Przewodnik kulinarny po kuchni biskupiańskiej

Biskupizna ze smakiem

ANDRZEJ KUŹMIŃSKI

Opracowanie graficzne
i projekt okładki:
Andrzej Kuźmiński

Konsultacja:
Maja Moskwa-Loman
Współpraca:
Daria Andrzejewska
Agnieszka Linowska

Ilustracje:
Archiwum
Urzędu Miejskiego w Krobi
Archiwum autora
Zabytkowe przedmioty
pochodzą z kolekcji
Marka Hałasa
oraz Muzeum Stolarstwa
i Biskupizny w Krobi
Fundacja Ziemi Krobskiej
im. prof. Rajmunda T. Hałasa
Wydawca:
Urząd Miejski w Krobi
www.krobia.pl
Krobia 2012

PROJEKT REALIZOWANY W RAMACH LOKALNEJ STRATEGII ROZWOJU
LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA GOŚCINNA WIELKOPOLSKA W PĘPOWIE

Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja wykonana na zlecenie Gminy Krobia
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

OFERTA FIRM - SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA KAMERDYNER

składniki:

kromki chleba,
smalec ze skwarkami,
salceson,
pomidor,
ogórek kiszony,
cebula,
sól,
pieprz.

Legendarna jałowcówka Kantorowicza. Lata 30 XX w.

KANAPKA BISKUPIAŃSKA

Serwetnik, koniec XIX w.

KANAPKA Z PASTĄ JAJECZNĄ

składniki:

chleb, masło, sałata,
pasta jajeczna,
5 jajek, 1 łyżka majonezu,
1/2 pęczka szczypiorku,
sól, pieprz.

wykonanie:

Jajka ugotować pokroić w drobną kosteczkę, dodać majonez i drobno pokrojony szczypiorek doprawić solą i pieprzem do smaku. Na posmarowany chleb i sałatę położyć pastę , udekorować warzywami.

KANAPKA Z TUŃCZYKIEM

składniki:

chleb (może być tostowy), masło, sałata,
pasta z tuńczyka,
1 puszka tuńczyka w kawałkach, 1 łyżeczka majonezu,
3 rzodkiewki, 1/2 pęczka koperku.

wykonanie:

Do miseczki wyłożyć tuńczyka z puszki (odsączyć) dodać majonez startą rzodkiewkę i pokrojony koperek wszystko razem wymieszać, położyć na kanapkę, udekorować świeżymi warzywami.

OFERTA FIRM - TRADYCYJNE WYROBY PIEKARNICZE

PLACEK DROŻDŻOWY

Andrzej Hartung. Wyrób, sprzedaż hurtowa i detaliczna ciast.

CHLEB BISKUPIAŃSKI

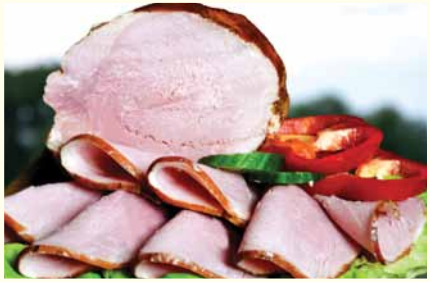
Dzbanuszek do esensji, II poł XIX w.

Piekarnia Ciastkarnia Grzegorz Jesiak

składniki: mąka żytnia, mąka pszenna, zakwas, chlebowy, drożdże, sól, woda.

OFERTA FIRM - SZYNKA TRADYCYJNA BISKUPIAŃSKA

W 2008 roku Zakład Mięsny Marian Kaczmarek, za kiełbasę domową- biskupiańską, zdobył I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów" w Poznaniu. W 2011 w kolejnej edycji tego konkursu zdobył wyróżnienie za szynkę tradycyjną- biskupiańską oraz nominację do nagrody „Perła 2011" za kiełbasę biskupiańską.



Wyróżnia ją smak prawdziwej, soczystej i kruchej szynki z domowych ubojów. Surowiec do produkcji pochodzi ze świń od okolicznych rolników. Wybrane najlepsze kawałki szynek tzw. kulki są peklowane przez trzy tygodnie w zalewie solankowej z dodatkiem naturalnych przypraw: czosnku, soli, liści laurowych. Zapeklowane szynki są wędzone w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym. Wszystko to nadaje jej wyśmienity kolor, zapach i smak.

TRADYCYJNE WYROBY ZAKŁADU MIĘSNEGO MARIAN KACZMAREK

KIEŁBASA PĘPOWSKA KRUCHA

To kiełbasa półtrwała, średnio rozdrobniona, o ciemnobrązowej barwie. Produkowana jest z wyselekcjonowanych kawałków szynek. Dobrany najlepszy surowiec i mieszanka naturalnych przypraw nadaje jej swojski wygląd i smak. Kiełbasa Pępowska Krucha została nagrodzona tytułem „HIT 2011".

Szklanka z przedwojennej restauracji w Krobi

KIEŁBASA BISKUPAŃSKA

Kiełbasa biskupiańska jest produkowana z wyselekcjonowanych kawałków mięsa z łopatki i szynek, pochodzącego ze świń od okolicznych rolników. Mięso to jest peklowane z dodatkiem naturalnych przypraw. Następnie jest rozdrabniane i mieszane z czosnkiem, majerankiem i pieprzem. Kolejnym etapem produkcji jest wędzenie w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowym. następnie „biskupiańska" parzona jest w kotle. Swym smakiem i wyglądem przypomina kiełbasę z dawnych, tradycyjnych domowych ubojów.

POLĘDWICA BISKUPIAŃSKA

Sklep z garderobą na rynku w Krobi pocz. XX w.

Polędwica Biskupiańska zachwyca wszystkich swym specyficznym smakiem i wyśmienitym zapachem. Niepowtarzalny wygląd nadaje jej ciemnobrązowa barwa oraz mieszanka starannie dobranych przypraw. Surowiec do produkcji pochodzi z tuczników od okolicznych rolników. Polędwica ta ma bardzo delikatną konstystencję. Produkowana z najcenniejszych i najlepszych gatunków mięsa wieprzowego.

Zofia Jeż z Posadowa
i Józefa Sławińska z Chumiętek

Forma do masła wielkanocnego

KUCHNIA REGIONALNA RESTAURACJI „PIREUS”

Dania regionalne serwowane w restauracji “Pireus”

eintopf,
czernina z makaronem i wiśniami,
kaczka po biskupiańsku,
kluchy na łachu (parowane),
kluski łyżką ćpane (szare),
schab z kostką,
na deser kompot owocowy.

CZERNINA Z MAKARONEM I WIŚNIAMI

w składzie:

czrnina, makaron domowy, wiśnie, suszone owoce, przyprawy.

SCHABOWY Z KOSTKĄ

w składzie:

schab z kostką, buraczki, ziemniaki, okraszone boczkiem, cebulą i majerankiem.

Wnętrze dawnej drogerii w Krobi

EINTOPF

w składzie:

zupa z kapusty kiszonej lub białej, z mięsem, warzywami, kminek, majeranek.

Prezydent Ignacy Moscicki w Krobi w 1929 r.

Ratusz w Krobi, przedwojenna pocztówka

KACZKA PO BISKUPIAŃSKU

w składzie:

kaczka po biskupiańsku, pierś z kaczki z cebulą, czosnkiem, jabłkiem, kluchy na łachu (parowane) sos z przetartym jabłkiem i cebulą, kapusta modra z wiśniami.

KLUSKI ĆPANE (SZARE)

w składzie:

kluski łyżką „ćpane" (szare) z boczkiem, cebulą, kapusta kwaszona, gotowana z kminkiem, okraszona smalcem ze skwarkami.

Biskupianie lata 30

SŁODKIE BUŁKI

składniki:

½ kg mąki, 50 g. drożdży, 1 szklanka mleka, 1 całe jajko, 2 żółtka, 100 g. cukru, 50-80 g. tłuszczu (masła lub margaryny).

wykonanie:

Przygotować ciasto drożdżowe. Z wyrośniętego ciasta uformować nieduże okrągłe bułeczki i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Zostawić do wyrośnięcia. Następnie posmarować roztrzepanym jajkiem. Można posypać makiem lub kruszonką. Piec 20-25 min. w temp. 180 st.

Mlecznik pocz. XX w.

Ślub w Domachowie 1933 r.

POLEWKA

składniki:

5 łyżek mąki pszennej, 3 l. wody, 1 l. maślanki, 1 łyżka masła, 3 ziarnka pieprzu, 3 jajka, 1 liść laurowy, 3 ziarnka angielczyku, 200 ml śmietany, pieprz i sól do smaku.

wykonanie:

Do garnka wlać wodę i wsypać przyprawy i masło. Gotować 10 min. W tym czasie uszykować zaklepkę z maślanki i mąki. Do małej miseczki wybijamy jajko i wlewamy na wrzącą wodę do garnka. W zależności od ilości jajek powtarzamy tą czynność. Po 5 min. wlewamy zaklepkę do gotującej wody o gotować jeszcze przez 3 min.
Następnie dodać śmietanę i przyprawić pieprzem i solą do smaku. Danie to podajemy z ziemniakami duszonymi.

POMIDOROWA

składniki:

2 l. wywaru z kości i włoszczyzny, 200 ml. przecieru pomidorowego, 100 ml. kocentratu z Pudliszek, 50 g. mąki, 100 ml. śmietany, sól do smaku, natka pietruszki, średnia cebula.

wykonanie:

Ugotować wywar z kości i włoszczyzny, włożyć przeciery pomidorowe i gotować na małym ogniu. Następnie włożyć na podsmażoną cebulę (cebulę przekroić na pół dość mocno przesmażyć) Zupę doprawić do smaku. Zaciągnąć mąką, dobrze zmieszaną ze śmietaną. Na końcu dodać posiekaną pietruszkę.

