



Smaki
Nowej Galicji



Smaki
Nowej Galicji

Smaki Nowej Galicji



SWISS
CONTRIBUTION

Redakcja:
Ewa Kucharczyk

Korekta:
Małgorzata Milewska


Zdjęcia:
Archiwum LGD, Fotolia

Skład i opracowanie graficzne:
Szczepan Żywno


© Copyright by LGD Nowa Galicja 2014
© Copyright by Wydawnictwo BUK 2014
Wszelkie prawa zastrzeżone. All rights reserved.

ISBN 978-83-62668-81-6

Wydawca:

 ul. Kleeberga 14B, 15-691 Białystok
WYDAWNICTWO

Druk i oprawa:

 ul. Kleeberga 14B, 15-691 Białystok

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu
współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej



Wprowadzenie

Oddajemy w ręce Państwa publikację promującą tradycyjne smaki potraw obszaru działania Lokalnej Grupy Działania „Nowa Galicja”.

Tak jak zabytki ruchome, tak i tradycja wykonywania potraw jest bardzo charakterystyczna dla regionu jasielszczyzny. Niejednokrotnie dom rodzinny, jego tradycje, tożsamość ojczyzny lokalnej kojarzą nam się z potrawami danego domu. W naszych wspomnieniach wracamy często do naszych mam, ciotek, znajomych i wspominamy potrawy przygotowywane przez nich.

Oddając tę pozycję chcemy zachować dla potomnych wszystko to, co najlepsze w naszej kuchni regionalnej, bez której nasze życie byłoby ubogie.

Zachęcam do zapoznania się z publikacją i popróbowania sił w przygotowywaniu wspaniałych potraw prezentowanych w tej publikacji.

*Małgorzata Salacha
Prezes Stowarzyszenia
pn. Lokalna Grupa Działania Nowa Galicja*

Rozdział I

Stowarzyszenie pn. Lokalna Grupa Działania Nowa Galicja

Gminy członkowskie

Misją Stowarzyszenia jest pielęgnowanie bogactwa kulturalnego, historycznego oraz przyrodniczego wraz z podnoszeniem jakości życia.

Stowarzyszenie pn. Lokalna Grupa Działania Nowa Galicja powstało w oparciu o statut uchwalony w 2008 r., w wyniku wspólnego działania środowisk z 5 gmin powiatu jasielskiego: gminy Kołaczyce, Tarnowiec, Jasło, Dębowiec i Osiek Jasielski. LGD Nowa Galicja to grupa prywatnych i publicznych uczestników działających jako partnerzy, pracujących nad formułowaniem strategii i planu działań. Grupa działa pod Zarządem Pani Prezes Małgorzaty Salacha oraz Wiceprezesów Pani Małgorzaty Dubiel oraz Pana Bogusława Wójcika. Bardzo ważnym dla grupy wydarzeniem było przyjęcie „Lokalne Strategii Rozwoju” (LSR) w styczniu 2009 r. oraz podpisaniu „Umowy o warunkach i sposobie realizacji LSR” z Samorządem Województwa Podkarpackiego, dzięki której Stowarzyszenie uzyskało ponad 7 mln zł na działalność oraz realizację LSR w latach 2009–2015.

Założeniem LGD jest działanie oddolne – dbać o rozwój własnego regionu, promować go i wykorzystywać lokalne zasoby. Sto-

warzyszenie LGD działając na rzecz rozwoju obszarów wiejskich, uwzględnia ochronę oraz promocję środowiska naturalnego, krajobrazu i zasobów historyczno-kulturowych, rozwój turystyki oraz popularyzację i rozwój produkcji wyrobów regionalnych.

Obszar LGD należy do regionów znanych z kultywowania tradycji ludowej. Folklor jasielski jest przekazywany młodemu pokoleniu głównie przez działalność zespołów muzycznych, regionalnych odtwarzających dawne zwyczaje i obrzędy; corocznie w gminach należących do LGD organizowane są imprezy promujące produkty lokalne i tradycyjne. Należą do nich m.in.: Podkarpackie Miodobranie w Kołaczycach, Festiwal Smaków Regionalnych – Święto Pierogów w Tarnowcu, Międzynarodowy Festiwal Folkloru Karpat w Trzcinicy (gm. Jasło), Dni Osieka Jasielskiego i Dni Dębowca oraz szereg imprez typu dożynki, święto chleba, festyny. Region Jasielski słynie już w Polsce i Europie z plantacji winorośli oraz powstającego tutaj wina. W Jasle co roku organizuje się Międzynarodowe Dni Wina.

Jasielska kuchnia lokalna to niewątpliwie jeden z największych skarbów kulturowego dziedzictwa. Proziaki, pierogi z mięta, barszcz biały,

chleby pieczone na drewnie i liściu kapusty, gomółki, potrawy z kapusty, grochu, kołaczki i wspinała wędliny to tylko niektóre z wielu tradycyjnych produktów. Dochodzą do tego coraz to nowsze specjały oparte o lokalne produkty. Promowane są one na różnego rodzaju imprezach, a także zapisywane i przekazywane dalej, jak np. poprzez ich zbieranie i publikację w takiej książce jak ta.

Gmina Dębowiec

Gmina Dębowiec położona jest na południe od siedziby powiatu – Jasła, zajmuje powierzchnię 86 km², zamieszkuje ją ponad 8600 mieszkańców. W skład gminy wchodzi 13 miejscowości. Położenie gminy na skraju Magurskiego Parku Narodowego, walory naturalne oraz bogata historia i liczne zabytki są magnesem przyciągającym turystów w ten region. Najczęściej odwiedzanym miejscem przez rzesze pielgrzymów z Polski i z zagranicy jest Sanktuarium Matki Bożej Saletyńskiej w Dębowcu, gdzie znajduje się Figura Matki Bożej Płaczącej z La Salette. Sanktuarium wybudowano na początku XX wieku w zabytkowym podworskim parku, gdzie rośnie 500-letni dąb. Na jego terenie znajduje się kalwaria, wzorowana na tej z La Salette oraz źródło z cudowną wodą. Odbywają się tutaj coroczne Saletyńskie Spotkania Młodych, na które przyjeżdża po kilka tysięcy osób. Sanktuarium Matki Bożej Saletyńskiej w Dębowcu decyzją Stolicy Apostolskiej otrzymało tytuł Bazyliki Mniejszej. Uroczystości odbyły się w niedzielę 20 maja 2012 r. Akt nadania tytułu wręczył bp Kazimierz Górny. Obiektem, który w Dębowcu trzeba koniecznie odwiedzić, jest Kościół Parafialny pw. św. Bartłomieja Apostoła. Zbudowany w 1848 roku, w stylu zbliżonym do baroku, z pięknym ołtarzem głównym, w którym widnieje namalowany na desce wizerunek patrona, pochodzący z XVII wieku. Na cmentarzu parafialnym znajduje się mogiła powstańców z 1863 r. oraz kwatera z okresu I wojny światowej z poległymi żołnierzami w maju 1915 r. Ponadto XIX-wieczny kościółek, w którym znajduje

się zabytkowy krucyfiks ocalały z pożaru Dębowca. W pobliżu kościoła św. Bartłomieja Apostoła znajduje się mający ponad 200 lat dom z krzyżem na ścianie, który kiedyś był przytułkiem dla ubogich. Ciekawym obiektem jest również dawna „rotmistrzówka” z figurą św. Floriana przed wejściem, zbudowana z kamienia, cegły i drzewa modrzewiowego. Interesującą miejscowością gminy jest Cieklin, w którym znajduje się kościół parafialny pw. św. Michała Archanioła z XIX wieku, zbudowany z kamienia pochodzącego z góry Cieklinki pod kierunkiem majstrów włoskich, w stylu neogotyckim. Konsekracji kościoła w 1904 r. dokonał św. Józef Pelczar – ówczesny biskup przemyski. W miejscowości tej znajduje się Muzeum Narciarstwa Polskiego, którego Cieklin stał się kolebką za sprawą Stanisława Barabasza, który właśnie tu skonstruował pierwsze polskie narty. Na cmentarzu parafialnym znajdziemy nagrobek prawnuka Tadeusza Kościuszki. W Cieklinie oraz jego najbliższej okolicy znajduje się sześć cmentarzy z okresu I wojny światowej. Do najciekawszych zaliczamy cmentarze: nr 14 w Cieklinie, wybudowanym w formie parkowej według projektu Johanna Jägera, spoczywa 101 żołnierzy niemieckich i 444 Rosjan oraz nr 11 w Woli Cieklińskiej zaprojektowany przez Dusza Jurkovicza na planie dwóch zachodzących na siebie okręgów. W Woli Dębowieckiej ciekawym obiektem jest dobrze zachowany drewniany dwór, który był częścią całego kompleksu dworskiego. Folusz to malownicza miejscowość położona wśród lasów, stanowi bramę turystyczną Magurskiego Parku Narodowego. Do największych atrakcji tej miejscowości zaliczymy pomnik przyrody nieożywionej „Diabli Kamień”, z którym związane są liczne ciekawe legendy oraz niewielki, ale efektownie wyglądający zwłaszcza zimą Wodospad Magurski. W miejscowości tej znajduje się węzeł szlaków turystycznych, którymi wędrując możemy poznać uroki Magurskiego Parku Narodowego oraz dotrzeć w Pasma Magury Wątkowskiej, gdzie znajduje się obelisk papieski postawiony przez jasielskich turystów z okazji 50. rocznicy odprawienia w tym miejscu mszy świętej przez Karola Wojtyłę, późniejszego papieża – Jana Pawła II.

Na Foluszu warto również zobaczyć maszyny i urządzenia służące do wydobycia ropy naftowej, które zgromadzono obok budynków kopalni. Ponadto można skorzystać z oferty stawów hodowlanych łowiąc samodzielnie pstrągi do konsumpcji. Gmina Dębowiec posiada dobrze rozwiniętą infrastrukturę turystyczną – liczne szlaki piesze, rowerowe oraz dobrą bazę noclegową.

Gmina Jasło

Gmina otacza pierścieniem miasto Jasło, zajmuje powierzchnię 93 km², zamieszkała jest przez ponad 16 000 osób. W skład gminy wchodzi 18 wsi podjasielskich, które zawsze związane były z Jasłem, w którym znajduje się siedziba gminy z racji centralnego położenia. Gmina Jasło to obszar o zróżnicowanym krajobrazie, leżący na terenie Pogórza Ciężkowickiego, Strzyżowskiego oraz w Dołach Jasielsko-Sanockich. Posiada bogatą historię od czasów prehistorycznych, wiele pamiątek przeszłości, które często świadczą o ciężkich losach tej Ziemi. Turyści odwiedzający teren gminy mogą poznać wiele ciekawych miejsc, łącznie z największą atrakcją zwaną „Karpacką Troją” w Trzcinicy, gdzie znajdują się najstarsze w Polsce osady obronne z początków epoki brązu 2100–1300 p.n.e. oraz jedno z najstarszych grodzisk słowiańskich pochodzące z 780–1030 r. n.e. Odnaleziono tu około 150 tysięcy eksponatów archeologicznych potwierdzających istnienie na tym terenie osadnictwa od okresu paeolitu do średniowiecza. W Trzcinicy powstał skansen archeologiczny z nowoczesnym muzeum. Na terenie gminy znajdują się również kurhany z epoki ceramiki sznurowej sprzed 4500 lat. Obiektami, które warto poznać, są zabytkowe świątynie. W Trzcinicy znajduje się kościół zabytkowy pw. św. Doroty. Wzniesiony prawdopodobnie pod koniec XV w. z cenną polichromią renesansową z połowy XVI w. oraz manierystyczną z połowy XVII w. Kościół ten kryty jest gontem. W Szebniach – kościół drewniany pw. św. Marcina, zbudowany w 1605 r. z wystrojem w stylu barokowym, pochodzącym z XVIII w. z cennymi

polichromiami. Obiekty te są elementami Szlaku Architektury Drewnianej. Do ciekawych obiektów sakralnych zaliczymy również kościół neogotycki pw. św. Stanisława Biskupa Męczennika z 1906 r. w Osobnicy oraz kościół neoromański pw. św. Wawrzyńca z lat 1904–1906 w Warzycach. W gminie Jasło pod stałą opieką znajdują się miejsca pamięci narodowej. Należą do nich cmentarze z okresu II wojny światowej. Cmentarz w Warzycach, gdzie w latach 1940–1944 hitlerowcy zamordowali 5000 osób oraz cmentarz w Bierówce, cmentarz jeńców radzieckich z „oboju głodowego” w Szebniach. Na terenie gminy znajduje się pięć cmentarzy z okresu I wojny światowej. Do najciekawszych zaliczymy położony na wzgórzu wśród dębów cmentarz nr 20 w Bierówce w kształcie koła z czterema kamiennymi obeliskami na środku. Cmentarz nr 16 w Osobnicy ze ścianą pomnikową, w której znajduje się płaskorzeźbiona głowa Chrystusa. Ciekawym i nieodłącznym elementem krajobrazu polskiej wsi są dwory i dworki, będące pozostałością po dworach ziemiańskich zamieszkujących ten teren. Część z nich popada w ruinę. Do dwóch najpiękniejszych zaliczyć możemy dwór rodziny Gorayskich w Szebniach otoczony pięknym założeniem parkowym oraz dworek w Wolicy obecnie użytkowany jako Dom Dziecka. W miejscowości Trzcinica warto również odwiedzić zespół dworski z parkiem wybudowany w XVIII w., gdzie obecnie znajduje się Zespół Szkół. W gminie Jasło tradycję ludową kultywują twórcy ludowi, prężnie działa ludowy zespół „Trzcinicoki”. Trzcinica jest miejscem corocznego Międzynarodowego Festiwalu Folkloru Karpat. Do atrakcji turystycznych gminy Jasło zaliczymy również Międzygminny Szlak Turystyczny Święcany – Przybówka przebiegający widokowymi terenami obok najciekawszych zabytków oraz szlak spacerowy Warzyce – Gorajowice. Mało uczęszczane boczne drogi z licznymi punktami widokowymi nadają się także do uprawiania turystyki rowerowej. Gmina ze swoją bazą noclegową i gastronomiczną może stanowić doskonałe miejsce stwarzające możliwości do poznania powiatu jasielskiego.

Gmina Osiek Jasielski

Gmina Osiek Jasielski leży w południowej części powiatu jasielskiego, na lewym brzegu Wisłoki, przy trasie Gorlice – Dukla, zajmuje powierzchnię 60,5 km². Gmina składa się z 8 sołectw, w których zamieszkuje 5430 osób. Położenie gminy na terenie Pogórza Jasielskiego oraz Beskidu Niskiego, walory naturalne, bogata historia i zabytki, a także bliskość Magurskiego Parku Narodowego są walorem przyciągającym turystów w tę część powiatu. Ciekawą miejscowością, od której warto rozpocząć zwiedzanie gminy jest jej siedziba – Osiek Jasielski, który do okresu międzywojennego posiadał prawa miejskie, nadane przez króla Kazimierza Wielkiego w 1365 r., a jako królewszczyzna miejscowość otrzymała różne przywileje handlowe i celne. O dawnym znaczeniu miejscowości przypomina dziś duży rynek i otaczające go stare domy mieszczkańskie, piwnice średniowiecznego zamku oraz resztki fortyfikacji z przełomu XVI i XVII w. Najcenniejszym zabytkiem Osieka Jasielskiego jest drewniany, kryty gontem, modrzewiowy kościół pw. Przemienienia Pańskiego z 1419 r., we wnętrzu którego zachowały się barokowe ołtarze, piękna polichromia, ambona, konfesjonały, krucyfiks i chrzcielnica z I połowy XVI w. W rynku stoi ciekawa kamienna figura św. Floriana z 1906 r., a na obszarze całej miejscowości porozrzucanych jest również kilka murowanych kapliczek z przełomu XIX i XX wieku. Ciekawe obiekty sakralne spotkamy również w miejscowości Załęże, gdzie na wzniesieniu znajduje się kościół parafialny pw. św. Jana Chrzciciela, wybudowany w 1760 r. We wnętrzu warto zwrócić uwagę na krucyfiks późnogotycki – sprzed 1550 r. i malowane w XV w. obrazy – Matka Boska z Dzieciątkiem, Matka Boska Apokaliptyczna oraz polichromie z XVIII i XIX w. W miejscowości Pielgrzymka znajduje się drewniana XVIII-wieczna cerkiew pw. św. Michała Archanioła, w której według legendy, miał miejsce ślub Maryny Mniszchówny z Dymitrem Samozwańcem. W cerkwi można obejrzeć zabytkową chrzcielnicę, ikonę Matki Bożej z Dzieciątkiem z 1605 r. oraz XVII-wieczny Grób Pański. We wsi Samokłęski na uwa-

gę zasługuje XIX-wieczny klasycystyczny kościół, konsekrowany w 1857 r., wybudowany na miejscu dawnej świątyni z fundacji Jana Mniszcha. Zwiedzając gminę Osiek Jasielski trzeba koniecznie odwiedzić Mrukową, w której ślady osadnictwa pochodzą jeszcze sprzed naszej ery. Na szczycie Góry Zamkowej odnajdziemy pozostałości starego zamczyska obronnego, które jest owiane licznymi legendami. W lesie, na stokach góry Trzy Kopce, znajduje się neogotycka kaplica Matki Bożej, w której mury wmurowany jest kamień z odbitymi stópkami posągu Matki Boskiej Tarnowieckiej, która tędy była przewożona z Węgier do Jasła. Obok kaplicy znajduje się bijące źródło z uzdrawiającą, jak wierzą okoliczni mieszkańcy, wodą. Do kapliczki prowadzi leśna droga z bardzo oryginalnymi stacjami drogi krzyżowej. Z miejscem tym wiąże się wiele ciekawych legend i podań. Teren gminy nadaje się świetnie do turystyki weekendowej, jest atrakcyjny przede wszystkim dla turysty rowerowego. Wyznaczono kilka szlaków rowerowych, które przebiegają obok ciekawych zabytków oraz terenami niezwykle widokowymi. Natomiast południowa część gminy posiada dobrze rozwiniętą sieć szlaków pieszych, którymi wędrując możemy poznać wiele uroczych miejsc na terenie Magurskiego Parku Narodowego. W gminie Osiek Jasielski znajduje się dobrze rozwinięta baza noclegowa w gospodarstwach agroturystycznych oraz jedyna taka w powiecie, baza sportowo-rekreacyjna z profesjonalnym kortem, bieżnią oraz boiskami do gry w siatkówkę i koszykówkę. Ze względu na występujące tu bardzo korzystne warunki wiatrowe, w miejscowości Pielgrzymka funkcjonuje kilka elektrowni wiatrowych.

Gmina Tarnowiec

Gmina Tarnowiec leży we wschodniej części powiatu jasielskiego, na lewym brzegu rzeki Jasiołki i zajmuje powierzchnię 63 km². Zamieszkuje ją ponad 9000 mieszkańców w 17 miejscowościach. Teren gminy położony jest na malowniczych pagórkach Pogórza Jasielskiego.

Posiada wiele zabytków, bardzo ciekawą historię i jest chętnie odwiedzany przede wszystkim przez grupy pielgrzymów. Tarnowiec należy do jednej z najstarszych miejscowości w powiecie jasielskim, pierwsza wzmianka pochodzi z 1255 r. Miejscowość ta słynie przede wszystkim z Sanktuarium Matki Bożej Zawierzenia oraz cudownej, dwukrotnie koronowanej figurki Matki Bożej Tarnowieckiej z XV w. Parafia tarnowiecka powstała w XIV w., a pierwszy drewniany kościół istniał do ok. 1600 r. Następny przetrwał do 1760 r. W tym czasie, dzięki staraniom dziedzica Kuropatnickiego z Tarnowca, postawiono świątynię murowano-drewnianą i umieszczono w niej łaskami słynącą Figurę Matki Boskiej, uratowaną ze zgliszcz jasielskiego klasztoru karmelitów. Trafiła tu po licznych perypetiach, ponieważ władze austriackie, nieprzychylnie kultowi maryjnemu, kazały ją umieścić w Dukli. Z pomocą proboszcza, hrabina Kuropatnicka wykupiła Figurę i umieszczoną ją w kościele. Stała się ona obiektem kultu i coraz liczniejszych pielgrzymek. Podjęto więc decyzję o budowie nowego murowanego kościoła. W 1925 r. odbyła się uroczysta koronacja Tarnowieckiej Madonny, dokonana przez biskupa Karola Fischera – byłego proboszcza parafii tarnowieckiej. Niestety, budowę nowego kościoła przerwała wojna, a Niemcy skonfiskowali większość materiałów budowlanych. W 1944 r. Tarnowiec znalazł się na linii działań wojennych, zdecydowano więc o ukryciu Figury w Jedliczu. Wiosną 1945 r. ocalała figura Matki Bożej powróciła w uroczystej procesji do tarnowieckiego kościoła, a w 1949 r. przeniesioną ją do nowej murowanej świątyni, znajdującej się jeszcze w stanie surowym. Dziś zajmuje honorowe miejsce nad późnobarokowym ołtarzem głównym. Pielgrzymi odwiedzają też tarnowiecką Małą i Dużą Kalwarię ze stacjami drogi krzyżowej i kapliczkami różańcowymi. Duża Kalwaria jest jednym z trzech tego typu miejsc na świecie i stanowi pomnik poświęcony nienarodzonym dzieciom. Ciekawymi obiektami w gminie są zabytkowe dwory. W Tarnowcu znajduje się klasycystyczny XIX-wieczny dwór z nielicznymi zabudowaniami podwor-

skimi, który pozostał po byłym właścicielu tych dóbr Janie Leszczyńskim. Otoczony jest starym parkiem krajobrazowym z okazami wiekowych drzew z aleją lipową. W dworze odkryto malowidła ścienne, których wykonanie przypisuje się Stanisławowi Ignacemu Witkiewiczowi-Witkacemu. W Łubnie Szlacheckim dwór ziemiański wzniesiony został w I połowie XIX w. na planie wydłużonego prostokąta, otoczony jest starym parkiem o XVII-wiecznym rodowodzie. Do ciekawych miejsc w Tarnowcu możemy zaliczyć również pomnik grunwaldzki na wzniesieniu przy drodze do Potakówki – ustawiony w 1910 r. – zniszczony w czasie II wojny światowej, a następnie odbudowany po zakończeniu działań wojennych. Na cmentarzu parafialnym znajduje się pomnik ku czci żołnierzy Polski Podziemnej oraz kwatery z I wojny światowej. Nad Brzezówką dominuje wzgórze Grodzisko (336 m n.p.m.), na szczycie którego znajduje się grodzisko wzniesione w XI w., które owiane jest licznymi legendami. W miejscowości Dobrucowa w lesie w 1943 r., hitlerowcy masowo rozstrzelali ok. 3500 osób. W miejscu kaźni stoi obecnie pomnik upamiętniający to wydarzenie. Na terenie całej gminy Tarnowiec spotkać można wiele kapliczek i figur przydrożnych wybudowanych w XIX i na początku XX w. Czyste powietrze, zalesione tereny, rzeka, piękne krajobrazy, zabytki, Sanktuarium zachęcają do wypoczynku i poznania tej ziemi oraz służą rozwojowi turystyki przede wszystkim pielgrzymkowej oraz rowerowej.

