

Gotowanie w zgodzie z tradycją. Finlandia i Polska.

Ruoanlaitto perinteisesti. Suomi ja Puola.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa Inwestująca w obszary wiejskie.

*Gotowanie w zgodzie z tradycją.
Finlandia i Polska.*

*Ruoanlaitto perinteisesti.
Suomi ja Puola.*

21 sierpnia 2017 roku Lokalna Grupa Działania „Trakt Piastów” i „Rieska – Leader” z Finlandii podpisały umowę partnerską w celu realizacji międzynarodowego projektu współpracy o nazwie „Aktywność – natura i przedsiębiorczość” z budżetem w wysokości 100 000 euro i zadaniami zaplanowanymi do 2020 roku. Głównym celem projektu jest wspieranie aktywności mieszkańców obszarów, na których funkcjonują LGD „Trakt Piastów” oraz „Rieska – Leader”. Wsparcie realizowane jest poprzez promocję zasobów naturalnych, kapitału ludzkiego i przedsiębiorczości.

W trakcie poszczególnych zadań wspólnych działań promowaliśmy lokalne tradycje i wydarzenia, pokazywaliśmy dobre praktyki, a przede wszystkim umożliwiliśmy wzajemne kontakty pomiędzy partnerami, jak i wewnątrz LGD, które mogą przełożyć się na bezpośrednią współpracę.

Oddajemy w Państwa ręce publikację, która jest jednym z efektów projektu.

Przedstawione przepisy są przykładami dań, jakie przygotowywane są współcześnie w domach w obu krajach.

Podzieliliśmy je na kilka kategorii. W każdej występują przepisy zarówno z Polski, jak i Finlandii. Współautorami przepisów są Koła Gospodyń Wiejskich z Biskupic, Czerwonaka, Promnic, Gorzuchowa, Fałkowa i Lednogóry. Jesteśmy im wdzięczni za podzielenie się tym tak cennym kawałkiem lokalnej tradycji.

Wyjątkiem są przepisy związane z przeprowadzonymi w czerwcu 2019 roku na terenie LGD „Trakt Piastów” warsztatami z „dzikiej kuchni”. Prezentujemy je na str. 65 i 67. Polacy i Finowie wybrali się w teren, by pozbierać dziko rosnące rośliny, a następnie przygotować z nich posiłek. W trakcie warsztatów na bieżąco można było weryfikować, które z roślin występują w obu krajach. W zebranie i przekazanie przepisów zaangażowały się lokalne organizacje, między innymi koła gospodyń wiejskich.

Liczymy na to, że przepisy oraz sposób, w jaki zostały opracowane i przedstawione, pozwolą mieszkańcom partnerskich obszarów poznać bliżej współczesne zwyczaje kulinarne Polaków i Finów oraz zachęć do samodzielnego ich wykonania w gronie rodziny lub znajomych.

Mamy nadzieję, że często będziecie Państwo korzystali z tej publikacji, a rozkosze podniebienia skłonią Państwa do lepszego poznania miejsc, które są areną działania LGD „Trakt Piastów” i „Rieska – Leader”.

Zachęcamy do zamieszczania opinii i przysyłania nam zdjęć wykonanych potraw.

Zapraszamy do międzynarodowego stołu!

Partnerzy projektu
LGD „Trakt Piastów” i „Rieska – Leader”

SUOMALAISET RUOKAOHJEET / PRZEPISY FIŃSKIE

Perinteinen lihakeitto / Tradycyjna zupa mięsna	5
Kinkkukiusaus / Szykowa pokusa	7
Lasimestarin silli / Śledzie szklarza	9
Graavilohi / Łosoś marynowany gravlax	11
Karjalanpaisti / Gulasz karelski	13
Pyttipannu / Zapiekanne ziemniaki	15
Makaronilaatikko / Zapiekanka z makaronem	17
Rapaperikiisseli / Kisiel z rabarbaru	19
Mustikkapiirakka / Tarta z czarną jagodą	21
Rieska / Rieska – fiński chlebek	23
Isoäidin salaatti/ Sałatka babci	25
Sima (juodaan yleensä Vappuna) / Sima – napój przygotowywany na święto Vappu	27
Vanhanajan maitokastike / Starodawny sos mleczny	29
Joulutortut / Gwiazdkowe ciastka	31
Pannukakku (uunissa) / Naleśnik z piekarnika	33

PRZEPISY POLSKIE / PUOLALAISET RUOKAOHJEET

Pomidorowa z lanymi kluskami / Tomaattikeitto ja nuudelit	35
Zapiekanka z ryżem i jabłkami / Riisi ja omena laatikko	37
Sałatka śledziowa z burakami / Silli – punajuurisalaatti	39
Łosoś w galarecie / Lohihyytelö	41
Roladki drobiowe / Kanarullat	43
Kluski z surowych ziemniaków / Raakaperunatortellinit	45
Leniwe pierogi / Rahkalohkot (laiskat piirakat)	47
Jesienna rozkosz – jabłka zapiekane w cieście / Omenapiirakka – Syysnautinto	49
Sernik / Rahka-juustokakku	51
Bułeczki drożdżowe z pieca czarownic / Pullat noitauunista	53
Sałatka warstwowa / Kerrossalaatti	55
Agrestówka / Väkeväkarviaisalkoholijuoma	57
Jajka faszerowane / Täytetyt kananmunat	59
Świąteczna kaczka / Jouluanikka	61
Naleśnik z patelni / Lettu paistinpannusta	63
Sałatka ze świeżych liści i kwiatów / Tuoreiden tuoreiden kukintojen ja lehtien salaatti	65
Roślinne placki z polewą różaną / Kasvipannukakkuja ruusukastikkeella ..	67



Perinteinen lihakeitto

Aineet: 400 g naudan lihaa (lapaa, etuselkää tai kylkeä), 1 litra vettä, 1 tl suolaa, 1 tl kokonaisia maustepippureita, 1 kpl laakerinlehti, 1 kpl sipuli, 3 kpl porkkanaa, 100 g lanttua, 50 g palsternakkaa, 50 g juuriselleriä, 6 kpl perunaa, 10 cm purjoa, 2 rkl tuoretta persiljaa.

Valmistus: Huuhdo liha kylmällä vedellä ja pane kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Kuori pinnalle nouseva vaahto pois, esim. reikäkauhalla. Lisää mustapippurit, laakerinlehti, kuorittu ja lohkottu sipuli. Keitä liha kypsäksi miedolla lämmöllä, kannen alla reilut 1,5 tuntia. Kuori ja paloittele perunat, porkkanat, lanttu, selleri sekä palsternakka. Viipaloi halkaistu, huuhdottu purjo. Nosta liha keitinliemestä ja lisää sinne porkkanaa, lanttu, selleri sekä palsternakka. Anna kiehua noin 10 minuuttia. Lisää paloitellut perunat sekä purjo. Leikkaa liha kuutioiksi ja lisää keittoon. Haudut perunat ja juurekset kypsiksi. Lisää pinnalle silputtua persiljaa.