Moździerz koniec XIX w.

Panie w stroju biskupiańskim

ROGALE DROŻDŻOWE

składniki:

½ kg mąki, 40 g. drożdży, ¼ litra mleka, 100 g. cukru, 60 g. tłuszczu, 1 całe jajko, 2 żółtka, cukier waniliowy, szczypta soli.

wykonanie:

Ciasto wyrobić tak, jak na placek drożdżowy i pozostawić w misce do wyrośnięcia. Wyłożyć na stół i rozwałkować, wykrawać trójkąty. Na środek trójkąta kłaść powidła i zwijać od szerszej strony do węższej. Piec około 15-20 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu lukrować.

KRUSZONKA

składniki:

5 l. mleka, 1 kg mąki, woda, 2 szczypty soli.

wykonanie:

Zagotować mleko. Z mąki, wody i soli zrobić kruszonki. Pokruszone ciasto wrzucamy do gotującego mleka. Gotujemy przez 5 min na małym ogniu. W zależności od upodobania solimy lub słodzimy.

Młode Biskupianki z Domachowa

Mlecznik z pocz. XX w.

Młynek ścienny pocz. XX w.

RACUSZKI

składniki:

800 g. mąki, ½ l. mleka, 4 jajka, 50 g. drożdży – rozpuścić w letnim mleku i łyżce cukru, 6 łyżek cukru, 100 g. margaryny – rozpuszczonej, 2 kieliszki wódki.

wykonanie:

Wyrobić ciasto na jednolitą masę (tak jak na placek drożdżowy). Pozostawić do wyrośnięcia. Formować nieduże placuszki i smażyć na głębokim tłuszczu. Podawać z cukrem lub z konfiturą.

PLACEK

składniki:

2 szklanki mąki,1 szklanka cukru,
3 jajka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
½ szklanki mleka, ½ szklanki oleju,
cukier waniliowy, 2 jabłka,
kruszonka: ¾ kostki margaryny,
2 szklanki mąki, 4 łyżki cukru,
cukier waniliowy.

wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, wyrobić ciasto i wyłożyć na wysmarowaną blaszkę. Na ciasto położyć owoce, najlepiej jabłka. Następnie na szczycie umieścić przygotowaną wcześniej kruszonkę.

Aniela i Stanisław Gościańscy z Gogolewa z dziećmi: Stanisławem, Wandą, Franciszkiem, Józefą i Romanem

SZACHOWNICA

składniki:

babka jasna: 4 jajka, 170 g. cukru, 75 g. mąki tortowej, 75 g. mąki ziemniaczanej, 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia,
babka ciemna: 4 jajka, 170 g. cukru, 60 g. mąki tortowej, 75 g. mąki ziemniaczanej, 2 łyżki kakao 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
krem: 1 ½ kostki masła, 1 kostka margaryny, 5 jajek, 8 łyżek cukru, 2 cukry waniliowe, 2 łyżki spirytusu.

wykonanie:

Białka ubijamy z cukrem. Do ubitych białek dodajemy żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem. Następnie przez sito wlewamy ciasto do formy. Podobnie z ciastem ciemnym, które wlewamy do drugiej formy. Ciasta pieczemy w temperaturze 200 st.

Wykonanie kremu:

Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym. Masło ucieramy z margaryną. Do utartego masła dodajemy ubite jajka, wolno, ciągle ucierając. W sam koniec dodajemy spirytus. Każda babkę po upieczeniu kroimy wzdłuż na trzy części. Wyjmujemy środek z pierwszej babki i wkładamy do drugiej i odwrotnie z drugiej babki środek wkładamy do pierwszej i to wszystko łączymy kremem, smarując również górę.

MAKOWIEC

składniki:

ciasto: 600 g. mąki, 2 łyżki masła, 100 g. drożdży, 3 jajka, ½ szklanki cukru,
masa makowa: 3 szklanki maku, 1 kostka margaryny, 2 olejki migdałowe, 5 łyżek kaszki, ½ l. mleka, cukier, bakalie w/g uznania
kruszyny: ¾ kostki masła, 300 g. mąki, 1 szklanka cukru.

wykonanie:

Mak parzymy i mielimy 2 razy. Z mlekiem gotujemy kaszkę na gęsto. Dodajemy tłuszcz, cukier i olejek migdałowy. Gdy się rozpuści dodajemy mak, bakalie i mieszamy. Gdy wyrośnie, ciasto drożdżowe rozwałkować i nałożyć mak. Zwijamy i wykładamy na wysmarowaną blaszkę. Pieczemy na złocisty kolor w temp. 180-200 st.

KUKUŁCZE JAJA

składniki:

1 kg mięsa mielonego, 2 cebule,
4 jajka gotowane, 2 jajka surowe,
sól, pieprz, tłuszcz do smażenia,
2 czerstwe bułki.

wykonanie:
Urobić mięso dodać przyprawy, surowe jajko, cebulę i bułkę, namoczoną wcześniej w wodzie. Następnie ugotować jajka na twardo. Obrane obtoczyć mięsem i zrobić kule. Smażyć na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu przeciąć na pół i podawać na sałacie z sosem zielonym.

SOS ZIELONY

składniki:

majonez, szczypiorek, 2 ugotowane jajka,
drobno starta suszona włoszczyzna,
lubczyk, pieprz zmielony,
1/3 szklanki soku z kiszonych ogórków.

wykonanie:
2 białka drobno pokroić. Majonez rozprowadzić z sokiem z kiszonych ogórków. Dodać białka, drobno posiekany szczypiorek, lubczyk i suszone warzywa. Całość dobrze wymieszać dodając odrobinę pieprzu.

ROLADA Z SERA

składniki:

½ kg sera żółtego, 1 serek śmietankowy,
1 parka kiełbasy zwyczajnej, zielona, pietruszka,
2 jajka na twardo,
½ kostki masła,
grzybki (lub pieczarki) marynowane.

wykonanie:
Ser należy włożyć do gorącej wody, aby zmiękł. Następnie go rozwałkować. Wszystkie składniki pokroić w kostkę i rozprowadzić serek śmietankowy. Powstały farsz nałożyć na rozwałkowany żółty ser i zwinąć jak roladę. Następnie włożyć do lodówki do czasu, aż będzie można go kroić.

Mikołaj i Helena Gilewiczowie 1921 r.

CIASTKA KRUCHE

składniki:

1 kg mąki, 1 szklanka cukru,
¾ szklanki cukru waniliowego,
2 płaskie łyżeczki amoniaku,
2 kostki masła, 4 jajka.

wykonanie:
Wszystkie składniki wymieszać, dobrze zagnieść i rozwałkować. Małą foremką wyciąć ciastka. Przed włożeniem na wysmarowaną blaszkę namoczyć ciastka w cukrze. Piec na złoty kolor w temperaturze 200 stopni.

JABŁECZNIK

składniki:

ciasto: 250 g. margaryny, 250 g. cukru, 5 jajek, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 400 g. mąki, 100 g. kartoflanki.
mus: 2 kg jabłek, ½ szklanki cukru, cynamon.

wykonanie:

Ciasto: margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajka, mąkę, proszek.
Mus jabłkowy: Jabłka obrać i utrzeć na tarce. Podsmażyć z cukrem i cynamonem. Połowę ciasta wyłożyć na blachę położyć mus z jabłek i przykryć pozostałą część ciasta. Piec ok. godziny na złoty kolor w temp. 180 st.

Biskupianki z Posadowa 1930 r.

Lalka w stroju biskupiańskim

SZARE KLUSKI Z WĘDZONKĄ

składniki:

10 ziemniaków, 2 szklanki mąki, 1 jako, 500 g. boczku wędzonego, 2 cebule, 2 łyżki smalcu, sól, pieprz do smaku.

wykonanie:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać jajko, mąkę i wymieszać na jednolitą masę. Wrzucać maleńkimi porcjami na osolony wrzątek. Gotować 10-15 min. Na patelni rozgrzać smalec, dodać cebulę skrojoną w kostkę i boczek. Zarumienić. Dodać do klusek i delikatnie wymieszać.

KAPUŚNIACZKI

składniki:

ciasto: 4 szklanki mąki, 1 szklanka cukru, 1 kostka margaryny, 4 żółtka, 1 szklanka śmietany, 20 g. drożdży, sól / farsz: 500 g. kiszonej kapusty, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka kminku, sól, pieprz do smaku.

wykonanie:

Drożdże rozkruszyć, dodać łyżkę śmietany i cukru. Gdy drożdże urosną dodać wszystkie pozostałe składniki: - mąkę, cukier, śmietanę, żółtka. Wyrabiać ciasto tak długo, aż powstanie jednolita masa. Pozostawić na godzinę. Kapustę ugotować z czosnkiem, kminkiem, posolić i ostudzić. Następnie ciasto rozwałkować i wykrawać prostokąty, z których po nacięciu i włożeniu farszu zwija się małe pierożki. Piec w rozgrzanym wcześniej piekarniku przez 15-20 minut.

Fotografia w stroju biskupiańskim

Szpryca do wstrzykiwania boczku do mięsa, koniec XIX w.

POMIDORY W GALARECIE

składniki:

2 ½ kg. pomidorów (obranych ze skórki, mogą być „limy"),
15 ziaren pieprzu,
15 ziaren ziela angielskiego,
1 liść laurowy, 1 cebula, 2 łyżki soli,
2 łyżki cukru, 7 łyżek octu,
1 l. wody, 1 liść kopru lub selery (na każdy słoik),
10 łyżek żelatyny.

wykonanie:

Wszystko razem zagotować (bez pomidorów). W gorącej zalewie rozpuścić 10 łyżek żelatyny. Pomidory obrane pokroić na ćwiartki i włożyć do słoika. Zalać zalewą i gotować jeszcze przez 5 minut.