Źródło: Powiat Jasielski, Mapa Turystyczna, Wydawnictwo *Compass Kraków*, wydanie I

Gmina Kołaczyce

Pragnę zaprosić Państwa do zwidzenia gminy Kołaczyce.

Jadąc od Jasła mijamy Rezerwat przyrody Goleisz.

Powstał w 2000 roku jako rezerwat geologiczny. Jego powierzchnia to 27,24 ha. Przedmiotem ochrony są wschodnie skały piaskowca

ciężkowickiego wraz z otaczającym lasem gradowym, ze stanowiskami rzadkich i chronionych gatunków roślin w runie, a także śladami grodziska wczesnośredniowiecznego i ruinami średniowiecznego zamku obronnego Goleisz.

Goleisz to inaczej teren odkryty, odkryte wzgórze. W XII-XIV wieku strategiczne miejsce ze względu na położenie wzgórza nad Wisłoką.

Budowę zamku Goleisz rozpoczęto przed 1319 rokiem. Został zniszczony w 1657 roku w wyniku najazdu księcia siedmiogrodzkiego Jerzego II Rakocznego. Warownia strzegła traktu handlowego prowadzącego z Kleci do Jasła przez Sowinę, Bieździadkę, który do 1340 roku biegł na Węgry przez te osady.

Goleisz był stolicą administracyjną rozległych dóbr klasztornych i miejscem zbiorczym dla sił zbrojnych, które opat był zobowiązany wystawić na każde pospolite ruszenie. Z Goleiszem związana jest historia miejscowości Krajowice.

Krajowice – założyli benedyktyni z Tyńca w XII wieku. Osadą władał ród Bogoriów herbu Bogoria. W wyniku sporu pomiędzy zakonem tyńieckim a rodem Bogoriów, król Władysław Łokietek w Trzebini 9 lutego 1319 roku przysądził wyrokiem Krajowice, Goleisz i przyległe osady opactwu w Tyńcu. Powodem było nie wstawienie się na rozprawę Bogorii. Goleisz był stolicą administracyjną dóbr klasztornych i miejscem zbiorczym dla sił zbrojnych, które opat był zobowiązany wystawić na każde pospolite ruszenie.

Zamek przez jakiś czas był siedzibą starosty jasielskiego, jednak w 1320 roku ponownie przeszedł na własność klasztoru i stał się centrum administracyjnym kompleksu dóbr benedyktynów tyńieckich. Zamieszkiwał na zamku Goleisz na przełomie XIV i XV wieku Zyndram z Maszkowic – miecznik krakowski, wójt i starosta jasielski, rycerz polski, oboźny wojska polskiego w bitwie pod Grunwaldem. Zamek w latach 1453–1478 był zniszczony przez Węgrów za opata Macieja ze Skawiny. Następnie odbudowywany za opata Jędrzeja Oski.

Do roku 1456 wieś była lokowana na prawie polskim, kiedy to Kazimierz Jagiellończyk przeniósł ją na prawo niemieckie.

W 1474 roku zamek obroniono przed najazdem wojsk węgierskich Macieja Korwina, jednak w marcu 1657 roku został zdobyty przez Jerzego II Rakocznego i od tego czasu popadł w ruinę.

W 1811 roku właściciel fabryki tkackiej w Nawsiu Kołaczyckim Achilles Jeannot zamienił ruiny zamku Goleisz w ogród w stylu angielskim.

Na wschód od ruin zamku znajdują się ślady kurhanów z okresu kultury ceramiki sznurkowej (4 tysiące lat temu) i cmentarz z okresu I wojny światowej. W 1942 roku po likwidacji obozu przejściowego w Kołaczycach zlikwidowano około 260 osób ludności żydowskiej. Znajdowała się tam tablica informująca o rozstrzelanych. 17 czerwca 2012 roku z inicjatywy gminy żydowskiej odsłonięto nową tablicę upamiętniającą mord na ludności żydowskiej przez Niemców. Z Krajowic wjeżdżamy do Kołaczyc.

Miasto od wschodu sąsiadujące z Sowiną i Bieździedzą, od zachodu graniczy z Kłodawą, od północy z Bukową, a od południa z Nawsiem Kołaczyckim. Zachodnią granicą miejscowości jest rzeka Wisłoka.

Akt lokacyjny spłonął w okresie I wojny światowej. Kiedy zostało miastem trudno powiedzieć. W aktach sądu leńskiego, którego siedzibą był Goleisz czytamy wzmiankę „*in nostrum oppidum*” (w naszym mieście przed 1330 rokiem). Często jednak wymieniane są dwie daty lokowania Kołaczyc 1339 oraz 1354. W tradycji jest przyjęta data 1354 – lokowanie Kołaczyc przez króla Kazimierza Wielkiego. Do I rozbioru Polski Kołaczycy stanowiły własność opactwa tyńieckiego. Rząd Austrii wydzierżawił te dobra osobom prywatnym. Od tego czasu miasto zmieniał właścicieli. Pierwszym był Paweł Kmita Chorzewski, następnie miasto sprzedano spółce Eder und Friese. Następnie Kołaczycy kupił przemysłowiec z Francji Achilles Jahannot w 1811 roku. Prawa miejskie Kołaczycy straciły w 1934 roku. 1 stycznia 2010 roku odzyskały prawa miejskie.

Warto zatrzymać się w Kołaczycach aby zobaczyć ponad stuletni kościół pod wezwaniem św. Anny, zbiory w Izbie Muzealnej zgromadzone przez Stowarzyszenie Miłośników Kołaczyc, starą Kapliczkę w rynku, kaplicę cmentarną na

cmentarzu komunalnym, dom pod podcieniami kryty gontem, piękny ryneček kołaczycki wraz z fontanną „Bartek”, przepiękne gniazdo bocianie, stary dom mieszkalny wybudowany przez państwo dla mieszkańców po I wojnie światowej. W Kołaczycach znajduje się cmentarz z okresu I wojny światowej, żołnierzy z kampanii Gorlickiej. Stare figurki przydrożne m.in. figurę knopów, figurę matki Boskiej czy też św. Anny, figurę św. Franciszka.

W Kołaczycach zachowały się pozostałości po starym wodociągu oraz odnowiona stacja uzdatniania wody wybudowana przez firmę lwowską. W centrum miejscowości przykuwa wzrok piękny budynek starej szkoły wybudowany na wzór ratusza. Obok Kołaczyc znajduje się miejscowość Nawsie Kołaczyckie.

Miejscowość Nawsie Kołaczyckie leży na prawym brzegu Wisłoki. Wieś jest położona 232 m n.p.m. Przez miejscowość płynie potok Bieździadka uchodzący do Wisłoki. Miejscowość stanowiła własność opactwa tynieckiego do I rozbioru Polski. Następnie kupiona przez spółkę Eder und Friese. Od 1811 roku właścicielem był Achilles Johanoot. Jan Długosz nie wspomina nic o nazwie Nawsie, natomiast pisze o wsi Zandkowa, należącej do Kołaczyc, która za jego czasów została opuszczona. Nawsie Kołaczyckie zasłynęło, gdy powstała tutaj fabryka perkali i nankinu. Fabryka zatrudniała według Słownika Geograficznego Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich dziennie 541 osób. Rocznie wyrabiano w niej 6 tys. tuzinów chusteczek, wielką ilość sztuk płócienek, perkalów naśladowujących wyroby indyjskie, 500 sztuk obrusów i do 15 tysięcy sztuk nanakinu. Większość produkowano na rynki wschodnie. W sierpniu 1827 roku po śmierci właściciela fabrykę i inne własności sprzedano.

Historia Nawsia Kołaczyckiego jest nierozrwalna z historią Kołaczyc. Obie miejscowości od 1339 roku wchodziły w skład jednej Parafii.

W Nawsiu Kołaczyckim możemy zobaczyć cmentarz z okresu I wojny światowej. Na górze Rączkowej znajdują się pozostałości po oko-

pach z okresu I wojny światowej. Dalej możemy dojechać do Sowiny

Wieś położona w zlewni Wisłoki na Pogórzcu Strzyżowskim. Od północy sąsiaduje z Januszkowicami i Gogołowem, od zachodu z Kołaczycami i Nawsiem Kołaczyckim, od południa z Bieździedzą i Bieździadką, a od wschodu z Lublicą. Wieś należała do opactwa tynieckiego. W XIV wieku przechodzi na własność prywatną rodu Helwigów herbu Grzymała, którzy ją wynajmują różnym właścicielom. W XVI wieku przechodzi w posiadanie rodu Broniewskich herbu Tarnawa. Dochodziło do podziału Sowiny. Sowina dolna przechodzi w ręce rodu Kowalewskich, natomiast Sowina Górna w ręce Andrzeja Krassowskiego herbu jastrzębiec. W XVII wieku jest w posiadaniu rodu Romerów herbu Jelita. Przez następne lata zmieniają się jej właściciele aż do II wojny światowej.

We wsi zachowała się kaplica murowana w przysiółku „Rzym”. Drewniany dom w przysiółku Potok oraz drewniana kapliczka szafkowa na starej lipie z przełomu XIX/XX wieku. Z Sowiny dojeżdżamy do Bieździedzy.

Bieździedza w XI wieku należała do posiadłości opactwa w Tyńcu. Następnie od XIV w. właścicielem wsi był ród Helwigów herbu Grzymała. Od XVI wieku miejscowość należała do rodu Broniewskich herbu Tarnawa. Na przełomie XVI i XVII wieku właścicielami wsi stały się ród Romerów herbu Jelita, który właścicielem wsi jest aż do II wojny światowej.

Bieździedza posiada bogatą przeszłość. W centrum miejscowości znajduje się murowany kościół gotycki z XV wieku z dzwonnicy wolno stojącą. W kościele znajduje się wiele cennych i interesujących zabytków. Uwagę przykuwa przepiękna kaplica z XVII w. pod wezwaniem Zwiastowania NMP. Zdobią ją interesujące tablice.

Na cmentarzu komunalnym w Bieździedzy znajduje się kaplica Zborowskiego z I poł. XIX w. oraz cmentarz z I wojny światowej. Pozostał dwór murowany z XIX w., wcześniej własność rodziny Romerów wraz z zabudowaniami gospodarskimi. Możemy zobaczyć pomnik

poległym za ojczyznę wzniesiony dla upamiętnienia poległych w czasie II wojny światowej. Zachował się budynek po kuźni. Historycznie z Bieździedzą powiązana jest Bieździadka.

Miejscowość powstała z podziału Bieździedzy w XIV w. Była własnością Helwiga herbu Grzymała, następnie własnością rodu Broniewskich herbu Tarnawa, na końcu przechodzi w ręce Romerów herbu Jelita aż do II wojny światowej.

W Bieździadce znajdują się wykopaliska grodziska zwanego „Basztą”. Znalezione tam kafle średniowieczne, ostrogi i wędzidła żelazne, garnki i trawnice. Do jeszcze niedawna stał dwór Romerów, który uległ zniszczeniu. Obok dworu zachowały się pozostałości po ogrodzie dworskim z unikalnymi drzewami i aleją grabową. Znajduje się tu budynek w którym mieściła się stara kuźnia. W Bieździadce znajduje się cmentarz z okresu I wojny światowej. Zachowały się przepiękne figurki przydrożne min. Kapliczka obok dworu z figurką Jezusa Frasobliwego. Dalej jedziemy do Lublicy.

Lublica, wieś powstała w XIV wieku z podziału tzw. Starej Bieździedzy między trzech braci z rodu Helwigów herbu Grzymała. W XV w. przeszła na własność Weroniki Czarnowieckiej (Żarnowieckiej).

W Lublicy możemy spotkać pozostałości po parku dworskim należącym do Marii Dąbrowskiej z akacjami. Zachowały się pozostałości kamieniołomów piaskowca w lesie o nazwie Skały. Wreszcie dojeżdżamy do Sieklówki.

Sieklówka, miejscowość do XV wieku należała do posiadłości zakonu w Tyńcu. W 1474 roku była w posiadaniu Mikołaja i Jakuba Siekluczych. Od 1536 roku wieś należała do Jakuba Filipowskiego, następnie do Jana Gnoińskiego,

później do Jordana z Zakliczyna Herbu Traby. W XVI w. Sieklówkę kupił Siekluk. Po reformacji właścicielami Sieklówki Dolnej byli Ramułowie, następnie rodzina Przyłęskich aż do II wojny światowej. Ostatnia właścicielka Michalina z Przyłęskich Adamska. Natomiast Sieklówka Górna należała do Michała Wilusza. Następnie właścicielem była Antolina z Wiluszów Biesiadecka. Późniejsi właściciele to Adam i Henryka Jakubowscy. W XIX w. właścicielami Sieklówki Górnej stali się Kazimierz i Maria Horodyńscy. W Sieklówce znajdował się stary kościół drewniany przeniesiony z Kleci do Sieklówki, jednak w 1993 roku spłonął.

Znajdowały się dwa dworki jeden w Sieklówce Górnej drugi w Dolnej.

Oba już nie istnieją. W dworku po rodzinie Horodyńskich do 2001 roku istniała szkoła. Po wybudowaniu została przeniesiona do nowego budynku, a stary dworek został wyburzony. Na cmentarzu komunalnym znajduje się cmentarz z okresu I wojny światowej.

W pobliskim lesie znajduje się mogiła poświęcona zabitym w II wojnie światowej pielęgniowana przez mieszkańców.

W Gminie Kołaczyce można wspaniale wypocząć nad rzeką Wisłoką, połowić ryby w stawach w Krajowicach. Skorzystać z usług Stajni konia huculskiego „Stajni Galicja” w Bieździedzy, napić się wina w winnicy „Kolacz” w Nawsiu Kołaczyckim, uprawiać wędrowkę pieszą po szlakach Nordig Walking lub wybrać się pieszo na żółty szlak prowadzący w kierunku Liwocza i dojść do Tuchowa.

Małgorzata Salacha
Burmistrz Miasta i Gminy Kołaczyce

Rozdział II

Ocalić od zapomnienia

Tradycje należy chronić, aby wykorzystać ją do rozwoju regionalnego. Tradycja jako tożsamość posiada specyficzne cechy, które odróżniają nas od innych. Stawianie na tradycje, ale również różnorodność kulturową, kulinarną, wzbogaca kultury rodzime i jest przede wszystkim wyróżnikiem powodującym większe zainteresowanie krajem, regionem, małą lokalną społecznością.

Większe zainteresowanie to większa liczba turystów i wymierny dochód. Tradycja staje się skutecznym narzędziem marketingowym i elementem promocji. W dzisiejszych realiach wszelkie działania w zakresie rozwoju regionalnego pozostają w wyłącznej dyspozycji społeczności lokalnej.

Kuchnia regionalna, tradycyjna jest wyrazem tożsamości i identyfikuje miejsce, co ma znaczenie w marketingu produktu turystycznego. Jest to szczególnie ważne w świetle programów rozwojowych poszczególnych regionów, gdzie turystyka wiejska, agroturystyka, turystyka kulturowa traktowane są jako najważniejsze sposoby aktywizacji społeczności lokalnych.

Na podstawie różnych sprawozdań, z badań mających na celu rozpoznanie preferencji tej grupy turystów, stwierdza się, że dla nawet 15 proc. osób motywacją podjęcia podróży jest spróbowanie smacznej i oryginalnej potrawy i poznanie nowego miejsca „od kuchni”.

Rodzi się wielka i szlachetna moda identyfikowania wytwórcy produktu. Coraz powszechniej- konsumenci nie spożywają żywności „nieświadomego pochodzenia”, czyli takiej, która nie jest opatrzona informacją kiedy, gdzie i z jakich produktów dany produkt został wytworzony. Dają one gwarancje potencjalnym konsumentom, że żywność jest zdrowa.

Źródło: Kompendium przedsiębiorczości. *M. Konieczny, B. Wesolek, A. Miller, A. Rektajtis, W. Krawczyk, M. Lis, K. Cupryś, J. Nazaruk, Warszawa 2008*

Żywnienie na jasielskiej wsi w XX wieku

W pamięci pokoleń zachowały się jeszcze proste potrawy, które przyrządzano z produktów otrzymanych w gospodarstwie. Posiłki były proste. Rano gospodyni gotowała śniadanie i obiad. Na śniadanie przeważnie był żur, zupa mleczna, zacierka, kasza jagłana lub „paciara”, czasem ziemniaki i oczywiście chleb z masłem lub serem i mleko. Natomiast w niedzielę była kawa zbożowa.

Obiad- ziemniaki z kapustą lub maślanką, kasza, groch, fasola, czasem kluski z serem lub kapusta. Od święta rosół z kury, a w zimie mięso gotowane, gdy było świniobicie.

Na podwieczorek spożywano „jurzynę”. W czasie prac polowych noszono na pole chleb z masłem i serem, zsiadłe mleko, maślanek lub zimne słodkie mleko, „jurzynę” dawano też pastuszkom, którzy paśli krowy.

Kolację przyrządzano z pozostałych po obiedzie potraw. A więc ziemniaki ze śmietaną i ogórkami, często chleb, mleko i serwatka.

Ziemniaki, kapusta, kasza, groch nie wychodziły z jadłospisu. Co tydzień pieczono chleb. Przed chlebem matka piekła podpłomyki, które były wielkim przysmakiem dla dzieci- jadły je z masłem, jeśli było w domu. Z okazji świąt pieczono kołaczki z serem.

Mleko przechowywano w glinianych garnkach w piwnicy. Zbierano śmietanę i co drugi dzień w drewnianej maślniczce robiono ręcznie masło. Ze zsiadłego mleka na kuchni zazwyczaj robiono ser. Ogrzane kwaśne mleko dawano do

sernych worków. Serwatkę z takiego mleka pili wszyscy domownicy, bo była smaczna i studziła pragnienie.

Na blasze pieczono placki „prozioki” i bób, który dzieci brały ze sobą do szkoły i przegryzały. Raz w roku urządzano świniobicie- wyroby i słoninę przechowywano w komorze, wieszając je u powały. Po sąsiedzku lub w rodzinie wymieniano się wyrobami i mięsem tzw. „**świńszczyzną**”. Nie było odpowiednich piwnic ani lodówek do ich przechowywania. Tak samo było z mlekiem- kiedy krowa przestała się doić, ludzie wzajemnie użyczali sobie mleka, by znów, kiedy zajdzie potrzeba, mogli je dostać od sąsiada.

Źródło: Kobiety jasielskiej wsi w XX wieku, Ocalić od zapomnienia. Powiatowa Rada Kół Gospodyń Wiejskich w Jaśle. Stowarzyszenie Rozwoju Kultury Ludowej Ziemi Jasielskiej 2010, str. 11-12

Rozdział III

Akty prawne dotyczące sprzedaży bezpośredniej. dostaw bezpośrednich działalności MOL

Prawodawstwo polskie – Rozporządzenia

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, Dz.U. 2004, nr 236, poz. 2368
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, Dz.U. 2007, nr 5, poz. 36
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, Dz.U. 2007, nr 5, poz. 38
4. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz.U. Nr 137, poz. 966)
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego, (Dz.U. 2007, nr 146, poz. 1024)
6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. Nr 113, poz. 753).
7. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2013, poz. 434)
8. Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych z dnia 6 czerwca 2007r. (Dz.U. Nr 112, poz. 774)
9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz.U. Nr 37, poz. 294)

10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną nie zwierzęcego pochodzenia stwarzają producentom produktów regionalnych i tradycyjnych możliwość legalnego wytwarzania przy użyciu tradycyjnych metod, narzędzi i w naturalnym środowisku.
11. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzoru dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzenia zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. 106 poz. 730)
12. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 29 listopada 2012 r. w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji przy zastosowaniu kas rejestrujących (Dz.U. z 2012 r. poz. 1382).

Prawodawstwo polskie – Ustawy

1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. Tekst jednolity z dnia 29 czerwca 2010 r. (Dz.U. Nr 136, poz. 914)
2. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2006r., Nr 17, poz. 127 z późn. zm.)
3. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, Dz.U. 2005, nr 10, poz. 68
4. Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tj. Dz.U. z 3 kwietnia 2012 r. poz. 361 ze zm.)
5. Ustawie z dnia 20 listopada 1998 roku o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (Dz.U. Nr 144, poz. 930 z późn. zm.)
6. ustawa z dnia 11 marca 2004 o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2011r. Nr 177, poz. 1054 ze zm).