Tradycyjna zupa mięsna

Składniki: 400 g mięsa wołowego (łopatka, karkówka lub żeberka), 1 l wody, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka ziaren ziela angielskiego, 1 liść laurowy, 1 cebula, 3 marchewki, 100 g brukwi, 50 g pasternaku, 50 g korzenia selera, 6 ziemniaków, 10 cm pora, 2 łyżki natki pietruszki.

Wykonanie: Opłucz mięso pod zimną wodą i gotuj w osolonej wodzie. Zbierz powstały na powierzchni osad, np. cedzakiem. Dodaj ziele angielskie, liść laurowy oraz obraną i pokrojoną w piórka cebulę. Gotuj mięso na średnim ogniu pod przykryciem przynajmniej 1,5 godziny. Obierz i pokrój ziemniaki, marchewki, brukiew, seler i pasternak. Pokrój na plasterki opłukany i odcięty kawałek pora. Wyjmij mięso z wywaru i włóż do niego marchewki, brukiew, seler i pasternak. Gotuj przez 10 minut. Dodaj pokrojone ziemniaki i por. Pokrój mięso na małe kostki i dodaj do zupy. Gotuj ziemniaki i warzywa do miękkości. Posyp posiekaną natką pietruszki.





Kinkkukiusaus

Aineet: 14–16 perunaa, 400 g palvikinkkua (valmiita kuutioita), 1 iso sipuli, 2 tl suolaa, 0,5–1 tl valkopippuria tai mustapippuria, 2–3 dl maitoa, 2–3 dl kermaa.

Valmistus: Kuori ja huuhtelee perunat. Leikkaa ne hyvin ohuiksi suikaleiksi tai tee suikaleet raastemyllyllä. Jos et käytä valmiita kinkkukuutioita, niin leikkaa kinkku kuutioiksi. Pane voidellun uunivuoan pohjalle puolet perunasuikaleista ja niiden päälle sipulisilppu sekä kinkkukuutiot ja mausteet. Levitä päällimmäiseksi loput perunasuikaleet. Kaada lopuksi vuokaan kerma ja maito. Kypsennä kiusausta uunin keskitasolla 225°C asteessa 1–1,5 tuntia (riippuen perunasuikaleiden paksuudesta).

Szynkowa pokusa

Składniki: 14–16 ziemniaków, 400 g wędzonej szynki (mogą być już gotowe kostki szynki), 1 duża cebula, 2 łyżeczki soli, 0,5–1 łyżeczki białego lub czarnego pieprzu, 200–300 ml mleka, 300 ml śmietany.

Wykonanie: Obierz i opłucz ziemniaki. Pokrój je na bardzo cienkie paski lub skorzystaj ze specjalnej tarki. Jeśli nie masz gotowych kostek, pokrój szynkę w kostki. Wyłóż połowę ziemniaków na dno posmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, następnie drobno pokrojoną cebulę i szynkę oraz przyprawę. Na wierzch wyłóż resztę ziemniaków. Polej wszystko śmietaną i mlekiem. Piecz zapiekankę w piekarniku na środkowym poziomie w temperaturze 225°C około 1–1,5 godziny (w zależności od grubości pasków ziemniaków).



Lasimestarin silli

Aineet: 2–3 silliä tai, 4–6 sillifilettä, 1,75 dl vettä, 1 dl väkiviinaetikkaa, 1,5 dl sokeria, 1–2 porkkanaa, 1 iso punasipuli, 2 tl kokonaisia valkopippureita, 3 laakerinlehteä, (sinapinsiemeniä).

Valmistus: Puhdista sillit. Huuhdo kalat kylmässä vedessä ja liota sen jälkeen muutaman tunnin ajan kylmässä vedessä. Liotusaika riippuu kalojen suolaisuudesta. Kiehauta etikka, vesi ja sokeri. Jäähdytä liemi. Valuta sillit ja viipaloi parin senttimetrin levyisiksi viipaleiksi selkäruotoineen. Jos käytät valmiita fileitä, viipaloi ne. Lado lasi tai savitölkkiin kerroksittain sillipalat, viipaloitu porkkana, renkaiksi leikattu sipuli ja mausteet. Kaada päälle kylmä liemi. Ellei liemi riitä, keitä sitä lisää. Sulje tölkki kannella tai foliolla. Anna maustua viileässä 2–3 päivää ennen tarjoamista.

Śledzie szklarza

Składniki: 2–3 śledzie lub 4–6 filetów śledziowych, 175 ml wody, 100 ml octu spirytusowego, dwie trzecie szklanki cukru, 1–2 marchewki, 1 duża czerwona cebula, 2 pełne łyżeczki białego pieprzu, 3 liście laurowe, (gorczyca).

Wykonanie: Oczyszczyć śledzie. Wypłucz pod zimną wodą i zamocz w zimnej wodzie na kilka godzin. Czas moczenia zależy od tego, jak słone są śledzie. Zagotuj ocet, wodę i cukier. Ostudź zalewę. Odsącz śledzie i pokrój je na centymetrowe kawałki wraz z kręgosłupem. Jeśli masz już gotowe filety, pokrój je. W szklanym lub glinianym słoju ułóż warstwami kawałki śledzi, pokrojoną marchewkę, krążki cebuli i przyprawy. Zalej wszystko zimną zalewą. W razie potrzeby zrób jej więcej. Zamknij słoć nakrętką lub zakryj folią. Przed podaniem pozostaw na kilka dni w chłodnym pomieszczeniu, tak żeby śledzie przeszły zaprawą i nabrały smaku.



Graavilohi

Aineet: 400 g lohifileettä, 2,5 rkl karkeaa merisuolaa, 1 rkl sokeria, noin 5 vartta tuoretta tilliä, Rucola-sinappikastike: 1 dl rucolaa hienonnettuna, 2 rkl Dijon-sinappia, mustapippuria myllystä, ripaus suolaa, 0,5 tl sitruunamehua.

Valmistus: Huuhdo lohi. Poista tarvittaessa ruodot ja evät. Sekoita suola ja sokeri. Ripottele seos kalan pinnalle. Lisää tilli varsineen kalan päälle. Kääri leivinpaperiin. Laita vielä muovipussiin. Laita kevyt paino kalan päälle. Anna graavautua jääkaapissa 1–2 vrk. Pyyhi kalan pinta. Leikkaa ohuiksi, nahattomiksi viipaleiksi.

Tee kastike: Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Anna maustua hetki jääkaapissa ennen tarjoilua.

Łosoś marynowany gravlax

Składniki: 400 g filetów łososia, 2,5 łyżki gruboziarnistej soli morskiej, 1 łyżka cukru, około 5 łyżek zielonego koperku.

Składniki na sos: 0,5 szklanki poszatkowanej rukoli, 2 łyżki musztardy dijon, świeżo zmielony czarny pieprz, szczypta soli, 0,5 łyżeczki soku z cytryny.

