europe direct OLSZTYN

europe direct OLECKO

WARMIŃSKO MAZURSKA IZBA ROLNICZA

SKARBY
zaklęte w szkle
EUROPY

SKARBY
zaklęte w szkle
EUROPY

Wstęp

Unia Europejska przyczynia się do rozkwitu kultur państw członkowskich, w poszanowaniu ich różnorodności narodowej i regionalnej, równocześnie podkreślając znaczenie dziedzictwa kulturowego.
Istotnym składnikiem obyczajów i tradycji są przepisy kulinarne wykorzystujące naturalne bogactwa, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Kapustę kiszono, ze świeżych owoców robiono kompoty, soki i powidła, ogórki marynowano, botwinkę pasteryzowano, własnoręcznie złowione ryby wkładano do zalewy i zamykano w słojach.
Bogactwa naturalnego i kulturowego trzeba strzec dla następnych pokoleń. Jednym z takich „strażników" jest konkurs „Skarby Europy zaklęte w szkle", który pokazuje, że tradycja robienia przetworów jest nadal aktualna w wielu domach.

Cel konkursu

Celem konkursu jest promocja przetworów domowych wykonanych z surowców zebranych/wyprodukowanych na terenie województwa warmińsko-mazurskiego oraz zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych.

Zasady konkursu

Konkurs ma charakter otwarty. Uczestnikami mogą być mieszkańcy obszarów wiejskich województwa warmińsko-mazurskiego tj. osoby fizyczne oraz organizacje zrzeszające osoby fizyczne, w tym koła gospodyń wiejskich.
Konkurs przebiega w dwóch etapach. Pierwszy etap – Zgłoszenia – polega na dostarczeniu karty zgłoszenia wraz z przepisami oraz własnoręcznie wykonanych przetworów do biura Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej w Olsztynie lub biur terenowych w Bartoszycach, Elblągu, Giżycku, Nowym Mieście Lubawskim, Olecku i Szczytnie. Konkurs przebiega w następujących kategoriach:
1. Domowe przetwory z owoców (w tym jagody, borówki, jeżyny, żurawiny itp.)
2. Domowe przetwory z warzyw (w tym grzyby leśne)
3. Domowe przetwory mięsne i rybne

W etapie drugim – Ocena – komisja konkursowa dokonuje oceny i wyłania zwycięzców poszczególnych kategorii.

Organizatorzy

Konkurs organizują: Punkty Informacji Europejskiej Europe Direct w Olsztynie i w Olecku, Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza, we współpracy z Agencją Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Olsztynie.

Konkurs jest współfinansowany przez Warmińsko-Mazurską Izbę Rolniczą, Agencję Rynku Rolnego oraz ze środków Unii Europejskiej w ramach dotacji dla punktów informacji publicznej „Sieć Punktów Informacji Europejskiej Europe Direct" w latach 2013-2017.

III edycja konkursu

W dniu 14 listopada 2014 r. miał miejsce finał III edycji konkursu „Skarby Europy zaklęte w szkle", podczas którego komisja konkursowa wyłoniła następujących laureatów:

Domowe przetwory z owoców

I miejsce:

Czereśniowa dusza – rozgrzewający owoc na zimowe wieczory – Emilia Piaścik

II miejsce:

Żurawinowo-jabłkowa konfitura – Dzieci ze Świetlicy Wiejskiej w Galinach

III miejsce:

Gruszki bez cukru – Urszula Lipska;

Sok z leśnego bzu – Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz;

Śliwka w czekoladzie – Anna Niksa

Domowe przetwory z warzyw

I miejsce:

Chrzan w miodzie dziadka Janka – Krystyna Łuczyńska;
Opieńki w pomidorach – Ewa Zegzuła

II miejsce:

Grzyby w koncentracie – Halina Kłoskowska;
Buraczkowa fantazja – Celina Sokołowska

III miejsce:

Szlachta z lasu zamknięta w kapsule czasu – Emilia Piaścik;

Sos „Warmińskie smaki lata" – Celina Sokołowska

Domowe przetwory mięsne i rybne

I miejsce:

Boczek zwijany – Janina Iwon

II miejsce:

Cwaniaczek z lina – Krystyna Greń

III miejsce:

Pasztet z królika – Mirosława Antończak

Wyróżnienia:

Śledzik zalewowy z połowów rybaków z Zalewu Wiślanego w sosie pomidorowym – Danuta Bondarenko;

Pulpeciki rybne po rybacku – Klub Gosposia przy OSP Tolkmicko

DOMOWE PRZETWORY Z OWOCÓW (W TYM OWOCÓW LEŚNYCH)

JABŁKOWA

I miejsce

Czereśniowa dusza – rozgrzewający owoc na zimowe wieczory

Emilia Piaścik, ul. Kilińskiego 11, 82-340 Tolkmicko

Oddaję w Państwa ręce mój najcenniejszy skarb, który do tej pory skrywała moja spiżarnia. Zapewne stałby tam jeszcze trochę czasu, gdyby nie informacja o konkursie.
Czereśniowa dusza to owoce dzikiej czereśni z lasu, zaprawione w cukrze i spirytusie. Czereśnia ta występuje w okolicznych lasach, owoce rosną bardzo wysoko (10 m) i są przysmakiem nie tylko ludzi, ale również ptaków.
Owoce można zbierać w czerwcu, jest tylko jeden warunek – należy zdążyć przed ptakami i wejść wysoko na drzewo. Wszystkie te trudy nagrodzi nam smak czereśniowej duszy, która zmarzniętych rozgrzewa, a smutnym poprawia humor.

II miejsce

Żurawinowo-jabłkowa konfitura

Dzieci ze Świetlicy Wiejskiej w Galinach

Składniki:
żurawina, cukier, woda
Wykonanie:
Na patelnię wrzucić żurawinę, dodać cukier i wodę. Prażyć na średnim ogniu. Rozetrzeć drewnianą łyżką. Dodać pokrojone jabłka i razem dusić. Gdy zacznie gęstnieć przełożyć do słoiczków. Pasteryzować.

III miejsce

Gruszki bez cukru

Urszula Lipska, Blanki 36, 11-100 Lidzbark Warmiński

Wykonanie:
Gruszki obrać ze skórki, pokroić w talarki i smażyć w rondlu. Gdy zacznie gęstnieć, wyłożyć gorący dżem do wyparzonych słoików. Słoiki odwrócić do góry dnem. Studzić pod przykryciem.

Sok z aronii

Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz, Bogatyńskie 5/1, 11-130 Orneta

Składniki:
owoce aronii, liście wiśni, jabłka (Antonówki), 6 kg cukru, ½ łyżeczki kwasku cytrynowego
Wykonanie:
Czyste owoce wsypać do garnka (15 l), dodać liście wiśni (porządną garść) i zalać wodą. Gotować przez około 80 minut i ostudzić. Ostudzoną aronię przecisnąć przez praskę, by wycisnąć sok. W ten sam sposób wycisnąć sok z jabłek. Oba soki odfiltrować. Do wyciśniętego soku z aronii dodać 2½ l soku z jabłek, 6 kg cukru i ½ łyżeczki kwasku cytrynowego. Połączone soki gotować przez około 45 minut. Przelać do słoików, wekować przez 10 minut.