Prawodawstwo europejskie

1. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. WE L 31 z 01.02.2002 r., str. 1–24, z późn. zm.; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 15, t. 06, str. 463–486,)
2. Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1–54, z późn. zm.; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 13, t. 34, str. 319–337)
3. Rozporządzenie nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004 r. str. 55–205, z późn. zm.; Polskie wydanie specjalne: rozdz. 3, t. 45, str. 14–74.)
4. Rozporządzenie nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi
5. Rozporządzenie nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt
6. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002.

7. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE nr 1151/2011 z dnia 21 listopada 2012r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych)

Sprzedaż okazjonalna prowadzona przez koła gospodyń wiejskich podczas dożynek

W zakresie opodatkowania dochodów ze sprzedaży okazjonalnej podejmowanej przez koła gospodyń wiejskich na różnego rodzaju imprezach należy wskazać, że zgodnie z art. 17 ust. 1 pkt 39 ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (Dz. U z 2011 r. Nr 74, poz. 397, z późn. zm.) wolne od podatku są dochody związków zawodowych, społeczno-zawodowych organizacji rolników, izb rolniczych, izb gospodarczych, organizacji samorządu gospodarczego rzemiosła, spółdzielczych związków rewizyjnych, organizacji pracodawców i partii politycznych działających na podstawie odrębnych ustaw – w części przeznaczonych na cele statutowe, z wyłączeniem działalności gospodarczej. Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników (Dz. U. Nr 32, poz. 217, z późn. zm.) taką organizacją jest również koło gospodyń wiejskich.

Zwolnienie, o którym mowa, zgodnie z art. 17 ust. 1a pkt 1 ustawy nie dotyczy dochodów uzyskanych z działalności polegającej na wytwarzaniu i handlu wyrobami przemysłu elektronicznego, paliwowego, tytoniowego, spirytusowego, winiarskiego, piwowarskiego, a także pozostałych wyrobów alkoholowych o zawartości alkoholu powyżej 1,5% oraz wyrobów z metali szlachetnych albo wyrobów z ich udziałem.

Zatem, jeżeli koło gospodyń wiejskich spełnia warunki z wymienionego przepisu, będzie zwolnione od podatku dochodowego.

Zważywszy jednak na to, że działania realizowane przez koła gospodyń wiejskich mogą podlegać opodatkowaniu w zależności od konkretnej sytuacji, w celu wyeliminowania wątpliwości dotyczących interpretacji przepisów prawa po-

datkowego w indywidualnej sprawie, które mogą rodzić określone konsekwencje w sferze prawa podatkowego, istnieje możliwość zwrócenia się przez zainteresowanego do właściwego organu podatkowego z wnioskiem o wydanie interpretacji indywidualnej dotyczącej zaistniałego stanu faktycznego lub zdarzenia przyszłego. Zasady udzielania interpretacji przepisów prawa podatkowego w indywidualnych sprawach szczegółowo określają przepisy art. 14b-14p ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2012 r. poz. 749).

Wszelkie kwestie związane z produkcją i obrotem żywnością są regulowane również przepisami prawa żywnościowego, w tym w szczególności:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. UE L 31 z 01.02.2002 r., str. 1, Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz przepisami krajowymi:
- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) i rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy.

Przepisy prawa żywnościowego określają wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności, to znaczy wymagania zdrowotne, które żywność musi spełniać oraz wymagania higieniczne, które muszą być spełniane zarówno na etapie produkcji, jak i na etapie sprzedaży (w całym łańcuchu żywnościowym) wszystkich środków spożywczych.

Pewnego rodzaju odstępstwa od obowiązku spełniania wymagań określonych w prawie żywno-

ściowym zawarte są m.in. w dokumencie pt. „Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych” opublikowanym na stronie internetowej Komisji Europejskiej oraz dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego, www.gis.gov.pl.

Działalność okazjonalna prowadzona przez KGW nie posiada jednoznacznie przyjętej definicji prawnej. Niemniej jednak za działalność okazjonalną uznaje się przygotowywanie, przechowywanie i serwowanie żywności przez osoby fizyczne w trakcie imprez, tj. jarmarki, targi, festyny, kiermasze, święta kościelne, szkolne, miejskie czy wiejskie, gdzie żywność jest przygotowywana czasami, sporadycznie i na małą skalę.

Zgodnie z pkt 3.8 ww. wytycznych działania, takie jak sporadyczna obróbka, przygotowywanie, przechowywanie i podawanie żywności przez osoby prywatne, nie są objęte zakresem ww. rozporządzenia, ponieważ prawo żywnościowe ma zastosowanie do przedsiębiorstw, których specyfika funkcjonowania zakłada pewną ciągłość działań oraz pewien stopień organizacji. Dalej stwierdza się także, że osoba, która dokonuje obróbki, przygotowuje, przechowuje i podaje żywność sporadycznie i na małą skalę nie może być uznana za przedsiębiorstwo i nie podlega wymaganiom prawodawstwa higienicznego Unii Europejskiej.

W związku z tym, podmiotów, które nie zajmują się w sposób ciągły i zorganizowany produkcją żywności, nie należy traktować jako przedsiębiorstw działających na rynku spożywczym w rozumieniu przepisów prawa żywnościowego. Oznacza to m.in., że omawiana działalność nie podlega nadzorowi Inspekcji Weterynaryjnej.

Decyzja dotycząca uznania danego podmiotu za spełniającego powyższe przesłanki podejmowana jest w odniesieniu do indywidualnych przypadków w oparciu o rodzaj i zakres prowadzonej działalności oraz ewentualne ryzyko zagrożenia dla zdrowia konsumenta. W przepisach krajowych nie określono bardziej szczegółowych wymagań dotyczących stopnia organizacji i ciągłości działań.

Przedstawione powyżej przepisy odnoszą się do podmiotów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, natomiast okazjonalna sprzedaż żywności przez koła gospodyń wiejskich podczas dożynek zgodnie z powyższą interpretacją nie będzie spełniać przesłanek wynikających z przepisów prawa żywnościowego i nie musi ona spełniać wszystkich wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004.

Należy zaznaczyć, że w każdym tego typu przypadku, również w przypadku niewielkich rozmiarów produkcji żywności przeznaczonej do wprowadzenia do obrotu podczas określonego wydarzenia np. podczas dożynek, decydująca jest ocena ryzyka i skala zagrożenia ze względu na bezpieczeństwo żywności, a co za tym idzie bezpieczeństwo konsumentów. Produkty przygotowane w celu sprzedaży w trakcie tego typu imprezy muszą być bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów, dlatego osoby sprzedające żywność np. na dożynkach powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej, które są podstawą spełniania wymagań higienicznych.

Zgodnie z ogólną zasadą zawartą w art. 14 i 17 ww. rozporządzenia, nr 178/2002, żywność musi być bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności ponosi producent lub podmiot wprowadzający żywność do obrotu. Zasada ta odnosi się również do żywności sprzedawanej na dożynkach. W związku z powyższym w przypadku powstania szkody w wyniku przeniesienia zakażenia na inne osoby poprzez żywność sprzedawaną na dożynkach winę za powstałą szkodę ponosić będzie wprowadzający do obrotu, zgodnie z przepisami art. 449¹–449¹¹ Kodeksu cywilnego regulującymi zasady odpowiedzialności producentów (lub innych podmiotów) za produkt niebezpieczny.

Opracowano na podstawie odpowiedzi Macieja Grabowskiego – Podsekretarza Stanu w Ministerstwie Finansów – z upoważnienia ministra – na interpelację nr 8620 w sprawie zbadania kwestii dotyczącej sprzedaży okazjonalnej prowadzonej przez koła gospodyń wiejskich podczas dożynek (Warszawa, dnia 8 października 2012 r.).

Rozdział IV

Rejestracja produktów lokalnych

Polska do tej pory jest na ósmym miejscu pod względem liczby zarejestrowanych w UE produktów tradycyjnych. Przewodzą Włochy, które mają ich ok. 260, na drugim miejscu jest Francja (200 produktów). W sumie w UE zarejestrowanych jest ponad 1200 artykułów żywnościowych. Na rejestrację oczekują następne polskie produkty, m.in. krupniok śląski, cebularz lubelski, karp milicki, chrzan nadwarciański, kiełbasa pilzneńska.

Istnieje też krajowa lista produktów tradycyjnych, na którą wpisano już 1208 wyrobów, najwięcej pochodzących z województw: podkarpackiego, śląskiego i pomorskiego. Producenci tych specjalów mogą starać się także o unijne oznaczenie.

Od lutego 2013 r. trwa kampania pt. „Trzy znaki smaku”, w połowie finansowana ze środków UE, której celem jest informowanie konsumentów o unijnym systemie oznaczeń i promowanie polskich produktów tradycyjnych oraz regionalnych uznanych przez Unię. Budżet kampanii to ok. 4 mln euro, a nad jej realizacją czuwa Agencja Rynku Rolnego.

W Polsce konsumenci coraz bardziej doceniają jakość żywności. Niektórzy producenci starają się przyciągnąć ich uwagę nazwami wyrobów, które sugerują, że są one wytwarzane w sposób tradycyjny – np. chleb staropolski – podczas gdy w składzie znajduje się soja

i wiele konserwantów. Unijny znak gwarantuje natomiast, że receptura jest tradycyjna i produkt jest rzeczywiście wytwarzany zgodnie z nią. Konsument ma gwarancję jakości, bo produkcja oznaczonych wyrobów jest kontrolowana.

W Unii Europejskiej system oznakowania żywności tradycyjnej i regionalnej działa od ponad 20 lat, jednak rozpoznawalność tych oznaczeń nadal jest niewielka. Zna je zaledwie 20% unijnych konsumentów. W Polsce, gdzie system jest wprowadzany od 2004, rozpoznawalność jest jeszcze niższa – na poziomie 6–8% – ocenia ARR. Potrzebne są więc działania, które zmienią ten stan rzeczy.

Starania o unijne oznaczenie wymagają pewnego wysiłku, m.in. zgromadzenia dokumentacji. Daje to jednak w efekcie wymierne korzyści – przede wszystkim świadczy o tym, że produkt jest oryginalny i wysokiej jakości – to uzasadnia wyższą cenę. Ponadto produkty podlegają ochronie prawnej na terenie UE, co oznacza, że producent może bronić się przed podróbkami.

Źródło: PAP, www.portalspozywczy.pl, 01.02.2014 r.

Przepisy polskie – Produkty regionalne i tradycyjne

W Polsce jednostką odpowiedzialną za prowadzenie systemu rejestracji produktów o określonym pochodzeniu geograficznym i specyficznej, tradycyjnej jakości, w rozumieniu przepisów unijnych, jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest odpowiedzialne za przyjmowanie, ocenę i przekazywanie wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności do Komisji Europejskiej.

Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68. z późn. zm.) reguluje także następujące kwestie:

1. zasady i tryb oceny wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności;
2. warunki tymczasowej ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych na gruncie krajowym przed rejestracją na szczeblu UE;
3. zasady oraz tryb kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo gwarantowaną tradycyjną specjalność;
4. warunki prowadzenia listy produktów tradycyjnych;
5. sankcje karne dla podrabiających produkty, których nazwy są chronione.

W ustawie o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych oprócz regulacji dotyczących rejestracji nazw na szczeblu UE, tworzy się także Listę Produktów Tradycyjnych. Na Listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wy-

nikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej. Przy czym, za tradycyjne uważa się metody produkcji wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Lista Produktów Tradycyjnych ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Polscy producenci, tak jak ich koledzy z krajów UE mogą produkty rolne i środki spożywcze chronić i promować, nadając im specyficzne oznaczenia i wpis do rejestru Komisji Europejskiej. Produkt można oznaczyć jednym z trzech rodzajów symboli:

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ang. PDO. Protected Designation of Origin)



PDO – to znak, który określa jakość produktu poprzez geograficzną nazwę jego miejsca pochodzenia i który ściśle wiąże charakterystyczne cechy produktu z uwarunkowaniami glebowymi, mikroklimatycznymi oraz historyczno-społecznymi miejsca, z którego dany produkt pochodzi.

Oznaczenie PDO ma np. grecki ser Feta czy włoski Parmigiano Reggiano.

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ang. PGI Protected Geographical Indication)



PGI – to znak, który określa jakość produktu poprzez zastosowanie geograficznej nazwy pochodzenia tego Produktu, którego związek z miejscem wytwarzania jest wyraźnie utrwalony.

Ten symbol posiada m.in. szynka z Ardeny czy czeskie piwo – Budejovicke Pivo z Budejovic.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (ang. TSG Traditional Speciality Guaranteed)



Oznaczenie TSG posiadają produkty wyróżniające się swoim składem, sposobem produkcji lub też tradycyjną metodą przetwarzania od podobnych im produktom należącym do tej samej kategorii.

TSG ma dla przykładu włoski ser Mozzarella.

Podstawą prawną funkcjonowania systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności w Unii Europejskiej jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów

jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2014, str. 1).

Kontakt:

Wydział Oznaczeń Geograficznych
Departament Promocji i Komunikacji
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
ul. Wspólna 30; 00-930 Warszawa

Rejestracja nazw produktów regionalnych i tradycyjnych

O rejestrację nazw produktów na liście Komisji Europejskiej mogą występować indywidualni producenci lub grupy producentów. Procedura rejestracji produktów ma dwa etapy: krajowy i europejski. W pierwszym – polski producent wypełnia specjalny formularz wniosku, w którym opisuje swój produkt, surowce z jakich się składa, metodę jego wytwarzania, a także przyznanie któregoś z 3 oznaczeń i wysyła do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (www.minrol.gov.pl). Ministerstwo może poprosić producenta o uzupełnienie wniosku bądź wyjaśnienie jakichś kwestii. Następnie Ministerstwo wysyła wniosek do Komisji Europejskiej, a ta wnikliwie sprawdza jeszcze raz wniosek i podejmuje decyzję o nadaniu oznaczenia w terminie 6 miesięcy. Wnioski bywają odrzucane bądź kierowane do uzupełnienia, co wydłuża obowiązujący Komisję czas na podjęcie decyzji o opublikowaniu danego produktu w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich. Po takiej publikacji inne kraje członkowskie UE mogą zgłaszać zastrzeżenia lub sprzeciw do nadania oznaczenia danemu produktowi. Jeśli w ciągu kolejnych 6 miesięcy nikt nie zgłosi uwag, produkt wpisywany jest na listę rejestracyjną. Złożenie wniosku do Ministerstwa, a następnie wysłanie go do Komisji wiąże się z poniesieniem kosztu w momencie składania wniosku.

Zarejestrowane produkty regionalne i tradycyjne w UE

Produkty, które już mają specjalne oznaczenia i znajdują się na liście rejestracyjnej Komisji Europejskiej można obejrzeć na stronie: www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/en/prodb_en.htm. Obecnie jest ich już 711. Na stronie tej można w łatwy sposób odszukać, jakie kraje zgłosiły i zarejestrowały swoje produkty lub też znaleźć produkty wg kategorii oznaczeń czy branż. Lista ta pokazuje, iż najwięcej zgłoszeń produktów regionalnych czy tradycyjnych dokonała Francja, Włochy, Portugalia, a najpopularniejszą kategorią branżową są sery. Najwięcej produktów posiadają kategorie PDO i PGI, najmniej TSG.

Polskie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wysłało do Komisji Europejskiej na razie tylko 7 wniosków polskich producentów regionalnych i tradycyjnych. Są to: oscypek, bryndza podhalańska (ich producenci ubiegają się o symbol PDO), miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (kandydat do PGI) oraz staropolskie miody: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak (kandydaci do oznaczenia TSG).

Wsparcie finansowe dla producentów wytwarzających produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 (PROW 2007–2013) wdrożono dwa działania: „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” oraz „Działania informacyjne i promocyjne”, które obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

W ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” za uczestnictwo w systemach jakości żywności udziela się beneficjentom pomocy przez okres 5 lat w formie rocznej płatności, której maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie.

W ramach działania „Działania informacyjne i promocyjne” wsparcie udzielane jest grupom producentów realizujących projekty z zakresu informacji i promocji produktów rolnych i środków spożywczych wyprodukowanych w ramach powyższych systemów jakości żywności. Beneficjenci mogą uzyskać refundację w wysokości 70% kosztów kwalifikowanych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych.

Źródło: „Produkty regionalne i tradycyjne – Przepisy kulinarne młodych kucharzy” Publikacja opracowana i wydana przez Departament Promocji i Komunikacji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Produkty zarejestrowane na liście produktów tradycyjnych pochodzące z terenu działania LGD Nowa Galicja

Kiełbasa dębowiecka

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 21.05.2013 r.

Wygląd: Długie batony z lekko pomarszczoną skórką.

Kształt: Batony w kształcie wianka.

Wielkość: Baton o długości od 30 cm do 35 cm.

Konsystencja: Zwięzła, widoczne miejsca występowania galaretki oraz luźniejsze związanie składników. Kiełbasa dość krucha, trudna do plasterkowania.

Smak i zapach: Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego niepeklowanego wędzonego i podpiekanej w wędzarni, opalanej dębem drzew liściastych i owocowych. Mocno

wyczuwalny zapach i smak składników dymu wędzarniczego oraz przypraw pieprzu i czosnku.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju): Powierzchnia batonu błyszcząca o barwie brązo-wo-wiśniowej z różnym odcieniem brązu. Na przekroju widoczny szary odcień mięsa tworzący tzw. zielono-szare oczko. Dopuszczalne ciemniejsze smugi barwy ciemnobrązowej świadczące o wędzeniu.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu: Dębowiec, dawniej miasteczko, obecnie wieś położona jest w południowo-wschodniej części kraju na terenie województwa podkarpackiego, w powiecie jasielskim. Jak podają różne materiały źródłowe, Dębowiec słynął z wyrobu kiełbasy już od wieków. Przepis był pilnie strzeżony i znany tylko dębowieckim masarzom. Ze względu na rodzinny charakter produkcji, każdy z masarzy produkował kiełbasę o delikatnie odmiennej konsystencji, jednak każda z nich charakteryzowała się specyficznym zapachem i smakiem właściwym dla kiełbasy z mięsa wieprzowego niepeklowanego. Do wyrobu kiełbasy dębowieckiej przeznaczano część mięsa od szynki, trochę słoniny oraz mięso z przednich łopatek. Dodawano również przyprawę tj. pieprz i czosnek, „ale tyn czosnek to był specjał! Trzeba było go drobniutko posiekać, a potem długo rozcierać nożem razem z solo. Ale to było coś pysznego!” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Dębowca). Wszystko razem umieszczano w drewnianej balii i całość rozcierano. „Mięso przecierano bardzo długo, najkrócej pół godziny, a po chwili przerwy, ewentualnym dołożeniu przypraw (wszystko było brane „na smak”) trzeba było rozcierać ją jeszcze raz. Mięso przecierano bardzo długo, aż będzie odchodziło od ręki. Już gotowa kiełbasa musi się łupać po uwędzeniu, tzn. odchodzić skórka. Jeżeli się nie łupie to wówczas była masa mięsna zbyt mało roztartą” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami Dębowca). Gotową masę mięsną nabijano w wyszlamowane jelita, przekręciano pętko i nabijano dalej. Następnie wędzono z użyciem drewna z drzew owocowych (głów-

nie jabłoni lub śliwy). Wędzono powoli na bardzo małym ogniu. Dobrze uwędzona kiełbasa mogła być przechowywana nawet przez kilka miesięcy. Obecnie kiełbasę dębowiecką przygotowuje się według tej samej, niezminionej receptury, zarówno na co dzień, jak i na święta.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Malinówka jasielska

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 30.10.2013 r.

Wygląd: Klarowny płyn o barwie malinowej.

Smak i zapach: Słodkawy z nutką goryczy o charakterystycznym zapachu malin. Zawartość alkoholu od 35 do 45%.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu: Malina to gatunek rośliny wieloletniej z rodziny różowatych. Podobnie jak jeżyna pochodzi z Europy. Rośnie głównie w ogrodach, choć w stanie naturalnym występuje również na polanach i obrzeżach lasu, a nawet wysoko w górach. Jej przyjemny słodki smak, a także aromat, wykorzystywany był od najdawniejszych czasów m.in. do przygotowywania tradycyjnych typowo polskich nalewek. W polskich domach nalewki robiono od wieków stosując różne receptury, przechodzące z pokolenia na pokolenie, często jako strzeżona tajemnica. „Prawie w każdym domu, szczególnie na wsi istnieją stare wypróbowane przepisy sporządzania nalewek” (J. Gajkoś, „Nalewki”, 1958). W domach jasielskich „nalewka malinowa była uważana za specjał, za jedną z najlepszych i najchętniej robionych nalewek. Miała ona wybitne właściwości rozgrzewające, dobrze było wypić kieliszek takiej nalewki przy przeziębieniu lub wlać go do gorącej herbaty – bardzo dobrze rozgrzewało” (Wywiad przeprowadzony z mieszkańcami miejscowości Łaski k. Jasła). Najlepsze maliny do wyrobu nalewki zbierało się w lipcu. Powinny być mocno dojrzałe i zbierane na słońcu, bo wówczas mają najlepszy smak i aromat. Następnie owoce należy dokładnie oczyścić, odrzucić liście i ewentualne zgniłe, niedojrzałe lub chore owoce, gdyż ma to

wpływ na smak gotowej nalewki. Owoce umieszcza się w naczyniu, zalewa spirytusem połączonym z wodą źródlaną, szczelnie korkuje i stawia w słonecznym miejscu. Po 4–6 tygodniach należy zlać płyn z nad owoców do czystego naczynia, a do owoców dodać cukier z miodem i ponownie odstawić na 4–6 tygodni. Otrzymujemy wtedy malinowy gęsty płyn o intensywnym smaku i zapachu, który mieszamy z wcześniej powstałym płynem. Tak powstałą wyśmienitą nalewkę malinową rozlewano do szklanych butelek, dokładnie zatykano i stawiano w chłodnej piwnicy, gdyż najlepszy smak zyskiwała po co najmniej półrocznym leżakowaniu.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Wiśniówka jasielska

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 04.07.2012 r.

