprawa myśliwska)
Wykonanie:
Wszystkie składniki zmielić w maszynce, dodać jajko i przyprawy. Dokładnie wymieszać. Przekładać do słoików i piec przez około 50 minut.

ZBLEWSKI KARP W KURDYBANKU W OCCIE Z NOSKÓW KLONÓW

Koło Gospodyń Wiejskich Zblewo (woj. pomorskie)

Składniki:
karp, serwatka z koziego mleka, zioła, przyprawy; zalewa: ocet z nosków klonów, woda, szczypta cukru trzcinowego, cebula surowa pokrojona w piórka, ziele angielskie, pieprz, sól, liść laurowy, kurdybanek
Wykonanie:
Karpia oczyścić i moczyć przez 4 godziny w serwatce. Potem ponownie oczyścić i gotować w ziołach. Przełożyć do słoików. Przygotować zalewę i gorącą zalać rybę w słoikach. Pasteryzować przez 10 minut.

„DELICJA" – SWOJSKA KONSERWA ZAMKNIĘTA W SŁOIKU

Koło Gospodyń Wiejskich Syberia (woj. mazowieckie)

Składniki:
łopatka wieprzowa, czosnek, przyprawy (liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz)
Wykonanie:
Łopatkę pokroić w drobną kostkę, posolić i odstawić na 1 dobę w szklanym naczyniu. Dodać przeciśnięty czosnek i wymieszać. Mieszankę przełożyć do słoików. Na wierzch dołożyć po łyżce przypraw. Pasteryzować w piekarniku lub w wodzie. Odstawić na dobę i czynność powtórzyć.

DOMOWY SMALEC Z KURKAMI

Koło Gospodyń Wiejskich w Rentynach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
słonina, kurki, cebula, przyprawy (sól, pieprz), czosnek
Wykonanie:
Świeżą słoninę pokroić w kostkę i smażyć na wolnym ogniu do wytopienia tłuszczu. Wrzucić pokrojone kurki i cebulę pokrojoną w kostkę. Przyprawić solą, pieprzem, dodać czosnek. Całość chwilę smażyć. Przekładać do pojemników i zostawić do wystygnięcia. Przechowywać w chłodnym miejscu.

ŁOPATKA WIEPRZOWA Z WARZYWAMI

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Klimy (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
½ kg łopatki, 1 czerwona papryka, 1 papryczka chili, 1 mała cukinia, 6 dużych podgrzybków lub suszonych borowików (można użyć także innych świeżych grzybów np. kurki), 2 jabłka reneta, 2 ząbki czosnku, 5 pomidorów koktajlowych, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka imbiru (korzeń), olej do smażenia
Wykonanie:
Pokroić łopatkę w paski z cebulą i solą. Pozostawić w lodówce na noc. Następnego dnia na rozgrzany olej dodać czosnek, imbir i jabłka pokrojone w słupki. Dodać łopatkę i smażyć. Następnie dodać pozostałe warzywa pokrojone w słupki oraz grzyby wcześniej sparzone. Dokładnie wymieszać. Dodać olej sojowy, papryczkę chili. Potrawa powinna być przygotowywana

w wysokiej temperaturze i dosyć krótko. Po przygotowaniu przełożyć do słoików i pasteryzować przez około 15 minut.

PERLICZKA W TOWARZYSTWIE DZIKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Pietrzwałdzie (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
1 perliczka, 4 plastry boczku, ½ kg mięsa mielonego z dzika, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, majeranek)
Wykonanie:
Perliczkę zluzować z kości. Przyprawić solą i pieprzem, nałożyć plastry boczku. Mięso mielone z dzika doprawić solą, czosnkiem, majerankiem, pieprzem. Rozłożyć na boczku z perliczką. Zawinąć w roladę i dusić na średnim ogniu pod przykryciem. Włożyć do słoja i pasteryzować przez 30 minut.

SANDACZ W ZALEWIE

Stryjenki z Gminy Pisz (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
sandacz, pieprz, olej do smażenia, cebula; zalewa: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 1 łyżka cukru, sól, liść laurowy, ziele angielskie
Wykonanie:
Rybę oczyścić, posolić, posypać pieprzem i usmażyć. Cebulę pokroić w talarki. Zeszklić na patelni. Rybę układać w słoiki i przekładać cebulą. Zalewę zagotować i gorącą zalewać rybę w słoikach. Pasteryzować.