Sok z leśnego czarnego bzu

Danuta Walczak, Sławomir Wojnicz, Bogatyńskie 5/1, 11-130 Orneta

Składniki:
owoce bzu, 6 kg cukru
Wykonanie:
Bez dojrzały oczyścić z kiści i wypłukać w wodzie. Przefiltrować przez sokownik, dodać cukier i gotować przez 30 minut. Przelać w słoiczki i wekować przez 10 minut.

Rokitnikowo – jabłkowa witaminka

Dzieci ze Świetlicy Wiejskiej w Galinach, Galiny 36, 11-200 Bartoszyce

Składniki:
1 kg owoców rokitnika, 1 kg jabłek, ½ kg cukru
Wykonanie:
Dzieci zbierają jabłka, a osoba dorosła zrywa owoce rokitnika, które należy przemrozić. Następnie owoce rokitnika należy wsypać do garnka, rozgotować i przetrzeć przez sito. Dodać pokrojone jabłka i cukier, doprowadzić do wrzenia, przesmażyć. Rozłożyć do słoiczków. Pasteryzować.

Rokitnikowa marmolada

Ewa Jasudowicz, Połęcze 10, 11-200 Bartoszyce

Składniki:
1 kg owoców rokitnika, 800 g cukru
Wykonanie:
Owoce rokitnika zerwać po przymrozkach. Umyć, rozgotować i przetrzeć przez sitko. Przecier warzyć dalej z cukrem, aż zgęstnieje. Przelać do słoiczków. Pasteryzować.

Konfitura z dzikiej róży

Ewa Jasudowicz, Połęcze 10, 11-200 Bartoszyce

Składniki:
1 kg owoców dzikiej róży, 1 kg cukru, sok z 1 cytryny, woda
Wykonanie:
Owoce róży wypestkować wraz z białą błonką. Z cukru i wody zrobić syrop, dodać dziką różę i smażyć do rozgotowania. Przetrzeć przez sito. Pasteryzować.

Konfitura z rabarbaru

Krystyna Greń, Kamionek Wielki 5A, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg łodyg rabarbaru, 800 g cukru, ewentualnie laska wanilii, ½ małej cytryny
Wykonanie:
Łodygi obrać z włókien, pokroić w talarki, zasypać cukrem i zostawić na 12 godzin. Następnie dodać sok z cytryny, wanilię przeciętą wzdłuż i smażyć przez około 30 minut lub dłużej (do zgęstnienia). Zbierać pianę. Gotową konfiturę przełożyć do słoiczków i zakręcić.

Gruszki w złocistej zalewie

Jadwiga Tomiałojć, ul. Kościelna 31/2, Gryźliny, 11-034 Stawiguda

Składniki:
2 kg twardych gruszek, 600 ml wody, 2/3 szklanki 10 % octu, ½ łyżeczki kurkumy, kawałek cynamonu, 2-3 goździki, 2 ziela angielskie, 2-3 ziarenek pieprzu, sok z cytryny
Wykonanie:
Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne, wrzucić do zimnej wody zakwaszonej sokiem z cytryn. Zagotować wodę, również zakwaszoną, wrzucić gruszki na 2 minuty, odcedzić, przelać zimną wodą i przełożyć do słoików. Zagotować ocet z wodą , cukrem i kurkumą. Gotować przez 5 minut. Gorącą zalewą zalać gruszki. Do każdego słoika włożyć po 2 ziarenka goździków, ziele angielskie, pieprz oraz kawałek cynamonu. Pasteryzować przez 25 minut.

Truskawki w syropie

Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
2 kg truskawek, 1 kg cukru
Wykonanie:
Truskawki umyć i zasypać cukrem, odstawić na kilka godzin, do momentu puszczenia soków. Włożyć owoce do słoiczków i zalać sokiem powstałym z owoców i cukru. Pasteryzować.

Papierówkowa marmolada mojej mamy Józi

Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
papierówki ze starych drzew (owoce ze starych drzew mają lepszy smak)
Wykonanie:
Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, gotować (najlepiej na kuchni kaflowej) i dodać cukier. Smażymy tak długo, aż wyparuje sok powstały z owoców. Dodać niewielką ilość cynamonu. Pasteryzować w słoikach. Moja mama przechowywała marmoladę w glinianym garczku.

Kompot wiśniowy

Klub Gosposia przy OSP Tolkmicko, Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
3 kg wiśni (owoce ze starych drzew wiśniowych), 1½ kg cukru
Wykonanie:
Owoce zasypać cukrem i odstawić na 6 godzin, aż puszczą sok. Następnie włożyć do słoików i pasteryzować.

Konfitura z jarzębiny do mięs

Koło Gospodyń Wiejskich w Galinach, Stanisława Szwed, Galiny 64a, 11-214 Galiny

Składniki:
½ kg jarzębiny, ½ kg jabłek, 10-12 śliwek węgierek, ¾ szklanki cukru, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka chili, 1 łyżeczka imbiru
Wykonanie:
Owoce jarzębiny zamrozić na 48 godzin. Następnie porcję jarzębiny podzielić na dwie równe części. Jedną część dusić z cukrem na wolnym ogniu przez 90 minut. Po przestudzeniu przetrzeć przez sito. Do przetartej masy dodać drobno pokrojone jabłka i śliwki oraz przyprawy. Zagotować, ciągle mieszając (przez około 10 minut). Pasteryzować w słoikach przez 10 minut.

Dżem z czarnej porzeczki

Janina Iwon, Kamionek Wielki 80, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
3 kg porzeczki, 1 kg cukru
Wykonanie:
Porzeczki oczyścić i umyć, włożyć do brytfanny i gotować do uzyskania gęstej masy. Wsypać cukier i gotować jeszcze przez 10 minut. Przełożyć do słoików i przez 10 minut pasteryzować.

Kontrowersyjna konfitura z ostrym charakterem (konfitura wiśniowa z zielonym pieprzem)

Emilia Piaścik, ul. Kilińskiego 11, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg wiśni wydrylowanych, 1 kg cukru, 2 łyżki stołowe zielonego pieprzu
Wykonanie:
Konfiturę gotować na wolnym ogniu przez trzy dni po 2-3 godziny, na końcu dodać zielony pieprz. Zawekować i odstawić na zimę do piwniczki z przetworami.
Konfiturę należy spożywać popijając ją gorącą gorzką herbatą; po krótkiej chwili docenimy jej rozgrzewające właściwości, poczujemy słodycz wiśni i ostry smak pieprzu. Konfitura powstała w oparciu o stary przepis na konfiturę perską, przekazywany kolejnym pokoleniom.