Wygląd: Płyn klarowny o barwie ciemnoczerwonej, wiśniowej.

Smak i zapach: Słodkawy, lekko musujący z nutką goryczy o charakterystycznym zapachu wiśni.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu: „Prawie w każdym domu, szczególnie na wsi istnieją stare wypróbowane przepisy sporządzania nalewek” (...) „W celu otrzymania mocnej nalewki najlepiej po zlaniu z owoców wódki lub spirytusu zasypać je grubą warstwą cukru, wystawić na działanie promieni słonecznych lub odstawić butelkę w ciepłe miejsce i potrząsać nią, aż cukier się rozpuści zupełnie. Otrzymany syrop przesączyć i zamieszać z uprzednio zlaną nalewką” (Jan Gajkoś, „Nalewki”, 1958). Recepturę na przygotowanie nalewki z wiśni zwaną potocznie „wiśniówką” w Jasle i okolicy, datuje się na okres międzywojenny XX wieku, a nasilenie popularności na lata 50. i 60. XX wieku. Jak wynika z wywiadów etnograficznych przeprowadzonych z mieszkańcami Jasła, wiśniówka gościła na stołach głównie podczas różnych świąt i lokalnych wydarzeń. Dawniej przygotowywana była indywidualnie, najczęściej w dwo-

rach jasielszczyzny lub zasobnych domach i była chlubą każdej gospodyni. „Najlepsze do produkcji nalewki były wiśnie „łutówki”: dojrzały owoc był niezbyt duży ale bardzo ciemnej barwy (prawie czarny) i słodki. Wszystkie gospodynie, które robiły nalewki używały do ich wyrobu owoców z własnego sadu, zrywanych na przełomie lipca i sierpnia. Należało odważyć 2 kg wiśni, umyć, oberwać ogonki a następnie takie owoce, z pestkami wsypać do szklanego słoja i zalać 2/3 l spirytusu oraz 1/3 l wody. (...) Następnie ten słoje stawiano na oknie w słońcu, gdzie musiał stać ponad miesiąc ale nie dłużej niż 6 tygodni. Mówiło się że wiśnie „macerują się”. Po odstaniu na oknie właściwego czasu wlany do słoja alkohol nabierał pięknego, wiśniowego koloru. Wówczas trzeba było zlać alkohol do szklanych butelek, które stawiano do ciemnej i chłodnej piwnicy. Natomiast do wiśni pozostawionych w słoju wsypywano 1/2 kg cukru, wlewano 1/2 szklanki miodu i stawiano na oknie na 2–4 tygodni” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami Jasła). Następnie mieszano sok i wcześniej przygotowany alkohol i odstawiano w chłodnym i ciemnym miejscu np. piwnicy. Po około pół roku wiśniówka jasielska była gotowa do spożycia. Do dnia dzisiejszego mieszkańcy Jasła i okolic przygotowują wiśniówkę jasielską według starych receptur.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Orzechówka jasielska

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 16.04.2012 r.

Wygląd: Klarowny płyn o barwie ciemnobrązowej.

Smak i zapach: słodki z wyczuwalną nutką goryczki o zapachu orzechów.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu: Receptura przygotowywania orzechówki jasielskiej przypada na okres międzywojenny XX wieku, a popularność na terenie Jasła i w jego okolicach zdobyła na przełomie lat 50. i 60. XX wieku.

Dawniej produkt wytwarzany był najczęściej w dworach jasielszczyzny lub zasobnych domach podczas różnych świąt. Jednakże orzechówka nie była wyrabiana tak powszechnie jak nalewka malinowa czy wiśniowa, między innymi ze względu na swój nieestetyczny ciemnobrunatny kolor oraz zastosowanie, głównie w przypadku problemów z niestrawnością. Nalewka przygotowywana była i jest z małych owoców orzecha włoskiego zwanych na terenach Jasła „kamieniakami”. Do wyrobu nadają się wyłącznie orzechy zielone i miękkie zrywane na przełomie czerwca i lipca, w zależności od okresu wegetacji roślin. Sposób przygotowania nalewki bardzo dokładnie opisują mieszkańcy Jasła i okolic w przeprowadzonych wywiadach etnograficznych: „Okolo 20 sztuk orzechów, należy pokroić na ćwiartki lub drobniej i po wsypaniu do słoja zalać 1/3 l czystej wody i odstawić na 1 dzień. Następnego dnia do orzechów należy dolać 2/3 l spirytusu i odstawić słoje na okno gdzie powinien stać około 2 miesiące i od czasu do czasu potrząsać słojem. Po dwóch miesiącach płyn nabierze ciemnozielonego koloru. Wówczas trzeba zlać alkohol do szklanych butelek, które stawić do ciemnej i chłodnej piwnicy. Natomiast do orzechów dodać ½ kg cukru oraz szklanekę miodu i następnie potrząsać słoikiem od czasu do czasu żeby cukier się rozpuścił i zrobił się syrop. Użytkany syrop zlewa się do większego, szklanego naczynia, a następnie miesza się z wcześniej zlanym alkoholem i odstawia na 1 miesiąc w piwnicy. Dopiero po upływie tego czasu można zlewać do butelek”. Bardzo ważną czynnością przy przygotowywaniu nalewki jest zachowanie proporcji i kolejności poszczególnych działań, które wpływają na specyficzny smak i aromat nalewki.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Ser kozi podkarpacki biały i wędzony

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 14.06.2006 r.

Wygląd: Płaski cylinder lub prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, do-

puszczalne lekkie zniekształcenia powierzchni. Sporadycznie lekko spłaszczona kula.

Wielkość: Cylindry o średnicy 8–10 cm, wysokość 2–3 cm, Prostopadłościany o wymiarach 7cm x 7 cm, wysokość – 3 cm, Dopuszcza się inne kształty (lekko spłaszczona kula o średnicy 7–8 cm)

Konsystencja: Dość twarda, zwarta, elastyczna na przekroju, gładka, bez oczek, dopuszczalna drobnoziarnistość.

Smak i zapach: Czysty, zharmonizowany, charakterystyczny dla przetworów z mleka koziego, słony; dopuszcza się zmiany smaku przez dodanie ziół. Ser wędzony posiada wyraźny zapach i smak wędzenia.

Barwa (zewnątrzna i na przekroju): Barwa biała do jasnokremowej (jednakowa na zewnątrz i w środku). Ser wędzony ma barwę jasno-beżową do brązowej z wierzchu, na przekroju barwa jest jednolita biała lub kremowa.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu: Łaski to wieś położona w województwie podkarpackim w gminie Jasło. Gmina Jasło leży w południowo-zachodniej części województwa i obejmuje tereny wokół miasta Jasła, położone w dolinach rzeki Wisłoki, Jasiołki i Ropy. Gmina pozbawiona jest większych masywów leśnych, posiada natomiast cenne zabytki architektury, miejsca pamięci związane z obu wojnami światowymi, obiekty archeologiczne, świadczące o prastarej, bogatej historii tej ziemi. Przez gminę prowadzi spacerowy szlak turystyczny, którego atrakcyjna trasa przebiega przez cztery gminy: Wojaszówka, Jasło, Kołaczyce, Skołyszyn, a także obrzeżami gminy Frysztak i miasta Jasła. Powierzchnia gminy obejmuje 93 km², liczba mieszkańców to około 16 tysięcy. W skład gminy wchodzi osiemnaście miejscowości. Stanowią one siedemnaście sołectw, bowiem dwie z wymienionych wsi: Łaski i Sobniów tworzą jedno wspólne sołectwo. Większość z nich może odnaleźć swoje początki w średniowieczu. Część sołectw była kiedyś własnością opactwa Benedyktynów z Tyńca, inne należały do rycerstwa, a jeszcze inne były wsiami królewskimi. Tereny gminy posiadają

bardzo duże walory krajoznawcze i rekreacyjne. Wiele miejscowości może stać się ośrodkami sobotnio-niedzielnego wypoczynku, większość z nich posiada wspaniałe warunki rozwoju agroturystyki. Nie będzie dużą przesadą stwierdzenie, iż koza na obszarze Polski była „obecna od zawsze”. Miało na to wpływ położenie geograficzne Polski oraz uwarunkowania ekonomiczne. Koza nazywana „krową biedaków” z uwagi na niskie koszty utrzymania była nieodłącznym elementem małych gospodarstw, dostarczała niezwykle wartościowy produkt – mleko, z którego wytwarzano między innymi sery. Wyjątkowość serów kozich doceniono już wiele lat temu w krajach Europy, w których od wieków produkowano i produkuje się nadal takie sery jak: włoski „Ricotto”, francuski „Mont dor” i „Chervetin”, niemiecki „Altenburgski” czy szwedzki „Molkenkese”. W Polsce do końca XIX wieku dominowały rasy rodzime takie jak koza podlaska, pokucka, karpacka, kazimierzowska, sandomierska czy śląska. Na początku XX wieku głównie w rejonie Wielkopolski, Pomorza, województw centralnych i Śląska zaczęto sprowadzać nowe rasy – kozę alpejską, saaneńską i togenburską. Do małopolski docierały także kozy herceńskie. Dzięki nowym rasom nastąpiła intensyfikacja hodowli kóz w Polsce i część starych, rodzimych ras kóz została wyparta przez nowe importowane rasy. Na terenach górskich (Karpaty) w latach 30. XX wieku popularna pozostała koza karpacka, która według M. Trybulskiego stanowiła typową odmianę kozy górskiej. Kozy te charakteryzowały się dobrymi cechami rozplodowymi. Ich średnia mleczność wynosiła około 500 kg mleka rocznie (Trybulski

1939). Wydajność mleczna polskich kóz w tym okresie nie była wysoka, ale również i polskie kozy mleko było doskonałym surowcem do produkcji serów. Już w 1923 roku M. Trybulski pisał: Sernik mleka koziego daje znakomity twarożek, który przewyższa w smaku twaróg, otrzymany z mleka krowiego. Znając tradycję przetwórstwa górskiego (sery owcze) można domniemywać, że na terenach górskich, gdzie występowała koza karpacka, wytwarzano również sery kozie według wielu miejscowych przepisów. Generalnie stosowane były dwie metody wytwarzania serów: kwasowa – dzięki, której otrzymywano wszelkiego rodzaju twarogi oraz kwasowo-podpuszczkowa służąca do otrzymywania twarogów oraz serów twardych, dojrzewających (Tyszka 1994). W różnych rejonach powstawały sery o cechach charakterystycznych dla danego miejsca. Związane to było z odmienną florą danego obszaru, różną jakością mleka, odmiennym sposobem pozyskiwania skrzepu. W obecnej chwili trudno jest dotrzeć do materiałów piśmienniczych dotyczących konkretnych przepisów i metod produkcji serów kozich, lecz w wielu miejscach można napotkać informacje o przetworach z mleka koziego przekazywane w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Szczegółowe metody produkcji serów poznano z przekazów ustnych oraz na podstawie prezentacji ich wytwarzania przez starszych, miejscowych mężczyzn zajmujących się wyrabianiem serów na wypasach. Wielu hodowców, których stada zlokalizowane są na terenie polskich gór, właśnie dzięki tak pozyskanej wiedzy produkuje różne rodzaje serów.

Źródło: <http://www.minrol.gov.pl>

Przepisy z terenu gminy Dębowiec



Grzybki mięsno-chrzanowe

Składniki

Ugotować jajka na twardo. Ściąć białko z szerszego wierzchołka i wyjąć żółtko, tak aby nie uszkodzić białka. Z wyjętych żółtek przygotować farsz.

Składniki farszu:

- żółtka,
- chrzan ze słoiczka lub świeży (utrzeć lekko sparzony),
- cukier, sól do smaku,
- ocet
- majonez lub śmietana.

Wykonanie:

Wszystkie składniki dokładnie utrzeć dodając składniki według „własnego smaku”, na koniec dodając majonez lub śmietanę w takiej ilości, aby uzyskać gęstą masę.

Wydrążone białka jajek faszerować przygotowaną masą chrzanową za pomocą małej łyżeczki. Następnie ułożyć białka ściętą częścią na liściach zielonej sałaty.

Przygotować kapelusze grzybków: mięso mielone przyprawić do smaku, tak jak na sznycle. Formować małe okrągłe kotleciki, proporcjonalne do jajka nafaszerowanego masą chrzanową, które będzie „nóżką grzybka”. W każdym kapeluszu zrobić wgłębienie na jajko (nóżkę). Usmażyć kotleciki z obu stron. Usmażone kotleciki nałożyć wgłębieniem na jajko i wbić wykałaczkę, która będzie podtrzymywać „kapelusz grzybka”. Na półmisku sałatę można połączyć sosem sałatkowym, dowolnie udekorować pozostałym chrzanem.

*Danuta Setlak
Kóło Gospodyń Wiejskich Dębowiec*



Eskalopki z drobiu

Składniki:

- 70 dkg filetów z drobiu
- 2 łyżki mąki
- olej do smażenia
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Filety drobiowe kroimy w plastry grubości 1 cm i lekko ubijamy. Posypujemy delikatnie solą i pieprzem i otaczamy w mące. Na rozgrzanej patelni wlewamy olej i smażymy eskalopki z obu stron przez około 3 minuty. Podajemy z warzywami lub podsmażonymi pieczarkami.

*Aleksandra Budziak
Koto Gospodyń Wiejskich Dzielec*



Rolada drobiowa ze szpinakiem

Składniki:

- 1 podwójny filet
- 3 jajka
- 3 łyżki majonezu
- 25 dkg sera żółtego (salami)
- 25 dkg szpinaku
- 1 łyżeczka masła
- ząbek czosnku
- 10 dkg sera salami lub feta
- ½ łyżki majeranku

Wykonanie:

Roztrzepać jajka, dodać majonez i starty ser. Wyłożyć na brytfankę wyłożoną papierem do pieczenia i piec około 20 minut.

Szpinak udusić na maśle dodając przeciśnięty czosnek, pod koniec dodać majeranek i starty ser. Przyprawić solą i pieprzem.

Na placek jajeczny rozłożyć lekko rozbitego fileta. Rozsmarować na filecie szpinak i dać paski papryki wzdłuż krótszego boku, zwinąć roladę wzdłuż krótszego boku. Spodnią część położyć na brytfance i piec około godziny w piekarniku w temperaturze 180 stopni.

*Zofia Martauz
Koło Gospodyń Wiejskich Pagórek*



Babeczki drobiowe z warzywami

Składniki:

- podwójny filet z kurczaka
- 2 duże marchewki
- 1 seler
- 1 por
- 10 dkg sera żółtego
- przyprawa do mięs
- przyprawa warzywna
- olej

Wykonanie:

Marchew, seler zetrzeć na tarce na dużych oczkach, por pokroić w kostkę. Warzywa posypać przyprawą (np. vegetą), dodać 5 łyżek oleju i dusić do miękkości. Na koniec dodać starty żółty ser. Filet przekroić wzdłuż na 4 porcje, rozbić, obtoczyć w przyprawie do mięs. Nałożyć warzywa, zwinąć jak babeczkę i podwiązać porem. Dusić w piekarniku przykryte folią aluminiową około pół godziny. Podawać na ciepło lub na zimno.

*Lucyna Brągiel
Kolo Gospodyń Wiejskich Radość*



Gotąbki z sosem pomidorowym

Składniki:

- 1 kg ryżu
- 1 kg mięsa mielonego (łopatka, karkówka)
- 1/2 kg pieczarek
- 2 cebule
- 20 dkg smalcu, masło
- kapusta włoska
- koncentrat pomidorowy
- śmietana
- mąka
- rosół, wywar z jarzyn
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Kapustę sparzyć, liście oddzielić i ściąć nerwy liściowe. Cebulę podduścić na smalcu, dodać mięso, pokrojone pieczarki i wszystko razem dusić. Następnie wszystko wymieszać z ryżem i doprawić solą i pieprzem. Gotowy farsz kłaść porcjami na liście kapusty i zawijać. Gotąbki układać w rondlu, a następnie zalać osoloną wodą. Zapiec w piekarniku i gdy będą już miękkie, zalać śmietaną zmieszaną z mąką i mocnym wywarem z jarzyn. Jeszcze raz zapiec przez 10 minut.

Sos:

Przecier pomidorowy podsmażyć na maśle, podlać rosółem, a następnie dodać śmietanę z mąką.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzecze*



Kotlety z kapusty

Składniki:

- 50 dkg kapusty białej
- 25 dkg pieczarek
- cebula
- 3 jajka
- łyżka mąki
- 2-3 łyżki kaszy manny
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki natki pietruszki
- cukier, pieprz, sól do smaku
- tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

Kapustę pokroić na kawałki, obgotować w osolonym i lekko ocukrzonym wrzątku. Odcedzić, odsączyć. Pieczarki obrać, pokroić i przesmażyć na połowie masła z drobno pokrojoną cebulą. Kapustę i pieczarki zmielić w maszynce. Dodać 2 jaja, pietruszkę, kaszę manną i wyrobić kleistą masę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Formować kotlety, panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Usmażyć z obu stron. Podawać z kaszą ugotowaną na sypko. Można dodać sos grzybowy.

*Jadwiga Bolek
Kolo Gospodyń Wiejskich Wola Dębowiecka*



Kluski rwane

Składniki:

- ½ kg mąki
- 1 szklanka wody mineralnej gazowanej

Wykonanie:

Do miski przesiać mąkę i zrobić łyżką dołek. Zarobić ciasto wlewając wodę gazowaną. Ciasto powinno mieć taką gęstość, aby nie kleiło się do łyżki. Następnie ciasto wyrobić ręką, dosypując mąki. Ciasto ma mieć taką konsystencję, aby można go było trzymać w ręce i urywać kluseczki.

W garnku zagotować 2 litry wody, dowolnie osolonej (wg własnego smaku).

Na gotującą się wodę wrzucać urywane kluski. Gdy wszystkie wypłyną na wierzch, wyłączyć kluski na durszlak, odcedzić i przelać zimną wodą.

Podawać z przegotowanym mlekiem. Można podać kluski z serem, polane masłem.

*Danuta Setlak
Kóło Gospodyń Wiejskich Dębowiec*



Ziemniaczane knedelki

Składniki:

Ciasto

- 8 średniej wielkości ugotowanych ziemniaków
- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypta soli, szczypta imbiru

Farsz

- 20 dkg białego sera
- 2 duże łyżki drobno startego żółtego sera
- 1 duża cebula
- olej do smażenia cebuli
- 1 małe jajko
- sól, pieprz

Wykonanie:

Drobno posiekaną cebulę zrumienić na oleju.

Biały ser rozgniatamy, dodajemy ser żółty i do tego wlewamy ostudzoną podsmażoną cebulę. Dopraviamy solą i pieprzem, farsz powinien być pikantny.

Roztarte ziemniaki łączymy z żółtkami, dodajemy obie mąki, sól i imbir. Na podsypanej stolnicy zagniatamy ciasto i toczymy gruby walek, kroimy jak na kopytka grubsze plastry, rozgniatamy, nadziewamy farszem i formujemy kuleczki. Gotujemy na wrzącej wodzie. Podajemy gorące polane masłem lub skwarkami ze świeżej słoniny.

*Elżbieta Lepak
Koto Gospodyń Wiejskich Łazy Dębowieckie*



Sałatka zimowa

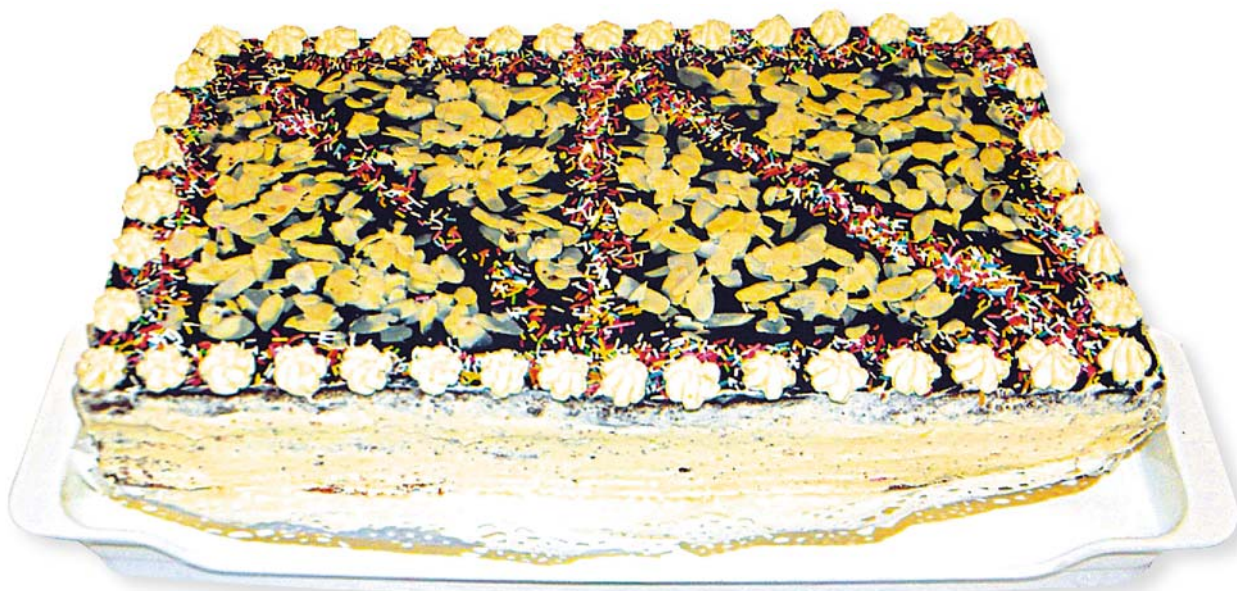
Składniki:

- 11 selera ze słoika
- puszka zielonego groszku
- puszka kukurydzy
- puszka czerwonej fasoli
- 3 ząbki czosnku
- 3 duże łyżki majonezu
- garść zielonej pietruszki
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Wszystkie warzywa odcedzić i wymieszać. Dodać majonez, czosnek (przeciśnięty przez praszkę), zieloną pietruszkę, sól, pieprz i ponownie wymieszać.

