

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

KWAS CHLEBOWY (1)

25 dag żytniego razowego chleba, 0,5 dag drożdży, 1 cytryna lub kwasek cytrynowy, 4 l wody, 20-25 dag cukru.

Chleb razowy wysuszyć, zalać wrzącą wodą i zostawić na kilka godzin. Gdy płyn przestygnie, przecedzić, dodać cukier, rozpuszczone w cukrze drożdże, sok z cytryny (lub kwasek cytrynowy). Zostawić na 24 godziny, następnie zlać do butelek, zakorkować i wynieść w chłodne miejsce na 3 dni.

KWAS CHLEBOWY (2)

1-2 kromki chleba żytniego razowego, kawałek drożdży, 1-2 łyżki rodzynek, 2-3 łyżki cukru, 4-5 szklanek wody.

ZACIERKA (1)

30 dag mąki pszennej, 2 jajka całe, odrobina soli.

Z mąki, jajek i soli zarobić kruszonkę. Zagotować ją w małej ilości wody. Jeść zalane mlekiem.

ZACIERKA (2)

1/2 kg mąki żytniej, 1 jajko, troszkę wody i odrobina soli.

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

Z podanych składników zagnieść ciasto, tak jak na makaron, porwać na drobne kuleczki i ugotować w małej ilości wody. Potem zalać mlekiem i osolić do smaku.

ZACIERKA KRASZONA

Zarobić twarde ciasto. Ugotować w wodzie krojone w kostkę ziemniaki. Gdy ziemniaki są już miękkie, wrzucać na wrzątek małe, rwane kuleczki z ciasta, czyli zacierki. Po zagotowaniu okrasić przesmażoną słoninką z cebulką.

POLEWKA

11 wody, 11 mleka zsiadłego, 2 łyżki mąki żytniej, 1 szklanka słodkiego mleka, sól do smaku.

Zagotować wodę, wlać mleko zsiadłe i ponownie zagotować. Mąkę roztrzepać w słodkim mleku i zalać wodę zsiadłym mlekiem, zagotować, doprawić do smaku solą. Ugotować ziemniaki w łupinach w oddzielnym garnku. Polewka z ziemniakami to wspaniałe śniadanie lub kolacja.

SER TOPIONY (zgliwiały)

1/2 kg twardego, białego sera, 1 łyżeczka sodki, 1 łyżeczka masła, sól do smaku.

Ser dobrze pokruszyć, posypać sodką i dokładnie wymieszać, pozostawić na 3 godz. w pokojowej temperaturze. Gdy ser już przekiśnie, miskę postawić na garnku z parą. Dodać masło, sól (można dodać kminek, jeśli domownicy lubią tę przyprawę) i masę dobrze mieszać tak długo, aż się ładnie roztopi. Po wystudzeniu gotowy do jedzenia. Dobrze smakuje sam lub na chlebie

BYNCE

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

1 kg mąki pszennej, 1 łyżeczka sodki, kwaśne mleko.

Wszystko dobrze wyrobić i ugnieść. Patelnię smaruje się skórą słoniny i piecze się placuszki.

Tarte ziemniaki, trochę soli, 1 starta cebula, 3 łyżki mąki żytniej.

Placki z tego ciasta piecze się na kuchni węglowej. Należy dobrze wytrzeć fajerki, na które kładzie się łyżką ciasto.

ZUPA NA KWASIE Z KISZONEJ KAPUSTY zwana BIAŁYM BARSZCZEM, KAPUŚCIONKA

Ugotować żeberka wieprzowe z marchwią, pietruszką i liściem laurowym. Wlać kwas z kiszonej kapusty i zaklepać (zaprawić) dwoma łyżkami mąki pszennej na szklance śmietany, zagotować.

CZERWONY BARSZCZ NA KWASIE Z KAPUSTY KISZONEJ

Ugotować nogi wieprzowe z marchwią, pietruszką i liściem laurowym. Pokroić czerwone buraczki w plasterki, włożyć do wywaru mięsnego i chwilę gotować (długo nie gotować, aby nie zmieniły koloru). Następnie wlać kwas z kapusty kiszonej. W szklance mleka rozklepać 2 łyżki mąki pszennej i wlać do barszczyku, dobrze zagotować. Do smaku wsypać łyżeczkę majeranku i pół szklanki śmietany.