Dżem dyniowo-jabłkowy

Urszula Lipska, Blanki 36, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
1 kg dyni startej na tarce jarzynowej (bez skóry i miąższu), 1 kg jabłek Antonówka startych na tarce, 2 szklanki cukru, 2 duże cytryny, 15 zmielonych goździków, 1 łyżeczka cynamonu
Wykonanie:
Dynie włożyć do garnka, dodać goździki, cukier, około ½ szklanki wody. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż dynia zacznie się rozpadać. Cytrynę wyszorować, sparzyć, obrać ze skórki i wycisnąć sok. Dodać do rozgotowanej dyni jabłka, skórkę i sok z cytryny. Smażyć bez przykrycia, aż jabłka zmiękną, a dżem zgęstnieje (około 30 – 45 minut). Na koniec dodać cynamon, wymieszać i po chwili wrzący dżem przełożyć do wyparzonych słoików. Zakręcić i odstawić do góry dnem do ostygnięcia.

Syrop z owoców jarzębiny

Lucja Kuczyńska, Blanki 50, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
3 kg owoców jarzębiny, 1 l wody, 2 kg cukru
Wykonanie:
Dojrzałe przemrożone owoce przelać wrzącą wodą. Włożyć do garnka, dodać wodę, bardzo wolno doprowadzić do wrzenia. Warzyć przez około 1,5 godziny, przecedzić przez sito lekko wyciskając owoce. Dodać cukier. Doprowadzić do wrzenia i warzyć przez około 40 minut. Przelać do słoików i pasteryzować przez 5 minut. Syrop robiony na kuchni kaflowej. Nie można mocno gotować.

Syrop z owoców czarnego bzu

Lucja Kuczyńska, Blanki 50, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
3 kg owoców czarnego bzu, 1 l wody, 2 kg cukru
Wykonanie:
Dojrzałe przemrożone owoce przelać wrzącą wodą. Włożyć do garnka, dodać wodę, bardzo wolno doprowadzić do wrzenia. Warzyć przez około 1,5 godziny, przecedzić przez sito lekko wyciskając owoce. Dodać cukier. Doprowadzić do wrzenia i warzyć przez około 40 minut. Przelać do słoików i pasteryzować przez 5 minut. Syrop robiony na kuchni kaflowej. Nie można mocno gotować.

Warmińska nostalgia – sok z papierówek

Jolanta Więcek, Blanki 14, 11-100 Lidzbark Warmiński

Wykonanie:
Dojrzałe papierówki przepuścić przez sokowirówkę. Sok doprowadzić do temperatury 90^{0}C, zebrać powstały szum, resztę zawiesiny pozostawić. Przelać do słoików, pasteryzować przez 5-10 minut.

Dżem z pigwy i jabłek „Piko"

Zofia Kubicka, Sąpłaty 19, 12-120 Dźwierzuty

Składniki:
1 kg pigwy, 4 kg jabłek, 50 g rodzynek, 4 szklanki cukru, 2 szklanki wody
Wykonanie:
Z cukru i wody ugotować syrop, wsypać do niego obrane i pokrojone pigwy (bez gniazd nasiennych i twardej otoczki), gotować przez 5 minut. Jabłka obrane i pokrojone wsypać do gotującej się pigwy i gotować do miękkości. Po ostudzeniu włożyć do słoików i pasteryzować przez 10-15 minut.

Mus z derenia

Krystyna Łuczyńska, ul. Kościuszki 20a, 13-306 Kurzętnik

Składniki:
1-2 kg owoców derenia, 3-5 szklanek cukru
Wykonanie:
Owoce umyć, osączyć. Zagotować wodę i wrzucić owoce do wody. Gotować do miękkości. Następnie przetrzeć przez sito. Zagotować masę dodając cukier i dokładnie mieszać. Po ugotowaniu włożyć do wyparzonych słoików i zamknąć.

Śliwka w czekoladzie

Anna Niksa, Szuć 30, 12-122 Jedwabno

Składniki:
1½ kg śliwek, 1½ szklanki cukru, 90 g rozpuszczonej gorzkiej czekolady, 80 ml likieru amaretto, ½ łyżeczki cynamonu, szczypta soli.

Wykonanie:
Ze śliwek wyjąć pestki, śliwki włożyć do garnka, zasypać cukrem i dusić do odparowania soku i zgęstnienia. Dodać pozostałe składniki i cały czas mieszając podgrzewać przez 5 minut. Gorące przelać do słoiczków.

Syrop miętowy

Anna Niksa, Szuć 30, 12-122 Jedwabno

Składniki:
25 sztuk łodyg mięty świeżej, 1 l wody, 1 kg cukru, sok z cytryny
Wykonanie:
Miętę pociąć nożyczkami na kawałki, umyć i odsączyć. Przełożyć do garnka, wlać wodę i gotować przez 5 minut. Dodać cukier, sok z cytryny i gotować, aż cukier się rozpuści. Rozlać do butelek i pasteryzować przez 15 minut.

Dynia na zimowe wieczory

Lucyna Teresa Kowalczyk, Szuć 5, 12-122 Jedwabno

Składniki:
dynia*; zalewa: 5 szklanek wody, 1 szklanka octu 10 %, 12 sztuk goździków, 2 cm kory cynamonu, 3 szklanki cukru, 1 laska wanilii
Wykonanie:
Zagotować zalewę. Obraną dynię pokroić na kawałki i wrzucić do gotującej się zalewy. Gotować do miękkości, uważając, by nie rozgotować dyni. Wyjąć goździki. Gorącą dynię wraz z zalewą włożyć do słoiczków. Odwrócić do góry dnem. Nie pasteryzować, można nakryć kocem.

Konfitura czekoladowo-wiśniowa

Barbara Pepłowska, Nerwik 18, 11-030 Purda

Składniki:
1½ kg wiśni, 600 g cukru, 2 łyżki ciemnego kakao, 100 g mlecznej czekolady, laska wanilii
Wykonanie:
Wiśnie umyć, wydrylować, zasypać cukrem i odstawić na noc. Następnego dnia dodać czekoladę, kakao oraz pokruszoną wanilię. Gotować na małym ogniu przez 2 godziny. Odstawić na noc. Następnego dnia znów gotować przez 2 godziny. Gorącą wkładać do słoików i odwracać do góry dnem. W wersji dla dorosłych można dodać 2 łyżki rumu.

Marmolady mojej mamy

Bernadetta Kruszyńska, ul. Iławska 5, 14-204 Rudzienice

Składniki:
owoce, cukier
Wykonanie:
Zerwane owoce umyć, włożyć do garnka i smażyć we własnym soku (nie dolewać wody), pod koniec smażenia, gdy masa zgęstnieje, dodać cukier według swoich potrzeb.