*Dorota Sroka-Lewosz
Koto Gospodyń Wiejskich Dobrynia*



Piernik

Składniki:

- 70 dag mąki
- 25 dag margaryny
- 25 dag miodu (3/4 szklanki)
- 25 dag cukru
- 3 jaja
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody
- przyprawa do piernika

Wykonanie:

Zarobić ciasto i dać do lodówki na noc.
Podzielić na 4 części i upiec 4 placki.

Masa:

- 3 szklanki mleka
- 2,5 łyżki mąki zwykłej
- 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 cukry waniliowe
- 3/4 szklanki cukru

Wykonanie:

Z wymienionych składników ugotować budyni i dodać 3/4 kostki masła i mieszać.

Przekładać placki ciepłą masą. W środek można dać powidło.

*Irena Gondek
Koto Gospodyń Wiejskich Cieklin*



Makowiec (kruchy, drożdżowy, zwijany) przepis na około 3 sztuki

Składniki:

a) ciasto:

- 1 kg mąki
- 1 margaryna
- 1 jajko
- cukier waniliowy

b) zaczyn:

- 7 dkg drożdży
- 1 szklanka cukru
- 2 niepełne szklanki letniego mleka
- 4 łyżki mąki.

c) masa makowa

- 60 dkg suchego maku
- 1 litr wody
- 4 całe jaja
- 1 szklanka cukru pudru
- olejek migdałowy
- 2 łyżki bułki tartej
- bakalie – ok. 10 dkg rodzynek, 3 łyżki zmielonych orzechów

Wykonanie:

Zaczyn i ciasto

Wszystkie składniki na zaczyn wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Gdy zaczyn potroi swoją objętość, dodać składniki ciasta i zarobić (ciasto powinno być „wolne”). Ciasto przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia.

Masa makowa

Mak sparzyć – wodę zagotować, wsypać mak, przykryć i odstawić na 3 godziny. Jeśli po 3 godz. mak nie wsiąknie całej objętości wody, należy go odcedzić i następnie zmielić dwa razy przez maszynkę o gęstym sitku.

Do zmielonego maku dodać jajka, cukier puder, olejek i zmiksować. Następnie dołożyć bułkę tartą, bakalie i wymieszać.

Można użyć gotową masę makową z puszki.

Wyrośnięte ciasto podzielić na trzy części, delikatnie rozwałkować na długość deki (kształt prostokąta), nałożyć masę makową, zwinąć, boki zlepować, włożyć na wąską blaszkę tak, aby brzeg był na spodzie blaszki. Pozostawić, aby podrosło, włożyć do piekarnika nagrzanego do 160°C na ok. godzinę. Po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.

*Beata Wolak
Kolo Gospodyń Wiejskich Majscowa*



Oczy carycy

Składniki:

Ciasto jasne:

- 6 białek
- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- 1/3 szklanki oleju

Ciasto ciemne:

- 6 żółtek
- 2 jajka
- 6 łyżek cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 1/3 szkl. oleju.

Dodatkowo:

- 200 ml mocnej kawy
- okrągłe biszkopty
- 2 galaretki
- budyń
- kostka masła

Wykonanie:

Ciasto jasne:

Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem, ocet i olej. Delikatnie mieszamy.

Ciasto ciemne:

Żółtka i jajka ucieramy z cukrem do białości. Dajemy mąkę z proszkiem, kakao i olej.

Na blachę wylewamy ciasto białe, na to ciasto ciemne. Przemieszać widelcem i piec.

Krem budyniowy:

Gotujemy budyń i zimny ucieramy z kostką masła.

Wystudzone ciasto dzielimy na połowę. Spód smarujemy połową masy, na to układamy biszkopty zamoczone w kawie.

Zalewamy dobrze tężejącą się galaretką (1 galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody). Wkładamy do lodówki, aby wszystko dobrze się wychłodziło. Na górę galaretki dajemy resztę masy i przykrywamy ciastem. Polewamy polewą i dekorujemy posiekanymi orzechami lub według uznania.

*Elżbieta Rzońca
Koto Gospodyń Wiejskich Duląbka*



Orzeszki

Składniki ciasta:

- 1 kg mąki
- kostka margaryny
- 2 łyżki smalcu
- 3 żółtka
- 2 łyżki śmietany
- jajko
- 1 szklanka cukru pudru

Wykonanie:

Jajka utrzeć z cukrem, margarynę przesiekać z mąką i smalcem.

Wyrobić gładkie ciasto.

Piec na złoty kolor w foremkach. Wystudzone połówki smarować masą i składać.

Składniki masy:

- margaryna
- 25 dkg cukru pudru
- 20 dkg zmielonych orzechów
- szklanka śmietany

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać zmielone orzechy i śmietanę.

*Dorota Sroka- Lewosz
Koło Gospodyń Wiejskich Dobrynia*

Rogaliki drożdżowe

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dkg drożdży
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 margaryny
- 15 dkg smalcu
- 4 jaja (2 żółtka + 2 całe jaja)
- aromat waniliowy,
- szczypta soli
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki śmietany
- marmolada

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z cukrem i śmietaną i odrobiną mąki. Pozostawić do wyrośnięcia.

Następnie mąkę przesiekać z margaryną i smalcem, dodać rozczyn, zarobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość wyrabiamy je rękoma, podsypując mąką (należy pamiętać, że ciasto drożdżowe jest elastyczne i nie może być w nim zbyt dużo mąki).

Dzielimy na 4 części, każdą cienko wałkujemy, wycinamy prostokąty, nakładamy marmoladę i zawijamy w rulonik. Następnie formujemy z nich półokręgi i nacinamy po zewnętrznej stronie.

Rogaliki układamy na blaszce wyłożonej pergaminem. Smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w temperaturze 220 stopni ok. 15 minut.

*Dorota Sroka-Lewosz
Koło Gospodyń Wiejskich Dobrynia*

Pierogi z kapustą

Składniki:

Farsz:

- 1 średnia kapusta młoda
- ½ kostki masła
- 2 cebulki
- pieprz, sól
- 1/4 l bulionu
- 2 łyżki bułki tartej

Ciasto:

- 3 szkl. mąki
- ¾ szkl. wody
- 2 łyżki oleju
- sól

Wykonanie:

Na patelni przyrumienić masło z cebulką drobno pokrojoną, dodać drobno poszatkowaną kapustę, podduścić cały czas mieszając, podlać bulionem i dalej dusić aż kapusta zgęstnieje. Na koniec dodać pieprz i sól do smaku, zagęścić bułką tartą i ostudzić.

Przygotować miękkie ciasto, rozwałkować na stolnicy posypanej mąką i wycinać szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć łyżkę farszu. Mocno zlepować brzegi pierogów. W szerokim garnku przygotować wodę osoloną z 2 łyżkami oleju. Wrzucać pierogi do wrzątku i wyjmować po trzech minutach od wypłynięcia. Po wierzchu polewać masełkiem z cebulką.

Koło Gospodyń Wiejskich Dębowiec

Kapuśniaczki z barszczem burakowym

Składniki:

Ciasto:

- ½ kg mąki
- 25 dkg smalcu
- 1 jajo
- 3 łyżki śmietany
- 5 dkg drożdży rozetrzeć z 1 łyżką cukru
sól do smaku

Farsz:

- główka kapusty
- margaryna
- cebula
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Główkę kapusty ugotować, odcisnąć, posiekać i dusić na margarynie z cebulką, doprawić solą i pieprzem.

Składniki razem zagnieść. Wyrobić jak podrośnie i wałkować na grubość około 0,7 cm. Nałożyć farsz, zwinąć. Można nadać im różny kształt – kwadraciki, romby lub rogaliki. Smarować roztrzepanym jajkiem, można posypać kminkiem. Piec ok. 25 minut w temp. 200°C.

Barszcz

Składniki:

- 25 dkg kości
- 25 dkg włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler)
- 1 kg buraków ćwikłowych
- przyprawy: listek laurowy, ziele angielskie, pieprz, czosnek, sól, cukier
- 2 l wody
- 1 l kwasu burakowego
- 1 cebula

Wykonanie:

3 ząbki czosnku, kości, warzywa, buraki, przyprawy ugotować, odcedzić, dodać kwasu burakowego, soli i cukru. Gdy mało kwaśny można doprawić sokiem z cytryny.

Koło Gospodyń Wiejskich Zarzeczce

Tłukawica z grochem

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- ½ kg grochu
- tłuszcz do smażenia
- 25 dkg słoniny
- 10 dkg cebuli
- pieprz, sól

Wykonanie:

Groch namoczyć na noc, ugotować i utłuc tłuczkiem. Osobno ugotować ziemniaki z solą i pieprzem i też utłuc. Słoninę pokroić, utopić skrawki i zeszklić siekaną cebulę. Groch, ziemniaki i skwarki z cebulą dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać tłuszcz i kłaść łyżką tłukawicę. Smażyć do zrumienienia z obu stron. Podawać gorące z ostrą surówką.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Mięsny przekładaniec

Składniki:

- 6 filetów drobiowych
- 2 kg mięsa mielonego (łopatka)
- 1,2 kg pieczarek
- kartonik śmietanki 18%
- 2–3 zupy cebulowe
- pieprz, sól, przyprawa warzywna

Wykonanie:

Filety rozbić, przyprawić do smaku i ułożyć na dece. Mięso mielone doprawić jak na sznycle bez bułki tartej i ułożyć na filety. Następnie poszatkowane pieczarki i sparzone wyłożyć na mięso mielone. Śmietanę wymieszać z zupą cebulową i zalać mięso. Piec 1,5 godz. w temp. 180°C.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Kotacz

Składniki:

- 2 jajka
- 1 kg mąki
- 2 łyżki cukru
- ½ kg białego sera
- 3 łyżki cukru do sera
- 5 dkg drożdży
- ½ l wody
- sól do smaku
- ½ szklanki śmietany

Wykonanie:

Letnią wodę rozetrzeć z cukrem i drożdżami, wlać do mąki, posolić i dodać jajka. Całość wyrabiać przez ½ godziny, a następnie odstawić na 2 godziny do wyrośnięcia. Ser zmielić i wymieszać ze śmietaną i cukrem. Gdy ciasto wyrośnie podzielić na pół i włożyć na dwie tortowe blachy, posmarować wodą i na wierzch wyłożyć ser. Piec godzinę w gorącym piecu.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Gomółki

Składniki:

- 1 kg chudego sera
- sól
- 1 jajko
- kminek

Wykonanie:

Ser zmielić w maszynce, wymieszać z jajkiem, solą i kminkiem (zamiast kminku można dodać miętę). Uformować małe placuszki i piec w niezbyt gorącym piecu na złoty kolor.

*Jadwiga Chochotek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzecze*

Żur z serwatki

Składniki:

- 4 ziemniaki
- 1 l wody
- ½ szklanki śmietany
- 1 szklanka serwatki
- 1 łyżka
- sól

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą i podgotować. Dodać serwatkę, tak by smak był lekko kwaśny, podbić mąką ze śmietaną i zagotować. Doprawić solą do smaku.

*Jadwiga Chochotek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzecze*

Szarlotka

Składniki:

- 1- 1,5 kg jabłek
- 60 dkg mąki
- 1 margaryna
- 1 szklanka cukru
- 4 jaja (2 całe + 2 żółtka)
- łyżeczka amoniaku
- łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać po 1 jajku, dodać amoniak. Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia, dodać utartą margarynę i zarobić ciasto. Można upiec 3 placki i gorące przełożyć jabłkami. Jabłka mają być również gorące.

Jabłka utrzeć na tarce, dodać szklankę cukru i ½ szklanki wody. Do jabłek podczas smażenia można dodać 1 galaretkę cytrynową.

*Jadwiga Chochotek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzecze*

Marmolada z jabłek

Składniki:

- 2 kg jabłek
- 1 kg cukru

Wykonanie:

Obrane jabłka zetrzeć na tarce, zasypać cukrem i zostawić na 12 godz. Następnie smażyć na ogniu przez godzinę. Zostawić na drugi dzień. Następnie gotować przez 50 minut na małym ogniu. Na trzeci dzień doprowadzić tylko do wrzenia. Na czwarty dzień zagotować i przełożyć do słoików. Pasteryzować 20 minut.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Kapuśniaczki

Składniki:

- 1 kg mąki
- kostka smalcu
- kostka margaryny
- 2 całe jaja
- 2 żółtka
- 6 łyżek śmietany
- 10 dkg drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- farsz z kapusty- ugotować kapustę, wycisnąć, doprawić do smaku i przysmażyć.

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać soli do smaku. Ze wszystkich składników zarobić ciasto tak jak na pierogi. Rozwałkować, nakładać farsz i robić pierożki. Posmarować je po wierzchu białkiem. Można posypać kminkiem albo startym żółtym serem. Piec kapuśniaczki na złoty kolor.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Syrop z kwiatu bzu (na przeziębienie)

Składniki:

- 35–37 kwiatów bzu
- 2 l wody
- 2 kg cukru

Wykonanie:

Wodę zagotować z cukrem. Do ostudzonego syropu dodać 3 łyżeczki kwasu cytrynowego i 3 cytryny sparzone i pokrojone. Kwiatów bzu nie płukać tylko wytrzepać. Zalać zalewą i zostawić na 48 godz., następnie zlać, zagotować i pasteryzować.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Syrop z mleczy (na kaszel)

Składniki:

- 400 łypek z mleczy
- 4 cytryny
- 1 l wody
- 1 kg cukru

Wykonanie:

Wszystkie składniki razem zagotować przez 10 minut. Odstawić na 24 godziny. Przepędzić przez gazę, dodać 1 kg cukru. Gotować na małym ogniu 1,5 godz. Zlać do słoików, pasteryzować.

*Jadwiga Chochołek
Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce*

Wino z kogutów (dzikiej róży)

Składniki:

- 3 l wody
- 1 kg cukru
- 1 ½ l owoców róży

Wykonanie:

Wodę zagotować z cukrem, jak ostygnie zalać do gąsiora i dodać kogutki. Postawić na piecu w ciepłe i spokoju na 3 miesiące. Po tym czasie, jak kogutki opadną na dno zlać wino do butelek.

*Amalia Chochołek
Zarzeczce*

Ciastka pierniczki

Składniki:

- miód (może być sztuczny)
- 1 margaryna
- 6 jaj
- przyprawa do piernika
- łyżka sody
- 2 szklanki cukru
- mąki ile zabierze (ok. 2 kg)
- lukier – utrzeć białko z cukrem pudrem

Wykonanie:

Cukier z miodem roztopić, dodać margarynę. Do chłodnego dodawać po jednym jajku i ucierać, dodać przyprawę i sodę. Zarobić ciasto i zostawić w chłodzie 24 godz. Następnie rozwałkować, wykrawać ciastka i piec. Można lukrować i ozdobić.

Koto Gospodyń Wiejskich Zarzeczce

Przepisy z terenu gminy Jasto



Rogaliki z ciasta półfrancuskiego

Składniki:

- 40 dag mąki
- 20 dag margaryny
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru
- marmolada
- 3 dag drożdży
- śmietany ile zabierze
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Mąkę i tłuszcz dobrze wysiekać nożem, dodać żółtka i drożdże rozmieszane z 1 łyżką cukru, szczyptą soli i śmietaną, zarobić ciasto i robić rogaliki według uznania.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*



Smalcówki

Składniki:

- ½ kg margaryny
- ½ kg smalcu
- 3 jajka
- 6 dag drożdży szczypta soli
- 1 łyżka cukru
- ½ szkl mleka
- mąka (tyle aby ciasto było jak na pierogi)

Wykonanie:

Drożdże rozmieszać w garnuszku z cukrem i mlekiem. Mąkę przesiekać z margaryną i smalcem, jak nie będzie grudek dodać jajka oraz sól i zarobić z drożdżami. Ciasto ma być wolne. Wykrawać ciasteczka. Po upieczeniu połączyć po 2 marmoladą, powidłem, masłem czekoladowym. Wierzch udekorować według uznania.

*Barbara Owsiak
Kolo Gospodyń Wiejskich Niepla*



Oponki

Składniki:

- 60 dag mąki
- 1 maślo
- 1 margaryna
- 5 żółtek
- 1 cukier waniliowy
- 1 szkl śmietany
- 5 dag drożdży
- cukier
- posiekane orzechy

Wykonanie:

Mąkę wysiekać z tłuszczem, dodać żółtka i śmietanę rozmieszana z drożdżami i 1 łyżką cukru – zarobić ciasto, wykrawać ciastka z dziurką (grube) maczać w jajku, później w cukrze wymieszanym z orzechami i zostawić chwilę do wyrośnięcia. Upiec na złoty kolor.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*



Krucze ciasteczka

Składniki:

- ½ kg mąki
- 1 margaryna
- 1 cukier waniliowy
- 3 żółtka gotowane
- 1 żółtko surowe utrzeć
- 1 szkl. cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- śmietana

Wykonanie:

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać żółtka utarte z cukrem i resztą składników – zarobić ciasto, wykrawać różne ciastka. Po upieczeniu łączyć po 2 sztuki powidłem. Dekorować po wierzchu białą i czarną polewą.

*Barbara Owsiak
Kolo Gospodyń Wiejskich Niepla*



Buteczki

Składniki:

- 1 kg mąki
- ½ l mleka
- 3 żółtka + jedno jajko
- 10 dag drożdży + jedna łyżeczka proszku
- 5 łyżek cukru
- ½ szkl oleju
- szczypta soli

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru do wyrośnięcia. Mleko roztrzeć z jajkami, olejem i cukrem. Wsypać mąkę, drożdże i dobrze wyrobić – zostawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie robić buteczki, nadziewać marmoladą lub serem (ser, cukier, jajka, olejek cytrynowy) posmarować białkiem, posypać kruszonką.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*



Ser żółty

Składniki:

- 1½ kg sera białego
- 1 l mleka
- 1 kostka margaryny palmy
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody
- 1 płaska łyżka soli
- 1 łyżeczka octu

Wykonanie:

Ser pokruszyć, mleko zagotować i do wrzącego wrzucić ser, pogotować przez 15 min, ciągle mieszając. Ser odcedzić na durszlaku i wyrobić drewnianą łyżką. Margarynę roztopić w rondlu, dodać do niej ser i smażyć przez 10 min. Na końcu dać rozmacone jajka, ocet i sodę. Chwilę wszystko pogotować. Przełożyć do foremki.

*Barbara Owsiak
Kolo Gospodyń Wiejskich Niepla*



Placek tarty

Składniki:

- 4,5 szkl. mąki
- 1 ½ margaryny
- 6 jajek
- 15 dag cukru pudru
- proszek do pieczenia
- cukier waniliowy
- 2 łyżki kakao
- wiśnie drylowane
- 1 kisiel wiśniowy
- 2 łyżki mąki kartoflanej

Wykonanie:

Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, 6 żółtek i zagnieść ciasto (jeśli jest twarde to dodać śmietany). Ciasto podzielić na 3 części, do jednej dać kakao i wyrobić. Jedno ciasto białe włożyć do lodówki, drugie zaś rozwałkować i wyłożyć na blachę. Na ciasto znajdujące się na blasze dodać wiśnie lub powidło śliwkowe. Na wiśnie należy zetrzeć na tarce ciasto ciemne. Następnie ubić pianę z 6 białek i szkl. cukru. Gdy piana jest ubita dodać do niej 1 kisiel i 2 łyżki mąki kartoflanej. Na pianę zetrzeć białe ciasto. Piec ok 1 godz. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

*Barbara Owsiak
Kóło Gospodyń Wiejskich Niepla*



Udka z ryżem

Składniki:

- 6 udek
- 4 szt. cebuli
- 2 szkl. ryżu
- 1 papryka zielona, czerwona i żółta
- przecier pomidorowy
- 3 kostki bulionowe
- pieprz, sól, jarzynka
- olej

Wykonanie:

Na patelnię dać troszkę oleju i obsmażyć udka z obu stron, przełożyć do rondla. Na pozostałym tłuszczu (z udek) usmażyć cebulę pokrojoną w kostkę (3 min), następnie dodać 2 szkl. suchego ryżu i znowu smażyć 3 min. Obsmażonym ryżem z cebulą obłożyć wkoło udka. Na patelnię dać 3 łyżki oleju i podsmażać pokrojoną w kostkę paprykę (3 min) i do tego dać 2–3 łyżki przecieru pomidorowego – wyłożyć na ryż. W garnuszku zagotować 1 l wody i rozpuścić 3 kostki rosółowe, dodać jarzynkę, troszkę soli i pieprzu – zalać ryż. Wszystko w brytfannie odstawić na 1 godz. (nie przykrywać). Piec w piekarniku ok 1½ godz.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*



Gotąbki z pięciu kasz

Składniki:

- 2–2,5 kg kapusty (średnia główka)
- 1 kg mielonego mięsa wieprzowego (łopatka, karkówka)
- 1 szklanka kaszy gryczanej, 1 szklanka pęczak, 1 szklanka kasza siekanka. --½ szklanki kaszy manny, ½ szklanki płatków owsianych górskich
- 3–4 cebule
- 3–4 jajka
- olej lub smalec, sól pieprz, bułka tarta
- 2 l rosółu lub bulionu

Wykonanie:

Kapustę drobno siekamy, dodajemy wszystkie kasze, mięso, cebulę podsmażoną na złotą, przyprawy oraz jajka. Wyrabiamy dokładnie. Z masy formujemy niezbyt duże owalne klopsiki, obtaczamy w bułce tartej i smażyjemy. Po usmażeniu układamy luźno w rondelku wysmarowanym tłuszczem i wyłożonym liśćmi kapusty, przesypując poszczególne warstwy grubo pokrojona kapustą. Zalewamy rosółem lub bulionem i dusimy w piekarniku 2,5 godziny. Podajemy z sosem pomidorowym lub grzybowym.

