

MICHAŁOWSKIE SMAKI



Szanowni Państwo,

Miło nam zaprezentować potrawy tradycyjne zebrane od mieszkańców naszej „małej ojczyzny”, często przekazywane z „dziada pradziada”, a smakujące wciąż tak samo wspaniale. Degustacja części z nich, jak na przykład michałowskich pierogów parzonych, domowego smarowidła czy szarlotki michałowskiej, odbyła się podczas pikniku zorganizowanego w dniu 5 października 2014 r. w Michałowie. Mieszkańcy zachwycali się smakiem lokalnych potraw, dlatego prezentujemy przepisy na ich przygotowanie. Przedstawiamy też sposób wykonania potraw, który otrzymaliśmy od naszych babć. Smacznego!

Michałowska Grupa Działania

MICHAŁOWSKIE PIEROGI PARZONE

Składniki:

Ciasto: 3 szklanki mąki, ½ stołowej łyżki soli, 1 szklanka wrzącej wody

Farsz: ½ kg kwaszonej kapusty, 8 suszonych grzybów, 2 cebule, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu, 4 łyżki oleju

Przygotuj farsz: kapustę lekko obgotuj, odcedź i posiekaj. Grzyby namocz na 30 min w ciepłej wodzie i obgotuj je przez 15-20 min w tej samej wodzie, w której się moczyły. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, a następnie smaż ją na oliwie, na wolnym ogniu, aż zarumieni się na oliwie na złoty kolor. Na patelnię wrzucić kapustę, posiekane obgotowane grzyby, sól i pieprz. Duś pod przykryciem, aż kapusta będzie miękka i odcedź.

Przygotuj ciasto: mąkę i sól połącz z wodą i wymieszaj drewnianą łyżką. Ciasto wyrób rękami, aż będzie elastyczne, a następnie rozwałkuj. Wykrawaj szklanką kółka i nakładaj do środka farsz. Mocno skleij brzegi, uważając aby przy krawędziach nie pozostała nawet odrobina farszu. Inaczej ciasto nie skleji się.

Ulepione pierogi układaj na posypanej mąką tacy.

Pierogi wrzucić do gotującej się osolonej wody.

Kiedy wypłyną na wierzch, gotuj 5 min.

Wyjmij łyżką cedzakową i przelej ciepłą wodą.

Na patelni podsmaż na maśle cebulkę posiekaną w kostkę i posyp nią pierogi.



PRAŻUCHY

Składniki: 1 kg ziemniaków, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 łyżki mąki poznańskiej, 3 łyżki mąki krupczatki

Trzy rodzaje mąki wymieszać ze sobą w misce. Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie. Po około 10-15 minutach wsypać mąkę go gotujących się ziemniaków. Najlepiej rozsypać ją równo. Zrobi się taka kołderka na górze. Należy gotować tę kluchę około 15-20 minut. Po tym czasie odcedzić wszystko, a wodę z gotowania odlać do miseczki. Utłuc ziemniaki razem z kluchą, dolewając odstawioną wodę w celu uzyskania pożądanej konsystencji. Podawać z cebulą lub z serem.



LENIWE KLUSKI STRAŻACKIE

Składniki: 50 dag twarogu, 4 jajka, 1 szklanka mąki pszennej, 1 łyżeczka cukru, sól, dodatkowo wg uznania stopione masło do polania i cukier do posypana

Oddzielamy żółtka od białek. Bardzo dokładnie rozcieramy twaróg z żółtkami. Z białek ubijamy pianę, dodając pod koniec łyżeczkę cukru. Mieszymy pianę z masą twarogową przesypując po trochu mąką. Wrzucamy łyżką porcyjki masy do wrzącej, osolonej wody i po wypłynięciu gotujemy 5 minut.

DOMOWE SMAROWIDŁO

Składniki: 400g słoniny, 200g boczku, 300g wieprzowego mięsa mielonego (np. od szynki), 1 średnia cebula, 1 średnie kwaskowe jabłko, 4 ząbki czosnku, sól, pieprz, majeranek (opcjonalnie)

Słoninę, boczek kroimy w drobną kostkę (aby łatwiej się kroić można je zamrozić). Do przetopienia smalcu wybieramy garnek z grubym dnem lub solidną patelnię. Jako pierwsza na patelni ląduje słonina, wytapiamy ją na bardzo małym ogniu. Co jakiś czas mieszamy drewnianą łyżką, aby równomiernie się roztopiła. Gdy słonina jest już wytopiona, dodajemy pokrojony boczek, mieszamy. Po ok. 3-4 minutach, gdy skwarki się zarumienią, wrzucamy mięso mielone i dalej smażymy, mieszając wszystko drewnianą łyżką. Cebulę kroimy w piórka lub drobną kostkę (tak jak lubimy).