Wykonanie: Wyplucz łososia, usuń ości i płetwy. Wymieszaj sól i cukier, posyp tą mieszanką łososia od strony bez skóry. Na wierzch połóż całe łyżki koperku. Zawiń w papier do pieczenia i włóż do worka foliowego. Obciąż czymś lekkim. Pozostaw w lodówce na 1–2 doby, aby ryba nabrała smaku. Potem oczyść powierzchnię ryby i pokrój na bardzo cienkie plasterki bez skóry. Wymieszaj składniki na sos. Przed podaniem pozostaw na chwilę w lodówce, aby sos nabrał smaku.



Karjalanpaisti

Aineet: 500 g lihaa, puolet naudanlihaa ja puolet sianlihaa, 1–1,5 tl suolaa, muutamia kokonaisia, valkopippureita, muutamia kokonaisia maustepippureita, 2 sipulia, 1–2 porkkanaa, 1 laakerinlehti, vettä.

Valmistus: Paloittele liha annospaloiksi (melko pieniä kuutioita). Pilko sipulit ja porkkanat isohkoiksi lohkoiksi. Pane kaikki ainekset pataan ja lisää vettä sen verran, että 1/3–2/3 lihapaloista peittyy.

Pane pata uuniin. Lämpötila saa aluksi olla 225°C, jotta päällimmäiset lihapalat ruskistuvat hieman (noin 30 min). Vähennä sitten uunin lämpö 100–150°C: seen ja anna ruoan hautua kypsäksi 2–3 tuntia. Voit myös jättää lihat kypsymään uuniin mietoon lämpöön yön ajaksi.

Tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunamuusin ja puolukkasurvoksen kera.

Gulasz karelski

Składniki: 500 g mięsa (mięso wołowe i wieprzowe w równych częściach), 1–1,5 łyżeczki soli, kilka ziaren białego pieprzu, kilka ziaren ziela angielskiego, 2 cebule, 1–2 marchewki, 1 liść laurowy, woda.

Wykonanie: Pokrój mięso na małe kostki. Pokrój cebulę i marchew na dość duże kawałki. Włóż wszystkie składniki do garnka i zalej wodą, tak aby jedna trzecia do dwóch trzecich mięsa było zakryte wodą. Włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury 225°C, tak aby będące na powierzchni kawałki mięsa zrumieniły się (około 30 minut). Potem zmniejsz temperaturę do 100–150°C i duś do miękkości 2–3 godziny. Możesz również zostawić mięso w piekarniku na słabym ogniu na całą noc. Podawaj z gotowanymi ziemniakami lub purée oraz z musem borówkowym.



Pyttipannu

Aineet: 6–7 keitettyä perunaa, 1–2 sipulia, 200–300 g makkaraa tai tähteeksi jäänyttä lihaa, rasvaa, suolaa, 1 kananmuna/henk, pinnalle persiljaa, tilliä tai ruohosipulia.

Valmistus: Kuori perunat (jos ne on keitetty kuorineen) ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipuli ja kuutioi makkara/liha. Paista sipuli pannulla rasvassa kauniin keltaiseksi. Lisää peruna- ja makkara-/lihakuutiot ja jatka ruskistamista. Mausta varovasti suolalla (ja ripottele pinnalle persiljaa, tilliä tai ruohosipulia). Tarjoa paistettujen kananmunien ja etikkapunajuurten tai-kurkun kanssa.

Zapiekane ziemniaki

Składniki: 6–7 ugotowanych ziemniaków, 1–2 cebule, 200–300 g kielbasy lub pozostałe po obiedzie mięso, tłuszcz, sól, 1 jajko/na osobę, pietruszka, koperek lub szczypiorek.

Wykonanie: Obierz ziemniaki (jeśli były gotowane w łupinach) i pokrój w kostkę. Posiekaj cebulę i pokrój kielbasę/mięso w kostkę. Zrumień na patelni cebulę na złoty kolor. Dodaj ziemniaki, kielbasę/mięso i smaż dalej. Dopraw delikatnie solą i posyp na wierzch pietruszką, koperkiem lub szczypiorkiem. Podawaj ze smażonymi jajkami, buraczkami lub ogórkami w occie.



Makaronilaatikko

Aineet: 5 dl makaronia (tummaa tai vaaleaa), 2 l vettä, 400 g jauhelihaa, 1 iso sipuli, 1–2 tl suolaa, 0,5 tl valkopippuria, Munamaito: 3 kananmunaa, 7 dl maitoa, 0,5 tl suolaa.

Valmistus: Keitä makaronit pakkauksen ohjeen mukaan vedessä (noin 10 min). Voit jättää makaronit myös keittämättä ja pääset näin helpommalla. Ruskista jauheliha ja sipuli pannulla paistamalla. Mausta kypsä jauheliha suolalla ja pippurilla. Kaada kerroksittain makaroneja ja jauhelihaa vuokaan. Tee munamaito eli sekoita kananmunat, maito ja suola, ja kaada vuokaan makaronien ja jauhelihan päälle. Kypsennä 200-asteisen uunin alatasolla 1 tunti. Ruoka on valmista kun munamaito on hyytynyt.

Zapiekanka z makaronem

Składniki: 2 szklanki makaronu (ciemny lub biały), 2 l wody, 400 g mięsa mielonego, 1 duża cebula, 1–2 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki białego pieprzu.

Składniki na sos jajeczny: 3 jajka, 70 ml mleka, 0,5 łyżeczki soli.

Wykonanie: Ugotuj makaron według opisu na opakowaniu (około 10 minut). Możesz też pójść na skróty i nie gotować makaronu. Podrumień mięso i cebulę na patelni. Dopraw gotowe mięso solą i pieprzem.

Układaj piętrowo makaron i mięso w posmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym. Przygotuj sos z jajek i mleka (wymieszaj wszystkie składniki) i polej nim makaron i mięso. Piecz w temperaturze 200°C na niskim poziomie piekarnika około godziny. Potrawa jest gotowa, gdy sos się zetnie.



Rapaperikiisseli

Aineet: 1 l raparperia paloina, 1,5 l vettä, 1,5 dl sokeria, 3–4 rkl perunajauhoja, 1 dl vettä.

Valmistus: Laita raparperipalat, vesi ja sokeri kattilaan. Anna kiehua, kunnes raparperit pehmenevät.

Sekoita perunajauhot ja vesi keskenään. Valuta seos ohuena nauhana höyryävään liemeen koko ajan sekoittaen. Anna kiisselin pulpahtaa. Älä keitä. Ripottele kiisselin pinnalle hieman sokeria.

Tarjoo jäähtyneenä kermavaahdon tai haaleana vaniljajäätelön kanssa.

Kisiel z rabarbaru

Składniki: 1 l rabarbaru pokrojonego na kawałki, 1,5 l wody, 2/3 szklanki cukru, 3–4 łyżki mąki ziemniaczanej, 100 ml wody.

