

## Mazurek makowy (KGW Nr 1 Jasionka)

### Składniki:

#### Ciasto kruche:

- Mąka 3 szklanki
- Żółtka 2 sztuki
- Masło 1 kostka
- Cukier 5 łyżek
- Kwaśna śmietana
- Proszek do pieczenia ½ łyżeczki

#### Masa makowa:

- Mak z bakaliami 1 puszka
- Jajka 2 sztuki
- Masło roztopione 1 łyżka
- Cukier 2 łyżki

#### Kroki przygotowania:

Mąkę wysypać na stolnicę, dodać cukier, proszek, wymieszać. Dodać masło, posiekać szerokim nożem, aby nie było grudek tłuszczu. Dodać żółtka i ugnieść gładkie ciasto. Rozwałkować pomiędzy 2 arkuszami papieru do pieczenia.

Wyłożyć na blaszkę. Zdjąć z wierzchu papier. Uformować ozdobne boki. Podpiec lekko na złoty kolor.

Ubić pianę z białek, dodać cukier, po chwili ubijania żółtka. Wymieszać delikatnie z makiem i masłem. Wyłożyć na ciasto. Upiec i po wystudzeniu pomalować wierzch mazurka rozpuszczonym dżemem i udekorować bakaliami.

## Ser smażony z kminkiem (KGW Nr 1 Jasionka)

### Składniki:

- 1 l mleka 3,2% tłuszczu
- 1 kg twarogu tłustego lub półtłustego, pokrojonego na kawałki
- 100 g masła, pokrojonego na kawałki
- 100 g śmietany 18% tłuszczu, gęstej
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki ziaren kminku

#### Wykonanie:

Mleko podgrzewamy do temp. 90°C. Dodajemy pokruszony twaróg. Mieszamy i razem podgrzewamy również do temp. 90°C przez kilka minut. Sito wykładamy podwójnie złożoną gazą i przelewamy podgrzane mleko z twarogiem. Odsączamy serwatkę. Przygotowujemy miskę do sera. Wykładamy ją folią spożywczą i ostawiamy. Do garnka wkładamy masło i podgrzewamy aż się rozpuści. Do masła dodajemy twaróg, mieszamy

podgrzewamy do 90°C. Następnie dodajemy śmietanę, jajka, sól, sodę oczyszczoną i kminek. Gotujemy 2 minuty, przez cały czas mieszamy. Ser wykładamy do przygotowanej miseczki i odstawiamy do wystygnięcia.

### Chrzanówka (KGW Nr 2 Jasionka)

#### Składniki:

- 1 l serwatki
- łyżka oleju
- 4-5 łyżek startego chrzanu
- 10 dkg mięsa z wędzonych żeberk
- 10 dkg kiełbasy
- 3 ugotowane jaja
- 1 łyżka śmietany
- 1 łyżka mąki
- Przyprawy: sól, pieprz, 2 ząbki czosnku, lubczyk, natka, koperek.

#### Wykonanie:

Serwatkę podgrzać, dodać starty chrzan. Na łyżce oleju podsmażyć kiełbasę i mięso z żeberk. Dodać do wywaru, zagotować. Na koniec dodać mąkę rozprowadzoną w zimnej wodzie i śmietanę roztrzepaną. Po zabieleniu dodać czosnek, lubczyk, koperek. Dać jajko pokrojone w kostkę. Można podawać ze świeżo ugotowanymi ziemniakami.

### Babka piaskowa (KGW Nr 1 Łukawiec)

#### Składniki:

- 4 jaja
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Kostka masła

#### Sposób przygotowania:

Jajka ucierać z cukrem do białości. Następnie stopniowo dodawać wymieszane z proszkiem do pieczenia obie mąki. Ucierać, na końcu dodać roztopione masło. Ucierać. Formę z kominem do babek wysmarować masłem i osypać bułką tartą. Wlać ciasto na babkę piaskową. Piec około 45 minut w temperaturze 180 st. C.

Babkę piaskową można ozdobić lukrem, czekoladą lub oprószyć cukrem pudrem, ale i bez niczego smakuje wyśmienicie!