Śliwki podsuszane

Ewa Zegzuła, Kamionek Wielki, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
śliwki węgierki
Wykonanie:
Owoce umyć, rozłożyć na ściereczce, żeby przeschły, wypestkować, rozłożyć na suszarce. W trakcie suszenia przewracać. Suszyć (dość długo) do momentu, gdy ich konsystencja nie jest ani za miękka, ani za twarda. Gorące śliwki włożyć do słoików i pasteryzować przez około 10 minut.

Dynia w marynacie

Danuta Fedorczyk, Kamionek Wielki 12, 32-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg dyni*, zalewa: 1 szklanka octu 10 %, goździki, ziele angielskie, 15 czubatych łyżek cukru, 6 szklanek wody, sól
Wykonanie:
Dynię obrać, pokroić w kostkę, szybko obgotować w osolonej wodzie. Ugotować zalewę. Gorącą dynię włożyć do słoików, zalać zalewą. Słoiki zakręcić, nie pasteryzować.

Dżem z dyni

Danuta Fedorczyk, Kamionek Wielki 12, 32-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg dyni*, 2 cytryny, 2 pomarańcze, cukier
Wykonanie:
Dynię wrzucić do garnka i rozgotować. Dodać sok z cytryn i pomarańczy. Gotować do uzyskania odpowiedniej konsystencji, następnie dodać cukier – wg uznania i gotować aż się rozpuści. Przełożyć do słoików, pasteryzować.

Śliwki w occie

Krystyna Rosół, ul. Zakopiańska 1A, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
dojrzałe śliwki, zalewa: 1 l octu 10 %, 2 l wody, 2 kg cukru, goździki, łyżka cynamonu
Wykonanie:
Śliwki przebrać, umyć. Wsypać do wiaderka. Zagotować zalewę. Gorącą zalać śliwki, przykryć, odstawić do następnego dnia w chłodnym miejscu. Następnego dnia zlać zalewę i ponownie ją zagotować. Zalać śliwki, odstawić. Trzeciego dnia przełożyć śliwki wraz z zalewą do dużego garnka, dobrze zagrzać, przekładać do czystych i suchych słoików. Na kilka minut ustawić do góry dnem.

Powidła śliwkowe

Krystyna Rosół, ul. Zakopiańska 1A, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
5 kg dojrzałych śliwek, 1 szklanka wody, ½ kg cukru

Wykonanie:
Śliwki wypestkować. Na dno grubego rondla wlać wodę, dodać śliwki. Piec w średnio nagrzanym piekarniku przez około 2 godziny. Na drugi dzień ponownie gotować przez około 2 godziny. Można dodać kilka goździków i źdźbło cynamonu. Trzeciego dnia gotować przez godzinę. Do garnka dodać cukier, karmelizować. Włożyć ciepłe śliwki, ciągle mieszając smażyć około godziny. Wykładać do czystych i suchych słoików.

Żuławska Jeżycjada – czyli jeżyny w czekoladzie

Joanna Włodarska, Dłużyna 21, 82-310 Elbląg

Składniki:
2 kg jeżyn, 4 szklanki cukru, 6 goździków, 30 g naturalnej pektyny jabłkowej, 60 g naturalnego kakao
Wykonanie:
Jeżyny przebrać, opłukać i osuszyć. W głębokim rondelku zasypać cukrem, smażyć do rozpadnięcia się owoców. Przetrzeć przez sito, rozrobić kakao gorącą wodą i stale mieszając dodać do jeżyn. Następnie dodać pektynę i zmiażdżone goździki. Pogotować chwilę i gorące przełożyć do wyparzonych słoiczków. Podawać do sosów, naleśników, jako dodatek do ciast lub kanapek.

Gruszkowy rarytas

Joanna Włodarska, Dłużyna 21, 82-310 Elbląg

Składniki:
1 kg gruszek, 2 szklanki wody, ½ łyżeczki kwasku cytrynowego, goździki, cynamon. Zalewa: 2 szklanki wody, 1 szklanka octu 10 %, 1 szklanka cukru
Wykonanie:
Gruszki obrać i pokroić w ósemki, zalać wodą z kwaskiem cytrynowym. Przygotować zalewę. Do gorącej zalewy wrzucić gruszki i chwile pogotować. Przełożyć do słoików, dodając do każdego słoika 4 goździki i szczyptę cynamonu. Pasteryzować przez 20 minut.

Dynia w zalewie miodowej

Celina Sokołowska, Węzina 20, 82-310 Elbląg

Składniki:
dynia*, zalewa: 5 szklanek wody, 1 szklanka octu, 6 łyżek miodu, 1 łyżka soli, liść laurowy, ziele angielskie, goździki
Wykonanie:
Do słoików włożyć obraną i pokrojoną w kostki dynię, ugotować zalewę, gorącą zalać dynię wkładając do słoików po 1 liściu laurowym, 2 ziarna ziela angielskiego, 2 goździki. Pasteryzować przez 15-20 minut.

* Z punktu widzenia systematyki roślin dynia, podobnie jak arbuz, melon i ogórek należy do rodziny dyniowatych, więc jest warzywem. Jednak ze względu na aspekt konsumpcyjny zaliczyliśmy przetwory z dyni do owoców.

DOMOWE PRZETWORY Z WARZYW (W TYM GRZYBÓW LEŚNYCH)

I miejsce

Chrzan w miodzie dziadka Janka

Krystyna Łuczyńska, ul. Kościuszki 20a, 13-306 Kurzętnik

Składniki:
świeżo wykopany korzeń chrzanu, miód wielokwiatowy, sok z cytryn, ziarna gorczycy
Wykonanie:
Korzeń chrzanu umyć, moczyć w zimnej wodzie, następnie odsączyć. Zetrzeć na tarce, połączyć z miodem i sokiem z cytryn, dodać ziarna gorczycy, dobrze wyrobić i włożyć do wyparzonych słoików.

I miejsce

Opieńki w pomidorach

Ewa Zegzuła, Kamionek Wielki, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
opieńki, marchew, cebula, przecier z pomidorów, olej, sól, pieprz
Wykonanie:
Opieńki oczyścić i ugotować, marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę pokroić w piórka, warzywa udusić na oleju, dodać przecier z pomidorów, dodać opieńki, doprawić do smaku, przesmażyć. Napełnić słoiki i gotować przez godzinę. Odstawić na 24 godziny i po upływie tego czasu kolejny raz gotować przez godzinę.

II miejsce

Buraczkowa fantazja

Celina Sokołowska, Węzina 20, 82-310 Elbląg

Składniki:
2 kg buraków, 2 kg kapusty (późnej białej), 200 g cebuli, 3 łyżeczki soli, ¾ szklanki octu, ¾ szklanki cukru, ½ szklanki oleju, pieprz do smaku
Wykonanie:
Buraczki ugotować, obrać i zetrzeć na tarce. Kapustę poszatkować i gotować przez 5 minut. Odcedzić. Połączyć z buraczkami. Cebulę drobno posiekać, połączyć wszystkie składniki, dodać łyżeczkę soli i odstawić na godzinę. Zalewa: wymieszać ocet, cukier, 2 łyżeczki soli, cukier i pieprz. Dodać do buraczków, wymieszać. Przełożyć do słoików i pasteryzować przez 15 minut.