*Ewa Łakomiec
Koło Gospodyń Wiejskich w Szebniach*



Kołacz serowy

Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- 0,70 kg mąki
- 2 żółtka
- 1 jajko
- 0,5 szklanki cukru
- $\frac{3}{4}$ kostki drożdży
- $\frac{3}{4}$ kostki masła
- 1,5 szkl mleka
- sól (na czubek łyżeczki)

Masa serowa:

- 1,5 kg sera białego
- 5 żółtek
- 2 cukry waniliowe
- białka ze wszystkich jajek
- skórka otarta z dużej cytryny
- 2 szkl cukru
- 2 łyżki kaszy manny

Posypka

- 0,5 szkl cukru
- 1 kostka masła
- około 1 szkl mąki
- 1 cukier waniliowy (mały)
- może być aromat wg. uznania

Dodatek na ciasto przed posypką

- 1 łyżka cukru
- $\frac{1}{4}$ szkl mleka (letnie)

Wykonanie:

Ciasto drożdżowe:

Drożdże rozpuszczamy z cukrem. Rozpuszczone wlewamy do letniego mleka, dodajemy mąkę, sól, cukier, żółtka i jajko. Wszystko wyrabiamy ręką dodając roztopione masło (chłodne). Tak wyrabiamy ciasto aby odchodziło od ręki i dobrze się połączyło. Zostawiamy do wyrośnięcia na pół godziny w ciepłym miejscu.

Masa serowa:

Ser mielimy 2 razy. Do sera dodajemy wszystkie składniki i dokładnie mieszamy. Pianę z ubitych jajek dodajemy na końcu, bardzo delikatnie mieszając z masą serową, żeby masa nie opadła.

Posypka

Topimy masło. Gdy już ostygnie dodajemy cukier, mąkę i aromat. Posypka ma być gęsta i nie mokra.

Smarujemy blachę (wymiary 30 cm x 40 cm) margaryną i wykładamy ją papierem do pieczenia. Ciasto dzielimy na dwie części: mniejszą i większą. Większą część ciasta wałkujemy na stolnicy i przekładamy na blachę. Na ciasto dajemy masę serową. Wierzch drugiej części ciasta smarujemy cukrem wymieszanym z mlekiem. Wtedy dopiero kładziemy posypkę. Piekarnik nagrzewamy do temp. 180°C – pieczemy około 1 godziny.

*Krystyna Stasik, Anna Łepkowska
Koło Gospodyń Wiejskich w Szebniach*



Proziaczki inaczej „Moskale”

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- garść cukru
- szczypta soli
- 1 łyżeczka sody
- 2 żółtka
- 1 kefir lub kwaśne mleko

Wykonanie:

Zarobić ciasto. Pokroić w kwadraty i piec na nagrzanej blasze.

*Krystyna Stasik
Kolo Gospodyń Wiejskich w Szebniach*



Smalec ze śliwkami po Trzciničku

Składniki:

- 2 kg słoniny
- 1.5 kg kiełbasy
- 4 duże cebule
- 4 duże jabłka
- 8 śliwek
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- przyprawa do mięsa mielonego
- przyprawa warzywna sypka lub w płynie
- czosnek granulowany

Wykonanie:

Słoninę pokroić w kostkę i stopić na złoty kolor około 1 godziny, dodać kiełbasę pokrojoną w kostkę, do tego dodać cebulę pokrojoną w kostkę i lekko zeszklić ze skwarkami. Na koniec dodać jabłka starte na tarce, śliwki pokrojone w drobne paski i smażyć jeszcze przez 10 minut. Na koniec dodać przyprawy według gustu.

*Maria Kozłocka
Stowarzyszenie Rozwoju Kultury Ludowej
w Trzciniicy*



Chleb pszenno-żytni na zakwasie z czarnuszką

Składniki na 1 bochenek:

Na zaczyn:

- 10 dag mąki żytniej razowej
- 1/2 szklanki wody

Na ciasto:

- 25 dag zaczynu
- 20 dag mąki żytniej
- 20 dag mąki pszennej
- 2 łyżeczki czarnuszki
- szklanka wody
- 5 łyżeczek soli

Wykonanie:

Zaczyn:

Połowę mąki żytniej wymieszaj z połową letniej wody. odstaw na 2 dni w ciepłe miejsce.

dodaj pozostała mąkę i letnią wodę, znów wymieszaj, odstaw na dobę.

Ciasto:

Wymieszaj mąkę z wodą, odstaw na pół godziny. Dodaj zaczyn i pół łyżeczki soli. Całość wyrabiaj kilka minut, odstaw na chwilę i ponownie wyrabiaj kilka minut, dodaj czarnuszkę.

Ciasto posyp mąką, włóż do miski, przykryj, odstaw na godzinę w ciepłe miejsce. Po tym czasie wyjmij je, zagnieć i znów włóż na godzinę do miski, by wyrosło.

Podsypując mąką, uformuj bochenek. włóż go do formy, odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Wierzch chleba posmaruj wodą. Formę z bochenkiem wstaw do piekarnika o temp. 240°C i piecz ok 10 minut. Obniż temp. do 210°C i piecz do czasu, aż skórka się przyrumieni (ok 30 min.)

*Aleksandra Błasik
Kóło Gospodyń Wiejskich w Warzycach*



Nalewka wiśniowa

Wiśniówka jasielska wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2012 roku. Nasza nalewka wiśniowa odbiega nieco od tradycyjnej receptury np. nie dodajemy wody, ani miodu. Chcemy w ten sposób zachować czysto owocowy smak i aromat. W 2013 roku nasza nalewka wiśniowa trafiła na opracowaną przez Urząd Miasta Jasła listę jasielskich produktów lokalnych w kategorii „produkt żywnościowy”.

Składniki:

Na balon 25 l:

- 20 kg wiśni (najlepsze są stare odmiany wiśni wysokopiennej np. tzw. wiśnia jareniowska, która ma mniej soku, ale więcej aromatu i mocniejszy kolor)
- 8 kg cukru
- 6 litrów spirytusu 95%
- 2 – 3 l wódki

Wykonanie:

Wiśnie umyć, osuszyć, wydrylować. Pestki umieszczamy w szklanych słoikach litrowych, zalewając je całkowicie wódką. Słoiki zakręcamy lekko, tak żeby nie były szczelne, co pozwala na uwolnienie się szkodliwego gazu. Odstawiamy najlepiej do piwnicy. Po miesiącu nakrętki dokręcamy.

Wydrylowane owoce wiśni wysypujemy do balona na przemian z cukrem i zostawiamy na słońcu na kilka dni, żeby puściły sok. Następnie zalewamy je spirytusem i przenosimy do piwnicy. Zostawiamy na pół roku. Po tym czasie odczujemy owoce i pestki, łączymy oba płyny i odstawiamy na kilka kolejnych tygodni lub miesięcy, tak, by wytrącił się osad. Nalewkę zlewamy ostrożnie z osadu. Nalewka powinna mieć gęstą, oleistą konsystencję, być dość słodka, ale w równowadze z lekką kwasowością wiśni.

Owoce pozostałe po odczuciu z alkoholu można przełożyć do słoiczków, są świetnym dodatkiem do deserów.

*Barbara Czajka
z Jareniówki*



Malinówka jasielska

Składniki:

- spirytus 96% – 2/3 l
- woda źródlana – 1/3 l
- owoce malin dojrzałe, oczyszczone – 2kg
- miód – 1/2 szklanki
- cukier – 1/2 szklanki

Wykonanie:

Oczyszczone owoce malin umieszcza się gąsiorku szklanym, następnie zalewa spirytusem połączonym z wodą źródlaną w proporcji 2/3 l spirytusu, 1/3 l wody. Gąsiorek szczelnie korkujemy i stawiamy w miejscu słonecznym. Ma-

cerujemy 4–6 tygodni potrząsając gąsiorkiem ok. 2–3 razy w tygodniu.

Zlewamy płyn z nad owoców do czystego gąsiorka, a do owoców dodajemy cukier z miodem. Odstawiamy na 4–6 tygodni potrząsając gąsiorkiem ok. 2–3 razy w tygodniu. Powstanie gęsty czerwony (malinowy) płyn.

Mieszamy oba płyny, odstawiamy do piwniczki na okres ok. 6 miesięcy. Rozpoczyna się okres leżakowania.

Leżakowanie. Przez pierwsze 3 miesiące mieszamy wyrób. Następnie pozostawiamy do sklarowania się wyrobu.

Klarowną nalewkę zlewamy do czystych butelek. Zakręcamy szczelnie zakrętką.

Witold Ropa z Jasia



Orzechówka jasielska

Składniki:

- spirytus rektyfikowany 96% – 2/3 l
- woda źródłana – 1/3 l
- orzechy zielone włoskie zbierane na przełomie 06/07 ok. 20 szt
- miód – 1/2 szklanki
- cukier – 1/2 szklanki

Wykonanie:

Zbieramy orzechy z drzew orzecha włoskiego, dokładne myjemy kroimy w drobne kawałki.

Pokrojone orzechy umieszcza się w gąsiorku szklanym, następnie zalewa spirytusem rektyfikowanym połączonym z wodą źródłaną w proporcji 2/3 l spirytusu, 1/3 l wody. Gąsiorek szczelnie korkujemy. Macerujemy 4–6 tygodni potrząsając gąsiorkiem ok. 2–3 razy w tygodniu.

Mieszamy oba płyny, odstawiamy do piwniczki na okres ok. 6 miesięcy. Rozpoczyna się okres leżakowania.

Leżakowanie. Przez pierwsze 3 miesiące mieszamy wyrób. Następnie pozostawiamy do sklarowania się wyrobu.

Klarowną orzechówkę zlewamy do czystych butelek. Zakręcamy szczelnie zakrętką.

Witold Ropa z Jasta



Wiśniówka jasielska

Składniki:

- spirytus rektyfikowany 96% – 2/3 l
- woda źródlana – 1/3 l
- owoce wiśni dojrzałe, oczyszczone z ogonków – 2kg
- miód – 1/2 szklanki
- cukier – 1/2 szklanki

Wykonanie:

Obrane z ogonków owoce wiśni z pestkami umieszcza się gąsiorku szklanym, następnie zalewa spirytusem rektyfikowanym połączonym z wodą źródlaną w proporcji 2/3 l spirytusu, 1/3 l wody. Gąsiorek szczelnie korkujemy i stawiamy

w miejscu słonecznym. Macerujemy 4–6 tygodni potrząsając gąsiorkiem ok. 2–3 razy w tygodniu.

Zlewamy płyn z nad owoców do czystego gąsiorka, a do owoców dodajemy cukier z miodem. Odstawiamy na 4–6 tygodni potrząsając gąsiorkiem ok. 2–3 razy w tygodniu. Powstanie brązowy płyn.

Mieszamy oba płyny, odstawiamy do piwniczki na okres ok. 6 miesięcy. Rozpoczyna się okres leżakowania.

Leżakowanie. Przez pierwsze 3 miesiące mieszamy wyrób. Następnie pozostawiamy do sklarowania się wyrobu.

Klarowną nalewkę zlewamy do czystych butelek. Zakręcamy szczelnie zakrętką.

Witold Ropa z Jasta

Amoniaczki

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 margaryna
- 1 szkl. kwaśnej śmietany
- 1 całe jajko
- 3 żółtka
- 3 łyżeczki amoniaku
- 1 szkl. cukru pudru

} razem
roztrzepać

Wykonanie:

Mąkę wysiekać z margaryną, dodać resztę składników, zarobić ciasto, rozwałkować, wykrawać ciasteczka, maczać w jajku i cukrze, upiec.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*

Zupa z serków topionych

Składniki:

- mała porcja rosółowa z kurczaka
- 3 serki topione (mogą być z szynką lub z pieczarkami)
- ½ szkl. śmietany
- 2 łyżeczki mąki kartoflanej
- włoszczyzna (bez kapusty)
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz, zielona pietruszka

Wykonanie:

Ugotować wywar z jarzynami. Serki rozpuścić w małej ilości wywaru i połączyć z resztą wywaru. Podprawić zupę śmietaną wymieszaną z mąką kartoflaną, doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą warzywną. Posypać natką. Podawać z groszkiem ptysiowym.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*

Kotlety ziemniaczane

Składniki:

- 1,20 kg ziemniaków
- 3 dag tłuszczu
- 5 dag cebuli
- 2 jajka + 1 do obtaczania
- 10 dag mąki
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- zielona pietruszka

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać, zmielić w maszynce, dodać resztę składników, wyrobić ciasto w misce. Formować wałeczki, maczać w jajku oraz bułce tartej i formować kotleciki – smażyć na złoty kolor. Podawać z surówką, sosem grzybowym lub pomidorowym.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*

Placek orzechowo – serowo – jabłkowy

Składniki:

Ciasto:

- 16 dag margaryny
- 30 dag mąki
- 10 dag cukru pudru
- 1 żółtko
- 2 całe jajka
- 2 łyżeczki proszku
- Orzechy:
- 30 dag orzechów mielonych lub siekanych
- 20 łyżek mleka
- 20 łyżek cukru

Ser:

- ½ kg mielonego sera
- 15 dag masła zmixować
- 20 dag cukru
- 5 żółtek + piana
- 2 łyżki mąki kartoflanej
- sok z cytryny
- bakalie

Wykonanie:

Ciasto:

Zagnieść ciasto kruche, podzielić na 2 części, jedną upiec.

Orzechy:

Wszystko zagotować i wystudzić.

Ser:

Zmixować składniki, dodając na koniec pianę z 5 białek

Jabłka:

1 kg jabłek zetrzeć na tarce, dodać 15 dag cukru i dusić na wolnym ogniu, na końcu dodać 1 galaretkę cytrynową.

Warstwy placka:

- 1) ciasto
- 2) orzechy
- 3) ser
- 4) jabłka
- 5) placek
- 6) polewa

Flaczki jarzkie

Składniki:

- 40 dag jarzyn (groszek, seler, marchew, por, pietruszka)
- 2 dag tłuszczu
- 2 dag mąki
- ½ kości rosołowych
- 1/8 l śmietany
- pieprz, sól, majeranek, gałka muskatołowa, imbir
- żółty ser, zielona pietruszka, przyprawa warzywna w płynie

Wykonanie:

Wszystkie jarzyny pokroić w drobne paseczki (zapałka) i ugotować w małej ilości wody do miękkości. Przyrządzić białą zasmażkę, rozprowadzić wywarem, wszystko razem połączyć, zagotować – osolić do smaku, doprawić pieprzem, przyprawą warzywną w płynie, majerankiem, imbirem i gałką muskatołową. Zestawić i podprawić śmietaną. Usmażyć naleśniki, pokroić w paski szerokości ½ cm, dodać do zupy. Na wierzch zetrzeć żółty ser i posypać natką pietruszki.

Barbara Owsiak
Kolo Gospodyń Wiejskich Niepla

Zupa kaszubska

Składniki:

- 25 dag włoszczyzny
- ½ kości rosołowych
- 2 l wody
- 30 dag świeżej kapusty
- 1 dag kminku
- 5 dag cebuli
- 5 dag tłuszczu
- 20 dag pomidorów lub przecieru pomidorowego
- 1/8 l śmietany
- 2 dag mąki
- sól, pieprz, zielona pietruszka

Wykonanie:

Z jarzyn i kości ugotować wywar, osobno udusić poszatkowaną kapustę z cebulą i kminkiem pod przykryciem. Wywar z jarzyn odcedzić, jarzyny pokroić połączyć z uduszoną kapustą, dodać przetarte pomidory, podprawić mąką rozpuszczoną w zimnym wywarze. Osolić do smaku i zagotować. Gotową zupę podprawić śmietaną, dodać zielonej pietruszki i podawać z chlebem.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*

Zupa „Kminkulica”

Składniki:

- 1,5 l wody
- sól
- kminek ziarnisty
- 2 łyżki smalcu
- 2 łyżki mąki

Wykonanie:

Zagotowujemy wodę z solą i kminkiem, ze smalcu i mąki robimy rumianą zasmażkę, dodajemy do gotującej się wody i zupa gotowa. Podajemy z chlebem.

*Ewa Łakomicz
Koto Gospodyń Wiejskich w Szebniach*

Barszcz czerwony czysty z kapuśniaczkami

Składniki:

- 1kg buraków ćwikłowych
- 1 cebula
- 2 l rosółu ugotowanego z kości i jarzyn
- 2 liście laurowe
- 3-4 ziarna ziela angielskiego
- 2-3 ziarna pieprzu
- kwasek cytrynowy do smaku
- czosnek
- maga
- sól, pieprz mielony
- koperek, natkę pietruszki

Wykonanie:

Buraki obrać, pokroić w plastry, zalać wodą, dać trochę kwasu ,chwile pogotować. Do ciepłego rosółu odcedzić sok z buraków, doprawić kwaskiem ,solą ,pieprzem, magą, dać liść laurowy, ziele i roztarty czosnek (można dać koncentrat z buraków). Dobrze podgrzać, nie gotować. Po wierzchu posypać zieleniną.

Pasty do chleba

Pasta z kielbasy

Składniki:

- 20 dag kielbasy
- 2 jajka ugotowane
- 5 dag masła
- 3–5 dag musztardy
- sól, pieprz

Wykonanie:

Kielbasę i jajka przepuścić przez maszynkę, masło utrzeć, dodać kielbasę, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ucierać tak aby powstała jednolita masa.

Pasta z jaj

Składniki:

- 3 jajka – ugotowane na twardo
- 10 dag masła
- 2–3 łyżki śmietany
- musztarda, sól

Wykonanie:

Masło utrzeć z jajkami (przepuszczonymi przez maszynkę), dodać musztardę i utrzeć.

Pasta z sera i ryby

Składniki:

- 25 dag białego sera
- 1 puszka ryby w oleju, lub ryba wędzona
- 2 jajka ugotowane
- 1/8 l śmietany
- Sól, pieprz

Wykonanie:

Rybę wędzoną lub z puszki przepuścić przez maszynkę z serem i jajkami, przyprawić do smaku i ucierać.

*Barbara Owsiak
Koto Gospodyń Wiejskich Niepla*

Kapuśniaczki krucho drożdżowe

Składniki:

Nadzienie:

- 1,5 kg kapusty kiszonej
- suszonych grzybów
- 3 cebule
- tłuszcz do smażenia cebuli

Ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka śmietany
- 4 dag drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 2 żółtka
- 2 łyżki kminku
- jajko do smarowania

Wykonanie:

Nadzienie:

Kapustę ugotować ,grzyby namoczyć i również ugotować. Cebulę pokroić i zrumienić na tłuszczu na złoty kolor. Kapustę ugotować, odcedzić, posiekać ,dodać ugotowane posiekane grzyby oraz obsmażoną cebulę. Doprawić solą, pieprzem do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać kapuśniaczki.

Ciasto:

Mąkę przesiekać z tłuszczem, śmietaną wymieszać z drożdżami i solą. Zarobić ciasto. Rozwałkować, kroić w kwadraty. Układać farsz i zlepiać, układać szwem do spodu. Posmarować jajkiem, posypać kminkiem i upiec w piekarniku.

Koło Gospodyń Wiejskich Niepla

Jajka w sosie tatarskim

Składniki:

- 5 ugotowanych jaj,
- 5 dag szynki,
- 3 ogórki konserwowe,
- 1 jabłko,
- 5 dag sera żółtego,
- 1 cebula drobno posiekana.

Wykonanie:

Żółtka wymieszać z majonezem 1-2 łyżki musztardy, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać z pozostałymi składnikami. Napełniać białka, ułożyć na liściu sałaty i posypać zieleniną.

Jajka w sosie chrzanowym

Składniki:

- 5 ugotowanych jajek,
- 2 jabłka
- 3 łyżki chrzanu
- 4 łyżki śmietany
- 1 mały jogurt naturalny
- sok z cytryny
- cukier, sól

Wykonanie:

Chrzan, jabłka wymieszać ze śmietaną, jogurtem oraz żółtkami. Doprawić solą pieprzem i cukrem oraz białkami utartymi na tarce o małych oczkach.

*Zofia Budziak
Koło Gospodyń Wiejskich w Osobnicy*

Tradycyjny żurek

Zupa kremowo–chrzanowa

Składniki:

- 6 szklanek wywaru drobiowego,
- 1 cebula,
- 1/4 selera,
- 1/2 białej części pora,
- 1 ziemniak,
- 3 łyżki startego chrzanu,
- 2 łyżki masła,
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina,
- 1 szklanka śmietany 22%,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- 2 żółtka,
- sól, pieprz.

Wykonanie:

Warzywa obrać, umyć i odsączyć. Masło roztopić, dodać pokrojone pory, cebulę, ziemniak i seler, podsmażyć (nie rumienić), a następnie zalać winem i gotować, aż połowa płynu odparuje. Wlać wywar drobiowy, gotować 10 minut, zagęścić mąką rozprowadzoną z kilkoma łyżkami zimnej wody, dodać śmietanę i chrzan, wymieszać, zdjąć z ognia. Zupę zmiksować z żółtkami, doprawić solą i pieprzem. Podawać posypaną prażoną cebulą lub drobno pokrojonym i podsmażonym na chrupiąco wędzonym boczkiem.

*Krystyna Stasik
Kolo Gospodyń Wiejskich w Szebniach*

Przepisy z terenu gminy Kołaczyce



Miodownik z powidłem i masą grysikową

Składniki:

Ciasto:

- 80 dkg mąki pszennej
- 30 dkg smalcu
- 20 dkg miodu prawdziwego
- 2 jajka
- 2 łyżeczki sody
- powidła śliwkowe do przełożenia
- cukier pudru do posypania

Masa:

- 750 ml mleka
- 4 łyżki grysiku
- $\frac{3}{4}$ szk. cukru kryształu
- 1 kostka masła

Wykonanie:

Mąkę siekamy ze smalcem. Dodajemy resztę składników. Wyrobić rękami. Odstawić do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie schłodzone ciasto podzielić na 4 równe części. Każdą część ciasta rozwałkować przełożyć do blaszki i upiec w nagrzanym piekarniku do 200°C, na złoty kolor.