## Mazurek makowo-czekoladowy (KGW Nr 1 Łukawiec)

### Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 350 g masła
- 2 jajka
- 2 łyżki śmietany 18 %
- 200 g cukru białego
- 500 g suchego maku
- gorąca woda
- 4 łyżki miodu
- posiekane orzechy laskowe
- posiekane rodzynki
- 200 g konfitury wiśniowej
- 300 g ciemnej czekolady
- 5 łyżek śmietanki 36 %

### Wykonanie:

Mąkę przesiewamy, mieszamy z cukrem. Wyjęte z lodówki masło kroimy na kostki i dokładamy do mąki. Rozcieramy palcami do momentu, w którym masło połączy się z mąką. Następnie dokładamy jajka i śmietanę. Wyrabiamy na jednolite ciasto. Robimy to, w miarę możliwości, jak najszybciej, by masło się nie rozgrzało. Gotowe ciasto wstawiamy do lodówki na godzinę. Następnie wyciągamy, formujemy pożądany kształt, ale pamiętamy o tym, aby ciasto miało dookoła rant na wysokość pół centymetra. Zapiiekamy w 160 C (z termo obiegiem) przez około 30 minut. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Mak zalać wrzątkiem, pokrywając cały i odstawić do momentu, w którym będzie zimny. Zmieszać dwukrotnie. Dołożyć miód oraz bakalie i dokładnie wymieszać. Na wystudzony spód wykładamy konfiturę wiśniową, następnie masę makową, a całość zalewamy przestudzoną (lekko) czekoladą. Odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce.

## Mazurek piankowy z orzechami (KGW Nr 2 Łukawiec)

### Składniki:

#### Ciasto kruche:

- 25 dkg mąki
- 25 dkg cukru
- 25 dkg margaryny
- 1 żółtko
- 1 jajo

Zagnieść ciasto, schłodzić i upiec.

#### Ciasto piankowe z orzechami:

- 5 białek
- 25 dkg cukru pudru
- Garść orzechów włoskich zmielonych
- dżem

Upieczony spód kruchy posmarować dżemem (malinowym lub z czarnej porzeczki), na to dajemy piankę orzechową i zapiiekamy w piekarniku. Po upieczeniu polewamy polewa i ozdabiamy.

## **Żurek wielkanocny (KGW Nr 2 Łukawiec)**

### **Zakwas:**

10 dkg mąki żytniej razowej zalać ½ l wody (cieplej i przegotowanej), wymieszać, przykryć gazą i odstawić w ciepłe miejsce na min. 3 dni codziennie mieszając.

### **Żurek:**

Boczek surowy, wędzony kawałek ok. 30 dkg, włoszczyznę zalewamy wodą i gotujemy. Wywar precedzić. Do bulionu dodajemy zakwas, doprawiamy majerankiem, solą i pieprzem. Dodajemy czosnek i zabelamy odrobiną śmietany.

Boczek kroimy w kosteczkę, podsmażamy, dodajemy do żurku. Kielbasę białą kroimy w talarki, również podsmażamy i dodajemy do żurku. Podajemy z jajkiem gotowanym.

## **Mazurek orzechowy z polewą czekoladową (KGW Nr 1 Nowa Wieś)**

### **Składniki na ciasto:**

- 600 gram mąki
- 250 gram margaryny
- 4-5 żółtek
- Około 200 gram cukru pudru
- Śmietana (ile zabierze)

### **Składniki na masę orzechową:**

- 200 gram zmielonych orzechów włoskich
- 250 gram cukru pudru
- 200 gram śmietany 18%

### **Składniki na polewę czekoladową:**

- 100 gram margaryny
- 2 łyżki wody
- 100 gram cukru pudru
- Płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao

### **Wykonanie:**

Połączyć wszystkie składniki na ciasto i wyrobić. Podzielić na 4 równe części, rozwałkować i upiec każdy z osobna w 180 stopniach do zarumienienia.

Połączyć wszystkie składniki masy i przełóż nią upieczone blaty ciasta.

Aby zrobić polewę, należy wymieszać kakao z mąką i cukrem, wsypać do roztopionej margaryny, dodać wodę i lekko podgrzewać aż zgęstnieje (nie gotować) następnie po zgęstnieniu wylać na ciasto. Udekorować według uznania.

### Babka cytrynowa (KGW NR2 w Nowej Wsi)

#### Składniki:

- \* 25dag mąki
- \* 25 dag cukru pudru
- \* 12,5 dag margaryny
- \* 5 jaj, 2,5 dag rodzynek
- \* 1cytryna
- \* 1 proszek do pieczenia.

