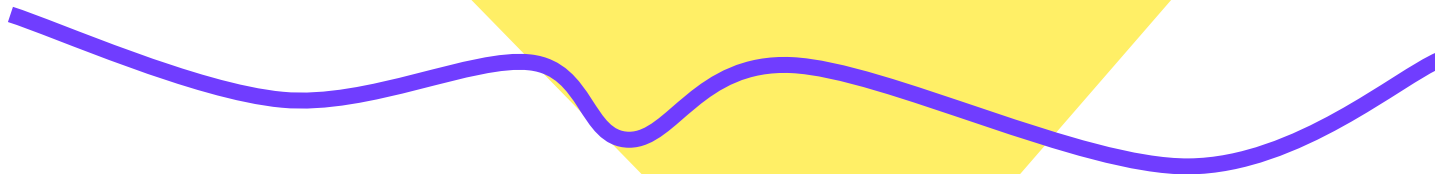




Potrawy Kaszubskie



Dobri dzień!

Dzisiaj zaczynamy bardzo ważny temat związany z Kaszubami – kuchnia kaszubska. Część potraw jest Wam znana, niektóre z nich robiliśmy w szkole, niektóre robiliście w domu. Są jednak i takie potrawy, które są zupełną nowością dla Was. Życzę przyjemnej lektury. Zadanie dla Was będzie w poniedziałek.

Pòzdrôwióm, do ùzdrzeni !!!



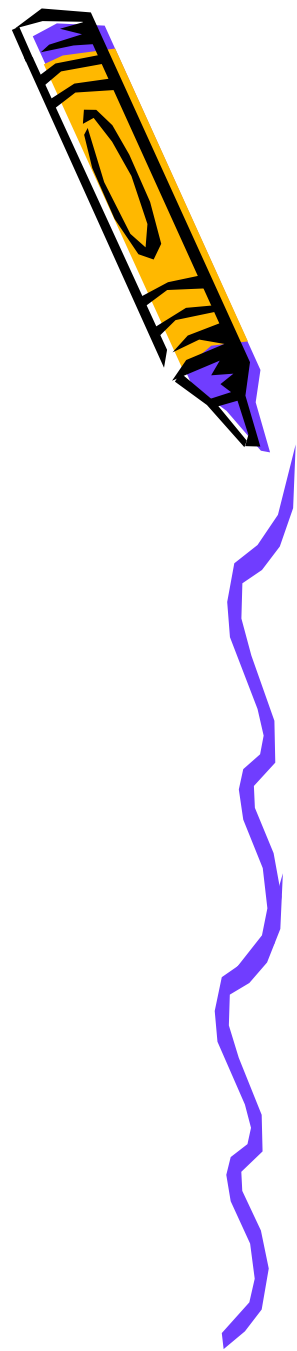
Racuchy kaszubskie

Ruchanki - smaczne placuszki z ciasta chlebowego.

Składniki: zakwas, mąka żytnia, mleko lub woda, olej, sól, cukier.

Przygotowanie: Zagnieść ciasto. Jeżeli nie mamy zakwasu, wówczas drożdże rozmieszać w letnim mleku, dodać trochę mąki i cukru. Pozostawić do wyrośnięcia. Do rozczynu dodać mąkę i wodę. Dobrze wszystko połączyć. Pozostawić na około 6-8 godz. do wyrośnięcia. Na rozgrzany olej kłaść łyżką stołową ciasto, piec po obu stronach na złoty kolor. Upieczone placuszki posypujemy cukrem.





Kaczka nadziewana żurawiną

Składniki:

1 cała kaczka; suszone jabłka (mogą być świeże)
reneta; śliwki w occie; 2 łyżki żurawiny; majeranek;
sól; łyżka maki.

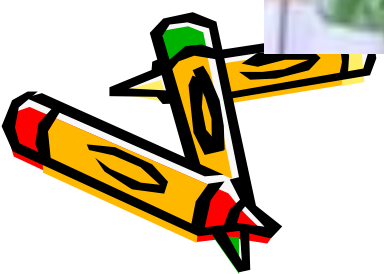
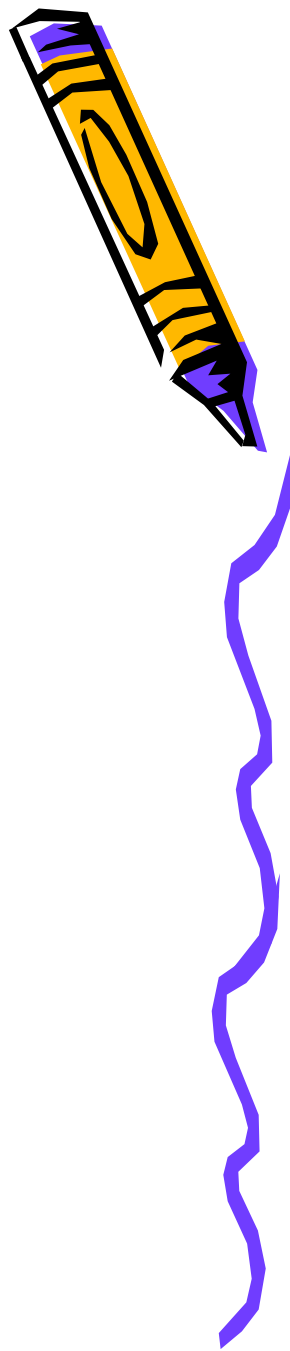
Przygotowanie:

