

PRZEKŁADANIEC

I INNE POTRAWY POWIATU KIELECKIEGO





www.powiat.kielce.pl

Oddajemy w Państwa ręce kolejne wydawnictwo, będące podsumowaniem II Powiatowego Konkursu na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę. W konkursie zaprezentowano 16 tradycyjnych dań z dziesięciu gmin powiatu kieleckiego.

Prezentacja, połączona z degustacją potraw, odbyła się w Piekoszowie 11 lipca 2009 roku.

Dzięki zaangażowaniu wielu smakoszy tradycyjnej kuchni powiatu kieleckiego zgromadzone zostały kolejne przepisy na potrawy regionalnej kuchni. Mamy nadzieję, że zamieszczone przepisy pozwolą odnaleźć wszystkim niepowtarzalny smak minionych lat.

Szanowni Państwo!

Czy znacie smak gołąbków z kaszą jęczmienną i grzybami? Czy wiecie jak smakuje przekładaniec bolmiński i zimniocorz? Wszystkie te dania, których przepisy znalazły się w niniejszej książce, zostały zgłoszone do II Powiatowego Konkursu na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego, który odbywał się w lipcu 2009 r. w Piekoszowie. Cieszy nas, że impreza ta już na stałe wpisała się w kalendarz kulturalny powiatu.

W tym roku do konkursu, którego główną ideą jest ocalenie od zapomnienia i propagowanie dziedzictwa kulinarnego naszego regionu, zgłoszono 17 przepisów z dziesięciu gmin powiatu kieleckiego. Ich różnorodność była bardzo duża – od potraw, których głównym składnikiem są ziemniaki, przez dania oparte na kaszy, grzybach czy mięsie. A wszystkie pyszne, pomysły i podane w oryginalny sposób.

Jurorów, oceniających potrawy najbardziej zachwylił przekładaniec bolmiński – potrawa smakowita i prosta w przyrządzeniu. Wystarczy ciasto, ziemniaki, duszona cebula i odrobina ziół...

Nawet początkująca gospodyni, z pewnością bez problemów przygotuje każdą z potraw, której przepis znalazł się w naszym wydawnictwie. Mamy nadzieję, że smak dań, które przekazywane były z pokolenia na pokolenie, przypadnie Państwu do gustu, że będziecie do nich z przyjemnością wracać.

Życząc Państwu smacznego, chcielibyśmy zaprosić wszystkich do udziału w kolejnej, trzeciej już edycji konkursu, która odbędzie się latem 2010 roku. Warto poszukać zapomnianych, schowanych gdzieś na dnie szuflad, przepisów, warto zapytać o dawne potrawy swoje mamy, babcie i prababcie. Wszak te kulinarne receptury tworzą naszą regionalną tożsamość i są doskonałym sposobem promocji województwa świętokrzyskiego.



Zenon Janus
Starosta Kielecki



Tomasz Lato
Przewodniczący Rady
Powiatu w Kielcach



I miejsce

Gmina i Miasto
Chęciny



**Zespół Gospodyń Wiejskich
„Bolminianki” z Bolmina**

PRZEKŁADANIEC BOLMIŃSKI czyli ciasto w cieście

Składniki na ciasto: mąka pszenna, jajko,
szczypta soli, woda.

Składniki na tarcinę ziemniaczaną: ziemniaki,
cebula duszona, sól, pieprz ziółowy, odrobina ziół do smaku.

Omasta: słonina grubo pokrojona, cukier, sos grzybowy.

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto z mąki pszennej z dodatkami, rozwałkowujemy na placek o grubości około 5 mm, na placek równomiernie rozkładamy przygotowaną tarcinę z ziemniaków czyli drobno startowane ziemniaki z dodatkami, w tym ze skrobią uzyskaną z wyciśniętych w woreczku płóciennym lub lniwym ziemniaków. Tarcina winna mieć konsystencję ciasta. Placek zwijamy i kroimy skośnie na małe kawałki. Wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy 15-20 minut. Po wyjęciu z wody polewamy przygotowaną omastą, dekorujemy ziołami. Jako dodatek do przekładanica można podać biały ukiszony barszcz. Tarcinę możemy wzbogacić duszonymi, drobno pokrojonymi prawdziwkami.