ŚLEDZIE W OLEJU LNIANYM

składniki:

½ kg śledzi solonych,
3 cebule,
olej lniany.

wykonanie:

Śledzie wymoczyć w wodzie i pokroić na paski. Cebule pokroić w półtalarki. Przełożyć śledzie cebulą, zalać lnianym olejem i schłodzić.

KARP W ŚMIETANIE

składniki:

1 kg karpia,
½ kg grzybów świeżych lub 100 g. suszonych,
cebula, 1 jajko,
bułka tarta, 200 ml śmietany 12%.

wykonanie:

Karpia usmażyć w jajku i bułce tartej (w przypadku suszonych grzybów wygotować je i odcedzić). W brytwannie ułożyć warstwy cebuli, skrojonej w piórka, kawałki usmażonego karpia i grzybów na przemian. Na końcu zalać śmietaną. Pod przykryciem piec w piekarniku w temp. 150-200 st.

KAPUŚNIAK

składniki:

1 ½ l. wody,
½ kg kiszonej kapusty,
200 g. kości surowych lub wędzonych,
250 g. włoszczyzny,
2 małe cebule,
40 g. słoniny lub smalcu.

wykonanie:

Z kości i warzyw ugotować wywar. Kapustę kiszoną drobno pokroić i ugotować w małej ilości wody. Z tłuszczu, cebuli i mąki zrobić zasmażkę. Połączyć przecedzony wywar z ugotowaną kapustą i obranym mięsem. Zagęścić zasmażką i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Czajnik do gotowania na „angielce"

Przed powozem 1938 r.

GALAT

składniki:

1 golonka, 2 stópki, sól peklowa,
warzywa (marchew, pietruszka, seler,por,
groszek), ziele angielskie, liść laurowy, sól.

wykonanie:

Mięso oczyścić. Na noc zalać wodą i wsypać garść soli. Trzymać w chłodnym miejscu. Następnie włożyć mięso na wrzącą wodę dodać warzywa, przyprawy. Gotować na małym ogniu (bez przykrycia). Gotować do miękkości. Wyciągnąć golonkę i stópki. Rozdrobnić na małe części. Wywar przecedzić, przestudzić. Mięso wyłożyć na miseczki udekorować marchewką i pietruszką.

ŻEBERKA SMAŻONE

składniki:

1 kg żeberek wieprzowych,
2 cebule, 30 g. margaryny i 30 g.smalcu,
sól, pieprz, czosnek.

wykonanie:

Żeberka umyć, oczcyścić, osączyć z wody. Natrzeć przyprawami i pozostawić na 1/2 godz. W rondlu rozgrzać tłuszcz i zarumienić żeberka za wszystkich stron. W trakcie smażenia dodać pokrojona cebulę, zarumienić. Żeberka podlewać wodą i dusić pod przykryciem do miękkości. Podawać z kluchami na łachu (parowanymi).

LEGUMINA

składniki:

puszka niesłodzonego mleka skondensowanego, galaretka truskawkowa, 500 g. truskawek świeżych lub mrożonych.

wykonanie:

Rozpuścić galaretkę dodając mniej wody i ostudzić ją, mleko zmiksować. Dodawać do mleka galaretkę dalej miksując, dodać owoce i miksować aż do uzyskania konsystencji pianki, lekko dosłodzić. Wylać do pucharków lub szklanej salaterki i wstawić do lodówki. Gdy legumina truskawkowa stężeje, ubrać ją owocami.

Fotografia rodzinna sprzed pół wieku

BURACZKI Z KAPUSTĄ

składniki:

1 kg buraków, 1 kg białej kapusty, 2 cebule, zalewa: ½ szklanki octu, 2 szklanki wody, ¾ szklanki cukru, 1 łyżeczka soli, ziele angielskie, liść laurowy.

wykonanie:

Buraki ugotować, obrać i zetrzeć na tarce. Kapustę poszatkować. Cebule skroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać i zalać zalewą. Pozostawić na dobę, następnie zawekować i gotować przez 25 min. na małym ogniu.

Butelka ceramiczna, pocz. XX w..

Wstążka biskupiańska pocz. XX w.

CYTRYNÓWKA, WIŚNIÓWKA

składniki:

1 kg cytryn, 1 l. spirytusu, ½ kg cukru, 1 l. wody.

wykonanie:

Cytryny sparzyć, pokroić i zalać spirytusem. Zostawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na dobę. Zagotować wodę z cukrem i wystudzić. Zalane cytryny wydusić przez sito i gazę. Dodać do wody z cukrem. Zlać w butelki.

składniki:

600 g. cukru, 1 kg wiśni, 1 litr spirytusu.

wykonanie:

Wiśnie z cukrem zalać. Szczelnie zamknąć i odstawić na 2 tygodnie. Rozlać do butelek. Można dodatkowo zalać pozostałe wiśnie litrem wódki lub spirytusu już bez dodawania cukru. Podobnie jak wcześniej rozlać po dwóch tygodniach do butelek.

SMALEC BABCI NINY

Fotografia ze zbiorów rodzinnych Katarzyny Olejniczak z Rogowa

składniki:

słoik litrowy przetopionego smalcu ze skwarkami, 2 średnie cebule, 1 jabłko, 300 g kiełbasy suszonej, podwędzanej, szczypta majeranku, sól

wykonanie:

Smalec przesmażyć z pokrojoną cebulą. Dodać jabłko posiekane w talarki i kiełbasę pokrojoną w drobną kostkę. Na końcu doprawić solą i majerankiem. Podawać z pajdą chleba i kiszonym ogórkiem.

CHLEB RAZOWY

składniki:

zakwas: 1 szklankę mąki żytniej razowej wymieszać z ½ szklanki wody. Odstawić na trzy doby w ciepłe miejsce. Mieszać kilka razy dziennie drewnianą łyżką, aby napowietrzyć.
chleb: 1 szklanka ciepłej wody
1 szklanka maki żytniej razowej
Wszystko razem wymieszać i zostawić pod przykryciem na 6-12 godz.
Następnie dodać:
½ szklanki słonecznika,
½ szklanki siemienia lnianego,
4 łyżki płatków owsianych,
1 szklanka otrębów pszennych lub żytnich,
3 łyżeczki soli,
1 l. ciepłej wody,
50 g. drożdży rozpuszczonych w wodzie,
1 kg pszennej mąki.

Pojemnik do chleba z pocz. XX w.

Całość wymieszać i odstawić na 2 godz. Przykrywając płótnem. (1 szklankę odlać na następny rozczyn). Ciasto włożyć do posmarowanych tłuszczem korytek lub do średniej wielkości blaszki. Piec ok 80 min. w piekarniku rozgrzanym do 200 st. Po upływie godziny posmarować ciasto wodą i piec jeszcze 20 minut.

Wstążki biskupiańskie

BOCZEK W KAPUŚCIE

składniki:

1 kg surowego boczku, 1 ½ kg kiszonej kapusty, ½ l. wody, 4 listka laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, sól, pieprz do smaku.

wykonanie:

Do 5-litrowego garnka wlać wodę, włożyć opłukaną i odsączoną kapustę, boczek pokrojony w grube plastry, liście laurowe i ziele angielskie. Gotować ok. 1 godzinę. Na koniec doprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami.

MAKOWIEC

składniki:

ciasto: 2 jajka, 150 g. mąki, 100 g. cukru, ½ kostki margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
masa makowa: ½ kg maku, 1 olejek migdałowy, 350 g. cukru, 1 łyżka margaryny,
1 mały słoik kompotu z agrestu, 2 budynie śmietankowe,
100 g. łuskanych orzechów włoskich, 100 g. bakalii.

wykonanie:

Składniki ciasta utrzeć i wyłożyć na blaszce. Z cukru ugotować lukier. Budynie ugotować w ½ l. mleka i wlać do maku. Następnie ugotowany lukier, orzechy, bakalie dodajemy do sparzonego, mielonego maku i wylewamy na ciasto. Na wierzchu możemy nałożyć kruszonkę z ½ kg mąki, 1 kostki margaryny, niepełnej szklanki cukru i proszku do pieczenia.

MIODÓWKA

składniki:

½ l. spirytusu,
4 cytryny.
1 szklanka miodu.

wykonanie:

Wyciśnięty sok z cytryny oraz miód podgrzany do 40 stopni dodać do spirytusu. Wymieszać i przelać do butelki. Po 24 godz. miodówka jest gotowa do picia.

Dzbanek do herbaty, I pol. XIX w.

KLUSKI Z POWIDŁAMI

składniki:

½ kg mąki pszennej,
5 jajek,
4 łyżki powideł śliwkowych,
2 łyżki cukru,
¾ szklanki
przegotowanej wody.

wykonanie:

Z mąki i jajek ugnieść ciasto. Dobrze wyrobione ciasto przykryć ściereczką na ok. 15 min. Następnie podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować. Gdy ciasto jest bardzo cienkie wyciąć 4-centymetrowe pasy. Ułożyć jeden na drugim i pokroić w cienkie paski. Otrzymaną krajankę zagotować, aż kluski wypłyną na wierzch. Przecedzone umieścić w misce. Z powideł, cukru i wody zrobić sos. Dodać do klusek i całość wymieszać. Można podawać z kompotem z jabłek.

ŚLEDZIE W ZALEWIE POMIDOROWEJ

Fot. ze zbiorów Katarzyny Olejniczak

składniki:

10 płatów śledziowych (solonych), 2 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego „Pudliszki" 1 ½ łyżki octu, 1 ½ łyżki cukru, 3 łyżki oliwy, 3 listka laurowe, po 5 ziaren pieprzu czarnego i ziela angielskiego, 4 łyżki wody.

wykonanie:

Śledzie zamoczyć na 12 godz. w wodzie, odsączyć i pokroić na 3-4 cm kawałki. Cebulę pokroić w piórka. W misce przekładać warstwami śledzie i cebulę. Koncentrat, oliwę, ocet, cukier i pozostałe przyprawy gotując na małym ogniu, doprowadzić do wrzenia. Po ostudzeniu zalać śledzie i starannie wymieszać. Przechowywać w chłodnym miejscu. Śledzie są gotowe po 12 godz.