W oczyszczoną, posoloną kaczkę wkładamy suszone jabłka i śliwki w occie, spinamy, by owoce nie wypadły podczas przewracania. Posypujemy majerankiem. Wkładamy do gorącej brytfanny. Pieczemy ok. 1,5 godz. podlewając odrobiną wody. Wyjmujemy kaczkę upieczoną na półmis w całości.

Do wywaru z kaczki - sosu dodajemy żurawiny i zagęszczamy mąką.

Taki przyrządzonym sosem polewamy pokrojone kawałki mięsa.





Pączki

Składniki: 1 kg mąki, 10 dkg drożdży, 1 szklanka cukru, 5 żółtek, 2 całe jajka, 0,5 kostki palmy, 1/2 litra mleka, skórka z cytryny, 1 kieliszek wódki, litr oleju lub smalcu do pieczenia

Wykonanie:

Zrobić zaczyn z drożdży z łyżką cukru i mąki i 1 szklanką mleka. Odstawić do wyrośnięcia. Mleko z tłuszczem zagrzzać. Ubić jajka, żółtka i cukier, dodać mleko i mąkę oraz wódkę - wszystko razem wyrobić. Następnie dodać zaczyn i dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Po wyrośnięciu formować pączki nadziewając marmoladą i układając na płótno wysypane mąką. Piec w głębokim tłuszczu, aż pączki będą miały złoty kolor. Ostudzone polukrować. Smacznego.





Chleb swojski

Składniki:

1 kg maki żytniej, 1 kg maki pszennej, kostka drożdży, 1 litr mleka lub maślanki, sól

Zaczyn:

$\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżki maki żytniej

Wykonanie zaczynu:

Wszystkie składniki wymieszać, poczekać aż drożdże wyrosną. Pozostałe składniki połączyć dodać zaczyn, zostawić do wyrośnięcia. Zagnieść ciasto i wyłożyć na dużą blaszkę. Wstawić do pieca chlebowego lub piekarnika na około 2 godziny o temp. około 200 stopni. Do smaku można dodać nasiona sezamu, słonecznika, dyni lub inne.





Śledzie w zalewie octowej

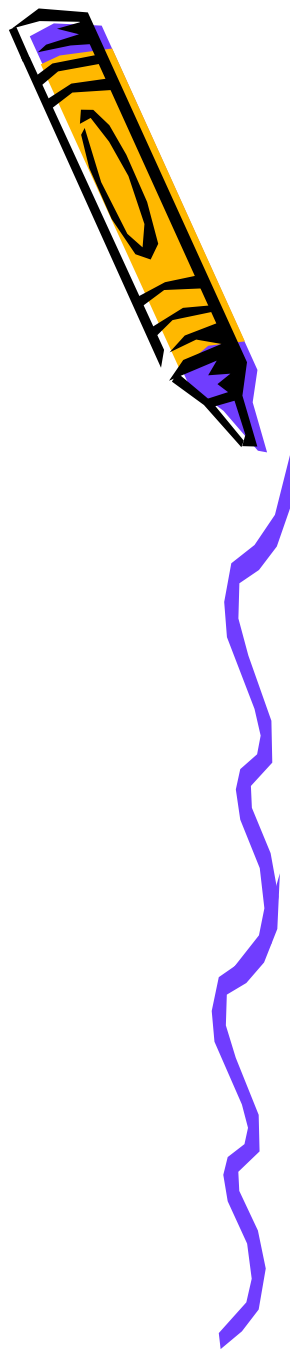
Składniki:

1 kg. śledzi, 2 szkl. wody, 1 szkl. octu, ziele angielskie, listek laurowy, cebula, cukier, sól

Wykonanie:

Cebulę pokroić w paseczki, zagotować w wodzie z octem i przyprawami, wystudzić, śledzie oczyścić, podsmażyć na oleju obtoczone w mące. Wyłożyć na półmisek, zalać ryby zalewą octową. Udekorować cebulą.