Przygotować masę grysikową. Mleko zagotować dodać grysik i gotować aż zgęstnieje. Dodać cukier i wymieszać, odstawić do wystygnięcia. Utrzeć masło i stopniowo ucierać z grysikiem. Gdy masa grysikowa jest gotowa przekładamy placek.

Ciasto miodowe – masa grysikowa – ciasto miodowe – powidło śliwkowe – ciasto miodowe – masa grysikowa – ciasto miodowe – posypujemy cukrem pudrem.

Marcin Janik z Bieździedzy



Ciastka orzechowe

Składniki:

Ciasto:

- 40 dkg mąki pszennej
- 25 dkg margaryny
- 5 dkg smalcu
- 2 żółtka
- ½ szk. kwaśnej śmietany

Posypka:

- 1 szk. cukru kryształu
- 1 cukier waniliowy
- 15 dkg drobno posiekanych orzechów włoskich

Wykonanie:

Mąkę siekamy z margaryną i smalcem. Dodajemy żółtka ze śmietaną i wyrabiamy. Ciasto należy dobrze schłodzić, dlatego najlepiej jest je wyrobić dzień wcześniej i przechować w lodówce.

Gotowe schłodzone ciasto rozwałkujemy na grubość ok. 4–5 mm i wycinamy ciastka o dowolnych kształtach. Ciastka zamaczamy z jednej strony w białku i orzechach z cukrem i cukrem waniliowym, układamy na blaszce i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C na jasno złoty kolor.

Marcin Janik z Bieździedzy



Chleb ze słonecznikiem

Składniki:

- 8 łyżek płatków owsianych
- 4 szklanki gorącej wody
- łyżka soli
- łyżka cukru
- kg mąki pszennej
- 5 dkg drożdży
- 20 dkg słonecznika łuskanego
- 2 łyżki siemienia lnianego
- jajko do posmarowania

Wykonanie:

W plastikowej lub szklanej misce (nie używać raczej metalu) – płatki owsiane zalać 4 szklankami gorącej wody, dać łyżkę soli i łyżkę cukru. Po przestygnięciu (temperatura ma być taka, aby drożdże mogły „pracować”, czyli mieszanina ma być „letnia”) dać 5 dkg drożdży i wymieszać. Zostawić w ciepłym miejscu na pół godziny. Po tym czasie dodać 1 kg mąki pszen-

nej, 20 dkg słonecznika łuskanego i 2 łyżki siemienia lnianego (lub dyni; dowolne ziarna). Zamieszać drewnianą łyżką lub ręką (można dodać troszeczkę wody, gdyby było ciężko mieszać, a chleb będzie wtedy bardziej „mokry”). Nakładamy do 2 wąskich blaszek wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą. Na wierzchu smarujemy mlekiem lub jajkiem (najlepiej całym- będzie wtedy ładna skórka) i posypujemy dekoracyjnie ziarnem (siemię, słonecznik). Wkładamy do zimnego piekarnika na godzinę na 180°C. Gdy skórka będzie już złocista, wyłączamy piec i wyciągamy chleb z pieca. Gdy tylko trochę przestygnie, wyciągamy z blaschy, aby nie przesiąkł jej zapachem. Tego chleba nie przechowywać w foliowych opakowaniach.

*Ewa Kucharczyk
z Kołaczyc*



Mazurek z barankiem

Składniki:

Ciasto:

- 3 żółtka
- 25 dag mąki
- 25 dag margaryny
- 20 dag cukru pudru
- 10 dag orzechów włoskich mielonych

Masa:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- ½ szklanki śmietany 18%
- 100 g margaryny
- pół szklanki cukru pudru

Wykonanie:

Ciasto:

Mąkę, margarynę i zmielone orzechy posiekać nożem. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem do białości i połączyć z resztą składników. Zagnieść ciasto i wstawić na pół godziny do lodówki. Następnie 1/3 ciasta odstawić, a resztę rozwałkować na stolnicy i wyłożyć nim prostokątną blachę. Z reszty ciasta zrobić wałeczki i obłożyć boki placka oraz kontur baranka. Piec na złoty kolor w temp 180°C.

Masa:

Margarynę, cukier oraz czekolady roztopiamy w kąpielii wodnej. Dodajemy śmietanę i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Czekoladę wylewamy wokół baranka. Środek baranka dekorujemy masą kajmakową, lukrem bądź roztopioną białą czekoladą.

Wioletta Wenc z Bieździedzy

Żurek z nerek wieprzowych (na 4 porcje)

Składniki:

- 8 nerek
- sól
- woda
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz ziarnisty
- przyprawa do zup
- wywar warzywny lub rosół (ok. ½ l)
- żurek

Wykonanie:

Nerki wymoczyć w wodzie z łyżeczką soli na ok. 1 godz. Pokroić na kawałeczki. Dać do garnka z wodą i zagotować. Przecedzić przez sito (wypłukać dobrze kilka razy). Dać do garnka (woda musi zakryć nerki – ok. 2 l.), dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, wywar lub rosół, przyprawę do zup. Gdy nerki są już miękkie, wlać gotowy żurek. Przyprawić do smaku.

*Barbara Burek
Klub Seniora Kołaczyce*

Gomółki

Składniki:

- 1 kg sera białego
- ½ kostki masła
- 4 żółtka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- laska wanilii
- 1 szkl. cukru (w wersji na słodko) lub śmietana z czosnkiem w wersji na słono.

Wykonanie:

Ser utrzeć dodając wszystkie składniki. Formować placuszki, kłaść na blachę i piec.

*Stowarzyszenie
Koto Gospodyń Wiejskich „Sowinianki”*

Pierogi z kapustą i serem

Składniki:

Farsz:

- 1 główka średniej kapusty białej
- ½ kg sera białego
- 3 łyżki masła
- 1 duża cebula

Ciasto:

- ½ kg mąki razowej
- ½ kg mąki pszennej
- 1 jajo
- ok. ½ – 1 szkl. wody

Wykonanie:

Kapustę pokroić w ćwiartki, wyciąć głąby i ugotować, wystudzić i wygnieść, następnie zmielić. Cebulkę usmażyć na maśle, dodać kapustę, doprawić solą i pieprzem i smażyć nadal ok. 15 minut. Wystudzić i dodać zmielony biały ser.

Mąkę pszenną i razową przesiać, dodać jajo i wodę, zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować, wykrawać szklanką, nakładać farsz na kółka, zlepścić i gotować w osolonej wodzie ok. 8-10 min. Wyjąć na cedzak i przelać zimną wodą. Polać okrasą- skwarkami lub masłem.

*Stowarzyszenie
Koto Gospodyń Wiejskich „Sowinianki”*

Kiełbasiane weki

Składniki:

- 2 kg łopatki
- 2 kg karkówki
- 1 główka czosnku
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Mięso zmielić, dodać zmiądzony czosnek, przyprawy i dobrze wymieszać. Nakładać do wyparzonych słoików i pasteryzować w gorącej kąpieli ok. 2 godziny.

Koto Gospodyń Wiejskich z Bieździedzy

Butka na niedzielę

Składniki:

- 1,25 szklanki ciepłej wody
- 0,5 szklanki ciepłego mleka
- 5 szklanek mąki
- 4 dkg drożdży
- 2 łyżki oleju
- 5 łyżek cukru
- szczypta soli

Wykonanie:

Do mleka dodajemy drożdże i łyżkę cukru, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Do dużej misy dajemy mąkę, wlewamy wodę i wyrośnięte drożdże oraz cukier i olej. Wszystko

dokładnie wyrabiamy, aż ciasto będzie odchodziło od ręki i dna misy. Przykrywamy ściereczką, odstawiamy do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę, formujemy kulę i wkładamy do dużej, natłuszczonej tortownicy i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie smarujemy roztrzepanym jajkiem i wkładamy do nagrzanego pieca na godzinę.

Dodatkowe wskazówki: Dodając do wyrabiania jeszcze 1 szklankę mąki, otrzymamy twardsze ciasto, z którego możemy upiec struclę. Z ciasta formujemy 3 grube wałki, splatamy w warkocz, układamy na blasze, aby wyrosło, smarujemy jajkiem i pieczemy, aż się zarumieni.

Koto Gospodyń Wiejskich z Sieklówki

Żółty ser

Składniki:

- 1,70 kg białego sera
- 1 l mleka
- 1 margaryna
- 1 żółtko
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka sody
- 5 łyżek wody
- można dodać kminek

Wykonanie:

Ser pokruszyć, zalać mlekiem i zagotować. Odcedzić na durszlak i dokładnie wyrobić. Do rondla dać margarynę i 5 łyżek wody, rozpuścić, dodać ser i sól. Smażyć ciągle mieszając, następnie dać żółtko i jeszcze trochę smażyć. Na końcu dodać sodę, dokładnie wymieszać i ułożyć do naczynia. Po wystygnięciu wyjąć i kroić w plasterki.

Koto Gospodyń Wiejskich z Sieklówki

Kotacz

Składniki:

Ciasto:

- 0,5 szklanki mleka
- 3 szklanki mąki
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki oleju
- 3 dkg drożdży
- 2 jajka
- szczypta soli

Ser:

- 30 dkg sera białego
- 1 żółtko
- cukier waniliowy
- 5 łyżek cukru

Wykonanie:

0,5 szklanki mleka, drożdże, łyżeczkę cukru rozmieszać i zostawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, cukier, cukier waniliowy, następnie wlać olej, roztrzepane jajka, wyrośnięte drożdże i dobrze wyrobić, aż ciasto odstanie od ręki i dna miski. Odstawić do wyrośnięcia. Zmielony ser wymieszać z cukrami i żółtkiem na gładką masę. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na placek i wyłożyć na dużą tortownicę, robiąc grubszy brzeg. Można też odłożyć kawałek ciasta, uformować 3 wałki grubości palca, spleść warkocz i ułożyć na brzegu ciasta w tortownicy. Uformować wieniec, posmarować jajkiem. W środku wieńca rozsmarować masę serową i wstawić do pieca o temp. 180°C na 30-40 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich z Sieklówki

Kudłate kluski

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- sól do smaku
- 1 łyżka oleju
- słonina
- cebula

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, trzemy na tarce jak na placki ziemniaczane. Całą tą masę przesypujemy na sitko i mocno wyciskamy, aby odpłynęło jak najwięcej wody. Najlepiej sitko położyć na garnku, ponieważ na spodzie po wylaniu wody zostanie bardzo potrzebna skrobia. Do odcisniętych ziemniaków dodać jajka, mąkę, sól i dobrze wymieszać. Następnie formujemy małe kulki i wrzucamy do wrzącej osolonej wody z dodatkiem oleju. Nie mieszamy dopóki kluchy nie wypłyną na wierzch. Gotować ok. 10 minut. Po wyjęciu z wody układamy na półmisku. Smażymy słoninę z dodatkiem cebuli i obficie maścimy.

Koło Gospodyń Wiejskich z Sieklówki

Przepisy z terenu gminy Osiek Jasielski



Kapusta z czerwoną fasolą

Składniki:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 30 dkg fasoli czerwonej
- 30 dkg słoniny
- przyprawy: cebula, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, sól, pieprz.

Wykonanie:

Kapustę gotujemy z przyprawami, fasolę gotujemy osobno, następnie dodajemy do kapusty. Na koniec dodajemy zasmażkę przygotowaną na słoninie z dwiema łyżkami mąki.

Koło Gospodyń Wiejskich Osiek Jasielski



Mordonie (porcja dla 4 osób)

Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- szczypta soli
- 5 dkg mąki ziemniaczanej
- 10 dkg – 15 dkg mąki zwykłej
- około 10 dkg ziemniaków ugotowanych.

Wykonanie:

Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce. Uarte ziemniaki wygnieść (najlepiej w worku przygotowanym wcześniej z pieluchy). Tą masę ziemniaczaną odstawić, wodę z tych ziemniaków też odstawić, po paru minutach odcedzić powoli tą wodę, osad zostający na dnie naczynia (skrobia ziemniaczana) dodajemy do tej masy i resztę składników.

Z tak przygotowanej masy robimy kulki i wrzucamy na gotującą się wodę (gotujemy dość długo). Odcedzamy na durszlaku.

Kluski można podawać maszczone masłem lub roztopioną słoniną.

Koło Gospodyń Wiejskich Zawadka Osiecka



Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

Ciasto:

- 1/5 kg mąki
- łyżeczka soli
- gorąca woda

Farsz:

- 1/2 kg kapusty kiszonej
- 20 dkg podgrzybków
- 10 dkg boczku
- 20 dkg słoniny
- 1 cebulę, sól, pieprz do smaku.

Wykonanie:

Ciasto:

Z wymienionych składników ugniatamy ciasto, wody dolewamy powoli tak, by ciasto stawało się elastyczne, ale nie za miękkie. Trzeba dobrze wyrobić, gdyż mąka razowa ma inną konsystencję niż mąka biała.

Farsz:

Kapustę gotujemy do miękkości, grzyby i cebulkę kroimy w drobną kostkę. Na patelnię dajemy boczek i słoninę drobno pokrojoną. Wszystko razem łączymy, doprawiamy do smaku. Lepimy pierożki.

Pierożki gotujemy w osolonej wodzie około 7 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich Czekał



Pierogi z ziemniakami i miętą

Składniki:

Ciasto:

- 1/5 kg mąki pszennej
- 1/5 kg mąki pszennej razowej
- 1 jajko
- 4 łyżki oleju
- szczypta soli

Farsz:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1 cebula
- 3 łyżki smalcu
- 3 łyżki mięty suszonej
- sól, pieprz

Wykonanie:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę, cebulę usmażyć na smalcu, wymieszać wszystkie składniki na farsz.

Z mąki, jajka, oleju i letniej wody zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy i wykrawamy krążki, następnie lepimy pierożki. Po ugotowaniu okraszamy skwarkami ze słoniny lub boczku.

Koto Gospodyń Wiejskich Mrukowa



Kluski razowe skubane z białym serem i skwarkami

Składniki:

- 1 kg mąki razowej pszennej
- 30 dkg mąki pszennej
- woda
- sól
- biały ser
- boczek wędzony

Wykonanie:

Zagnieść ciasto, rozwałkować i skubać kluseczki. Gotować w osolonej wodzie do miękkości. Podawać z białym serem, omaszczone boczkiem.

Koło Gospodyń Wiejskich Ząbże



Zur z grzybami i podpłomyki

Składniki:

- 1 litr wody letniej przegotowanej
- 3 łyżki mąki żytniej
- 3 łyżki mąki owsianej
- 2 ząbki czosnku
- skórka chleba razowego

Wykonanie:

Wszystkie składniki umieścić w glinianym lub szklanym naczyniu, zalać przegotowaną wodą, przykryć ścierką i odstawić w ciepłe miejsce. Czasem zamieszać. Po 3–4 dniach zakwas powinien być gotowy.

Grzyby (3–4 dkg) namoczyć na 4 godziny, następnie ugotować w tej samej wodzie do miękkości.

W zależności od ilości gotowanego zuru, pół na pół dolać zakwasu do wrzącej wody. Dodać grzyby, przyprawić solą i pieprzem, omaszczyć słoniną ze skwarkami.

Podajemy z ziemniakami lub podpłomykami.

Podpłomyki:

Ciasto na podpłomyki zarabiamy takie jak na chleb pieczony tradycyjną metodą. Po wyrośnięciu, z ciasta formujemy podpłomyki (placiki), które pieczemy na kraju pieca chlebowego.

Tradycja podpłomyków wywodzi się z czasu, kiedy na wsi chleb wypiekało się raz w tygodniu, w sobotę. Kiedy chleba na sobotnie śniadanie zabrakło, gospodyni zanim upiekła chleb, najpierw piekła podpłomyki, żeby rodzina mogła zjeść śniadanie.

Koło Gospodyń Wiejskich Samokłęski



Placki ziemniaczane po staropolsku z białym serem

Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 1 jajko
- 1 duża cebula
- łyżka mąki
- pieprz
- sól
- 0,75 kg sera białego
- sól
- 0,5 kg smalcu do smażenia.

Wykonanie

Ziemniaki zetrzeć i odcisnąć. Sok z ziemniaków odlać i pozostałą po odlaniu skrobię ziemniaczaną dodać do tartych ziemniaków. Następnie dodać jajko i mąkę oraz przyprawy do smaku. Wymieszać składniki.

Ser biały doprawić solą.

Nabierać masę ziemniaczaną na łyżkę, na to położyć ser i przykryć okrągłą porcją ziemniaczanej masy. Uformować płaski placek i smażyć na gorącym smalcu.

Koło Gospodyń Wiejskich Pielgrzymka



Kapuśniak na żeberkach z klopsikami

Składniki:

- 0,5 kg żeberek wieprzowych
- 0,2 kg wędzonych kości lub boczku
- 0,5 kg kapusty kiszonej
- 0,3 kg ziemniaków
- 0,3 kg mięsa mielonego
- 1 pietruszka
- 2 marchewki
- 2 cebule
- przyprawy: kminek, majeranek, czosnek, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe

Wykonanie:

Z żeberek, kości, warzyw i przypraw ugotować wywar, następnie dodać odcisniętą i pokrojoną kapustę, ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować aż ziemniaki będą miękkie. Na końcu zupę zaprawić zasmażką i doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

Mięso mielone doprawić (według swojego smaku), uformować małe klopsiki, obsmażyć i dodać do zupy, posypać pokrojoną natką pietruszki.

Jest bardzo pożywna, rozgrzewająca w zupełności zastąpi obiad dwudaniowy.

Koło Gospodyń Wiejskich Mrukowa



Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami leśnymi

Składniki:

- 1 główka białej lub włoskiej kapusty
- 0,5 kg kaszy gryczanej
- 2 szklanki suszonych grzybów
- 0,5 kg boczku chudego surowego
- 2 cebule
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Kapustę sparzyć w osolonej wodzie. Grzyby namoczyć na noc, ugotować w wodzie, w której się moczyły. Kaszę ugotować w dużej ilości osolonej wody.

Cebulę zeszklić na maśle, dodać pokrojone na drobno grzyby i zmielony boczek, dusić pod przykryciem kilka minut, następnie wymieszać z kaszą doprawić do smaku solą i pieprzem, zawijać gołąbki. Przygotowane gołąbki układać w rondlu, zalać bulionem z dodatkiem wywaru z grzybów. Dusić pod przykryciem ok. 1,5 godz.

Można podawać po obsmażeniu z obu stron na złoty kolor, można przygotować dowolny sos (pomidorowy lub grzybowy).

Koło Gospodyń Wiejskich Mrukowa



Zupa z dyni z zacierką razową

Składniki na zupę:

- 1 kg dyni
- 1,5 l mleka
- 1,5 l wody
- sól do smaku
- Składniki na zacierkę:
 - 80 dkg mąki razowej
 - 20 dkg mąki pszennej
 - 2 jaja
 - woda
 - sól do smaku

Wykonanie:

Oczyszczoną z pestek dynię pokroić w drobną kostkę, ugotować w osolonej wodzie. Z mąki razowej i pszennej przygotować ciasto o takiej gęstości, jak na makaron. Do ugotowanej dyni dodać mleko i drobno skubane kluseczki. Wszystko chwilę pogotować do miękkości. Można podawać na słono lub na słodko z cukrem.

Koło Gospodyń Wiejskich Świerchowa

Przepisy z terenu gminy Tarnowiec



Fajerwerki z kapustą i mięsem

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 3 jaja
- 1 margaryna
- 5 dkg drożdży
- 0,5 l śmietany
- łyżeczka cukru, szczypta soli
- jajko do smarowania
- ser żółty na posypkę

Farsz:

- 75 dkg kapusty kiszonej
- 0,5 kg mięsa mielonego
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz, sól

Wykonanie:

Farsz:

Kapustę ugotować z dodatkiem liścia laurowego i ziele angielskiego. Dokładnie odcisnąć, dodać zmielone mięso, podsmażoną na oleju cebulkę i przyprawy. Dokładnie wymieszać.

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, przesiekać z margaryną, dodać rozmieszane z cukrem drożdże, jajka, śmietanę i wyrobić na jednolitą masę. Ciasto rozwałkować, nałożyć farsz i zawinąć. Pociąć w romby, układać na posmarowanej blaszce, posmarować jajkiem i posypać żółtym serem. Piec w piekarniku.

Koło Gospodyń Wiejskich Sądkowa



Kotacz z serem

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 szklanki wody
- 5 dkg drożdży
- 15 dkg sera białego
- 3 jajka
- płaska łyżeczka soli

Na wierzch:

- 10 dkg sera białego
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej.

Wykonanie:

Z podanych składników zarobić ciasto, pozostawić do wyrośnięcia, następnie przełożyć do tortownicy na listek kapusty. Ser, jajko i mąkę ziemniaczaną zarobić i rozsmarować na wierzchu ciasta. Piec ok. 1 godzinę.

Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Szlacheckie



Pierogi gryczane

Składniki:

Farsz:

- 40 dkg kaszy gryczanej
- 2 uduka z kurczaka
- 0,5 kg pieczarek
- 0,5 kg kapusty kiszanej
- 2 cebule
- sól, pieprz

Ciasto:

- 0,5 kg mąki razowej
- 0,5 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- woda
- sól

Wykonanie:

Kaszę ugotować na rosolu z udek. Ugotowaną kapustę, usmażone pieczarki mielimy w maszynce, dodajemy do kaszy, przyprawiamy do smaku. Przygotowujemy ciasto pierogowe, wykrawamy prostokąty lub koła, nakładamy farsz i lepimy. Gotujemy w lekko osolonej wodzie ok. 3–5 minut. Wyjmujemy na talerze i polewamy skwarkami.