II miejsce

Miasto i Gmina
Bodzentyn



***Koło Gospodyń Wiejskich
ze Wzdolu Rządowego***

ZIMIOCORZ (pasztet z ziemniaków)

Składniki:

10 średnich ziemniaków,
10 dkg sera żółtego,
cebula, szczypiorek, koper
3 jajka,
3 łyżki śmietany,
sól, pieprz.

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować i skręcić przez maszynkę, dodać utarty na tarce ser, jajka (oddzielić żółtka, a z białek ubić pianę), cebulę drobno pokroić i lekko podsmażyć. Wszystkie składniki wymieszać, białka dodać na końcu. Piec 40 minut w formie wysmarowanej tłuszczem.



III miejsce

Gmina
Sitkówka-Nowiny



**Koło Gospodyń Wiejskich
Szewce - Zawada**

LEŚNE KURKI PO NASZEMU

Składniki:

2 kg kurek,
1 duża lub dwie małe kapusty świeże,
0,5 kg podgardla,
4 duże cebule,
ziele angielskie, liść laurowy,
sól, pieprz do smaku.

Wykonanie:

Podgardle pokroić w drobną kostkę, smażyć w wysokim rondlu. Do dobrze wysmażonego podgardla dodajemy oczyszczone i opłukane kurki, pokrojoną cebulę, liść laurowy i ziele angielskie. Dusimy to wszystko przez 10 minut pod przykryciem, często mieszając. Do naszych kurek wrzucamy poszatowaną świeżą kapustę, solimy, pieprzymy do smaku. Wszystko to dusimy aż kapusta będzie miękka. Jeśli potrawa wyjdzie dość rzadka możemy zaprawić ją 2 łyżkami mąki rozpuszczonej w pół szklance wody. Kurki leśne podajemy ze świeżym pieczywem lub z ziemniakami.





**Zespół Obrzędowy
„Kowalanki” z Kowali**

KRÓLIK PIECZONY

Składniki:

1 comber króliczy o wadze około 1,5 kg
(1 tusza królicza), 150 g tłuszczu, 2 łyżki śmietany,
600 g drobnych ziemniaków,
200 g marchewki, 200 g pieczarek,
1 mały słoik korniszonów,
zielona pietruszka i koper, 1 łyżka soli,
1 łyżka pieprzu.

Wykonanie:

Królika starannie opłukać, osuszyć i natrzeć solą oraz pieprzem po zewnętrznej i wewnętrznej stronie. Z wierzchu posmarować śmietaną. Ułożyć go w wysmarowanej tłuszczem brytfannie i piec w wysokiej temperaturze, polewając sosem z pieczenia do momentu powstania chrupiącej skórki. Następnie ułożyć na brytfannie obrane ziemniaki, posolić je i piec razem z królikiem. W przerwie pokroić marchew oraz pieczarki i zapiec na patelni. Wyjąć upieczonego królika z piekarnika, odrobinę ostudzić i poprocjować. Ułożyć na półmisku tak, by stanowił całość. Wokoło królika poukładać upieczone ziemniaki, marchewkę, pieczarki oraz ogórki. Na zakończenie udekorować zielenią.



Gmina
Łopuszno



Koło Gospodyń Wiejskich ze Snochowic

PRAŻOKI

Składniki:

2 kg ziemniaków,
szklanka mąki,
sól.

Wykonanie:

Ziemniaki obrać i ugotować. Około 10 minut przed końcem gotowania odlać wodę – w taki sposób, aby pozostała jej niewielka ilość. Do garnka z ziemniakami wsypać mąkę, przykryć pokrywką i gotować do pełnej miękkości ziemniaków. Odcedzić pozostałą wodę, a ziemniaki ubić na jednolitą ciągnącą się masę. Łyżką zanurzaną w tłuszczu nakładać porcje prażaków na talerze. Serwować ze skraweczkami i zrumienioną cebulą.





Koło Gospodyń Wiejskich ze Snochowic

CHLEB WIEJSKI

Zaczyn:

5 dag drożdży,
1 szklanka mąki żytniej,
1 szklanka letniej wody.

Ciasto chlebowe:

1,5 kg mąki żytniej,
1 szklanka mąki pszennej,
około 0,5 l wody,
sól,
smalec do wysmarowania blaszki.