KAPUSTA SŁODKO-KWAŚNA Z POMIDOREM

składniki:

150-200 g. smalcu ze skwarkami, 1 duża główka kapusty, 1 duże jabłko, 1 duży pomidor, 8 czubatych łyżek cukru, 4 łyżki octu, sól, pieprz, 2 łyżki mąki.

wykonanie:

Cebule w talarkach przetopić ze smalcem na złoty kolor. Kapustę poszatkować i w dużej misce moczyć, aby puściła wodę. Dodać jabłko bez skórki, skrojone w talarki. Sparzony pomidor obrać ze skórki, dodać do kapusty. Ugotować dodając na końcu, gdy kapusta zmięknie ocet, cukier. Kapusta nie powinna być za mocno rozgotowana.

Łyżeczki z I poł. XX w.

CHŁODNIK POMIDOROWY

składniki:

1 ½ kg pomidorów, 300 ml śmietany 18%, 1 pęczek szczypiorku, 1 pęczek koperku, sól, pieprz.

wykonanie:

Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i zmiksować. Wstawić na ok. godz. do lodówki. Szczypiorek i koperek po umyciu drobno posiekać. Razem ze śmietaną dodać do chłodnika, doprawić solą, pieprzem i wymieszać.

GROCH Z KAPUSTĄ

składniki:

700 g. kiszonej kapusty,
1 szklanka grochu,
2 cebule, olej,
1 łyżka mąki, kminek,
liście laurowe,
pieprz, sól do smaku.

wykonanie:

Groch zamoczyć na noc w zimnej wodzie, a następnie ugotować do miękkości. W oddzielnym garnku ugotować kapustę z liśćmi laurowymi. Cebule obrać i pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu, dodać mąkę i wymieszać. Gotową zasmażkę oraz groch dodać do kapusty, doprawiając do smaku kminkiem, pieprzem i solą. Całość wymieszać i zagotować.

Solniczka z I poł. XX w.

Katarzyna Olejniczak lata 70

KOMPOT Z SUSZONYCH ŚLIWEK

składniki:

300 g. suszonych śliwek, 4 łyżki cukru,
1 łyżeczka mielonego cynamonu,
skórka z 1 cytryny, 6 goździków,
2 l. wody.

wykonanie:

Śliwki wypłukać i zalać na kilka godzin ½ l. zimnej wody, aby zmiękły. Po namoczeniu przelać do większego garnka i dodać pozostałą wodę. Dodać cynamon, umytą i sparzoną wcześniej skórkę z cytryny oraz goździki i gotować ok. 30 min. Przed podaniem kompot należy schłodzić.

SZARE KLUSKI

składniki:

1 kg ziemniaków, 2 jajka,
4 łyżki pszennej mąki, 150 g. boczku wędzonego,
1 płaska łyżka soli.

wykonanie:

Ziemniaki obrać umyć i zetrzeć na tarce. Odcisnąć wodę, osolić, dodać jajka, mąkę i wymieszać. Wyrobione ciasto rzucamy na wrzącą , posolona wodę. Gotujemy do czasu wypłynięcia. Podawać z usmażonym pokrojonym w kostkę boczkiem wędzonym i kapustą.

PASZTET BABCI MARYSI

Dożynki na Biskupiźnie 1953 r.

składniki:

1 kg mięsa z królika,
1 kg boczku lub podgardla,
1 kg wątróbek drobiowych,
100 g. słoniny, 2 średnie cebule,
3 jajka, 1-2 czerstwe bułki,
4 marchewki, 4 pietruszki, seler,
½ kg pieczarek, sól, pieprz,
majeranek, liść laurowy,
ziele angielskie, gałka muszkatołowa.

wykonanie:

Mięso z królika i podgardla gotować z przyprawami i cebulą. Wystudzić. Wątróbki gotować w wodzie 3 min. Po ostudzeniu zmielić 2 razy. W ostudzonym wywarze należy wymoczyć bułki. Mięso, podgardle i wątróbki wyrobić z odciśniętymi bułkami, przyprawami i zmielonymi, ugotowanymi warzywami na jednolitą masę. Jeśli jest zbyt sucha dolać wywaru. Pieczemy ok. godz. w natłuszczonej foremce, na wierzchu układamy kawałki słoniny.

ROSÓŁ WĘDZONY

składniki:

4 l. wody, 1 kg żeberek wędzonych,
1 marchewka, 1 pietruszka,
plaster selera, 3 ziela angielskie,
mały listek laurowy, szczypta
majeranku, sól do smaku.

wykonanie:

Wszystkie składniki gotować razem ok. 50 min. Podawać z ugotowanymi ziemniakami, pokrojonymi w plastry

Kocioł do rosołu. I poł. XX w.

Dzban kamionkowy z pocz. XX w.

POMIDORAWA ZE STAREJ KROBI

składniki:

14 l rosołu, koncentrat pomidorowy „Pudliszki”
2 łyżki keczupu „Pudliszki”, 1 łyżka cukru,
sól do smaku, 1 łyżeczka lubczyku mielonego,
zasmażka: 2 łyżki masła, 1 mała cebula,2 łyżki mąki

wykonanie:

Gotować ok 10 min. Dodać zasmażkę.

DROŻDZOWE ŚLIMACZKI

składniki:

500 g. mąki, 50 g. cukru, 100 g. margaryny, 40 g. drożdży, 2 jajka, 1 żółtko, ½ szklanki mleka 2,5 %, cukier waniliowy, 50 g. cukru pudru, szczypta soli, nadzienie: 2 opakowania budyniu śmietankowego, ¾ l. mleka, 100 g. rodzynek.

wykonanie:

Mąkę z solą przesiać do miski, drożdże rozprowadzić w ½ szklanki letniego mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru i zostawić do wyrośnięcia. Margarynę stopić, ostudzić i dodać do mąki wraz z drożdżami. Następnie wbić jajka i żółtko, dodać cukier i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie ugotować budyń. Po schłodzeniu dodać do budyniu rodzynki. Ciasto rozwałkować w prostokąt, rozłożyć na nim budyń i zwinąć jak roladę. Następnie pokroić w 2-centymetrowe plastry i upiec w temp. 180 st. na złoty kolor. Na końcu posypać cukrem pudrem.

Zdjęcie ze Starej Krobi

NALEWKA Z ARONII

składniki:

(ok. 4 l. nalewki), 1 kg aronii,
3 l. wody, 1 ½ kg cukru,
2 łyżki kwasku cytrynowego,
450 liści z wiśni,
1 l. spirytusu.

wykonanie:

Aronię z liśćmi i wodą gotować przez godzinę na małym ogniu. Odcedzić, do soku dodać cukier i kwasek cytrynowy. Gotować 15 min. Po ostudzeniu wlać spirytus i odstawić. Rozlać do butelek.

Korek do butelki, pocz. XX w.

BABKA MAKOWA

składniki:

1 szklanka białek,
1 szklanka cukru,
1 szklanka mąki,
1 szklanka suchego maku,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
½ kostki margaryny.

wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Dodać roztopioną margarynę i pozostałe składniki. Upiec i polać polewą czekoladową.

Wieniec dożynkowy

GULASZ Z POMIDORAMI

składniki:

800 g. wieprzowego mięsa (łopatka lub karkówka), 150 g. tłuszczu, 5 pomidorów, 2 cebule, 1 pietruszka, mała seler, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki przecieru pomidorowego „Pudliszki", ½ łyżeczki majeranku, ½ łyżeczki lubczyku zmielonego, sól, pieprz do smaku, 1 l. bulionu.

wykonanie:

Mięso pokroić w centymetrowa kostkę. Podsmażyć z cebulą, podlewając bulionem. Włożyć warzywa starte na dużych oczkach i zmiażdżony czosnek. Dodać przyprawy. Gotować do miękkości mięsa. Zaciągnąć lekko. Najlepiej podawać z kaszą, chlebem lub ziemniakami.

POJDKA

składniki:

150 g. boczku wędzonego, 3 jajka, 3 łyżki mąki, 1 szklanka mleka lub wody, sól do smaku.

wykonanie:

Boczek pokroić i podsmażyć. Dodać jajka roztrzepane w mleku lub wodzie z mąką, posolić. Podawać z ziemniakami w mundurkach.

Waga kuchenna z pocz. XX w.

Opakowanie Maggi

PAPRYKARZ BISKUPIAŃSKI

składniki:

1 kg kiełbasy biskupiańskiej, 1 kg cebuli, 2 kg kolorowej papryki, 3 kg pieczarek, olej, sól, pieprz, lubczyk, ketchup „Pudliszki", koncentrat pomidorowy „Pudliszki".

wykonanie:

Kiełbasę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Cebulę zaszklić na oleju, dodać paprykę. Podsmażyć również pieczarki. Wszystkie składniki połączyć, dodać koncentrat, ketchup, posolić i popieprzyć do smaku.

MAZUREK

składniki:

ciasto: 400 g. mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 6 żółtek, 250 g. margaryny, 200 g. cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. krem: 1 ½ kostki masła, 2 żółtka, 1 jajko, 100 g. cukru, ½ szklanki mleka, 1 łyżka mąki pszennej.

wykonanie:

Ciasto: margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto zgnieść i rozdzielić na dwie części i upiec na blaszce wyłożonej pergaminem w piekarniku w temp. 180 st. na złoty kolor.
Krem: mleko, mąkę, żółtka i całe jajko wymieszać i gotować w kąpieli wodnej, aż zgęstnieje, ciągle mieszając. Masło utrzeć i stopniowo dodawać ugotowany budyń. Na koniec dodać kilka kropel oleju. Ciasto przełożyć masą. Wierzch polukrować.