#### Wykonanie:

Cukier z tłuszczem ucieramy w makutrze na puch, dodając po jednym żółtku. Następnie dodajemy startą skórkę z cytryny oraz sok, mąkę, proszek do pieczenia i rodzynek. Mieszymy, a na końcu dodajemy pianę ubitą z białek i delikatnie mieszamy. Ciasto wlewamy do formy na babkę uprzednio wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Pieczemy ok. 45 min w dobrze nagrzanym piekarniku (ok. 180 stopni). Po wyjęciu z formy posypujemy cukrem pudrem.

### Mazurek (KGW NR2 w Nowej Wsi)

#### Składniki:

ciasto kruche:

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| * 20 dkg mąki pszennej | * 10 dkg gorzkiej czekolady   |
| * 12 dkg margaryny     | * 20 dkg migdałów             |
| * 12 dkg cukru         | * 10 dkg cukru                |
| * 1 żółtko             | * 2 białka                    |
| * ćwierć łyżeczki soli | * 2 łyżki mąki                |
|                        | * 10 dkg dżemu pomarańczowego |

#### Masa:

### Wykonanie:

Składniki posiekać nożem na stolnicy, a następnie zagnieść gładkie ciasto. Ciasto rozwałkować na grubość pół centymetra, boki około pół centymetra zawinąć do środka, w ten sposób powstanie wałeczek, dzięki któremu słodka masa nie spłynie. Piec około 20 min na jasnożółty kolor.

Czekoladę zetrzeć na tarce. Migdały sparzyć, zdjąć skórkę i zmielić. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, wymieszać delikatnie z czekoladą, migdałami i mąką. Przygotowany wcześniej spód posmarować dżemem, włożyć na niego masę i piec przez 20 minut w temperaturze 160 stopni C. Po wystudzeniu wierzch przybrać kandyzowanymi owocami.

## Sernik (KGW Stobierna)

### Składniki do masy serowej:

- 1,5 kg sera (Włoszczowa-wiaderko)
- 1 kostka masła
- 15 żółtek
- 1 cukier wanilinowy
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 15 dkg cukru pudru
- 15 dag cukier kryształ

### Wykonanie:

Wszystkie składniki wysypujemy do malaksera i mieszamy.

Pianę z 15 białek ubijamy, pod koniec ubijania dodajemy cukier kryształ. Wymieszaną masę wylewamy do dużego naczynia i dodajemy ubitą pianę, delikatnie mieszając.

### Ciasto na spód:

- Składniki:
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- ½ kostki margaryny
- 200 dag mąki pszennej

- 10 dag cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao

#### Wykonanie:

Wszystkie składniki łączymy i mieszamy mikserem.

Ciasto wykładamy na pergamin (papier do pieczenia) i wylewamy masę serową. Wkładamy do zimnego piekarnika temperatura ustawiamy na 160 C. Pieczemy około 1godzina 10 min. Pieczemy bez termo obiegu.

Proszę się nie zrażać, jeśli placek pęknie. Można posypać po upieczeniu cukrem pudrem. *PYSZNY*

### **Chrzanik (KGW Stobierna)**

#### Składniki:

- 1 słoiczek chrzanu (polonez)
- 4 ugotowane jajka
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka majonezu
- 1 jabłko (szara reneta)

#### Wykonanie:

Odcedzić chrzan, zetrzeć na tarce jabłko i całe jajka. Połączyć chrzanik, jajka i jabłko, dodać majonez, musztardę, wszystko wymieszać. Można dodać trochę śmietany i świeżo startego na drobnej tarce chrzanu. Dodać sól i pieprz do smaku.

### **Sałatka Wiosenna (Stowarzyszenie „Wszyscy Razem” Łąka)**

#### Składniki:

- 6 jajek
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 200 g żółtego sera w kostce
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka

- 4 rzodkiewki
- 2 cebule
- 1 łyżka keczupu
- 2-3 łyżki majonezu
- 2-3 łyżki jogurtu naturalnego
- Szczypiorek
- Sól
- Pieprz

#### Wykonanie:

Jajka gotujemy na twardo, po przestudzeniu obieramy i kroimy w paseczki.

Warzywa myjemy, papryki pozbywamy gniazd nasiennych i kroimy w paseczki.

Rzodkiewki również kroimy w paski.

Kukurydze i fasolę odcedzamy i płukamy zimną wodą.

Ser żółty ścieramy na tarce o dużych oczkach.

Cebule obieramy, kroimy w półksiężycy i sparzamy wrzątkiem.

Wszystkie przygotowane składniki mieszamy razem, dodajemy keczup, majonez i jogurt, sól pieprz według uznania, do smaku i mieszamy.