Wykonanie: Włóż do garnka z wodą rabarbar i wsyp cukier. Gotuj do miękkości. Rozprowadź mąkę ziemniaczaną z wodą i wlej cienkim strumieniem do gotującego się wywaru, cały czas mieszając. Poczekaj, aż kisiel zgęstnieje. Nie zagotowuj. Posyp kisiel odrobiną cukru. Podawaj ostudzony z bitą śmietaną lub letni z lodami waniliowymi.



Mustikkapiirakka

Muruseos: 1 dl sokeria, 2 tl vaniljasokeria, 2 dl vehnä jauhoja, 1 dl sulatettua voita.

Taikina: 2 dl sokeria, 1 dl sulatettua voita, 6 dl vehnä jauhoja, 3 kananmunaa, 400 g maustamatonta jogurttia, 1 tl leivinjauhetta, 1 tl ruokasoodaa.

Pinnalle: 400 g mustikoita, 2 tl perunajauhoja

Tarjoiluun: vaniljakastiketta tai jäätelöä.

Valmistus: Valmista ensin piirakan pinnalle tuleva muruseos. Sekoita ainekset, nosta sivuun. Valmista taikina: Yhdistä sokeri, voi, munat ja jogurtti. Lisää kuivat aineet seoksena. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperille vuoratulle uunipellille (n. 28 × 35 cm). Sekoita mustikoiden joukkoon perunajauho ja levitä mustikat taikinan päälle. Ripottele muruseos tasaisesti piirakan pinnalle. Paista uunin keskiosassa 200 asteessa 30 min tai kunnes kypsä.

Tarta z czarną jagodą

Składniki na kruszonkę: 0,5 szklanki cukru, 2 łyżeczki cukru wanilinowego, niepełna szklanka mąki pszennej, 6 łyżek stopionego masła.

Składniki na ciasto na spód: niepełna szklanka cukru, 6 łyżek stopionego masła, 2,5–3 szklanek mąki pszennej, 3 jajka, 400 g jogurtu naturalnego, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżka sody.

Składniki na wierzch: 400 g jagód, 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej; do podania: sos waniliowy lub lody.

Wykonanie: Przygotuj najpierw kruszonkę, która będzie na wierzchu ciasta. W tym celu wymieszaj wszystkie składniki i odstaw na bok. Przygotuj ciasto na spód: połącz i wymieszaj cukier, masło, jajka i jogurt. Dodaj do ciasta wszystkie połączone sypkie składniki. Wymieszaj wszystko dokładnie. Wyłóż ciasto na posmarowanym masłem papierze do pieczenia wyłożonym na blasze (28 cm × 35 cm). Wymieszaj jagody z mąką ziemniaczaną i wyłóż je na ciasto. Posyp równomiernie kruszonką. Piecz w temperaturze 200°C na środkowym poziomie piekarnika około 30 minut.



Rieska

Aineet: 2 dl kylmää vettä, 4–4,5 dl ohrajauhoja, 1 tl suolaa.

Valmistus: Sekoita ainekset nopeasti taikinaksi ja taputtele jauhotetuin käsin tai kauli välittömästi 2–3 mm:n paksuisiksi rieskoiksi. Annoksesta tulee esim. 6 kpl 12 cm pyöreää rieskaa tai 2 uunipellin kokoista isoa. Pistele haarukalla ja paista kuumassa leivinuunissa tai 250–300-asteisen sähköuunin keskitasolla n. 10–15 min. Rieskaan syntyy paras mahdollinen rakenne, kun taikina on mahdollisimman kylmä ja uuni mahdollisimman kuuma, jolloin kylmän ja kuumen äkillinen ero muodostaa vesihöyryä, mikä kohottaa rieskaa ja tekee siitä murean.

Rieska – fiński chlebek

Składniki: 200 ml zimnego mleka, około 2 szklanek mąki jęczmiennej, 1 łyżeczka soli.

Wykonanie: Wymieszaj szybko składniki i od razu zagnieć (uklep) ciasto rękoma oprószonymi w mące lub wałkiem na placki o grubości 2–3 cm. Z tej porcji ciasta będzie 6 placków o średnicy 12 cm lub 2 duże placki wielkości blachy. Nakłuj placki widelcem i piecz w gorącym piecu do pieczenia lub w piekarniku elektrycznym w temperaturze 250–300°C na średnim poziomie przez 10–15 minut. Placki będą mieć najlepszą strukturę, gdy ciasto jest możliwie najbardziej zimne, a piec możliwie najbardziej gorący. Wtedy, w zderzeniu gorąca i zimna powstaje para wodna, która sprawia, że ciasto wypiętrza się i będzie kruche.



Isoäidin salaatti

Aineet: 1 kpl kerä- tai ruukkusalaatti, puolikas kurkku, 3 kpl kovaksi keitettyä munaa, 1 dl kuohukermaa, 1 tl etikkaa, 1–2 tl sinappia, 1 tl sokeria, 0,25 tl suolaa, 0,25 tl valkopippuria, persiljasilppua.

Valmistus: Revi salaatti kulhoon. Halkaise kurkku, poista siemenet lusikalla. Kuutioi kurkku ja lisää salaatin päälle. Kuori ja halkaise munat. Survo keltuaiset kulhon pohjalla hienoksi. Vatkaa kerma etikan kanssa pehmeäksi vaahdoksi, lisää mausteet ja sekoita kastike keltuaisiin. Kaada kastike salaatin päälle. Lisää pinnalle silputut valkuiset ja persiljasilppua.

Sałatka babci

Składniki: 1 główka sałaty lub sałata z doniczki, 0,5 ogórka, 3 ugotowane na twardo jajka, 100 ml śmietany kremówki, 1 łyżeczka octu, 1–2 łyżeczki musztardy, 1 łyżeczka cukru, 0,25 łyżeczki soli, 0,25 łyżeczki białego pieprzu, pęczek pietruszki.

Wykonanie: Porwij sałatę na kawałki i włóż do misy. Przekrój ogórek i usuń łyżeczką nasiona. Pokrój w kostkę i dodaj do sałaty. Obierz jajka i przekrój na pół. Rozdrobnij żółtko widelcem. Ubij śmietanę z octem na miękką pianę, dodaj przyprawy i wymieszaj z żółtkiem. Polej sałatkę sosem. Posyp pokrojonym białkiem i pietruszką.



Sima

(juodaan yleensä Vappuna)

Aineet: 8 l vettä, 2–3 sitruunaa, 0,5 kg fariinisokeria, 0,5 kg hienoa sokeria, 0,25 tl hiivaa, rusinoita.