Zupa rybna



- Składniki:**

1 kg. ryb drobnych słodkowodnych (okonie, płocie, karasie) lub ryb morskich takich jak dorsz lub łosoś, sól, $\frac{1}{4}$ l śmietany, 3 łyżki mąki, 4 l. wody, włoszczyzna, 2 cebule, 4 ziarna ziela angielskiego, 1 żółtko, 1 cytryna.

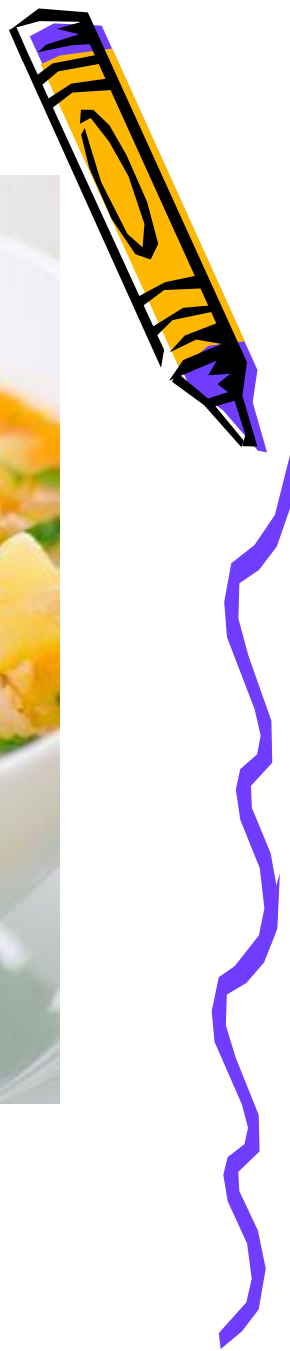
- Wykonanie:**

Ugotować włoszczyznę, dodać ryby, ziele angielskie i krótko gotować, około 10 min. by nie rozpadły.

Ugotowane ryby wyjąć z wywaru. Ugotowany wywar przecedzić by nie było ości. Obrane ryby wrzucić do wywaru zagęścić. Z mąki, śmietany i żółtka robimy zawiesinę i dolewamy wolno do gotującego wywaru.

Doprawić sokiem z cytryny, koperkiem, solą i pieprzem. Można podawać z ziemniakami.





Bulwy z kurzajami

Składniki:

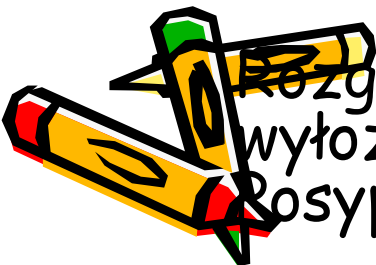
2 kg ziemniaków 1 kg kurek (grzyby), $\frac{1}{4}$ l. słodkiej śmietany, 12-20 dag boczku wędzonego lub świeżego, sól, pieprz, koperek

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, ugotować, rozgnieść, posolić, dodać śmietanę i wymieszać. Ułożyć na półmisku.

Kurki umyć, sparzyć gorącą wodą. Na patelni podsmażyć boczek. Dodać do boczku kurki, podsmażyć (tylko kilka minut).

Rozgniecione ziemniaki wyłożyć na półmisek, na nie wyłożyć usmażone kurki lub w koło jak kto woli. Posypać koperkiem ziemniaki.





Plińce

Składniki:

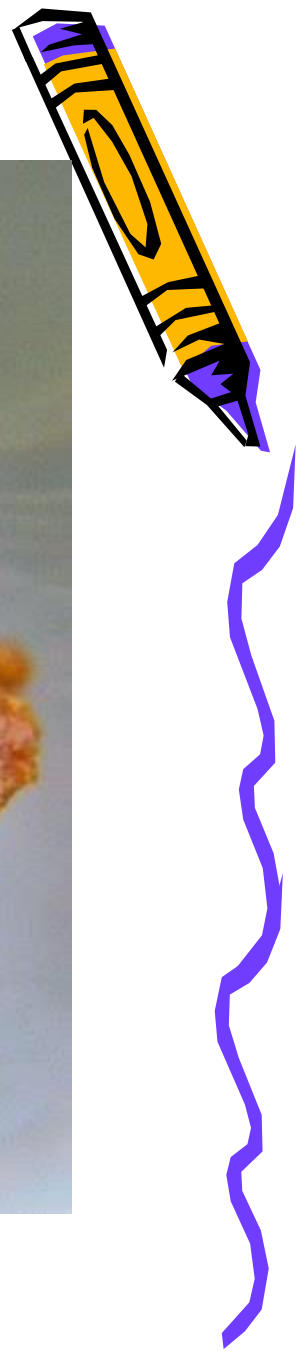
1 kg ziemniaków utrzeć na tarce, 1 jajko, 2 łyżki maki do posypania, sól, cukier wg uznania, olej

Wykonanie:

Ziemniaki oskrobać, dobrze wymyć i potrzeć na tarce. Jajko rozbić na pianę i połączyć na utarte ziemniaki, posypać mąką. Wszystkie składniki wymieszać i smażyć na głębokim tłuszczu.