SOK Z WIŚNI

składniki:

100 wiśni,
40 liści,
3 szklanki wody,
1 kg cukru,
1 łyżeczka
kwasku cytrynowego.

wykonanie:

Wiśnie i liście zalać,
zagotować i odcedzić.
Dodać cukier,
kwasek i zagotować.

Cynowe naczynia z XVIII w.

POMIDOROWA Z RYŻEM

składniki:

1 koncentrat „Pudliszki", 5 ziarenek pieprzu, 2 liście laurowe, natka pietruszki, seler, por, 1 marchewka, mięso wieprzowe lub drobiowe, sól do smaku, 1/3 szklanki śmietany, 1 łyżka mąki.

wykonanie:

Z wszystkich składników gotujemy rosół, do którego dodajemy koncentrat pomidorowy. Całość zaklepujemy. Ryż gotujemy osobno. Na końcu dodajemy śmietanę i zieloną pietruszkę.

PIECZONA KACZKA

składniki:

1 kaczka, o wadze około 2 kg,
1 łyżka suszonego estragonu,
1 i 1/2 łyżki suszonego majeranku,
sól i pieprz,
2 łyżki oliwy,
1 1/2 jabłka ze skórką.

wykonanie:

Kaczkę wysmarować oliwą, natrzeć solą, pieprzem, majerankiem i estragonem. Do środka kaczki włożyć 1 1/2 jabłka pokrojonego na ćwiartki z wykrojonymi gniazdami nasiennymi. Otwór spiąć szpikulcami. Kaczkę wstawić do lodówki na kilka godzin. Piekarnik nagrzać do 220 stopni. Kaczkę wstawić do nagrzanego piekarnika, na początku bez pokrywki i piec przez 1/2 godziny. Następnie zamknąć garnek pokrywą, zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec przez 2 godziny. Najlepiej podawać z pyzami, sosem i modrą kapustą.

KALAFIOR Z BUŁKĄ TARTĄ

składniki:

kalafior,
2 łyżki masła,
tarta bułka.

wykonanie:

Ugotować kalafior z cukrem i solą. Rozpuścić masło na patelni. Dodać bułkę tartą i smażyć ok 4 min. na złoty kolor. Polać bułką ugotowany kalafior.

SURÓWKA Z PORA

składniki:

200 g. pory,
200 g. jabłek,
sok z cytryny,
majonez,
sól, cukier do smaku.

wykonanie:

Porę pokroić w cienkie paseczki, jabłka zetrzeć na tarce, dodać majonez. Doprawić do smaku solą, cukrem, sokiem z cytryny.

Komplet sztućców pocz. XX w.

ZUPA GRZYBOWA Z KASZĄ

składniki:

500 g. grzybów,
500 g. włoszczyzny,
500 gram mięsa lub kości,
10 łyżek kaszy,
20 g mąki,
1/4 l. śmietany.

wykonanie:

Z mięsa i włoszczyzny ugotować wywar. Przecedzić dodać kaszę i zagotować. Grzyby pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu ok. 20 min. Podsmażone grzyby dodać do zupy i przez chwilę gotować. Zaciągnąć mąką i śmietaną. Doprawić do smaku solą.

KWAŚNE

składniki:

duża golonka, włoszczyzna, śmietana, 2 łyżki mąki, 1 kg ziemniaków, ½ kg kapusty kiszonej, 3 łyżki smalcu ze skwarkami, liście laurowe, ziele angielskie, lubczyk, ocet, cukier, pieprz, sól.

wykonanie:

Ugotować golonkę do miękkości we włoszczyźnie i przyprawach. Doprawić wywar octem i cukrem do smaku. Zaciągnąć dwoma łyżkami mąki i śmietaną. Kapustę drobno pokroić i dodać wraz ze smalcem do gotowanych, gorących ziemniaków. Podusić razem, doprawić i podać do golonki.

Biskupianie z Wymysłowa

KACZKA Z PYZAMI I MODRĄ KAPUSTĄ

składniki:

kaczka, tłuszcz, główka czerwonej kapusty, 3 łyżki smalcu, sól, pieprz do smaku, cebula, 3 łyżki mąki ziele angielskie, liście laurowe, ocet, cukier.

wykonanie:

Poporcjować kaczkę. Rozgrzać tłuszcz z cebulą. Usmażyć mięso i doprawić. Po usmażeniu do miękkości mięso wyciągnąć z brytfanny. Do tłuszczu dodać wywar, zaciągnięty mąką i doprawić do smaku.
Czerwoną kapustę poszatkować, sparzyć wrzątkiem aż zmięknie. Odcedzić i doprawić smalcem, solą, pieprzem. Dodać cukier i ocet. Dusić przez chwilę na wolnym ogniu. Podawać z kluchami na łachu (parowanymi).

Waga kuchenna z XIX w.

KURCZAK W POMIDORACH

składniki:

4 porcje kurczaka, 3 duże pomidory (lub domowy przecier z pomidorów) 3 łyżki mąki, 3 cebule, 3 ząbki czosnku, majeranek, lubczyk, sól, pieprz do smaku.

wykonanie:

Kurczaka pokroić na porcje, natrzeć majerankiem, przetartym czosnkiem i lubczykiem. Podsmażyć na złoty kolor. Następnie wyłożyć na cebuli i pomidorach. Dusić dodając sól i pieprz do smaku.

Solniczka z pierwszej pol. XX w.

CZERNINA

składniki:

szklanka krwi z kaczki,
porcja mięsa z kaczki,
½ kg włoszczyzny,
4 łyżki mąki,
ziele angielskie, lubczyk,
sól, cukier, ocet, makaron
własnej roboty (przepis str. 32).

wykonanie:

Po zagotowaniu wody włożyć mięso, włoszczyznę, przyprawy. Gotować do miękkości. Doprawić do smaku. Zmieszać krew (połączoną wcześniej z octem) z mąką. Dodać do rosołu i zagotować. Doprawić do smaku lekko octem i cukrem. Czernina powinna mieć słodko-kwaśny smak. Podawać z makaronem domowym, własnej roboty (przepis na str. 32).

WĄTRÓBKA W POMIDORACH

składniki:

500 g. wątróbki wieprzowej,
3 łyżki mąki, 3 cebule,
domowy przecier z pomidorów
(lub pomidory w puszce),
4 łyżki oleju roślinnego,
1 łyżka majeranku,
½ łyżeczki tymianku,
sól, pieprz, ostra papryka.

wykonanie:

Wieprzową wątróbkę pokroić w paski. Posolić, popieprzyć i dodać majeranku. Następnie otoczyć w mące i na gorącym tłuszczu obsmażyć na złoty kolor. Po usmażeniu dodać trzy cebule skrojone w krążki, tak by wątróbka na nich leżała. Po kilku minutach podlać przecierem z pomidorów. Dusić razem doprawiając solą, pieprzem i ostrą papryką. Podawać z pieczywem.

KWAŚNA ZUPA NA ŻEBERKACH

składniki:

800 g. żeberek wędzonych,
2 marchewki,
2 pietruszki,
½ małego selera,
ziemniaki ugotowane w łupinach,
kwaśna śmietana,
łyżka musztardy,
ziele angielskie, liść laurowy,
ocet, pieprz, cukier.

wykonanie:

Rosół z żeberek doprawiamy do smaku cukrem, pieprzem, octem. Lekko zaciągamy mąką. Podajemy z pyrami (ziemniakami) obranymi i pokrojonymi w plastry.
Żeberka podajemy z sałatką: ziemniaki, ugotowane warzywa z rosołu mieszamy ze śmietaną kwaśną, doprawiamy musztardą, solą i pieprzem.

Biskupianie z archiwum rodzinnego Jadwigi Majewskiej

SAŁATKA JARZYNOWA

składniki:

5 ziemniaków (pyrów),
3 marchewki, 3 pietruszki,
1 seler, 1 por,
8 jaj, majonez,
sól, pieprz.

wykonanie:

Jajka ugotować na twardo. Ugotować ziemniaki, marchew, pietruszkę. Ugotowane warzywa pokroić w kostkę, do tego wkroić jajka i por. Wymieszać wszystkie składniki z majonezem, dodając sól i pieprz do smaku.

MAJONEZ DOMOWY

składniki:

2-3 żółtka,
1 łyżeczka cukru,
2-3 łyżeczki musztardy,
½ szklanki oliwy.

wykonanie:

Mieszać żółtka z cukrem, dolewając wolno oliwę. Ubijać do zgęstnienia, na koniec dodać musztardę.

Kocioł miedziany z końca XIX w.

Korkociąg do wina pocz. XX w.

ŚLEDŹ ZIELONY W POMIDORACH

składniki:

1 kg śledzi solonych, ½ szklanki oleju, ½ szklanki octu, 2 szklanki wody, ½ kg cebuli, 8 ząbków czosnku, 1 łyżka lubczyku, 1 łyżka majeranku, 1 łyżeczka soli, 6 ziaren ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 łyżeczki cukru, przecier pomidorowy „Pudliszki".

wykonanie:

Wszystkie składniki (oprócz śledzi) ugotować na zalewę. Śledzie usmażyć. Następnie zalać przygotowaną zalewą. Postawić w chłodnym miejscu na całą dobę.

SER WIEJSKI

wykonanie:

Do garnka wlać ok. 10 l. mleka i pozostawić na 3-4 dni w temp. 20 st. Następnie pozbierać śmietanę. Pozostałą część mleka należy ogrzać i przecedzić przez gazę. Następnie przydusić i pozostawić na 10 min.