Valmistus: Pese sitruunat hyvin harjalla. Kuori sitruunoiden keltainen osa ja purista mehut. Pane kuoret ja sokerit 10 litran sankoon. Kiehauta puolet vedestä ja kaada sokerien päälle. Mikäli haluat tummempaa simaa käytä ainoastaan fariinisokeria (1 kg). Lisää loput vedestä sekä sitruunoiden mehut. Lisää haaleaan seokseen hiiva. Pullota sima seuraavana päivänä. Lisää jokaiseen pulloon teelusikallinen sokeria ja muutama rusina. Sulje pullojen korkit löyhästi, sillä paine pulloissa kasvaa käymisen jatkuessa. Sima valmistuu noin viikossa viileässä paikassa, huoneenlämmössä se valmistuu noin kolmessa päivässä. Säilytä sima viileässä paikassa ja käytä noin viikon kuluessa. Reseptillä tulee noin 9 litraa valmista simaa.

Sima – napój przygotowywany na święto Vappu

Składniki: 8 l wody, 2–3 cytryny, 0,5 kg brązowego cukru, 0,5 kg drobnego cukru, 0,25 łyżeczki drożdży, rodzyнки.

Wykonanie: Cytryny dokładnie wyszoruj szczoteczką. Obierz ze skórki i wyciśnij sok. Do 10-litrowego naczynia włóż skórkę cytryny i wsyp cukier. Zagotuj 4 litry wody i wlej do naczynia. Jeśli chcesz uzyskać ciemniejszy napój, użyj jedynie cukru brązowego (1 kg). Dolej resztę wody (4 litry) i sok z cytryny. Do letniego płynu dodaj drożdże. Następnego dnia rozlej do butelek. Do każdej butelki dodaj łyżeczkę cukru i kilka rodzynek. Zakorkuj butelki luźno, ponieważ w procesie fermentacji będzie w nich rosnąć ciśnienie. Sima będzie gotowa po tygodniu przebywania w chłodnym pomieszczeniu, a po 3 dniach w temperaturze pokojowej. Przechowuj napój w chłodnym miejscu i spożyj przed upływem tygodnia. Z przepisu otrzymasz 9 litrów napoju.





Vanhanajan maitokastike

Aineet: 2 rkl voita, 0,5 dl vehnä jauhoja, 5 dl maitoa (miehellään ihan täysmaitoa – ei kevyt), ripaus valkopippuria, noin 0,5 tl suolaa, 3 keitettyä kananmunaa, ripaus suolaa, 2–3 rkl ruohosipulia tai tilliä.

Valmistus: Sulata voi kattilassa. Lisää jauhot. Anna kiehahtaa. Lisää maito ohuena nauhana ja sekoita samalla, kunnes kastike on tasaista. Anna kiehua 2–3 minuuttia koko ajan puuhaarukalla pohjasta sekoittaen. Mausta. Lisää valmiiseen maitokastikkeeseen keitetty, hienonnetut munat. Mausta suolalla ja hienonnetulla tillillä tai ruohosipulilla. Tarjoa paistetun tai savustetun kalan ja (uusien) perunoiden kanssa.

Starodawny sos mleczny

Składniki: 2 łyżki masła, 0,25 szklanki mąki pszennej, 0,5 l mleka (najlepiej pełne mleko, nieodtłuszczone), szczypta białego pieprzu, około 0,5 łyżeczki soli, 3 ugotowane jajka, szczypta soli, 2–3 łyżki szczypiorku lub koperku.

Wykonanie: Rozpuść masło w garnku. Dodaj mąkę i podgotuj. Dolej cienkim strumieniem mleko i mieszaj jednocześnie, aż sos będzie jednolity. Gotuj jeszcze przez 2–3 minuty, cały czas mieszając drewnianą łyżką po dnie. Dopraw. Dodaj do sosu ugotowane i rozdrobnione jajka. Dopraw solą i posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem. Podawaj z pieczoną lub wędzoną rybą i z (młodymi) ziemniakami.



Joulutortut

Aineet: 250 g maitorahkaa, 250 g voita, 4 dl vehnä jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, täyte: paistonkestävää luumumarmeladia, pinnalle kananmunaa ja tomusokeria.

Valmistus: Sekoita maitorahkaan pehmeä voi. Lisää vehnä jauho-leivinjauheseos. Sekoita nopeasti tasaiseksi. Muotoile taikina suorakaiteeksi ja kääri se kelmuun. Anna taikinan kovettua jääkaapissa ennen kaulintaa. Kauli taikina ohueksi levyksi ja ota siitä taikinapyörällä tai neliskulmaisella muotilla pohjat. Tee neliöiden kulmiin vinot viillot kohti tortun keskustaa (puoleen väliin). Laita jokaisen joulutortun keskelle lusikallinen paistonkestävää hilloa/marmeladia. Nosta joka toinen kulma ylös ja nipistä ne keskelle alas painaen suppuun kostutetuilla sormin. Voit lisätä marmeladin myös valmiiden tähtitorttujen keskelle. Voitele tortut munalla ja paista niitä 200 asteessa, uunin yläosassa 12–15 min tortun koosta riippuen. Sihtaa torttujen pinnalle tomusokeria ennen tarjoilua.

Gwiazdkowe ciastka

Składniki: 250 g twarożku, 250 g masła, niepełne 2 szklanki mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia; **nadzienie:** powidła śliwkowe nadające się do smażenia; **do posmarowania:** jajko i cukier puder.

Wykonanie: Wymieszaj twarożek z miękkim masłem. Dodaj połączoną mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszaj. Uformuj z ciasta prostokąt i zawiń w folię. Zanim zaczniesz wałkować, pozostaw w lodówce na jakiś czas, aż ciasto stwardnieje. Rozwałkuj ciasto na cienki placek i wytnij z niego kwadraty. Od każdego rogu w kierunku środka kwadratu (do połowy) zrób ukośne nacięcie. Na nieprzecięty środek nałóż łyżeczkę powideł. Zagnij do środka co drugi róg, lekko dociskając. Możesz też położyć trochę powideł na środek już upieczonych ciastek. Wysmaruj ciastka roztrzepanym jajkiem i piecz w temperaturze 200°C na najwyższym poziomie 10–12 minut, w zależności od wielkości ciastek. Przed podaniem posyp ciastka cukrem pudrem.





Pannukakku (uunissa)

Aineet: 1 l maitoa, 4 kananmunaa, 1 dl sokeria, 1,5 tl suolaa, 5 dl vehnä jauhoja, 50 g voita.

Valmistus: Vatkaa ensin kevyesti munat ja sokeri. Lisää suola ja maito ja lopuksi jauhot pienissä erissä. Lisää taikinan joukkoon sulatettu margariini tai voi. Voit myös laittaa rasvan pieninä nokareina pannukakkutaikinan pinnalle. Anna taikinan turvota uunin lämpenemisen ajan. Kaada taikina reunalliselle uunipellille, joka on vuorattu rasvalla voidellulla leivinpaperilla. Kypsennä 225-asteisen uunin tai 200-asteisen kiertoilmauunin toiseksi alimmalla tasolla kauniin väriseksi n. 25 min ajan. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä marjojen ja hunajan kanssa. Myös kermavaahto ja vaniljasokerilla maustettu rahka sopivat ihanasti pannarin seuraksi!