Wykonanie:

Zanim przystąpimy do pieczenia chleba, przygotowujemy zaczyn. Drożdże rozpuszczamy w letniej wodzie i mieszamy z mąką. Czekamy do wyrośnięcia. Kiedy zaczyn wyrośnie dodajemy do niego pozostałą mąkę żytnią i pszenną, sól i długo (około 30 minut) wyrabiamy. Po wyrobieniu ciasta odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 40 minut. Blaszke smarujemy smalcem, przekładamy ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce, przykrywając ściereczką na 30 minut. Wyrośnięty chleb pieczemy w dobrze nagrzanym piecu chlebowym lub piekarniku w temp. 200°C.



Gmina Łagów



***Koło Gospodyń Wiejskich
z Piotrowa Podłazy***

PIOTROWSKIE CEJLONY

Składniki na 20 sztuk

Ciasto pierogowe:

2,5 szkl. mąki, 1 jajko, 0,5 szklanki ciepłej wody,
1 łyżka oleju.

Farsz:

2 kg surowych ziemniaków,
0,5 kg ziemniaków ugotowanych, 1 jajko
1 średnia cebula, sól, pieprz.

Wykonanie:

Zagnieść ciasto pierogowe na stolnicy i przykryć miseczką by nie obsychało. Zetrzeć na tarce surowe ziemniaki, dobrze wycisnąć przez ścierkę tetrową, dodać ugotowane i przeciśnięte ziemniaki, jajko, startą cebulę, sól i pieprz. Dokładnie wymieszać. Ciasto pierogowe podzielić na dwie części i rozwałkować dość cienko. Na jedną połowę rozwałkowanego ciasta nałożyć farsz ziemniaczany około 3 cm i przykryć drugą połową. Przycisnąć dłonią i kroić na kwadraty 5 cm x 5 cm. Pokrojone cejlony wrzucamy na gotującą, osoloną wodę. Od chwili gdy wypłyną na powierzchnię, gotujemy 10 minut (czas gotowania zależy od wielkości). Podawać polane okrasą z cebulką lub sosem.





***Koło Gospodyń Wiejskich
z Piotrowa Podłazy***

CIASTKA CAŁUSKI

Składniki:

1,5 kostki margaryny,
1 żółtko surowe,
6 żółtek gotowanych,
1 szklanka cukru pudru,
0,5 szklanki mąki ziemniaczanej,
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
0,5 kg mąki.

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto. Formować dowolnego kształtu ciastka. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Dodatki: marmolada, cukier puder lub przełożyć masą.





Teresa Kubuś i Maria Gajek

SZCZUKOWSKI PRZYSMAK NA OSTRO

PASZTECIKI

Ciasto:

3 szklanki mąki, 3 łyżki oleju, 4 dkg drożdży,
1 jajko, szczypta soli, 1 szklanka mleka.

Farsz:

1,5 kg kapusty kiszzonej, 1kg kaszanki, garść suszonych
grzybów, sól, pieprz, ostra papryka, podsmażona cebula.

Wykonanie:

CIASTO

Drożdże rozrobić w ciepłym mleku, następnie dodać do pozostałych składników. Wyrobić ciasto, rozwałkować je na cienki placek. Ciasto pokroić na plastry szerokości 7 cm, ułożyć farsz, zawinąć, skleić i pokroić na kawałki (długość według uznania) posmarować roztrzepanym jajkiem.

Piec w temperaturze 180°C przez 15-20 minut.

FARSZ

Kapustę ugotować, odcedzić. Przepuścić przez maszynkę z kaszanką i grzybami. Dodać podsmażoną cebulę, doprawić przyprawami.

CHŁODNIK

4 średnie buraki, 2 marchewki, mały por (część biała),
mały seler, 2 ogórki świeże, 2 jajka, pęczek koperku.

Wykonanie:

Warzywa obrać, ugotować. Odcedzić. Zmiksować dodając wywar, ogórki i jajka. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ostudzić dodając łyżkę śmietany wiejskiej. Przelać do salatek, ozdabiając łyżką śmietany i gałązką koperku.





***Koło Gospodyń Wiejskich
z Rykoszyna***

**KOPYTKA
PO RĘKOSIŃSKU
Z SOSEM GRZYBOWYM**

Składniki:

1kg ziemniaków ugotowanych,
25 dag mąki pszennej,
10 dag sera białego,
1 jajko, sól.