KARP SMAŻONY

składniki:

Karp ok. 2 kg, 500 g. pieczarek,, 3 cebule, sól, pieprz,, ½ cytryny, 250 ml śmietany 30% zmielone w przyprawy: liść laurowy, czarn pieprz, ziarna ziela angielskiego, kilka ziaren kolendry.

wykonanie:

Karpia w całości umyć wypatroszyć, przyprawić. Około 500 g. pieczarek i trzy cebule pokroić i usmażyć. Włożyć farsz w środek karpia. Skropić karpia cytryną. Całość umieścić w żaroodpornym naczyniu i zapiekać w piekarniku w 200 st. półtorej godziny. Co jakiś czas podczas smażenia polewać karpia śmietaną 30%. Powinno wyjść ok. 250 ml.

ŚLEPE JAJO

składniki:

1 szklanka mleka, 1 jajko, 2 łyżki mąki, boczek wędzony, sól, pieprz do smaku.

wykonanie:

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dodać mleko wymieszane z jajkiem i mąką. Dodać sól, pieprz do smaku i smażyć na wolnym ogniu.

Siekacz do ziół pocz. XX w.

POMIDOROWA Z WYMYSŁOWA

składniki:

1 koncentrat „Pudliszki", 2 liście laurowe, 5 ziarenek pieprzu, natka pietruszki, selera, por, 1 marchewka, mięso wieprzowe lub drobiowe, sól do smaku, , ½ szklanki śmietany, 1 łyżka mąki.

wykonanie:

Z podanych produktów gotujemy rosół, do którego dodajemy koncentrat pomidorowy. Całość zaklepujemy.

DŻEM Z PŁATKÓW RÓŻ

Wieniec dożynkowy. Fot. rodzinna Józefy Kamińskiej

wykonanie:

Miseczkę płatków róż pokroić drobno, posypać kwaskiem cytrynowym i jak zmiękną zasypać dużą ilością cukru i ucierać w makutrze na jednolitą masę. Umieścić w słoiczkach i zagotować.

AMERYKANY

składniki:

½ kg mąki,
150 g. tłuszczu,
200 g. cukru,
3 jajka,
1 szklanka mleka,
1 łyżka amoniaku.

wykonanie:

Utrzeć żółtka z cukrem i tłuszczem. Dodać mąkę z amoniakiem i wolno wlać mleko. Na koniec ubić białka i wymieszać. Łyżką umieścić na blaszce i po wypieczeniu polukrować.

Dzbanek kawowy z końca XIX w.

CHRUŚCIKI

Cukiernica z pocz. XX w.

składniki:

1 szklanka kwaśniej śmietany, 1 i ½ szklanki cukru, 100-120 g. margaryny, 5 jaj, łyżka octu, 1 łyżeczka amoniaku, 1 łyżeczka sody.

wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać. Rozwałkować, pokroić w kilkucentymetrowe (8-10) paseczki o szerokości 1-2 centymetrów. Paseczki ponacinać wzdłuż przez środek - aby powstała dziurka. Następnie wywinąć przez otwór. Smażyć w dużej ilości tłuszczu na złoty kolor przez ok. 5 minut. Faworki obsypać cukrem pudrem.

PIERNIK Z WYMYSŁOWA

składniki:

ciasto: ½ kg cukru, ½ l. miodu, 2 kostki margaryny (500 g.), 1 kostka smalcu (250 g.), 9 jaj, 2 kg mąki, 6 łyżeczek amoniaku, 1 łyżeczka sody, zmielone: cynamon, goździki, imbir, 4 łyżki kakao, 4 łyżki kawy,
krem czekoladowy: 1 szklanka mleka, 6 łyżeczek cukru, 8 łyżeczek kakao, 2 kostki masła, 4 jajka (żółtka).

wykonanie:

Ciasto: Połowę cukru „przepalić" rozprowadzić małą ilością gotującej wody, rozgotować. Dodać resztę składników: miód, tłuszcz, przyprawy. Po zagotowaniu wystudzić. Jajka z resztą cukru ubić i połączyć z wystudzoną masą, dodać mąkę, sodę i sparzony wcześniej wodą amoniak. Krem czekoladowy: Gotujemy kakao z mlekiem i cukrem do konsystencji gęstej śmietany. Po wystudzeniu łączymy z masłem i 4 utartymi żółtkami.

LIKIER RÓŻANY

składniki:

Głęboki talerz płatków róż, 1 kg cukru, 1 l. wody, ½ l. spirytusu, 1 łyżeczka kwasku cytrynowego.

wykonanie:

Płatki posypać kwaskiem na chwilę przed sparzeniem. Po zaparzeniu płatków zasypać cukrem i zalać spirytusem. Odstawić na 2 tygodnie.

Taca kawowa z I pol. XX w.

RACUCHY

składniki:

1/2 kg mąki pszennej, 50 g świeżych drożdży (pół tradycyjnego opakowania), lub 25 g suchych, szczypta soli, 1 - 2 łyżki cukru, 1 jajko, 1,5 szklanki letniego mleka.

wykonanie:

Mąkę przesiać do naczynia, dodać szczyptę soli, wymieszać, pośrodku zrobić wgłębienie. Do wgłębienia pokruszyć świeże drożdże, zasypać je cukrem, zalać 1/2 szklanki letniego mleka. Odstawić na 10 - 15 minut. Potem dodać resztę mleka, jajko i wymieszać. Odstawić na minimum godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przygotować kubek z gorącą wodą. Ciasto nabierać łyżką, maczaną uprzednio w wodzie. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

CYTRYNÓWKA

składniki:

3 cytryny,
1/2 l. zimnej wody,
1 szklanka cukru,
pół litra spirytusu.

wykonanie:
Cytryny dokładnie umyć, obrać i rozdrobnić i gotować w półlitrze wody z cukrem. Po zagotowaniu i wystudzeniu wlać spirytus i odstawić 3-4 dni. Potem odcedzić, wycisnąć cytryny i rozlać do butelek.

Pamiątkowe zdjęcie ślubne z 1935 r.

NALEWKA

składniki:

2 kg dojrzałych wiśni,
1/2 l. spirytusu,
1/2 l. wódki,
10 migdałów,
200 g cukru.

wykonanie:
Połowę wiśni drylujemy, a drugą połowę pozostawiamy z pestkami. Owoce i migdały zalewamy wódką i spirytusem, odstawiamy na około dwa tygodnie. Następnie zlewamy płyn do innego naczynia, a owoce zasypujemy cukrem i czekamy żeby puściły sok. Cukier powinien całkowicie się rozpuścić w ciągu 7 dni. Od czasu do czasu należy potrząsać naczyniem. Następnie łączymy uzyskany syrop z wcześniej zlanym płynem, mieszamy i rozlewamy do butelek.

KACZKA PIECZONA

składniki:

1 kaczka, 2 ząbki czosnku, 4 łyżki smalcu, 1 cebula, majeranek, tymianek, lubczyk, 1 szklanka domowego, czerwonego wina, 50 g. słoniny, 1 łyżka cukru, 2 łyżki mąki

wykonanie:
Kaczkę umyć i zamarynować w startym czosnku i przyprawach przez kilka godzin. Połówki kaczki wysmażyć na smalcu. Następnie wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na 1,5 godziny. Pod koniec pieczenia podlać winem. Miękką kaczkę podzielić na porcje i podawać z modrą kapustą, ziemniakami, kluchami na łachu (parownymi).

MAKARON SWOJSKI

składniki:

1/2 kg mąki,
5 żółtek,
2 całe jajka,
szczypta soli.

wykonanie:
Wszystkie składniki zagnieść. Ciasto rozwałkować, pokroić i posiekać.

CHLEB RAZOWY

składniki:

1,5 litra ciepłej wody,
1 kg mąki pszennej (500) lub orkiszowej,
1 szklanka mąki żytniej razowej,
¾ szklanki płatków owsianych,
1 szklanka otrębów żytnich, 3 łyżeczki soli,
3 łyżeczki cukru, 3 łyżki zakwasu,
1/2 szklanki siemienia lnianego,
1/2 szklanki słoneczniku łuskanego,
1/2 szklanki pestek z dyni.

wykonanie:

Wszystkie składniki wymieszać, zostawić na 2 godz. w cieple. Potem odłożyć 3 łyżki zakwasu do lodówki na następne pieczenie. Ciasto włożyć do foremek wysmarowanych oliwą i tartą bułką. Zostawić na 12 godz (może być mniej jak wyrośnie). Wierzch posmarować oliwą i przykryć.
Piec 80 min plus 15 min w temp 200 st.

KREM ZE SZPARAGÓW

składniki:

3 paczki szparagów,
1 łyżeczka cukru,
1 łyżeczka soli,
łyżka masła ,
1/2 szklanki śmietany z 3 żółtkami.

wykonanie:

Ugotować szparagi z cukrem i solą.
Przetrzeć przez gęste sito. Zaciągnąć mąką. Dodać łyżkę masła. Następnie dodać śmietanę z żółtkami.

PIEROGI Z JABŁKAMI

składniki:

1/2 kg mąki z wodą, szczypta soli, jajko, jabłka.

wykonanie:

Zagnieść ciasto, następnie rozwałkować i wydusić. Krążki nadziewać jabłkami (jabłka powinny być kwaskowe). Gotować do miękkości.

KURCZAK ZE SZPINAKIEM

składniki:

piersi z kurczaka,
szpinak,
czosnek, sól, pieprz,
szczypiorek, masło.

wykonanie:

Piersi z kurczaka pokroić, posolić, popieprzyć. Szpinak posolić do smaku, dodać czosnek, szczypiorek, masło. Zwinąć i smażyć na wolnym ogniu

ŻENICHA

składniki:

1 kg dojrzałych owoców dzikiej róży,
5-6 goździków, 1 łyżeczka suszonej mięty,
1 łyżeczka suszonego rumianku,
3 szklanki spirytusu,
2 szklanki 40-procentowej wódki,
2 szklanki miodu, 2 szklanki źródlanej wody.

wykonanie:

Owoce (najlepiej zebrane po pierwszych przymrozkach) umyć, po osuszeniu ponakłuwać i wrzucić do gąsiora. Dodać miętę, rumianek, goździki i zalać spirytusem. Szczelnie zamknąć i zostawić w ciepłym miejscu na 5-6 tygodni, często wstrząsając gąsiorem. Po tym czasie zlać nalewkę, wycisnąć owoce. Zlany płyn przecedzić przez gęste sito. Zagotować miód z wodą, przestudzić i wymieszać z wódką i nalewką. Wlać do szczelnych butelek i zostawić na 4 miesiące.