Naleśnik z piekarnika

Składniki: 1 l mleka, 4 jajka, około 0,5 szklanki cukru, 1,5 łyżeczki soli, 2 szklanki mąki pszennej, 50 g masła.

Wykonanie: Ubij lekko jajka i cukier. Dodaj sól i mleko, a na koniec powoli, partiami, mąkę. Dodaj do ciasta stopione masło. Możesz również nałożyć odrobinę masła na ciasto naleśnikowe wyłożone już na blasze. Odstaw ciasto na mały „odpoczynek” na czas nagrzewania się piekarnika. Wlej ciasto na blachę o wyższych brzegach, która jest wyłożona posmarowanym masłem papierem do pieczenia. Piecz 25 minut do uzyskania złotego koloru, w piekarniku o temperaturze 225°C lub na termoobiegu w temperaturze 200°C, na drugim od dołu poziomie. Podawaj na ciepło lub zimno z jagodami i miodem. Świetnie pasuje do naleśników z bitą śmietaną i twarogiem z cukrem wanilinowym.



Pomidorowa z lanymi kluskami

Składniki na bulion: 2,5 l wody, 3 skrzydełka drobiowe, warzywa (marchew, pietruszka, por, seler, cebula), 3–5 ziaren ziela angielskiego, 1–2 liście laurowe, 1–2 gałązki lubczyku, 0,5 łyżeczki cukru, pieprz, sól do smaku, 3 łyżki śmietany 18%, 1 kg pomidorów lub 200 ml koncentratu pomidorowego.

Składniki na kluseczki lane: 2 jaja, 3 łyżki mąki pszennej, szczypta soli, 1 łyżka wody.

Wykonanie: Umyj mięso i włóż do dużego garnka, zalej wodą i lekko zagotuj. Zbierz powstały osad. Umyj i pokrój warzywa (bez pomidorów) na mniejsze kawałki i włóż do garnka oraz dodaj przyprawy. Gotuj do miękkości wszystkich składników. Obierz pomidory ze skórki. Wyjmij warzywa i mięso, dodaj pomidory, gotuj, aż zaczną się rozpadać. Zmiksuj zupę – do rozdrobnienia i połączenia się wszystkich składników. Dopraw solą i pieprzem. W osobnej miseczce wymieszaj składniki na kluski lane. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Wlewaj ciasto cienkim strumieniem na gotującą się zupę. Dodaj śmietanę i posiekaną pietruszkę.

Tomaattikeitto ja nuudelit

Aineet: Lihaliemi: 2,5 l vettä, 3 kanansiipeä, vihannekset (porkkana, purjo, selleri, sipuli), 3–5 kpl maustepippuria, 1–2 laakerinlehteä, 1–2 lipstikanoksaa, 0,5 tl sokeria, pippuria, suolaa, 3 rkl smetanaa (18%), 1 kg tomaatteja tai 200 ml tomaattimurskaa.

Nuudelit: 2 kananmunaa, 3 rkl vehnäjuhoja, ripaus suolaa, 1 rkl vettä.

Valmistus: Huuhdo liha ja kiehauta hetki isossa kattilassa. Kuori vaahdo pois. Pese ja paloitlele vihannekset (paitsi tomaatit) lohkoiksi, pane lihaliemeen ja lisää mausteet. Keitä kunnes kaikki aineet ovat pehmenneet. Kuori tomaatit. Nosta vihannekset ja liha pois liemesta, lisää siihen tomaatit ja keitä kunnes tomaatit ovat pehmenneet. Soseuta ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita toisessa astiassa keskenään aineet nuudeleihin. Taikinan pitää olla sakea. Kaada taikina ohuena nauhana kiehuvaan liemeen. Lisää lopuksi smetanaa ja hienonnettu persilja.





Zapiekanka z ryżem i jabłkami

Składniki: 1 l musu jabłkowego lub 0,8–1 kg jabłek startych na tarce, 3–4 woreczki ryżu (375–500 g), 3–4 jajka, 3 łyżki cukru pudru, 1 łyżka masła; do wyboru: starta skórka ze świeżej cytryny lub sok z cytryny, cynamon.

Wykonanie: Ugotuj ryż. Wymieszaj cukier, żółtko i masło. Dodaj do ryżu i wymieszaj. Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem i ułóż na nim ryż, potem mus jabłkowy lub utarte jabłka. Ubij pianę z białek i wyłóż ją na jabłka. Piecz w piekarniku włączonym na grzanie z góry i z dołu w temperaturze około 100–120°C przez około 30 minut.

Riisi ja omena laatikko

Aineet: 1 l omenasosetta tai 0,8–1 kg raastettua omenaa, noin 375–500 g riisiä, 3–4 kananmunaa, 3 rkl tomusokeria, 1 rkl voita, omaan valinnan mukaan: 1 sitruunan raastettu kuori tai sitruunamehua, kanelia.

Valmistus: Keitä riisi. Sekoita sokeri, keltuaiset ja voi keskenään. Lisää seos riisiin ja sekoita. Voitele uunivuoka ja pane siihen riisi, omenasose tai raastetut omenat. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää kaikkien päälle. Paista 100–120-asteisessa uunissa ylä- ja alalämmöllä noin 30 minuuttia.





Sałatka śledziowa z burakami

Składniki: 500 g filetów śledziowych z oleju, 0,5 łyżki mielonego pieprzu, 1 kwaśne jabłko, 1 cebula, 2 łyżki soku z cytryny, 1 duży ogórek kiszony, 3 większe ziemniaki, 2 buraki ćwikłowe, 2 jajka.

Składniki na sos: 3 łyżki gęstej śmietany, 2 łyżki majonezu, 1 łyżeczka soku z cytryny, sól, pieprz i cukier do smaku.

Wykonanie: Pokrój śledzie w grubszą kostkę, dopraw je pieprzem i odstaw na godzinę. Ugotuj ziemniaki, buraki i posiekaj w drobną kostkę. Ugotuj jajko i osobno posiekaj żółtko oraz białko. Obierz jabłko i też posiekaj w drobną kostkę. W większej misce ułóż warstwowo wszystkie składniki sałatki (oprócz żółtka) lub wymieszaj. Skrop sokiem z cytryny. W miseczce wymieszaj składniki sosu i dopraw solą, pieprzem i cukrem do smaku. Wyłóż na wierzch sałatki i posyp posiekanym żółtkiem. Przykryj miskę, wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny. Potem wymieszaj i podawaj z chrupiącym pieczywem.

Silli – punajuurisalaatti

Aineet: 500 g sillifileitä öljyssä, 1/2 rkl pippuria, 1 omena (hapokas lajike), 1 sipuli, 2 rkl sitruunamehua, 1 iso hapankurkku, 3 isoa perunaa, 2 punajuurta, 2 kananmunaa.

Kastikkeen aineet: 3 rkl smetanaa, 2 rkl majoneesia, 1 tl sitruunamehua, suolaa, pippuria, ja sokeria.