Ziemniaki ugotować, przekręcić przez maszynkę, połączyć z mąką pszenną, jajkiem i serem, dodać sól. Zagnieść wszystkie składniki razem, uformować rulony, które należy kroić pod skosem. Następnie ugotować do miękkości w osolonej wodzie.

Sos grzybowy:

0,5 kg grzybów,
masło, cebula,
mąka, pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy.

Grzyby obrać, pokroić w paski i obgotować. Następnie podsmażyć na maśle, dodać wszystkie przyprawy i dusić. Później przypalić na patelni 2 łyżki mąki, roztrzepać w wodzie i zalać grzyby.



Gmina
Miedziana Góra



***Koło Gospodyń Wiejskich
w Kostomłotach***

POŁĘDWICA DZIADUNIA

Składniki:

1 kg wędzonej poławdwicy wieprzowej,
pół szklanki mąki pszennej,
1 jajko, 1 łyżka oleju,
1 słoik ostrej musztardy.

Wykonanie:

Do mąki dodać jajko oraz musztardę, całość wymieszać na jednolitą masę. Dno brytfanny natłuścić olejem, umieścić w niej poławdwicę, mięso obłożyć grubą warstwą przygotowanej masy musztardowej. Piec w piekarniku o temperaturze 200°C, aż masa lekko zbrązowieje. Ostudzoną pieczeń pokroić w grube plastry. Podawać na zimno lub gorąco z surówkami.



Gmina
Miedziana Góra



***Koło Gospodyń Wiejskich
w Kostomłotach***

JASIOWE JADŁO

Składniki:

1 kubek ugotowanej fasoli „Jaś”,
dobrą garść ugotowanej słodkiej kapusty,
skwarki z boczku wędzonego
z tłuszczem i cebulką,
1 jajko,
przyprawy do smaku,
0,5 kg mielonego mięsa wieprzowo-wołowego.

Wykonanie:

Podłużną blaszkę wykładamy po bokach mięsem mielonym, w środek kładziemy farsz, zrobiony z wyżej wymienionych składników, wierzch również okładamy mięsem. Całość opruszamy przyprawami. Piec około 1 godzinę w temperaturze 200°C.





Zbigniew Korba

BYCZKI DALESZYCKIE

Składniki:

15 ziemniaków surowych, 5 ziemniaków ugotowanych i ugniecionych, sól, 20 dkg boczku.

Składniki farszu:

2 szklanki suszonych grzybów, 30 dkg kwaszonej kapusty, cebula, 3 łyżki tartej bułki, pieprz, mleko.

Wykonanie byków:

Surowe ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć, pozostawiając sok na około 15-20 minut. Zlać z soku wierzchnią warstwę, a osiadły na dnie krochmal wyjąć i dodać do startych uprzednio ziemniaków. Dodać ugotowane i ugniecione ziemniaki, posolić i dokładnie wyrobić. Z przygotowanej masy ziemniaczanej formować kule wielkości dużego jabłka, spłaszczyć – uformować placek, nałożyć nadzienie i dobrze ścisnąć, formując obłe, podłużne pyzy. Wkładać je pojedynczo do gotującej się, osolonej wody, uważając, aby nie przestała wrzeć. Gotować 25-30 minut. Boczek pokroić w kostkę i zesmażyć na patelni. Ugotowane byczki wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na półmisku, okrasić przygotowanym boczkiem.

Wykonanie farszu:

Przygotowane grzyby ugotować w mleku, aż do miękkości, następnie odcedzić, przepuścić przez maszynkę. Kapustę ugotować i przemilić, następnie połączyć ją z grzybami. Do przygotowanej masy dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, pokrojoną w kostkę i zarumienianą na tłuszczu cebulę. Posolić do smaku.





Zbigniew Korba

CIUPKA Z GROCHEM

Składniki:

50 dkg kapusty kwaszonej,
10 dkg grochu łuskanego,
10 dkg ugotowanych, ugniecionych ziemniaków,
2 cebule,
kawałek słoniny,
kawałek boczku,
liść laurowy,
ziele angielskie,
2 łyżki maki pszennej,
sól, pieprz.