Wizyta Prezydenta Ignacego Moscickiego w Żychlewie w 1929 r.

ZUPA Z SUSZONYCH GRZYBÓW

składniki:

2 l. wywaru z włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler),
400 g. suszonych grzybów, 1 mała cebula,
2 łyżki masła,2 łyżki mąki, 2 żółtka,1 szklanka śmietany,
natka pietruszki, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.

wykonanie:

Cebulę pokroić w plastry. Grzyby namoczyć pogotować i po odcedzeniu połączyć z cebulą. Następnie udusić na maśle i dodać do wywaru. Dodać zawiesinę z mąki i 5 łyżek wody. Gotować prze kilka minut, zdjąć z ognia, zmiksować i raz jeszcze podgrzać. Żółtka wymieszać ze śmietaną i niewielką ilością gorącego wywaru. Wlać do zupy wymieszać i od razu zdjąć z ognia. Przyprawić. Podawać z grzankami i drobno posiekaną natką pietruszki.

Czepiec biskupiański

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

składniki:

6 solonych filetów śledziowych,
1 szklanka mleka, 1 szklanka śmietany,
½ szklanki jogurtu naturalnego,
2 cebule, 1 jabłko. 1 łyżka posiekanej
pietruszki, sok z cytryny, sól, pieprz.

wykonanie:

Filety namoczyć na noc w mleku. Opłukać w wodzie. Obrane jabłko zetrzeć na grubej tarce i skropić sokiem z cytryny. Cebule pokroić w cienkie plastry, zalać wrzątkiem i odcedzić. Śledzie pokroić, obłożyć cebulą ze startym jabłkiem. Śmietanę wymieszać z jogurtem, doprawić solą i pieprzem. Polać śledzie i schłodzić. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Fotografia w stroju biskupiańskim

MAKOCZYKI

składniki:

ciasto: 2 szklanki mleka,
100 g. drożdży,
200 g. margaryny,
200 g. cukru,
10 żółtek, 1 kg mąki,
masa makowa: 1 kg maku,
olejek migdałowy,
1 jajko, 150 g. margaryny,
100 g. rodzynek, 200 g. bakali.

wykonanie:

Drożdże wygarować z mlekiem, dodać do wcześniej ubitych żółtek z cukrem i wyrabiać, dodając mąkę. Na koniec wlać rozpuszczoną i przestudzoną margarynę i wyrobić. Masa makowa: mak sparzyć w mleku i zmielić maszynką. Następnie dodać cukier, rozpuszczoną margarynę, olejek migdałowy, jajko, rodzynki, bakalie i wszystkie składniki wymieszać. Wyrośniętą część ciasta rozwałkować, posmarować masą makową i zwinąć. Zwinięty strucel pokroić na plastry, które rozklepujemy i układamy na wysmarowanej blaszce. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku. Po upieczeniu i wystudzeniu lukrujemy i posypujemy rodzynkami.

Posrebrzane sztućce z XIX w.

SYROP Z MLECZY

składniki:

550 kwiatów mniszka lekarskiego,
2 l. wody, 3 łyżeczki kwasu cytrynowego,
2 kg cukru.

wykonanie:

Kwiaty zalać wodą. Gotować 20 min., następnie odcedzić. Dodać cukier, gotować 2 godz. Gotowy, gorący miód wlać do słoików i zakręcić. Na zimowe chłody miód dodajemy do herbaty. Syrop stosuje się na przeziębienie.

PĄCZKI Z ŻYCHLEWA

składniki:

1 kg mąki tortowej (może być też ½ kg krupczatki), 1/2 l. mleka, 10 żółtek, 200 g. cukru, 2 budynie śmietankowe, 100 g. drożdży, 250 g. masła, 1 łyżka spirytusu, 1 l. oleju (można dodać odrobinę smalcu).t

wykonanie:

Do mąki dodać wbite jajka, ostudzony budyń i wszystko razem zagnieść. Dodać drożdże wygarowane i spirytus. Ciasto dobrze wyrobić – ubić. Na koniec dodać rozpuszczone letnie masło i wyrobić. Pozostawić w ciepłym miejscu aż wyrośnie. Po wygarowaniu kłaść łyżką kulki i napełnić powidłami. Usmażyć.

PASZTET W KRUCHYM CIEŚCIE

składniki:

pasztet: 150 g. łopatki wieprzowej, 150 g. mięsa z indyka, 200 g. boczku surowego, 350 g. wątróbki drobiowej, 100 g. włoszczyzny, 2-3 jajka, 40 g. bułki tartej, liść laurowy, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, sól, 3 ziarna ziela angielskiego, łyżeczka masła, 1/3 łyżeczki mielonego kminku, ciasto kruche: 300 g. mąki pszennej (krupczatki), 200 g. masła, 3-4 surowe żółtka, ½ jajka do posmarowania, zielona pietruszka.

wykonanie:

Pasztet: wieprzowinę, indyka, boczek, warzywa i przyprawy należy zalać wodą i powoli gotować. Osolić, dodać masło. Gdy mięso stanie się bardzo miękkie odstawić i ostudzić. Wątróbkę obrać z błony, zalać wywarem i dusić około 10 min. Bułkę namoczyć w wywarze. Następnie wątróbkę, bułkę i pozostałe mięso zmielić dwukrotnie dodając kminek, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, jaja i utrzeć na pulchną masę dolewając wywaru.

Ciasto kruche: przesiać mąkę na stolnicę, dodać masło, żółtka, szczyptę soli. Składniki połączyć wstawić do lodówki na ok. 1 godz. Następnie ciasto rozwałkować (1/2 ciasta odłożyć) i wyłożyć nim dno i boki formy. Ciasto piec w gorącym piekarniku 15-20 min. Następnie formę należy wyjąć, nałożyć masę pasztetową przykryć pozostałą częścią rozwałkowanego ciasta. Wierzch ciasta złączyć z bokami, aby pasztet był dokładnie przykryty, posmarować rozmąconym jajkiem, pokłuć do dna szpikulcem i włożyć do gorącego piekarnika. Piec ok. 1 godz. Gorący pasztet wyjąć na płaski półmisek, przybrać pietruszką. Podzielić na porcje. Pasztet można podawać z sosem musztardowym lub korniszonowym.

SOSY

składniki:

sos musztardowy
30-40 g. musztardy, 30 g. cebuli, 40 g. masła, 30 g. mąki, 250 ml rosołu, sól, miód, sos z cytryny.

składniki:

sos korniszonowy
100 g. ogórków w occie, 40 g. cebuli, 40 g. masła 30 g. mąki, 250 ml rosołu sól, miód

wykonanie:

Cebulę udusić na maśle, przetrzeć przez sito i dodać lekko zarumieniona mąkę. Rozprowadzić rosołem, przyprawić musztardą (w przypadku sosu korniszonowego drobno pokrojonymi korniszonami), solą i zagotować. Można dodać masła.

JARZĘBIAK

składniki:

1 l. spirytusu, ¾ l jarzębiny, ½ kg cukru, ½ l. wody.

wykonanie:

Owoce jarzębiny zebrać po pierwszych przymrozkach (tracą wówczas cierpkość). Podgrzać lekko w piekarniku. Następnie zalać cukrem rozpuszczonym w wodzie i spirytusem. Szczelnie zamknąć. Po kilku miesiącach nadaje się do spożycia. Jak napisano w dawnym poradniku: *wódka wyborna, krzepka bardzo i koloru nadobnego.*

KLUSKI Z MAKIEM

składniki:

kluski: 3 szklanki mąki, 1 jajko, letnia woda (tyle ile wchłonie ciasto), 1 łyżeczka masła, ½ łyżeczki soli'
mak: 1 szklanka maku, 1 szklanka mleka, ½ szklanki cukru, cukier waniliowy, 3 łyżki płynnego miodu, 3 łyżki rodzynek, 3 łyżki suszonych śliwek, 3 łyżki orzechów włoskich, 1/3 szklanki śmietany.

Dożynki w Żychlewie w 1956 r.

KAPELUSZE ŻYCHLEWSKIE

składniki:

ciasto: 2 kg ugotowanych ziemniaków, 1 jajko, mąka (ok.3 szkl), 2 łyżki mąki ziemniaczanej, farsz: 1/2 kg.mięsa mielonego - wieprzowego, 1jajko, 2 łyżki bułki tartej, 1 ząbek czosnku, 1 cebula mała, przyprawy: sól pieprz, majeranek,tymianek,bazylia.

wykonanie:

Ziemniaki rozcieramy, łączymy z jajkami,dodajemy obie mąki i sól. Wyrabiamy ciasto jak na kopytka. Następnie przygotowujemy farsz. Łączymymięso, jajko, bułkę namoczoną w wodzie, cebulę smażoną (drobno siekaną), czosnek przeciśnięty przez praskę, przyprawy. Farsz musi być pikantny o wyraźnym smaku. Z ciasta formujemy krążek, nakładamy farsz, przykrywamy drugim krążkiem, zlepiamy i formujemy kapelusze. Oprószamy mąką i wrzucamy na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem oleju. Gotujemy na średnim ogniu, od chwili gdy wypłyną, jeszcze przez ok. 8-10 min. Podajemy gorące, polane roztopionym masłem z bułką tartą, skwarkami ze świeżej słoniny lub z boczkiem wędzonym, smażonym na masełku.