II miejsce

Grzyby w koncentracie

Halina Kłoskowska, Szuć 10, 12-122 Jedwabno

Składniki:
3 kg ugotowanych grzybów, 1 kg cebuli, 1 literatka octu, 2 szklanki oleju, sól, pieprz, papryka w proszku, 3-5 łyżek cukru, 3 małe koncentraty pomidorowe

Wykonanie:
Grzyby i cebulę pokroić w kostkę, cebulę poddusić na oleju, pod koniec duszenia dodać przyprawy i koncentrat pomidorowy, następnie ugotowane grzyby i dusić jeszcze przez około 10 minut. Gorące grzyby przełożyć do słoików i zawekować.

III miejsce

Szlachta z lasu zamknięta w kapsule czasu (rycerzyk szlachetny – siwka gąska)

Emilia Piaścik, ul. Kilińskiego 11, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
grzybki gąska niekształtna – rycerzyk, zalewa octowa, przyprawy, sól, cukier
Gąska niekształtna – rycerzyk – grzyb ten występuje w lasach iglastych lub mieszanych, najczęściej na glebach piaszczystych pod sosnami. Owocuje jesienią od września do listopada. Nadaje się do suszenia i przerobu.

III miejsce

Sos „Warmińskie smaki lata"

Celina Sokołowska, Węzina 20, 82-310 Elbląg

Składniki:
3 kg cukinii, 1 kg papryki czerwonej, 1 kg cebuli, 800 g cukru, 1½ szklanki octu, 2 kg pomidorów, 1 łyżka słodkiej papryki, 1 łyżka ostrej papryki, 1 łyżka bazylii, ½ szklanki oleju, cukier i pieprz do smaku
Wykonanie:
Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, rozgotować w małej ilości wody i przetrzeć. Dodać przyprawy. Cukinię, paprykę i cebulę pokroić, posolić (1½ łyżki) i zostawić na noc. Zagotować ocet z cukrem, połączyć z warzywami i gotować przez 20 minut. Dodać przetarte pomidory i gotować jeszcze przez 10 minut. Przełożyć do słoików i pasteryzować przez 15-20 minut.

Kiszona kapusta „Smakoszka babuni"

Danuta Bondarenko, ul. Kilińskiego 34, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
2½ kg poszatkowanej białej kapusty, 3 starte marchewki, 50 g soli, 2 łyżeczki ziaren pieprzu, ziele angielskie, 4 listki laurowe, nasiona kopru
Wykonanie:
Kapustę poszatkować, dodać startą marchewkę, całość posolić. Dodać pieprz, ziele angielskie, listek laurowy. Układać w kamiennym garnku, mocno ubić. Całość przykryć i obciążyć ciężarkiem. Po 8 dniach przełożyć kapustę do słoi. Na koniec pasteryzować w garnku.

Musztarda pomidorowa

Jadwiga Tomiałojć, ul. Kościelna 31/2, Gryźliny, 11-034 Stawiguda

Składniki:
2 kg pomidorów, 3 cebule, 3 łyżki oleju, 1 łyżka octu 10 %, 100 g cukru, 1 łyżka gorczycy, kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego, łyżeczka ziaren kolendry, 50 g musztardy, sól do smaku

Wykonanie:
Cebulę drobno pokroić i podsmażyć na oleju, dodać pokrojone pomidory i rozgotować. Następnie przetrzeć przez sito. Przyprawy zemleć, dodać do powstałego przecieru wraz z solą i cukrem. Dodać musztardę i chwilę gotować. Gorczycę przekładać do słoików.
Musztarda dodana do parówek, kanapek z serem smakuje wyśmienicie. Można dodawać do ryżu lub makaronu jako sos.

Buraczki w zalewie octowej

Klub Gosposia przy O.S.P. Tolkmicko, Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
2 kg małych buraczków ugotowanych, 4 szklanki wody, 1 szklanka octu, sól, cukier do smaku
Wykonanie:
Buraczki zalać w słoikach i zagotować. Przystawka do mięs i obiadów.

Pomidory w galarecie z korzenną nutką

Koło Gospodyń Wiejskich w Galinach, Stanisława Szwed, Galiny 64a, 11-214 Galiny

Składniki:
3½ kg pomidorów, 3 cebule, 1¼ l wody, 4 łyżki żelatyny, 1 łyżka soli, 3 łyżki cukru, 9 liści laurowych, 6 ziaren ziela angielskiego, ½ łyżeczki cynamonu, 6-7 goździków
Wykonanie:
Żelatynę rozpuścić w ¼ l przegotowanej, ostudzonej wody. Następnie przygotować zalewę: zagotować 1 l wody z wszystkimi przyprawami – gotować przez 5 minut, przecedzić. Do gorącej zalewy dodać roztwór żelatyny. Pomidory pokroić i układać w słoiku na przemian z plastrami cebuli. Do przestudzonej zalewy dodać 1/3 szklanki octu. Zalać słoiki z pomidorami, pasteryzować przez

około 10 minut. Po przestudzeniu zalewy słoiki przez 12 godzin trzymać w lodówce. Następnie można przenieść do spiżarni.

Patisony z curry

Małgorzata Matejunas, Galiny 66, 11-214 Galiny

Składniki:
1 l wody, 1½ szklanki cukru, 1½ szklanki octu 10 %, 1½ łyżeczki soli, 3 łyżki curry, 1½ kg patisonów
Wykonanie:
Patisony pokroić, poukładać w słoikach. Przygotować zalewę. Gorącą zalewą zalać słoiki, pasteryzować przez 5 minut.

Prawdziwki marynowane

Janina Iwon, Kamionek Wielki 80, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
grzyby, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty, zalewa: 4 szklanki wody, 1 szklanka octu 10 %, 2 cebule pokrojone w krążki, 2 łyżki cukru, sól
Wykonanie:
Grzyby gotować w osolonej wodzie przez 15 minut, odcedzić. Ugotować zalewę, włożyć ugotowane grzyby i gotować przez około 5 minut. Przygotować słoiki, do każdego włożyć ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziarnisty. Napełnić gorącymi grzybami i wlać gotującą zalewę, zakręcić.
Mogą stać kilka lat.

Cebulki marynowane

Lucja Kuczyńska, Blanki 50, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
1 kg cebuli, 1 szklanka wody, zalewa: ½ l wina wytrawnego białego, 1 szklanka octu 6 %, kilka ziarenek pieprzu, ziele angielskie, liść laurowy, 1 łyżeczka gorczycy, 1 łyżeczka kurkumy, 3 łyżeczki cukru, 1½ łyżki soli
Wykonanie:
Zagotować wodę z łyżką soli. Zalać obrane cebulki na 6-8 godzin. Przygotować zalewę z podanych składników, gotować przez 3 minuty. Odsączone cebulki poukładać w słoikach, zalać gorącą zalewą. Pasteryzować przez 5 minut.