Przekładamy do salaterki, wierzch sałatki dekorujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.

#### Sos do jajek (Stowarzyszenie „Wszyscy Razem” Łąka)

- 1 szklanka majonezu,
- 10dkg szynki,
- 1 ogórek kiszony,
- pół papryki konserwowej,
- nać pietruszki, sól, cukier do smaku.

Ogórek w kostkę, szynka w kostkę.



### Babka piaskowa (Stowarzyszenie „Wszyscy Razem” Łąka)

- Pół margaryny miękkiej,
- szklanka cukru,
- 4jaja,
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 3/4 szklanki mąki pszennej,
- łyżeczką proszki do pieczenia.

Margarynę + cukier + 1 jajko ucierać, dodawać stopniowo po 1 jajku i dosypywać mąki wciąż ucierając. Na końcu dodać proszek do pieczenia. Opcjonalnie można dodać kakao do części ciasta. Piec w temp. 180°C do suchego patyczka.

### Mazurek wytrawny – KGW Terliczka

#### Ciasto:

- Mąka – 500 g
- Cukier – łyżeczka
- Sól – 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
- Masło – 170 g
- Śmietana – 200 g

Z podanych składników zrobić ciasto i schłodzić 20 min. w lodówce

#### Farsz:

- Mięso 400 g
- Ziemniaki – 2 szt. wylewamy
- Cebula – 2 szt.
- Pomidor – 1 szt.
- Pietruszka – 1 pęczek.

Podane składniki drobno pokroić. Przyprawić solą, pieprzem, czerwona papryką. Wymieszać w 60 g roztopionego masła.

Połowę ciasta rozwałkować mniej więcej na 35x30 cm z bokami o wysokości w przybliżeniu na 4 cm.

W tak wykonany placek wsypujemy farsz.

Z drugiej części ciasta robimy paskami krataczkę, a na niej wykonujemy ozdoby z ciasta (liście, kwiatki itp.).

Pieczemy 60 minut w temperaturze 170°.

## Sernik gotowany – KGW Terliczka

### Spód:

- 120g mielonych migdałów
- 200g herbatników (petitki)
- 1 rozpuszczone masło

Składniki mieszamy na mokry piasek. Zapiiekamy 15 min. w 170<sup>o</sup> w tortownicy o średnicy 28 cm.

### Ser:

W garnku rozpuszczamy 200 g masła, 200 g cukru, 100 g namoczonych rodzynek i cukier waniliowy.

Podgrzewamy, aż rozpuści się cukier.

Dodajemy 1,5 kg zmielonego sera białego i 4 jajka i dalej podgrzewamy, by masa serowa zaczęła wrzeć.

Rozrabiamy 1 budyń śmietankowy 50 g (bez cukru) w 125 g mleka i wlewamy do masy serowej.

Gotujemy około 12 min i wlewamy na podpieczony spód.

Schładzamy – najlepiej trzymać w lodówce przez całą noc.

Polewamy polewą czekoladową (70 g masła + 5 łyżek mleka + 60g cukru pudru + 3 łyżki kakao).

Gotujemy kilka minut na małym ogniu.

## Ciastka owsiane z żurawiną (KGW Trzebowno)

### Składniki:

- 20 dkg masła
- 1/2 szklanki cukru
- 1/4 szklanki cukru ciemnego, brązowego
- 1 duże jajko
- 1 szklanka mąki pszennej
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- szczypta soli
- 2,5 szklanki płatków owsianych górskich
- 1 szklanka żurawiny posiekanej (świeża lub mrożona, może być też żurawina suszona, ale będą ciastka słodsze)
- cukier waniliowy lub ekstrakt wanilii

### Wykonanie:

Masło i biały cukier utrzeć na puszystą masę, dodać cukier brązowy i dalej ucierać. Dodać jajko i zmiksować.

Dodać pozostałe składniki i wszystko wymieszać.

Z ciasta zrobić kulki wielkości orzecha i spłaszczyć tyżką (tyżkę maczać w kubku z wodą).

Układać na blaszce w odstępach.

Piec w temp. 180°C przez ok. 15-20 minut.

## Serownik z brzoskwiniami (KGW Trzebownik)

*(na dużą formę)*

### Składniki na ciasto:

- 30 dkg mąki
- 12 dkg masła lub margaryny
- 10 dkg cukru pudru
- 1 całe jajo
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół opakowania cukru waniliowego

Wszystkie składniki posiekać nożem. Wyrobić ciasto i wyłożyć na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej tłuszczem.