Portret Janiny Wojciechowskiej z Żychlewa

BURACZKI PODSMAŻANE

składniki:

5-6 średnich buraczków ćwikłowych, 1 jabłko, 1 cebula, 2-3 łyżki masła (lub olej), 1 łyżeczka octu, sól, pieprz.

wykonanie:

Ugotowane buraki obrać ze skórki. Przetrzeć z jabłkiem na tarce z drobnymi oczkami. Cebulę skroić i podsmażyć na tłuszczu. Rozprowadzić łyżkę mąki i chwilę podgrzewać, by smaki się połączyły.

Zestaw do przypraw pocz. XX w.

PIEROŻKI Z KAPUSTĄ

składniki:

ciasto: 2 szklanki mąki, 250 g. margaryny, 1 jajko, ½ szklanki kwaśnej śmietany, sól , kminek, farsz: 500 g. kiszonej kapusty, 1 szklana suszonych grzybów, 2 cebule, olej, pieprz, imbir.

wykonanie:

Margarynę posiekać z mąką, jajkiem, śmietaną, solą szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na około 2 godz. Obgotować grzyby, pokroić i podsmażyć na tłuszczu z cebulą, pokrojoną w kostkę. Dodać do ugotowanej wcześniej kapusty, doprawić pieprzem, kminkiem i imbirem. Ciasto rozwałkować, wykrawać jak do pierogów, nałożyć farsz i zlepić. Każdy pierożek posmarować rozmąconym białkiem. Piec na złoty kolor w piekarniku.

SPIS POTRAW

ZUPY

chłodnik pomidorowy 19
czernina 27
tczernina z makaronem i wiśniami 7
eintopf 8
kapuśniak 15
krem ze szparagami 33
kwaśna zupa na żeberkach 27
polewka 9
pomidorowa 9
pomidorowa ze Starej Krobi 21
pomidorowa z ryżem 24
pomidorowa z Wymysłowa 29
rosół wędzony 21
zupa grzybowa z kaszą 25
zupa z suszonych grzybów 34

DANIA GŁÓWNE

boczek w kapuście 17
gulasz z pomidorami 23
kaczka po biskupiańsku 8
kaczka pieczona (Wymysłowo) 32
kaczka z pyzami i modrą kapustą 26
karp w śmietanie 14
karp smażony 29
kapelusze żychlewskie 37
kapuśniaczki 13
kukułcze jaja 12
kurczak w pomidorach 26
kurczak ze szpinakiem 33
kwaśne 26
paprykarz biskupiański 23
pieczona kaczka (Sułkowice) 25
pierogi z jabłkami 33
pierożki z kapustą 37
pojdka 23
schabowy z kostką 7
wątróbka w pomidorach 27
żeberka smażone 15

DESERY

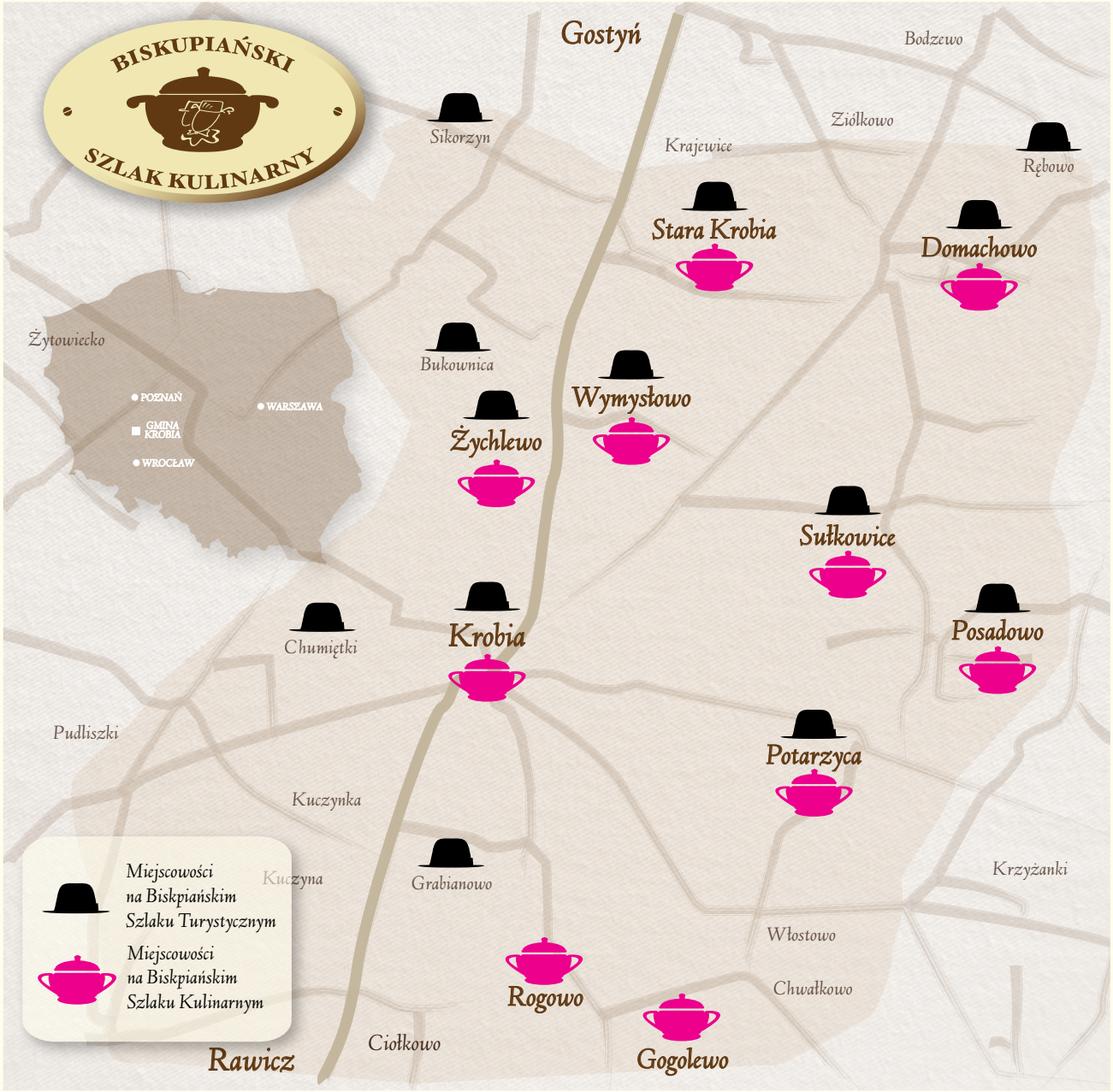
amerykany 30
babka makowa 22
chruściki 30
ciastka kruche 12
drożdżowe ślimaczki 22
dżem z płatków róż 30
jabłecznik 13
kruszonka 10
legumina 16
makoczyki 35
makowiec (Gogolewo) 11
makowiec (Rogowo) 18
mazurek 24
pączki z Żychlewa 35
piernik z Wymysłowa 31
placek 11
placek drożdżowy 5
racuchy 31
racuszki 10
rogale drożdżowe 10
słodkie bułki 9
szachownica 11

PRZYSTAWKI/DODATKI

buraczki podsmażane 37
buraczki z kapustą 16
chleb biskupiański 5
chleb razowy (Rogowo) 17
chleb razowy (Wymysłowo) 33
galat 15
groch z kapustą 20
kalafior z bułką tartą 25
kanapka biskupiańska 4
kanapka z pastą jajeczną 4
kanapka z tuńczykiem 4
kapusta słodko-kwaśna z pomidorem 19
kiełbasa biskupiańska 6
kiełbasa pieczona 6
kluski ćpane (szare) 8
kluski z makiem 36
kluski z powidłami 18
majonez domowy 28
makaron swojski 32
pasztet baci Marysi 21
pasztet w kruchym cieście 36
pomidory w galarecie 14
polędwica 6
rolada z sera 12
sałatka jarzynowa 28
ser wiejski 29
smalec babci Niny 17
sos korniszonowy 36
sos musztardowy 36
sos zielony 12
surówka z pory 25
szare kluski 20
szare kluski z wędzonką 13
szynka tradycyjna biskupiańska 5
śledzie w oleju lnianym 14
śledź w śmietanie 34
śledzie w zalewie pomidorowej 19
śledź zielony w pomidorach 28
ślepe jajo 29

NAPITKI

cytrynówka (Potarzyca) 16
cytrynówka (Wymysłowo) 32
miodówka 18
nalewka 32
nalewka z aronii 22
jarzębiak 36
kompot z suszonych śliwek 20
likier różany 31
sok z wiśni 24
syrop z mleczy 35
wiśniówka 16
żenicha 34


BISKUPIAŃSKI
SZLAK KULINARNY
Gostyń
Bodzewo
Sikorzyn
Ziółkowo
Krajewice
Rębowo
Stara Krobia
Domachowo
Żytowiecko
POZNAŃ
WARSZAWA
GMINA KROBIA
WROCŁAW
Bukownica
Wymysłowo
Żychlewo
Sułkowice
Chumiętki
Krobia
Posadowo
Pudliszki
Potarzyca
Kuczynka
Kuczyna
Grabianowo
Krzyżanki
Włostowo
Chwałkowo
Rogowo
Ciołkowo
Gogolewo
Rawicz
Miejscowości na Biskpiańskim Szlaku Turystycznym
Miejscowości na Biskpiańskim Szlaku Kulinarnym

Wstęp	3
Krobia	4
Domachowo	9
Gogolewo	11
Posadowo	13
Potarzyca	14
Rogowo	17
Stara Krobia	21
Sułkowice	25
Wymysłowo	26
Żychlewo	34
Spis potraw	38
Mapa	39