Konserwowe pomidory z Mazur

Jadwiga Jolanta Hirko, Jagodno 3, 82-310 Elbląg

Składniki:
małe pomidorki, ząbek czosnku, 2 goździki, 3 ziela angielskie, liść: winogrona, wiśni i czarnej porzeczki; zalewa: 1 szklanka octu, 2 łyżeczki soli, 3 łyżki czubate cukru, 5 szklanek wody
Wykonanie:
Pomidorki, czosnek, goździki, ziele angielskie, liście włożyć do słoika i zalać zalewą. Przykryć ręcznikiem do ostygnięcia.

Kalafior z Mazur

Elżbieta Sekuła, Bogdaniec 1/3, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
kalafior, liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie, koper, marchew, ocet winny, cukier, sól
Wykonanie:
Kalafior i marchew gotować przez 2 minuty, przelać zimną wodą. Zagotować wodę z octem, cukrem, zielem angielskim, pieprzem, koprem, liściem laurowym. Włożyć do słoiczków, zalać zalewą. Pasteryzować przez 25 minut.

Czerwone kalafiory na półostro

Helena Bryczkowska, Niedźwiedzi Róg 1a, 12-220 Ruciane Nida

Składniki:
biały kalafior, sól, woda, wywar z buraków ćwikłowych, pestki z ostrej papryczki, koperek, czosnek
Wykonanie:
Biały kalafior zalać średnio osoloną wodą, dodać wywar (esencjonalny) z buraków ćwikłowych, pestki z ostrej papryczki, koperek i czosnek. Po dwóch tygodniach gotowe do zjedzenia.
Nie wekujemy; można kisić w otwartym np. glinianym garnku.

Smażone zielone pomidory

Jolanta Więcek, Blanki 14, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
pomidory, syrop: ½ kg cukru, sok z 1 cytryny, ½ l wody
Wykonanie:
Z pomidorów usunąć gniazda nasienne. Na wrzący syrop wrzucić pomidory i trzymać do zagotowania. Przecedzić przez sito. Kolejnego dnia podgrzać syrop, wrzucić pomidory i zagotować. Wyjąć pomidory na sito. Kolejnego dnia czynności powtórzyć. Włożyć do słoików, pasteryzować przez 5 minut.

Ognisty podmuch

Jolanta Więcek, Blanki 14, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
4 rodzaje ostrej papryki, pomidory zielone, żółte, czerwone, cebula, czosnek; zalewa: 1 l wody, ½ szklanka cukru, 1/3 szklanki octu, 1 łyżeczka soli, 1 łyżka oleju
Wykonanie:
Zagotować warzywa, ułożyć w słoiku, zalać zalewą. Pasteryzować przez 10 minut.

Ogórki w zalewie miodowej

Zofia Kubicka, Sąpłaty 19, 12-120 Dźwierzuty

Składniki:
2 litry wody, garść kopru, garść liści wiśni, 10 ziarenek ziela angielskiego, 1½ szklanki octu, 2 szklanki cukru, 3 łyżki miodu, 2 łyżeczki soli

Wykonanie:
Zagotować wodę z koprem, liśćmi wiśni i zielem angielskim. Ostudzić, odcedzić. Dodać ocet, cukier, miód i sól, ponownie zagotować i ostudzić. Ogórki pokrojone w talarki (niezbyt cienko) ułożyć w słoikach i zalać przygotowaną zalewą. Pasteryzować przez 10 minut.

Kanie w zalewie octowej

Barbara Wińska, Szuć 42/3, 12-122 Jedwabno

Składniki:
kanie, sól, pieprz, jajo, bułka tarta, woda, ocet, cukier, liść laurowy, cebula
Wykonanie:
Kanie umyć, przyprawić solą i pieprzem, obtoczyć w jajku i bułce tartej, i usmażyć na rozgrzanym oleju. Z wody, octu, soli i cukru przygotować zalewę. Kanie przełożyć do słoików, zalać gorącą zalewą, dodać plasterek cebuli, 2 ziarenka pieprzu, 1 liść laurowy. Słoiki zakręcić, nie gotować.

Pomidorki w pomidorach

Mirosława Antończak, Nadbrzeże 7/8, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
pomidorki koktajlowe, dojrzałe pomidory
Wykonanie:
Z pomidorów ugotować i przetrzeć przez sito sos pomidorowy. Doprawić solą i pieprzem. Do słoików wkładać umyte i osuszone pomidorki koktajlowe, zalać sosem i pasteryzować przez 20 minut.

Ogórki z curry

Bernadetta Kruszyńska, ul. Iławska 5, 14-204 Rudzienice

Składniki:
ogórki, składniki zalewy: 1 l wody, szklanka octu, szklanka cukru, curry, ziele angielskie, cebula
Wykonanie:
Świeże ogórki obrać i pokroić w słupki, wymieszać z pieprzem i solą, odstawić na godzinę. Wodę zagotować z octem i cukrem. Do słoików włożyć ogórki, pokrojoną cebulę, ziele angielskie i curry. Zalać gorącą zalewą. Pasteryzować przez 20 minut.

Ogórki z musztardą

Bernadetta Kruszyńska, ul. Iławska 5, 14-204 Rudzienice

Składniki:
ogórki, zalewa: 1 l wody, 1 ½ szklanki cukru, 2 łyżki soli, 5 łyżek musztardy
Wykonanie:
Świeże ogórki obrać i pokroić w słupki, ułożyć w słoiku, dodać ząbek czosnku, gorczycę. Zalać gorącą zalewą, pasteryzować przez 15 minut.

Buraczkowy smaczek

Joanna Włodarska, Dłużyna 21, 82-310 Elbląg

Składniki:
6 kg ugotowanych buraczków, zalewa: 2 szklanki octu, 3 szklanki cukru, 6 pokrojonych cebul,

6 ząbków drobno pokrojonego czosnku, 15 ziaren ziela angielskiego, 15 ziaren pieprzu, 15 liści laurowych, 6 goździków, 2 łyżki soli

Wykonanie:

Buraczki zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Zagotować zalewę, odcedzić przyprawy, gorącą połączyć z buraczkami, odstawić na 12 godzin. Zagotować. Przełożyć do słoików i pasteryzować przez 15 minut.

Dyniowo-paprykowy romans

Joanna Włodarska, Dłużyna 21, 82-310 Elbląg

Składniki:

1 kg pokrojonej w kostkę dyni, 2 łyżki soli, ½ kg czerwonej papryki, ½ kg cebuli, 1 kg pomidorów, ½ łyżeczki ostrej papryki, 1 łyżeczka oregano, ½ szklanki octu winnego, 1 ½ szklanki cukru

Wykonanie:

Oczyszczoną paprykę pokroić w kawałki, dodać pokrojoną cebulę, posolić i odstawić na godzinę. Dodać sparzone i obrane pomidory. Podlać odrobiną wody i dusić przez około 10 minut. Następnie dodać dynię uprzednio posoloną łyżką soli. Dusić razem przez około 20 minut. Zmiksować, dodać przyprawy, ocet i cukier. Zagotować i przełożyć do słoiczków. Pasteryzować przez 15 minut.