### Ser:

- 1,5 kg sera
- 13 jaj
- 40 dkg cukru pudru
- 1 kostka masła (200 g)
- 1 budyń śmietankowy (bez cukru)
- 1 cytryna
- 1 puszka brzoskwiń
- pół opakowania olejku cytrynowego

Do malaksera włożyć ser, dodać cukier, masło i ucierając dokładać po 1 żółtku. Wszystko razem utrzeć na pulchną masę. Na końcu dodać budyń, sok z cytryny i olejek cytrynowy, dobrze wymieszać. Całą masę serową wyłożyć do miski.

Brzoskwinie pokroić w grubą kostką i dołożyć do masy serowej, wymieszać.

Wszystkie białka ubić (ze szczyptą soli) na sztywną pianę, dodać łyżkę cukru zwykłego i dalej chwilę ubijać.

Dodać do masy serowej i lekko wymieszać.

Masę serową wyłożyć na ciasto.

Piec w temp. ok 175 – 180°C przez ok. 1 godz.

### **BABKA piaskowa z gruszkami (KGW Wólka Podleśna)**

#### **Składniki:**

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 5 jaj
- 1/2 szklanki oleju
- 3/4 szklanki cukru
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- starta skórka z 1 cytryny
- 4 średnie gruszki
- 1 łyżeczka cynamonu

#### **Wykonanie:**

Jaja ubić z cukrem, dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i skórka cytrynową, mąkę ziemniaczaną oraz olej. Całość dokładnie wymieszać. Do 1/3 części ciasta dodać kakao i wymieszać. Pozostałą część ciasta (2/3) zostawić białą.

Gruszki obrać, pokroić w kostkę i wymieszać z cynamonem.

Do formy na babkę wlać ciasto białe, następnie ciasto ciemne. Wierzch przykryć pokrojonymi gruszkami.

Piec w temp. ok. 180 st. C przez ok. 50-55min.

Po upieczeniu można udekorować polewą czekoladową i wiórkami czekoladowymi lub posypać cukrem pudrem.

## Mazurek cygański (KGW Wólka Podleśna)

### Składniki:

- Suche wafle
- 5 jajek
- 12 dag cukru
- 10 dag mąki pszennej
- 10 dag orzechów drobno krojonych
- 10 dag rodzynek
- 10 dag skórki pomarańczowej
- 5 dag suszonych śliwek bez pestek
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Dno blaszki wyłożyć pergaminem. Na nim ułożyć warstwę wafli.

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać orzechy, sparzone rodzyнки, drobno pokrojoną skórkę pomarańczową i śliwki. (wszystkie bakalie oprószyć mąką), mąkę z proszkiem do pieczenia. Z białek ubić pianę, połączyć i delikatnie wymieszać, wylać na wafle i zaraz włożyć do pieca. Upiec.

### Lukier:

- 1 białko
- 12 dag cukru pudru
- sok z 1 cytryny

Utrzeć białko z cukrem, dodając sok z cytryny (jeśli jest za rzadkie, dodać cukier puder).

Zaraz po upieczeniu ciasto polać cienkim strumieniem lukru, tworząc ozdobną kratkę na powierzchni całego mazurka.

## Babka cytrynowa (KGW Zaczernie)

### Składniki:

- 20 dkg maki pszennej
- 5 dkg maki ziemniaczanej
- 15 dkg margaryny Kasia
- 15 dkg cukru pudru
- 4 duże jaja
- 1 cytryna – skórka i sok
- Cukier waniliowy
- łyżeczka proszku do pieczenia

### Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną, proszek do pieczenia. Dodać powoli sok z cytryny, skórki oraz cukier waniliowy. Na końcu ubitą pianę i wymieszać delikatnie.

### Babka serowa (KGW Zaczerwie)

#### Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru pudru
- 20 dkg masła
- 1 cukier waniliowy
- 25 dkg sera mielonego
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 10 dkg rodzynek
- 4 jajka

#### Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, dodawać po 1 jajku dobrze utrzeć. Dodać ser i pozostałe składniki.

### Salata wielkanocna (KGW Zaczerwie)

Na półmisek dać sałatę lodowa a na nią pokrojone:

- Jajko w ósemki
- Kurczak grillowany
- Mango
- Papryka czerwona
- Boczek pieczony
- Ogórek świeży
- Kurczak grillowany
- Jajko w ósemki
- Pomidor
- Ser kozi lub feta

Połączyć sosem winegret.