RYBA SŁODKOWODNA W ZALEWIE

Koło Gospodyń Wiejskich „Gronitczanki" w Gronitach (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
ryba słodkowodna; zalewa: 3 szklanki wody, 1 puszka pomidorów, 1 szklanka octu, 2 łyżki cukru, sól, cebula pokrojona w plastry i przesmażona, liść laurowy, ziele angielskie
Wykonanie:
Rybę oczyścić i usmażyć. Ułożyć w słoikach. Przygotować zalewę i gorącą zalać rybę w słoikach. Pasteryzować lub jeść na świeżo.

PAPRYKARZ OKARTOWSKI

Koło Gospodyń Wiejskich w Okartowie (woj. warmińsko-mazurskie)

Składniki:
2 kg leszcza, 600 g marchwi, 600 g przecieru pomidorowego, 400 g cebuli, 2 opakowania papryki słodkiej w proszku, 1 opakowanie papryki ostrej w proszku, sól, pieprz, ½ l oleju, 700 g ryżu, 1 szklanki wywaru z ryby
Wykonanie:
Rybę oczyścić, obgotować i obrać. Marchew zetrzeć na dużych oczkach, cebulę pokroić w kostkę. Warzywa razem podsmażyć na oleju. Ryż ugotować dodając szklankę wywaru z ryby. Po wystudzeniu wszystkie składniki wymieszać, dodać przyprawy. Paprykarz umieścić w słoikach i pasteryzować przez około 20 minut.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza jest samorządem rolniczym działającym na rzecz rozwiązywania problemów rolnictwa i reprezentuje interesy zrzeszonych w nim podmiotów. Izba powstała i funkcjonuje na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 1995 r. o izbach rolniczych oraz Statutu z dnia 21 marca 2014 r.

W-MIR reprezentowana jest przez rolników – członków Rad Powiatowych działających w 19 powiatach. Izba wspiera zrzeszenia rolników i organizacje rolnicze oraz współpracuje ze związkami zawodowymi rolników, pomagając przy organizacji spotkań, konferencji lub wypoczynku letniego i zimowego dzieci rolników. Wielokrotnie Izba organizowała i nadal organizuje szkolenia skierowane do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich.

Izba od wielu lat współpracuje ze szkołami rolniczymi województwa warmińsko-mazurskiego oraz z zagranicznymi organizacjami i instytucjami rolniczymi. Ponadto Izba współorganizuje krajowe konferencje, targi i wystawy związane z tematyką rolniczą oraz organizuje wyjazdy na rolnicze wystawy międzynarodowe. Ważnym elementem działalności Izby jest bezpłatna pomoc prawna, przy W-MIR swoje dyżury pełnią radcy prawni, którzy udzielają zainteresowanym porad i pomagają w rozwiązywaniu licznych problemów.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza stara się przekazywać rolnikom informacje potrzebne do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz niezbędne do pełnego wykorzystania środków finansowych dostępnych w ramach unijnych programów skierowanych do producentów rolnych i mieszkańców obszarów wiejskich. W tym celu Izba od początku funkcjonowania wydaje „Biuletyn" Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz prowadzi portale informacyjne: www.wmirol.org.pl oraz facebook.com/WMIROL.

Potrzebujesz informacji i pomocy
z zakresu rolnictwa?
Zapraszamy!

Warmińsko-Mazurska
Izba Rolnicza

ul. Towarowa 1, 10-416 Olsztyn
tel./fax 89 534 05 67
www.wmirol.org.pl
wmirol@wmirol.org.pl
facebook.com/WMIROL

Biuro czynne od poniedziałku do piątku
w godz. od 7:30 do 15:30

Chcesz wiedzieć więcej o Unii Europejskiej?
Skontaktuj się z **Punktami Informacji Europejskiej Europe Direct**
działającymi przy **Warmińsko-Mazurskiej Izbie Rolniczej**

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olecko

Al. Zwycięstwa 10, 19-400 Olecko
tel./fax 87 621-05-83
e-mail: europedirect-olecko@europedirect-olecko.pl
www.europedirect-olecko.pl
facebook.com/EDOlecko

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olsztyn

ul. Towarowa 1, 10-416 Olsztyn
tel./fax 89 535-48-43
e-mail: europedirect-olsztyn@europedirect-olsztyn.pl
www.europedirect-olsztyn.pl
facebook.com/EDOlsztyn

Zadzwoń, wyślij maila, odwiedź nas na Facebooku!

Broszura współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach dotacji dla punktów informacji publicznej „Sieć Punktów Informacji Europejskiej Europe Direct" w latach 2018–2020

Opracowanie: Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olsztyn
Projekt i wykonanie: SOC; www.sonc.pl

PUBLIKACJA BEZPŁATNA