KLUSKI PRZECIERANE Z ZIEMNIAKÓW

7 dużych ziemniaków zetrzeć na tarce, odlać trochę wody, wsypać sól. Do ziemniaków wsypać tyle mąki żytniej, aby ciasto było gęste. Zagotować w garnku wodę, osolić i wrzucać łyżką

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

ciasto. Gotuje się tak długo, aż wszystkie opadną na dno garnka. Po ugotowaniu wyłączyć na durszlak i przepłukać zimną wodą. Kluski ziemniaczane nadają się do barszczyków, ale dobre są smażone ze skwarkami ze słoninki.

KLUSKI KULANE Z SAMYCH ZIEMNIAKÓW

2 kg ziemniaków zetrzeć na tarce. Przez lnianą ściereczkę, po małej porcji, odcisnąć starte ziemniaki z wody tak, aby pozostało samo ciasto. Po odcisnięciu osolić. Pozostający na spodzie odcisniętej wody krochmal kartoflany dołożyć do ciasta. Wszystko razem dobrze wymieszać. Zagotować osoloną wodę w garnku. Wrzucać na wodę „ukulane” kluseczki o długości ok. 5 cm. Gotować 25 min. Podawać okraszone przesmażonym boczkiem (można dodać cebulkę).

PIRZOK

Ziemniaki zetrzeć na tarce, odcisnąć na durszlaku. Dodać do smaku pokrojoną cebulę, sól i pieprz. Blachę wyłożyć słoniną lub boczkiem, następnie położyć ciasto ziemniaczane, na wierzch też położyć paseczki słoninki lub boczku. Piec w piekarniku na chrupiąco.

PRAŻUCHY

Ok. 1 kg obranych ziemniaków gotujemy w wodzie bez soli. Gdy są już prawie miękkie, dodajemy 4 płaskie łyżki mąki pszennej. Odczekujemy ok. 10 min., aby mąka zaparowała z ziemniakami. Następnie odcedzamy i tłuczemy pałą, aż się wytworzy jednolita, lepka masa. Solimy do smaku. Łyżką robimy małe kulki i przysmażamy na gorącym tłuszczu. Można też połać na talerzu roztopionym masłem lub usmażonymi skwarkami.

ŻUR

Ok. 3-4 łyżki mąki żytniej zalać letnią wodą. Dobrze roztrzepać. Trzymać w ciepłym miejscu i od czasu do czasu poruszać zacznem. Najlepszy żurek uzyskujemy, gdy kiśnie on w specjalnym

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

naczyniu glinianym tzw. żurowniku. Gotowy zakwas wlewa się na gotującą wodę i zagotowuje. Gotowy żur można doprawić do smaku śmietaną. Do żurku można podać ziemniaki gotowane w mundurkach, a po obraniu okraszone smażonym boczkiem lub słoninką z cebulką.

Innym sposobem przygotowania żurku jest ugotowanie wywaru na kielbasie z dodatkiem liścia laurowego, majeranku i krojonych ziemniaków można dodać też czosnek. Na tak przygotowany wywar wlewa się dopiero zakwas i zagotowuje.

Żur wielkanocny przygotowuje się na białej kielbasie lub wywarze po gotowaniu szynki.

ZUPA Z BANI (DYNI)

Banię średniej wielkości (ok. 2kg) należy przekroić na pół, usunąć nasienie, a następnie pokroić w kostkę. Zalać wodą i odrobinę posolić. Gotować do miękkości. Przetrzeć przez gęste sito. Oddzielnie zagotować mleko i połączyć z banią. Dla uzyskania większej gęstości można doprawić łyżką mąki pszennej. Do smaku dodajemy cukier. Zupa dobrze smakuje z zacierkami z żytniej mąki lub ziemniaczanymi.

KWAS Z BURAKÓW czyli KULIS lub KULEŚNIAK

10 dag suszonych grzybków, 4 małe czerwone buraczki, 1 cebula, 3 listki laurowe, kilka ziarenek pieprzu, majeranek.