Valmistus: Leikkaa sillifileet isoiksi kuutioiksi. Keitä ja kuori perunat ja punajuuret, paloittele pieniksi kuutioiksi. Keitä kananmunat, kuori ja hienonna keltuaiset ja valkuaiset erikseen. Kuori omena ja paloittele pieniksi kuutioiksi. Mausta silli pippurilla ja anna seistä noin tunnin ajan. Laita kaikki aineet (paitsi hienonnetut keltuaiset) kerroksittain isoon astiaan tai sekoita keskenään. Mausta sitruunamehulla. Sekoita toisessa astiassa kastikkeen aineet ja mausta pippurilla, suolalla ja sokerilla. Kaada kastike salaatin sekaan ja ripottele päälle hienonnetut keltuaiset. Peitä salaatti kannella ja pane jääkaappiin vähintään 2 tunniksi. Sitten sekoita ja tarjoa rapean leivän kanssa.





Łosoś w galarecie

Składniki: 2 kg fileta z łososia, 2 średnie marchewki, 1 średnia pietruszka, 1 por, kawałek selera, 2 cebule, 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, sól, pieprz, 2 łyżki octu, 2 żelatyny (40 g), 2 l wody.

Wykonanie: Rybę oczyść z ości, zdejmij skórę, pokrój na porcje szerokości 3–3,5 cm. Warzywa z cebulą ugotuj z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Po ugotowaniu wyjmij marchew (do późniejszej dekoracji), Do wywaru dodaj dwie łyżki soli i pieprz według uznania i włóż kawałki ryby. Gotuj rybę około 25 minut na małym ogniu, nie dopuszczając do wrzenia. Potem wlej dwie łyżki octu. Wyjmij rybę z wywaru, delikatnie ułóż na ręczniku papierowym. Zostaw do odsączenia. Dodaj do gorącego wywaru żelatynę, wymieszaj do rozpuszczenia i odstaw wywar do wystygnięcia. Następnie ułóż na półmisku i udekoruj według uznania: do wyboru majonez, cytryna, oliwki, ogórek, jajka, marchew. Wszystko zalej wcześniej przygotowaną żelatyną.

Lohihyytelö

Aineet: 2 kg lohifileitä, 2 keskikokoista porkkanaa, 1 keskikokoinen juuripersilja, 1 purjo, pala juuriselleria, 2 sipulia, 2 laakerinlehteä, suolaa, pippuria, 5 kpl maustepippuria, 2 rkl etikkaa, 40 g liivatejauhetta, 2 l vettä.

Valmistus: Pyyhi lohi, poista ruodot, nahka ja leikkaa kala 3–3,5 cm:n pituisiksi paloiksi. Keitä kaikki vihannekset, lisää laakerinlehdet ja maustepippurit. Kun vihannekset ovat pehmenneet nosta porkkanat pois kattilasta (myöhempää koristelua varten). Lisää vihannesliemeen 2 rkl suolaa ja pippuria maun mukaan ja sitten pane siihen kalapalat. Hauduta kalaa miedolla lämmöllä 25 minuuttia, välttäen liemen kiehumista. Sitten lisää 2 rkl etikkaa. Nosta kalapalat varovasti kalaliemesta ja aseta varovaisesti talouspaperille. Odota kunnes ylimääräinen vesi on valunut pois. Lisää liivatejauhetta kuumaan liemeen, sekoita kunnes se liukenee ja anna jäähtyä. Aseta sitten kalapalat lautaselle ja koristele maun mukaan: majoneesilla, sitruunalla, oliiveilla, kurkuilla, kananmunilla, porkkanoilla. Kaada kalan päälle aikaisemmin valmistettua liivatenestettä.





Roladki drobiowe

Składniki: 5 szt. filetów z kurczaka, 3 szt. pora, 200 g masła, 25 dag sera żółtego, 0,5 kg mąki, 250 ml śmietany 18%, 400 ml oliwy, sól pieprz.

Wykonanie: Białą część pora pokrój drobno i zeszklij na maśle. Dodaj starty ser, trochę śmietany i dopraw solą i pieprzem. Filet rozkrój, rozbij i nałóż farsz. Zroluj, zepnij wykałaczkami i obtocz w mące. Smaż na oleju około 10–15 minut na złoty kolor.

Kanarullat

Aineet: 5 kanafileitä, 3 purjoa, 200 g voita, 250 g juustoa, 0,5 kg vehnä jauhoja, 250 ml kermaa (18%), 400 ml öljyä, suolaa, pippuria.

Valmistus: Hienonna purjon valkoinen osa hienoiksi paloiksi ja paista kevyesti voissa. Lisää juustoraaste, vähän kermaa ja mausta suolalla ja pippurilla. Leikkaa kanafileet ja nuiji niitä vähän ja laita fileiden päälle purjotäyte. Kääri fileet rulliksi, sulje hammastikuilla ja pyörittele jauhoissa. Paista paistinpannulla öljyssä noin 10–15 min, kunnes ovat kullanvärisiä.





Kluski z surowych ziemniaków

Składniki: 2 kg ziemniaków, 3 jajka, 0,5 kg mąki, 1 kg boczku wędzonego (surowego), 2 cebule, sól.

Wykonanie: Zetrzyj ziemniaki na tarce. Odcisnij z masy wodę, a powstałą mączkę dołóż do ziemniaków. Dodaj jajka, mąkę i wyrób ciasto. Zagotuj wodę, dodaj odrobinę soli. Zamoczoną w zimnej wodzie łyżką nakładaj do niej kluski. Kluski są gotowe, kiedy wypłyną na wierzch. Pokrój drobno boczek, przesmaż i dodaj drobno pokrojoną cebulkę. Polej tym kluski. Podawaj z zasmażaną kiszoną kapustą.

Raakaperunatortellinit

Aineet: 2 kg perunaa, 3 kananmunaa, 0,5 kg vehnäjauhoja, 250 g juustoa, 0,5 kg vehnäjauhoja, 1 kg savustettua pekonia, 2 sipulia, suolaa.

Valmistus: Raasta perunat. Painele siivilän läpi raasteesta irtoava neste, lisää nesteestä jäänyt seos perunaraasteeseen. Lisää kananmunat, vehnäjauhot ja sekoita hyvin keskenään. Keitä vettä, lisää vähän suolaa. Laita taikina veteen kylmällä lusikalla. Tortellinit ovat valmiita kun ne nousevat veden pinnalle. Leikkaa pekonia hienoiksi paloiksi, ruskista vähän ja lisää silputtua sipulia. Kaada se aterian päälle. Tarjoa myös paistetun hapankaalin kanssa.



Leniwe pierogi

Składniki: 0,5 kg twarogu, 3 jajka, 1 szklanka mąki, 1 łyżka tartej bułki, sól.

Wykonanie: Rozdrobnij ser. Oddziel żółtka od białek i dodaj żółtka do sera. Dodaj trochę soli, mąkę i wszystko wymieszaj. Ubij białka i dodaj do masy serowej, delikatnie wymieszaj. Połóż ciasto na posypaną mąką matę. Uformuj wałki grubości 3 cm i pokrój na kawałki długości około 3 cm. Kluski wrzucaj na gotującą się osoloną wodę. Kiedy wypłyną, wyjmij na talerz. Podrumień na suchej patelni bułkę tartą, dodaj masło i polej kluski.