Wykładać na płaski talerz posypując cukrem, można podawać z gulaszem lub z dżemem.



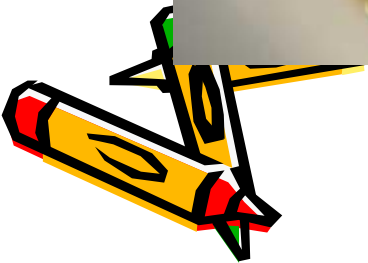


Kartoflanka

Składniki: 1 kg ziemniaków, włoszczyzna cebula, listek laurowy, ziele, sól pieprz 25 dkg boczku surowego

Wykonanie: Zagotować ok.2l wody dodać włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę, gotować do miękkości dodać przyprawy. na patelni przesmażyć boczek i cebulkę pokrojone wszystko w kosteczkę. Dodać do zupy kiedy jarzyny i ziemniaki już miękkie. Doprawić jeszcze do smaku ,dodać zieleninę. Do tej zupy dodawano czasami zacierki. Kluseczki zagniatano z 2 jaj szklanki maki trochę wody do wyrobienia sól. Wyrobić twarde ciasto i utrzeć je na tarce lub skruszyć ręką tworząc kluseczki. wprost do zupy. Chwilę pogotować kiedy wypłyną zupa jest praktycznie gotowa. Z zacierką zupa jest bardziej treściwa.

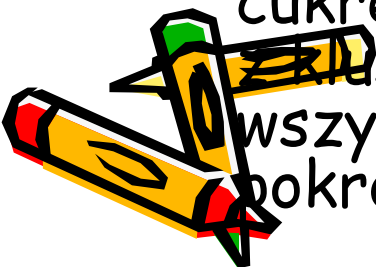


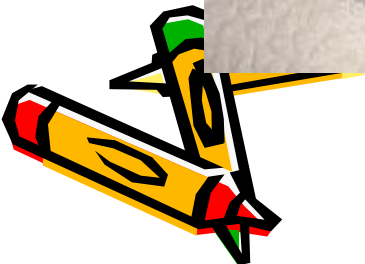
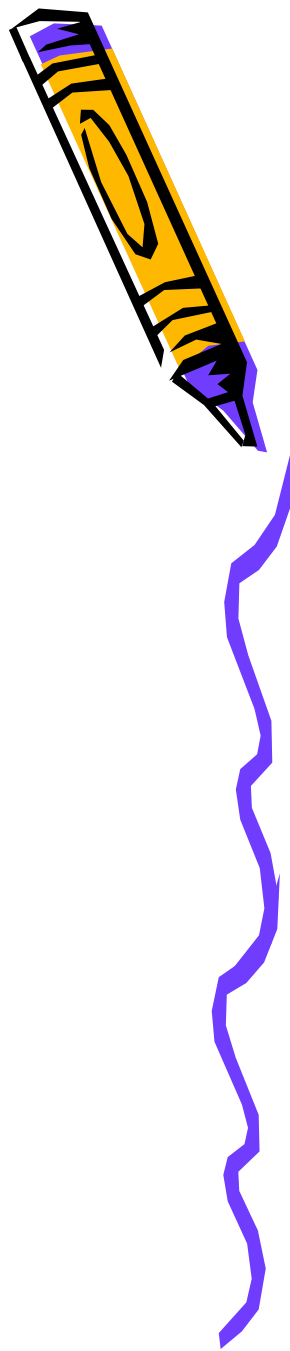


Czernina

Składniki: 4 l wody, szklanka krwi z gęsi lub kaczki, podroby z gęsi lub z kaczki, 15 dkg suszu owocowego, włoszczyzna, 1,5 łyżki maki, ziele angielskie listek laurowy, ocet cukier sól.

Wykonanie: włoszczyznę pokroić w kostkę, i razem z wymytymi i oczyszczonymi podrobami i suszem owocowym gotować do miękkości na wolnym ogniu, dodać przyprawy. Wyjąć mięso, uzupełnić wodę która się wygotowała, mąkę wymieszać z krwią i doskonale wyrobić, dodać do zupy, ostrożnie zagotować, aby się nie zważyło, doprawić octem, cukrem i solą do smaku. Zupę przecedzić, podawać z kluskami kładzionymi lub z ziemniakami, i wszystkimi składnikami zupy jak podroby pokrojone i susz owocowy.





KONIEC