Wykonanie:

Groch namoczyć na około 12 godzin i ugotować w tej samej wodzie. Osobno ugotować kapustę kwaszoną i obrane ziemniaki. Gdy składniki zmiękną odcedzić, ziemniaki ugnieść, i połączyć wszystko ze sobą. Przygotować zasmażkę z pokrojonej słoniny, boczku, cebuli i maki. Następnie zasmażkę wlać do przygotowanej kapusty z grochem i ziemniakami. Dodać liść laurowy, ziele angielski oraz sól i pieprz do smaku. Całość gotować na wolnym ogniu około 15 minut.



Gmina
Strawczyn



***Koło Gospodyń Wiejskich
z Chełmiec***

GOŁĄBK CHEŁMIECKIE

Składniki:

1 duża główka białej kapusty,
0,5 kg kaszy jęczmiennej,
5 startych, surowych ziemniaków,
4 cebule,
3 garście suszonych grzybów,
sos grzybowy,
2 kostki bulionu grzybowego,
0,5 kg mięsa wieprzowego (karczek).

Wykonanie:

Kapustę przygotować jak na gołąbki. Grzyby umyć, namoczyć na 2-3 godziny. Kaszę ugotować na pół miękko, do kaszy dodać starte ziemniaki i dalej gotować, aż kasza będzie miękka. Na oleju podsmażyć cebule i dodać do przestudzonej kaszy. Mięso ugotować i zmielić z ugotowanymi grzybami (grzyby mogą być krojone). Przyprawić solą, pieprzem i wyrobić farsz. Na liście kapusty nakładać farsz i zawinąć. Gołąbki ułożyć w garnku. Kostki bulionu rozpuścić w litrze wrzątku i zalać gołąbki. Gotować do miękkości kapusty. Podawać na półmisku, polać sosem grzybowym.



Gmina
Strawczyn



**Koło Gospodyń Wiejskich
z Chelmiec**

SKRZYDEŁKA W WIEJSKIEJ ŚMIETANIE

Składniki:

1-2 jajka,
duża śmietana,
0,5 opakowania przyprawy do kurczaka „Kamis”,
1 łyżeczka Wegety,
1 łyżeczka soli,
0,5 łyżeczki pieprzu,
1 kg skrzydełek,
mąka do obtaczania,
olej do smażenia.

Wykonanie:

Skrzydełka dokładnie oczyścić i podzielić na dwie części. Trzecią część końcową odrzucamy. Opłukać i zostawić na durszlaku do odsączenia. Przygotowujemy zalewę: śmietana wiejska z 0,5 przyprawy do kurczaka „Kamis”, 1 łyżeczka Wegety, 1 łyżeczka soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1-2 jajka wymieszać i włożyć do niej skrzydełka i zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu. Następnie obtaczamy w mące i smażymy w oleju na złoty kolor.





***Koło Gospodyń Wiejskich
„Tokarnianki” z Tokarnii***

UDZIEC NA RUMIANO PO TOKARSKU

Składniki:

udziec wieprzowy,
sól, czosnek, ziele angielskie,
pieprz, liście chrzanu,
liście laurowe.

Wykonanie:

Udziec wieprzowy umyć i ponakłuwać szpikulcem, następnie na 3 lub 4 godziny włożyć do dobrze osolonej wody z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego. Wszystko przykryć liśćmi z chrzanu. Po danym czasie udziec wyjąć z wody, odsączyć a nakłute miejsca naszpikować czosnkiem (można przyprawić staropolskimi ziołami). Następnie udziec włożyć na dużą brytfannę i wsunąć do pieca chlebowego (może być piekarnik) na 3 godziny. Tak upieczony udziec można podawać z ziemniakami, kaszą, makaronem i surówkami lub chlebem.



Zespół „Bolminianki” – zdobywca I nagrody.



Degustacja członków jury, od lewej: Tomasz Lato – Przewodniczący Rady Powiatu, Lucjan Pietrzych – Radny Powiatowy, Ryszard Barwinek – Członek Zarządu, Mirosław Ciołak – przewodniczący jury, szef kuchni hotelu „Tęczowy Młyn”.



Laureaci II Powiatowego Konkursu na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego.

Publikacja Starostwa Powiatowego w Kielcach.

Zdjęcie na okładce: Robert Kumor.
Zdjęcia: Robert Kumor i Łukasz Zarzycki.

Redakcja: Zespół ds. Turystyki, Kultury, Kultury Fizycznej i Sportu.

Wszystkie przepisy zamieszczone w wydawnictwie pochodzą od uczestników konkursu.