Koło Gospodyń Wiejskich Dobrucowa



Pierogi staropolskie z ziemniakami i gryką

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- woda
- 0,5 kg kaszy gryczanej
- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 10 dkg masła
- 1 cebula
- 20 dkg słoniny lub boczku
- sól, pieprz do smaku.

Wykonanie:

Kaszę ugotować. Ciepłe ziemniaki prze-mieścić przez praskę lub maszynkę do mielenia. Wymieszać z kaszą. Dodać lekko przyrumie-nioną na maśle cebulę, przyprawić solą i pie-przem. Wszystko wymieszać na jednolitą masę. Z mąki, jajka, wody oraz odrobiny soli przygo-tować ciasto pierogowe. Ciasto rozwałkować cienko i wykrawać z niego krążki lub kroić na kwadraty, na które nakładać farsz. Dokładnie zlepować brzegi. Ugotować w osolonej wodzie, po wyciągnięciu polać skwarkami.

Koło Gospodyń Wiejskich Brzezówka



Pierogi z serem, ziemniakami i miętą

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 0,30 dkg mąki razowej
- 1 jajko
- sól
- woda

Farsz:

- 0,60 kg sera białego
- 0,30 kg ziemniaków
- 1 mała cebula
- szklanka śmietany
- 1 jajko
- 1 mały pączek mięty
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Ciasto zagnieść.

Śmietanę usmażyć, 2/3 odstawić na bok. Twaróg, ziemniaki, usmażoną cebulę i usmażoną 1/3 część śmietany wymieszać, dodać jajko, posiekaną miętę, sól i pieprz. Zrobić pierogi i ugotować. Połączyć usmażoną odłożoną śmietaną.

KGW Potakówka



Pierogi Zosi

Składniki:

Ciasto:

- 25 dkg mąki
- 25 dkg sera białego
- 5 dkg margaryny
- sól, pierz

Farsz I:

- ziemniaki gotowane
- 2 jajka

Farsz II:

- pieczarki gotowane
- pieczarki smażone

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto, rozwałkować i wykroić szklanką koła. Na środek nałożyć farsz i dokładnie skleić brzegi pieroga. Pierogi smażyć na głębokim oleju.

Koło Gospodyń Wiejskich Łubienko



Smalczyk

Składniki:

- 0,5 kg słoniny
- 0,5 kg boczku
- cebula
- jabłko
- czosnek
- przyprawy: sól, pieprz

Wykonanie:

Słoninę zmielić, boczek pokroić w drobną kostkę. Cebulę, jabłko i czosnek zrumienić na tłuszczu. Wszystko razem połączyć i usmażyć.

Koto Gospodyń Wiejskich Wrocanka



Zawijak w kapuscie

Składniki:

- 10 liści kapusty włoskiej
- 40 dkg mięsa mielonego
- łyżka oleju
- 4 cebule
- 3 marchewki
- 2 jajka
- 2 czerstwe bułki
- łyżeczka kminku
- szklanka bulionu
- łyżka mąki
- grzyby leśne lub pieczarki
- sól, pieprz

Wykonanie:

Liście kapusty obgotować ok. 10 min., następnie ułożyć liście jeden obok drugiego, tak by zachodziły na siebie i tworzyły zwarty prostokąt. Dwie cebule obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Bułkę namoczyć i odcisnąć. Mięso mielone wymieszać z cebulą, kminkiem, jajkami, odcisniętą bułką oraz pokrojonymi w kostkę grzybami. Doprawić solą i pieprzem. Masę mięsną wyłożyć na liście kapusty i zwinąć w roladę. Pozostałą cebulę oraz marchewkę obrać i pokroić w kostkę. Roladę włożyć do żaroodpornego naczynia, połączyć bulionem, posypać cebulą i marchewką. Piec ok. 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Wywar zagęścić mąką rozrobioną w letniej wodzie i doprawić do smaku.

Koto Gospodyń Wiejskich Tarnowiec



Zielone pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

(Na 60 sztuk)

- woreczek kaszy gryczanej
- 20 dkg mięsa (ugotowanego)
- 6 sztuk pieczarek
- 1 cebula
- 1 jako
- garść natki pietruszki
- sól, pieprz
- olej
- mąka
- woda

Wykonanie:

Kaszę gryczaną gotujemy w lekko osolonej wodzie, pieczarki kroimy lub ścieramy na tarce i podsmażamy na oleju wraz z cebulką. Do ugotowanej kaszy dodajemy pieczarki, sól, pieprz, ugotowane wcześniej zmielone mięso (drobione lub według uznania) oraz posiekaną natkę pietruszki.

Z mąki, wody, jajka, odrobiny soli wyrabiamy ciasto, następnie szklanką wykrawamy krążki i faszujemy pierogi. Aby ciasto uzyskało zielony kolor do ciasta dodajemy mocno zmieloną natkę pietruszki.

Gotujemy w lekko osolonej wodzie. Podajemy ze smażonym boczkiem.

*Rada Rodziców
Niepublicznej Szkoły Podstawowej z Roztok*

Ciastka z gotowanych żółtek

Składniki:

- 30 dkg mąki pszennej
- 20 dkg tłuszczu (15 dkg margaryny + 5 dkg smalca)
- 10 dkg cukru pudru
- 3 żółtka gotowane

Wykonanie:

Żółtka zetrzeć na tarce, dodać pozostałe składniki i zarobić ciasto. Wyrobione ciasto włożyć do lodówki na 2 godziny. Rozwałkować ciasto i wykrawać literatką kółka całe i do pary kółka z dziurką (zrobioną np. kieliszkiem). Piec i przestudzone ciastka przekładać powidłem, marmoladą, czekoladą. Po wierzchu można dowolnie ozdabiać.

*Irena Soboń
Gminna Rada Kół Gospodyń Wiejskich
w Tarnowcu*

Śliwki z kaszą

Składniki:

- 0,5 szklanki kaszy siekanej grubej
- 0,75 kg śliwek polskich lub kalifornijskich bez pestek
- trochę masła
- woda
- cukier, sól do smaku

Wykonanie:

Zagotować 1 l wody z łyżeczką masła. Na gotującą się wodę wsypać wypłukaną kaszę i dodać cukru i soli. Gdy się zagotuje, kilka razy przemieszać drewnianą łyżką, przykryć i dać pod poduszkę, aby doszła.

Śliwki wypłukać, zalać wrzątkiem, aby zakrył śliwy. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Dać cukru do smaku (woda ma być słodka).

Na drugi dzień do kaszy dać trochę masła. Śliwki wyjąć z syropu i układać warstwami na kaszy w wysmarowanej formie do pieczenia (naczyniu żaroodpornym). W naczyniu wymieszać, dodać trochę masła. Zalać trochę wodą z gotowania śliw i dać do piekarnika nagrzanego od 150–160°C na pół godziny. Po tym czasie wyjąć, zamieszać i ponownie włożyć do piekarnika na pół godziny.

*Irena Soboń
Gminna Rada Kół Gospodyń Wiejskich
w Tarnowcu*

Nalewka z miodem

Składniki:

- 1 szklanka spirytusu
- 1 szklanka wódki
- 1 szklanka rumu
- 1 szklanka miodu prawdziwego
- 1 szklanka soku z cytryny

Wykonanie:

Wymieszać sok z cytryny z miodem, aby się rozpuścił i dodać resztę składników. Przebrać do butelek i pozostawić na 10 dni do 3 tygodni.

*Irena Soboń
Gminna Rada Kół Gospodyń Wiejskich
w Tarnowcu*

Nalewka z aronii

Składniki:

- 8 szklanek aronii
- 100 pojedynczych liści malin
- 100 liści wiśni
- 3 l wody
- 1 kg cukru
- 20 gram kwasu cytrynowego
- 1 l spirytusu 95%

Wykonanie:

Aronie zalać wodą. Dodać liście wiśni i malin i gotować na małym ogniu ok. 1,5 godz. mieszając co jakiś czas. Odcedzić i do soku dodać cukier, kwasek i zagotować. Po ostudzeniu, do zimnego soku dodać spirytus. Nalewka powinna leżakować i najlepsza jest po 6-miesięcznym leżakowaniu.

*Irena Soboń
Gminna Rada Kół Gospodyń Wiejskich
w Tarnowcu*

Barszcz biały

Składniki:

- 25 dkg mąki żytniej
- 0,5 l wody
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżki śmietany
- 10 dkg masła
- cebula
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Z mąki i wody zrobić zakwas dodając skórkę chleba i ząbek czosnku. Odstawić na tydzień. Zagotować 1 litr wody, dodać resztę czosnku, posolić i powoli wlać zakwas. Wszystko zagotować. Dodać zrumienioną na maśle cebulkę i zabielić śmietaną. Podawać z chlebem lub ziemniakami.

Koło Gospodyń Wiejskich Umieszcz

Chleb domowy

Składniki:

Rozczyn:

- 10 dkg mąki żytniej
- 2 dkg drożdży
- 0,5 l serwatki
- szczypta soli

Ciasto:

- 70 dkg mąki pszennej
- 5 dkg drożdży
- płaska łyżeczka soli
- kminek

Wykonanie:

Z mąki, serwatki i drożdży przygotować rozczyn i pozostawić do następnego dnia. Do rozczynu dodać pozostałą mąkę, drożdże i kminek, posolić i dokładnie wymieszać ręką. Pozostawić do wyrośnięcia. Nakładać na wysmarowane blachy i piec w piekarniku ok. 1,5 godziny. Porcja na dwa chleby z foremki.

Koło Gospodyń Wiejskich Wrocanka

Pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mąki razowej
- 1 łyżka oleju
- 1 jajko
- woda
- sól

Farsz:

- 30 dkg twarogu
- 20 dkg ziemniaków
- 30 dkg kaszy gryczanej
- 2 średnie cebule
- masło
- 1 jajko
- sól, pieprz

Wykonanie:

Farsz:

Ser biały przemielić. Ziemniaki ugotować w łupinach, następnie obrać i przemielić. Kaszę gryczaną ugotować. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na maśle. Wszystkie składniki farszu wraz z jajkiem wymieszać. Przyprawić do smaku.

Ciasto:

Z podanych składników zagnieść ciasto, dodając tyle wody, aby było elastyczne. Ciasto rozwałkować, wykroić koła lub pokroić na kwadraty. Na środek nałożyć farsz i dokładnie skleić brzegi pierogów. Pierogi ugotować, podawać ze skwarkami lub masłem.

Koło Gospodyń Wiejskich Potakówka

Karkówka na kapuście kiszonej z pieczonymi ziemniakami

Składniki:

- 1 kg karkówki
- 1 kg kapusty kiszonej
- 2 kg ziemniaków
- przyprawy: majeranek, pieprz, sól

Wykonanie:

Ułożyć w brytfannie kapustę, karkówkę, posypać ziołami i zapiekać całość ok. 2 godziny. Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać i opiec na patelni na odrobinie oleju. Posolić do smaku, dodać pieprz i odrobinę zmielonego czosnku.

Koto Gospodyń Wiejskich Glinik Polski

Prozioki

Składniki:

- 1 kg mąki
- 0,5 l kwaśnego mleka
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 10 dkg białego sera
- 2 żółtka
- szczypta soli

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto i piec na blasze kuchennej lub patelni.

Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie

Naleśniki z ziemniakami

Składniki:

Ciasto jak na naleśniki

Nadzienie:

- ½ kg ziemniaków
- 3 dkg grzybów suszonych
- 1 cebula
- 4dkg masła
- 2 jaja
- zielona pietruszka
- sól, pieprz
- 6 dkg smalcu do obsmażenia.

Wykonanie:

Ugotować ziemniaki, utrzeć na masę, dodać do nich posiekane grzybki uduszone na maśle i cebulce, siekaną pietruszkę i surowe jaja. Dodać sól i pieprz – wszystko wymieszać.

Nakładać na naleśniki, zwijać i obsmażać. Podawać z jakimkolwiek sosem lub jako dodatek do zup np. barszczu, kapuśniaka. Można obtaczać naleśniki w jajku i bułce. Smażyć na smalcu na patelni.

*Stanisława Kobak
Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie*

Kalafior w cieście

Składniki:

- 75 dkg kalafiora
- 15–20 dkg mąki
- 2 jaja
- 2 dkg oleju
- 10 dkg tłuszczu do smażenia
- sól do smaku

Wykonanie:

Ugotować i ostudzić kalafior, podzielić na części, zanurzyć w cieście sporządzonym z mąki, jaj, oleju i wody.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

*Stanisława Kobak
Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie*

Kotlety z ryżu i sera żółtego

Składniki:

- 30 dkg ryżu
- 3 dkg sera żółtego
- 8 dkg tłuszczu
- 2 jaja
- 5 dkg cebuli
- łyżka posiekanego kopru
- 5dkg bułki tartej
- kostka bulionu lub rosół z drobiu
- sól i pieprz do smaku.

Wykonanie:

Ryż opłukać i ugotować w 3 szklankach wody na półsympko z dodatkiem kostki bulionowej. Do przestudzonego ryżu bić jaja, dodać podsmażoną cebulę, starty ser, koperek, sól i pieprz do smaku.

Wszystko wymieszać, formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć. Podawać z sosem grzybowym, pomidorowym lub koperkowym z surówkami.

*Stanisława Kobak
Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie*

Placek amoniakowy bez jaj

Składniki:

Ciasto:

- ½ kg mąki
- 13 dkg cukru pudru
- 2 dkg amoniaku
- 250 ml śmietany (ile zabierze)
- 1 cukier waniliowy

Wykonanie:

Z podanych składników zarobić ciasto jak na pierogi („wolne”). Upiec 3 placki na złoty kolor jednakowej grubości.

Zagotować syrop, rzucić jabłka. Smażyć i gorącymi jabłkami przekładać placki.

*Stanisława Kobak
Koto Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie*

Nadzienie do przełożenia:

- ½ kg obranych jabłek
- 1 ½ szkl. cukru
- ½ szkl wody

Rogaliki

Składniki:

- ½ litra mleka
- ½ szkl. oleju
- 4 jajka
- ½ szkl. cukru
- sól do smaku
- 1 kg mąki
- 10 dkg drożdży

Wykonanie:

Olej, jajka, mleko, cukier, sól i drożdże dać do rondla, postawić na płycie kuchennej i podgrzewać. Jak będzie dobrze ciepłe dodać mąkę i wyrobić ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyrabiać rogalie, piec w piekarniku. Można dodać do środka marmoladę.

*Stanisława Kobak
Kóło Gospodyń Wiejskich Łubno Opacie*

Sakiewka Dziadka

Składniki:

Ciasto:

- 1 l mleka
- mąka
- jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 1 kg mięsa wieprzowego
- 0,5 kg pieczarek
- cebula

Wykonanie:

Farsz:

Mięso ugotować w osolonej wodzie. Pieczarki umyć, pokroić i podsmażyć z cebulą. Wszystko razem zmielić i doprawić do smaku.

Ciasto:

Do mleka dodać mąkę, jajko i sól. Wszystko razem ubić tak, aby powstała płynna masa. Usmażyć naleśniki. Na środek naleśnika nałożyć farsz i przewiązać liściem pora. Posypać startym żółtym serem i zapiec.

Kóło Gospodyń Wiejskich Łubno Szlacheckie

Zupa grzybowa

Składniki:

- 1 kg świeżych grzybów
- 10 dkg masła
- sól, pieprz do smaku
- wywar: marchew, pietruszka, cebula, koper, 3–4 łyżki śmietany kwaśnej, przyprawy

Wykonanie:

Drobno pokrojone grzyby usmażyć na maśle dodając przyprawy. Z podanych składników przygotować wywar bulionowy. Przygotowane grzyby połączyć z bulionem, przyprowadzić do smaku i zabielić śmietaną. Podawać z makaronem lub ziemniakami.

Kóło Gospodyń Wiejskich Glinik Polski



Spis treści

Wprowadzenie	5	Prawodawstwo polskie – Rozporządzenia	16
Rozdział I		Prawodawstwo polskie – Ustawy. . .	17
Stowarzyszenie pn. Lokalna Grupa Działania Nowa Galicja ..	6	Prawodawstwo europejskie.	17
Gminy członkowskie	6	Sprzedaż okazjonalna prowadzona przez koła gospodyń wiejskich podczas dożynek	18
Gmina Dębowiec	7		
Gmina Jasło	8	Rozdział IV	
Gmina Osiek Jasielski	9	Rejestracja produktów	
Gmina Tarnowiec	9	lokalnych	20
Gmina Kołaczyce	10	Przepisy polskie – Produkty regionalne i tradycyjne.	21
Rozdział II		Chroniona Nazwa Pochodzenia (ang. PDO, Protected Designation of Origin)	21
Ocalić od zapomnienia	14	Chronione Oznaczenie Geograficzne (ang. PGI Protected Geographical Indication)	22
Żywnienie na jasielskiej wsi w XX wieku	14	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (ang. TSG Traditional Speciality Guaranteed).	22
Rozdział III			
Akty prawne dotyczące sprzedaży bezpośredniej, dostaw bepośrednich działalności MOL	16		

Rejestracja nazw produktów regionalnych i tradycyjnych	22	Barszcz	45
Zarejestrowane produkty regionalne i tradycyjne w UE	23	Tłukawica z grochem	46
Wsparcie finansowe dla producentów wytwarzających produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.	23	Mięsny przekładaniec	46
Produkty zarejestrowane na liście produktów tradycyjnych pochodzące z terenu działania LGD Nowa Galicja	23	Kołacz	46
Kiełbasa dębowiecka	23	Gomółki.	47
Malinówka jasielska	24	Żur z serwatki.	47
Wiśniówka jasielska	25	Szarlotka	47
Orzechówka jasielska	25	Marmolada z jabłek	48
Ser kozi podkarpacki biały i wędzony	26	Kapuśniaczki	48
		Syrup z kwiatu bzu	48
		Syrup z mleczy	49
		Wino z kogutów	49
		Ciastka pierniczki	49
Przepisy z terenu gminy Dębowiec	29	Przepisy z terenu gminy Jasło.	51
Grzybki mięsno-chrzanowe.	31	Rogaliki z ciasta półfrancuskiego	53
Eskalopki z drobiu	32	Smalcówki.	54
Rolada drobiowa ze szpinakiem.	33	Oponki	55
Babeczki drobiowe z warzywami	34	Krucze ciasteczka	56
Gołąbki z sosem pomidorowym.	35	Bułeczki	57
Kotlety z kapusty	36	Ser żółty.	58
Kluski rwane	37	Placek tarty	59
Ziemniaczane knedelki	38	Udka z ryżem	60
Sałatka zimowa	39	Gołąbki z pięciu kasz	61
Piernik.	40	Kołacz serowy	63
Makowiec	41	Proziaczki inaczej „Moskale”	64
Oczy carycy	42	Smalec ze śliwkami po Trzciniaku	65
Orzeszki.	43	Chleb pszenno-żytni na zakwasie z czarnuszką	66
Rogaliki drożdżowe	44	Nalewka wiśniowa.	67
Pierogi z kapustą	44	Malinówka jasielska	68
Kapuśniaczki z barszczem burakowym	45	Orzechówka jasielska	69
		Wiśniówka jasielska	70
		Amoniaczki	71
		Zupa z serków topionych	71
		Kotlety ziemniaczane	71
		Placek orzechowo – serowo – jabłkowy.	72
		Flaczki jarskie	72
		Zupa kaszubska	73

Zupa „Kminkulica”	73	Placki ziemniaczane po staropolsku z białym serem. . .	95
Barszcz czerwony czysty z kapuśniaczkami	73	Kapuśniak na żeberkach z klopsikami	96
Pasty do chleba	74	Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami leśnymi	97
Pasta z kiełbasy	74	Zupa z dyni z zacierką razową. . .	98
Pasta z jaj	74		
Pasta z sera i ryby	74	Przepisy z terenu	
Kapuśniaczki krucho drożdżowe .	75	gminy Tarnowiec.	99
Jajka w sosie tatarskim.	75	Fajerwerki z kapustą i mięsem . .	101
Jajka w sosie chrzanowym.	75	Kołacz z serem	102
Tradycyjny żurek	76	Pierogi gryczane.	103
Przepisy z terenu		Pierogi staropolskie z ziemniakami i gryką	104
gminy Kołaczyce	77	Pierogi z serem, ziemniakami i miętą.	105
Miodownik z powidłem i masą grysikową	79	Pierogi Zosi	106
Ciastka orzechowe	80	Smalczyk	107
Chleb ze słonecznikiem	81	Zawijak w kapuście	108
Mazurek z barankiem	82	Zielone pierogi z kaszą gryczaną .	109
Żurek z nerek wieprzowych	83	Ciastka z gotowanych żółtek . . .	110
Gomółki.	83	Śliwki z kaszą	110
Pierogi z kapustą i serem	83	Nalewka z miodem	111
Kiełbasiane weki.	84	Nalewka z aronii.	111
Bułka na niedzielę.	84	Barszcz biały	111
Żółty ser.	84	Chleb domowy	112
Kołacz	85	Pierogi z kaszą gryczaną.	112
Kudłate kluski	85	Karkówka na kapuście kiszonej z pieczonymi ziemniakami	113
Przepisy z terenu		Prozioki	113
gminy Osiek Jasielski	87	Naleśniki z ziemniakami	113
Kapusta z czerwoną fasolą.	89	Kalafior w cieście	114
Mordonie	90	Kotlety z ryżu i sera żółtego. . . .	114
Pierogi z kapustą i grzybami	91	Placek amoniakowy bez jaj	114
Pierogi z ziemniakami i miętą. . .	92	Rogaliki	115
Kluski razowe skubane z białym serem i skwarkami	93	Sakiewka Dziadka.	115
Żur z grzybami i podplomyki . . .	94	Zupa grzybowa	115



SWISS
CONTRIBUTION



BUK
WYDAWNICTWO

ISBN 978-83-62668-81-6

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu
współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