DOMOWE PRZETWORY MIĘSNE I RYBNE

Szlachta z lasu
zamknięta w kapsule
czasu
Mięso i kapusta
w słoiku i innych
przypraw bez
E.Piaścik

I miejsce

Boczek zwijany

Janina Iwon, Kamionek Wielki 80, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
płat boczku, czosnek drobno pokrojony, zioła prowansalskie, majeranek, sól, pieprz
Wykonanie:
Mięso zapeklować czosnkiem i przyprawami. Zostawić w lodówce na 24 godziny. Przygotować słoiki, boczek pokroić w paski, zwinąć w roladki i włożyć po jednej porcji do słoika (mięso powinno sięgać do ¾ wysokości słoika). Słoiki gotować przez godzinę. Po 24 godzinach ponownie gotować przez godzinę.

II miejsce

Cwaniaczek z lina

Krystyna Greń, Kamionek Wielki 5A, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1½ kg lina, sól, pieprz czarny i ziołowy, sok z cytryny, marchewka, kawałek pietruszki i selera
Wykonanie:
Sprawionego lina odfiletować, pokroić na mniejsze kawałki. Przyprawić solą, pieprzem, skropić sokiem z cytryny i odstawić na około pół godziny. Warzywa cienko poszatkować. W słoiku układać ściśle rybę, przekładając warzywami. Do każdego słoika wrzucić liść laurowy i po kilka ziaren ziela angielskiego. Słoje gotować przez 45 minut w kąpieli wodnej. Następnie słoiki zakręcić. Pasteryzować dwa razy po 60 minut w odstępie 12 godzin.

III miejsce

Pasztet z królika

Mirosława Antończak, Nadbrzeże 7/8, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
mięso z królika, 750 g podgardla wieprzowego, 5-6 suszonych grzybów, pół selera, cebula, 4 jaja, sól, pieprz, łyżeczka gałki muszkatołowej, szczypta mielonego jałowca, 100 g wątróbki cielęcej, łyżka masła, 2 łyżki tartej bułki; marynata: 1 szklanka białego, wytrawnego wina, ziele angielskie, jagody jałowca, cebula
Wykonanie:
Ugotować marynatę, ostudzić. Włożyć mięso i marynować je przez 5-6 dni. Grzyby namoczyć i ugotować. Mięso wyjąć z marynaty i osuszyć, natrzeć startym jałowcem, ułożyć w rondlu, dodać seler i cebulę, grzyby, zalać wywarem z grzybów i przelaną przez sito marynatą. Dusić pod przykryciem przez 70 minut, dodać wątróbkę i dusić jeszcze przez 20 minut. Ostudzić. Mięso, warzywa i grzyby przepuścić dwa razy przez maszynkę, wbić jaja, dodać sól, gałkę muszkatołową i dokładnie wyrobić. Napełnić słoiki i pasteryzować przez 1 godzinę. Ponownie pasteryzować po upływie 24 godzin. Pasztet można również upiec w piekarniku: masę należy włożyć do wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą form. Piec w nagrzanym piekarniku.

Wyróżnienie

Śledzik Zalewowy z połowów rybaków z Zalewu Wiślanego, w sosie pomidorowym

Danuta Bondarenko, ul. Kilińskiego 34, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg śledzia „zielonego"; zalewa: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, ½ szklanki octu, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie; sos pomidorowy: 4 cebule, masło klarowane, przecier z ogrodowych pomidorów, sól, pieprz, cukier, ziele, czosnek
Wykonanie:
Śledzie filetować, posolić i posypać pieprzem. Kolejno panierować w mące i smażyć na gorącym, klarowanym maśle. Usmażone filety zanurzyć w zalewie octowej na 2 godziny. Tak zamarynowane układać w słojach i zalać przygotowanym z podanych składników sosem pomidorowym. Pasteryzować przez 15 minut.

Wyróżnienie

Pulpeciki rybne po rybacku

Klub Gosposia przy O.S.P. Tolkmicko, Barbara Chrząszcz, ul. Portowa 51/1, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 kg ryby (ciosa, leszcz, okoń, ryby z Zalewu Wiślanego), 3 jaja, 2 małe bułki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, cukier, ½ kg cebuli, przecier pomidorowy, olej
Wykonanie:
Rybę filetować, bułkę namoczyć w mleku i wszystko zmielić dwukrotnie. Dodać przyprawy, wyrobić masę rybną. Uformować małe pulpeciki i gotować w osolonej wodzie. Zalewa: Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju, dodać przyprawy, na końcu dodać przecier. Zrobić sos słodko-kwaśny, zalać pulpeciki w słoikach, pasteryzować.

Mięso i kapusta w słoiku i innych przypraw bez liku – bigos zapracowanej kobiety – Gdy kobieta pracuje, mąż nie głoduje

Emilia Piaścik, ul. Kilińskiego 11, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 główka słodkiej kapusty, 2 kg kapusty kiszonej, 1 kg mięsa wieprzowego, 1 kg kiełbasy, smalec do smażenia, suszone grzyby, suszone śliwki, 2-3 marchewki, przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, kminek, sól, pieprz, mielona papryka
Wykonanie:
Kapustę kiszoną zalać wodą i gotować na małym ogniu. Mięso pokroić w kostkę, kiełbasę w talarki. Całość zrumienić na patelni na złoty kolor. Mięso i kiełbasę dodać do gotującej się kapusty. Słodką kapustę pokroić i dodać do garnka, dalej gotować dodając pozostałe składniki: grzyby suszone, startą na grubych oczkach marchew, sól, kminek, pieprz. Bigos nabiera smaku po 24 godzinach. Stare książki kucharskie zalecają gotowanie bigosu przez około 3 dni. Tak przygotowany bigos włożyć do słoików i pasteryzować przez pół godziny.

Słoikowe danie obiadowe – moje duszone gołąbki

Emilia Piaścik, ul. Kilińskiego 11, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
1 główka kapusty, 100 g ryżu, 2 cebule, ½ kg mięsa mielonego, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz; sos pomidorowy: 1 kg pomidorów lub puszka całych pomidorów, ząbek czosnku, szczypta lub kilka listków świeżej bazylii, papryka słodka w proszku, sól, pieprz, płaska łyżka mąki, zielony koperek
Wykonanie:
Kapustę obgotować w gorącej wodzie, zdjąć liście. Ryż ugotować w osobnym garnku. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na rumiano. Wymieszać mięso z ryżem, dodać cebulę i pozostałe składniki. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowanym farszem napełniać liście kapusty zawijając gołąbki. Układać ciasno w garnku, zalać sosem pomidorowym i dusić przez godzinę. Układać w słoikach i pasteryzować pod przykryciem przez 20 minut.