Grzybki suszone zalać gorącą wodą, pozostawić do sparzenia. Buraczki pokroić w plastry, polać octem i odstawić na chwilę. Do garnka wlać 2 litry wody, lekko podgrzać. Wrzucić odcisnięte grzyby, przygotowane buraczki, cebulę, liście laurowe i pieprz. Wszystko razem gotować. Kiedy kwas będzie miał ładny, klarowny kolor wyjąć buraczki. Do smaku doprawić octem, cukrem, majerankiem. Przez chwilę jeszcze gotować.

JARMUŻ

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

Ugotować kaszę na żeberkach lub skórkach od słoniny.

Następnie sparzyć listki lebiody, posiekać je i wrzucić do ugotowanej kaszy. Można doprawić do smaku zasmażką z mąki, cebuli i słoniny. Oprócz lebiody można dodać liście pokrzywy i liście buraczane. Potrawę tę można podawać na gęsto lub jako zupę z dodatkiem tłuczonych ziemniaków, polanych skwarkami.

CZERNINA lub CZARNINA

Ugotować rosół z kaczego mięsa, z dodatkiem włoszczyzny, a następnie wlać krew kaczą zmieszaną z octem i mąką (dobrze jest dodać do mąki pszennej 1 łyżkę mąki ziemniaczanej, aby się zupa nie zwarzyła). Czerninę można przyrządzać na dwa sposoby: z przyprawami i bez nich. Do najważniejszych przypraw dodawanych do czerniny należą: suszone gruszki i śliwki, majeranek, cząber oraz cukier do smaku. Niektórzy dodają jeszcze trochę cynamonu i cukier wanilinowy. Czerninę podaje się najczęściej z kluskami ziemniaczanymi lub kluskami z mąki pszennej, tzw. kładzionymi.

KLUSKI Z MAKIEM (potrawa wigilijna)

Mak sparzyć wrzątkiem, utrzeć z cukrem w makutrze.

Ugotować krojony makaron, przelać zimną wodą. Wymieszać makaron z makiem. Można dodać rodzyнки, miód, cynamon.

KAPUSTA Z GROCHEM lub FASOLĄ (potrawa wigilijna)

Grochu (fasoli) o połowę mniej niż kapusty. Oddzielnie gotuje się kapustę i fasolę. Kapustę „uprzążyć” z dodatkiem ziela angielskiego, liścia laurowego i przesmażonej na oleju cebuli.

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

Fasolę lub groch ugotować do miękkości, osolić, można też wsypać mielonego pieprzu, częściowo utłuc. Oba składniki dobrze wymieszać.

SZKAPLERZE (kluski rwane)

Ciasto jak na zacierki. Bryłkę ciasta należy podzielić na kilka części. Każdą z części ukulać w rulon i z niego rwać kluski. Gotować w osolonej wodzie. Podawać kraszone stopioną słoninką z cebulką.

PARZYBRODA

Jest to potrawa przygotowana na gęsto z kapuśniaku ze słodkiej kapusty z ziemniakami i do tego smaży się chleb pokrojony w kostkę, okraszony słoniną i przesmażoną cebulką.

ZUPA OWOCOWA

3 litry wody, 1 kg owoców (jagód, wiśni), 1 szklanka śmietany, sól, cukier.

Świeże owoce wrzucić na gotującą się wodę, pogotować ok. 10 minut. Doprawić do smaku odrobiną soli i cukrem. Na koniec wlać śmietanę. Podawać z makaronem, lanymi kluskami lub grzankami.

BARSZCZ CZERWONY WIGILIJNY

2 litry wody, 3/4 kg buraków czerwonych, 112 kwaśnych jabłek, 3 cebule, 2 ząbki czosnku, 4 suszone grzyby, kwas buraczany, cukier, sól i pieprz do smaku.

Co jedzono na Kujawach?

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:12 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:32

Buraki obrać i ugotować do miękkości. Wyjąć, zetrzeć na tarce i ponownie włożyć do wywaru. Oddzielnie ugotować grzyby, cebulę i jabłka. Połączyć z wywarem buraczanym, posolić, zagotować, odstawić na 1 godzinę. Następnie podgrzać, doprawić do smaku kwasem buraczanym roztartym z solą, czosnkiem i pozostałymi przyprawami. Przecedzić.