Dodajemy cebulę oraz sól i pieprz. Smażymy do momentu, aż cebula się zeszkli. Jabłko obieramy ze skórki, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Czosnek siekamy lub przeciskamy przez praskę. Patelnię zdejmujemy z ognia, dodajemy jabłko, czosnek i majeranek. Mieszamy, odstawiamy na kilkanaście minut. Przestudzony smalec przelewamy do słoika lub naczynia kamionkowego, wstawiamy do lodówki i czekamy aby stężał (najlepiej na noc).



SZARLOTKA „MICHAŁÓWKA”

Składniki:

Ciasto: 3 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 szklanka drobnego cukru, opakowanie cukru wanilinowego, 250 g zimnego masła roślinnego (może być masło lub margaryna), 4 jajka

Jabłka: 2 kg jabłek (najlepiej szara reneta albo antonówka), około 12 łyżeczek cukru, 1 cukier waniliowy, 5-10 dag rodzynek, 1 łyżeczka cynamonu

Jabłka obrać, pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem oraz cukrem wanilinowym lekko podsmażyć tak, aby się nie rozpadły. Dodać rodzynek i cynamon. Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać 3/4 szklanki cukru, cukier wanilinowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę. Jedną część ciasta rozwałkować (najlepiej pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia) i przełożyć do prostokątnej formy. Odkleić wierzchnią warstwę papieru. Wstawić do lodówki. Białka z 3 jaj ubić na pianę, następnie stopniowo dodawać resztę (1/4 szklanki) cukru, ciągle ubijając, aż piana będzie sztywna i błyszcząca. Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Formę z ciastem wyjąć z lodówki, wyłożyć jabłka. Przykryć ubitą pianą z białek. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę (gdyby w trakcie pieczenia wierzch za bardzo się zrumienił, położyć kawałek folii aluminiowej). Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.



SERNIK „ROSA O PORANKU”

Składniki: 125 g (1/2 kostki) margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 200g (1 i 1/2 szkl.) mąki, 55g (1/4 szkl.) cukru, 1 kg sera białego mielonego, 2 budynie śmietankowe z cukrem (jeśli są bez cukru, trzeba dodać do masy tyle cukru, ile jest podane na opakowaniu budyniu), 4 żółtka, 170g (3/4 szkl.) cukru, 3 łyżki oleju, 750 ml (3 szkl.) mleka, wiórki kokosowe do posypania, 7 białek, 4 łyżki cukru kryształu

Nagrzać piekarnik do 180°C. Przygotować spód: pół kostki margaryny utrzeć z 3 żółtkami, 1,5 szkl. mąki, 1/4 szkl. cukru i z łyżeczką proszku. Ciasto ma być miękkie. W razie potrzeby dodać więcej mąki. Gotowe ciasto wyłożyć równomiernie na dnie blachy o wymiarach 23x33 cm (blachę wyłożyć uprzednio papierem do pieczenia). Przygotować masę serową: w dużej misce zmiksować zmielony biały ser z budyniami w proszku. Następnie dodać 4 żółtka, 3/4 szklanki cukru, olej oraz mleko. Na ciasto w blasze wylać masę serową. Masa serowa po wymieszaniu jest bardzo płynna i taka ma być. Piec ok. 35-40 min w 180°C. Po upływie około 25 minut pieczenia przygotować pianę z białek: 7 białek ubić z 4 łyżkami cukru na sztywną pianę. Gdy ciasto będzie gotowe, wyjąć je i pokryć delikatnie pianą. Całość posypać wiórkami kokosowymi. Piec jeszcze dodatkowe 10-15 min. Po upieczeniu ciasto do razu wyjąć z piekarnika, bo inaczej na wierzchu zrobi się „kożuch”. Odstawić ciasto w blasze w chłodne miejsce i poczekać aż stężeje. Jest pyszne świeże, ale jest też wysmienite, jeśli poleży przez noc w lodówce.