Pulpeciki rybne w zalewie słodko – kwaśnej

Lucja Kuczyńska, Blanki 50, 11-100 Lidzbark Warmiński

Składniki:
ryby świeże (płotka, leszcz, karaś), boczek, bułka, jajo, natka, przyprawy; zalewa: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 3 łyżki cukru, 1 łyżka soli, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
Wykonanie:
Ryby ułożyć na rozgrzanej patelni (z rozgrzanym olejem), poddusić, żeby się zaparzyły. Obrać mięso rybne, zmielić drobnym sitkiem dwa razy. Dodać boczek, bułkę, jajo, natkę przyprawy. Formować pulpety i smażyć na oleju z obu stron. Przestudzone ułożyć w słoiku, zalać zalewą, dodać przesmażoną cebulę i marchew. Pasteryzować przez 5 minut.

Kotleciki rybne w zalewie

Andrzej Pęczkowski, ul. Jaśminowa 25/5, 82-300 Elbląg

Składniki:
ryba, 1-2 jaja, bułka, sól, pieprz, mąka; zalewa: 5 szklanek wody, 1 szklanka octu winnego, 1½ łyżki soli, 4 łyżki cukru, 1 łyżeczka Vegety, ziele angielskie, liść laurowy
Wykonanie:
Rybę zmielić, doprawić, obtoczyć w mące, usmażyć małe kotleciki. Włożyć do słoika, zalać zalewą i gotować przez 5 minut.

Udko w pułapce

Elżbieta Sekuła, Bogdaniec 1/3, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
pałka kurczaka, ziele angielskie, liść laurowy, marchew, woda, papryka, pieprz, czosnek, cebula, przyprawa do kurczaka, sól, marchew
Wykonanie:
Pałkę kurczaka peklować przez 24 godziny (ziele angielskie, liść laurowy, marchew, woda, papryka, pieprz, czosnek, cebula, przyprawa do kurczaka, sól). Włożyć do słoiczka, dodać marchew. Pasteryzować przez godzinę.

Węgorz wędzony w zalewie

Barbara Pepłowska, Nerwik 18, 11-030 Purda

Składniki:
1-2 kg węgorza wędzonego, zalewa: 1 szklanka octu, 10 ziarenek pieprzu, ziela angielskiego, 4 liście laurowe, 1 łyżeczka cukru i soli, 3 szklanki wody
Wykonanie:
Przygotować zalewę – wszystkie składniki połączyć, gotować przez 5 minut. Kawałki węgorza ułożyć w słoikach, zalać wrzącą zalewą, słoik zakręcić, odwrócić do góry dnem i zostawić.

Ryba w sosie pomidorowym

Ewa Zegzuła, Kamionek Wielki, 82-340 Tolkmicko

Składniki:
dojrzałe pomidory, ryba (wg uznania), mąka, olej, sól, musztarda, cebula, cukier, ocet winny
Wykonanie:
Z pomidorów ugotować przecier, rybę oczyścić, umyć i posolić, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju. Cebulę pokroić w piórka i udusić na oleju, dodać musztardę, przecier z pomidorów, posolić do smaku, dodać cukier i niewielką ilość octu winnego. Rybę włożyć do słoików, zalać sosem i pasteryzować przez 30 minut. Proporcje składników według potrzeb i uznania.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza jest samorządem rolniczym działającym na rzecz rozwiązywania problemów rolnictwa i reprezentuje interesy zrzeszonych w nim podmiotów. Izba powstała i funkcjonuje na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 1995 r. o izbach rolniczych oraz Statutu z dnia 31 marca 2006 r.

W-MIR reprezentowana jest przez 203 rolników, członków Rad Powiatowych działających w 19 powiatach. Izba wspiera zrzeszenia rolników i organizacje rolnicze oraz współpracuje ze związkami zawodowymi rolników, pomagając przy organizacji spotkań, konferencji lub wypoczynku letniego i zimowego dzieci rolników. Wielokrotnie Izba organizowała i nadal organizuje szkolenia skierowane do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich. Na mocy porozumienia o realizacji wspólnych zamierzeń umożliwiających powiększenie indywidualnych gospodarstw rolnych Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza aktywnie uczestniczy, w zagospodarowaniu gruntów z Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa.

Izba od wielu lat współpracuje ze szkołami rolniczymi województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz z zagranicznymi organizacjami i instytucjami rolniczymi. Ponadto Izba współorganizuje krajowe konferencje, targi i wystawy związane z tematyką rolniczą oraz organizuje wyjazdy na rolnicze wystawy międzynarodowe. Ważnym elementem działalności Izby jest bezpłatna pomoc prawna, przy W-MIR swoje dyżury pełnią radcy prawni, którzy udzielają zainteresowanym porad i pomagają w rozwiązywaniu licznych problemów.

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza stara się przekazywać rolnikom informacje potrzebne do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz niezbędne do pełnego wykorzystania środków finansowych dostępnych w ramach unijnych programów skierowanych do producentów rolnych i mieszkańców obszarów wiejskich. W tym celu Izba od początku funkcjonowania wydaje „Biuletyn" Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz prowadzi portal informacyjny www.wmirol.org.pl.

Potrzebujesz informacji i pomocy
z zakresu rolnictwa?
Zapraszamy!

Warmińsko-Mazurska
Izba Rolnicza

ul. Lubelska 43 A, 10-410 Olsztyn
tel./fax 89 534 05 67
www.wmirol.org.pl
wmirol@wmirol.org.pl
facebook.com/WMIROL

Biuro czynne od poniedziałku do piątku
w godz. od 7:30 do 15:30

Chcesz wiedzieć więcej o Unii Europejskiej?
Skontaktuj się z **Punktami Informacji Europejskiej Europe Direct**
działającymi przy **Warmińsko-Mazurskiej Izbie Rolniczej**

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olecko

ul. Kolejowa 31 pok. 2, 19-400 Olecko
tel./fax 87 621-05-83
e-mail: europedirect-olecko@europedirect-olecko.pl
www.europedirect-olecko.pl
facebook.com/EDOlecko

Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olsztyn

ul. Lubelska 43a, 10-410 Olsztyn
tel./fax 89 535-48-43
e-mail: europedirect-olsztyn@europedirect-olsztyn.pl
www.europedirect-olsztyn.pl
facebook.com/EDOlsztyn

Zadzwoń, przyjdź, wyślij maila!!!

Broszura współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach dotacji dla punktów informacji publicznej „Sieć Punktów Informacji Europejskiej Europe Direct" w latach 2013-2017

Opracowanie: Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct – Olecko
Projekt i wykonanie: SOC; www.sonc.pl

Publikacja bezpłatna