Rahkalohkot (laiskat piirakat)

Aineet: 0,5 kg rahkaa, 3 kananmunaa, 1 lasillinen jauhoja, 1 rkl korppujauhoja, suolaa.

Valmistus: Sekoita rahka. Erottele keltuaiset ja valkuaiset munista ja lisää keltuaiset rahkaan. Mausta ripauksella suolaa, lisää joukkoon jauhot ja sekoita aineet keskenään. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää rahkaseokseen. Sekoita hellävaraisesti. Aseta taikina jauhotetulle laudalle. Pyöritä taikinasta 3 cm:n paksuinen pötkö ja leikkaa se 3 cm:n mittaisiksi paloiksi. Laita palat suolattuun kiehuvaan veteen. Kun nousevat veden pinnalle, nosta ne pois kattilasta ja aseta lautaselle. Ruskista korppujauhot kevyesti kuivalla paistinpannulla, lisää voita ja kaada rahkalohkojen päälle.





Jesienna rozkosz – jabłka zapiekane w cieście

Składniki: 5 jaj, 1 szklanka cukru, 2 szklanki mąki tortowej, 0,75 szklanki oleju, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 cukier wanilinowy, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka cynamonu, 2 łyżki kakao, 5–6 jabłek, cukier puder lub polewa czekoladowa.

Wykonanie: Białka ubij, dodaj cukier, żółtka i sypkie składniki. Pokrój obrane jabłka i dodaj do masy. Piecz w 180°C około 40 minut. Po wystudzeniu polej polewą czekoladową lub posyp cukrem pudrem.

Omenapiirakka – Syysnautinto

Aineet: 5 kananmunaa, 1 lasillinen sokeria, 2 lasillista kakkujauhoja, 3/4 lasillista öljyä, 1 tl leivinjauhetta, 10 g vaniljasokeria, 1 tl soodaa, 1 tl kanelia, 2 rlk kaakaota, 5–6 omenaa, tomusokeria tai suklaakastiketta.

Valmistus: Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää sekaan sokeri, keltuaiset ja kaikki kuivat aineet. Leikkaa kuoritut omenat kuutioiksi ja lisää taikinaan. Paista taikinaseos 180-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Kun kakku on jäähtynyt, valuta sen päälle suklaakastiketta tai ripottele tomusokeria.





Sernik

Składniki: 1,2 kg twarogu, 2 budynie śmietankowe po 80 g, 10 jaj, 1 szklanka cukru pudru, 0,5 l ml śmietany 30% lub 36%, 0,5 szklanki cukru (do białek), 30 g cukru wanilinowego; **składniki na spód:** 0,5 szklanki cukru pudru, 0,5 szklanki mąki, 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej, 125 g masła, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 jajko.

Wykonanie masy serowej: Zmiksuj ser, cukier puder i cukier wanilinowy. Wbij żółtka, wsyp budynie i wymieszaj dobrze mikserem. Ubij białka z połową szklanki cukru pudru, dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj mikserem. Na końcu ubij śmietanę i połącz z ciastem. **Wykonanie spodu:** Połącz wszystkie składniki na spód i wyrób ciasto. Wylóż ciasto na blachę i nakłuj widelcem. Na ciasto połóż masę serową i piecz 60 minut w temperaturze 150°C (bez termoobiegu).

Rahka-juustokakku

Aineet: 1,2 kg rahkaa, 80 g kermavanukasjauhetta, 10 kananmunaa, 1 lasillinen tomusokeria, 500 ml kermaa (30% tai 36 %), 0,5 lasillista sokeria, 30 g vaniljasokeria; **aineet pohjaan:** 0,5 lasillista tomusokeria, 0,5 lasillista jauhoja, 0,5 lasillista perunajouhoja, 125 g voita, 1 tl leivinjauhetta, 1 kananmuna.

Juustoseoksen valmistus: Sekoita rahka, tomusokeri ja vaniljasokeri keskenään. Lisää keltuaiset ja kermavanukasjauhe ja sekoita sähkövatkaimella tasaiseksi taikinaksi. Vatkaa valkuaiset ja 0,5 lasillista tomusokeria vaahdoksi, lisää vaahdo taikinaan ja sekoita hellävaraisesti vatkaimella. Vatkaa sitten kerma vaahdoksi, lisää rahkataikinaan sekaan ja sekoita.

Aineet pohjaan: 0,5 lasillista tomusokeria, 0,5 lasillista jauhoja, 0,5 lasillista perunajouhoja, 125 g voita, 1 tl leivinjauhetta, 1 kananmuna.

Pohjan valmistus: Sekoita kaikki aineet keskenään, ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Nosta taikina pellille ja pistele pohjaa haarukalla. Laita pohjan päälle rahkataikina ja paista 150-asteisessa uunissa noin 1 tunti (ilman kiertoilmaa).





Bułeczki drożdżowe z pieca czarownic

Składniki: 2 jajka, 1 białko, 0,5 l mleka, około 10 dag drożdży, około 1 kg mąki, szczypta soli, mała szczypta cukru, kilka łyżeczek maku lub sezamu.

Wykonanie: Do ciepłego mleka dodaj drożdże i wymieszaj. Połącz z rozbitymi jajkami, szczyptą soli. Stopniowo dodawaj mąkę i trochę cukru. Wyrób ciasto. Odstaw do wyrośnięcia i potem formuj bułeczki. Każdą podziel na 2 części i wyłóż bułeczki na blachę wysypaną mąką. Wierzch bułki wysmaruj roztrzepanym białkiem, a następnie posyp makiem lub sezamem. Gdy trochę wyrosną, włóż do rozgrzanego na 190–200°C piekarnika i piecz około 15–20 minut na złoty kolor.

Pullat noitauunista

Aineet: 2 kananmunaa, 0,5 l maitoa, n. 100 g hiivaa, n. 1 kg jauhoja, ripaus suolaa, pieni ripaus sokeria.

Valmistus: Murennä hiiva lämpimään maitoon ja sekoita yhteen. Lisää nesteeseen kananmunat ja ripaus suolaa ja sekoita. Lisää vähitellen jauhoja ja sokeria, vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan kohota ja leivo sitten pulliksi. Jaa jokainen pulla kahteen osaan ja aseta ne jauhotetulle pellille. Voitele pullat valkuaisella ja ripottele sitten pinnalle unikonsiemeniä tai seesaminsiemeniä. Anna kohota hetki ja paista 190–200-asteisessä uunissa noin 15–20 minuuttia, kunnes pullat ovat kullankeltaisia.





Salátka warstwowa

Składniki: 250 g ryżu, 5–6 ogórków konserwowych, 2 cebule, 6 jajek, 400 ml majonezu, 250 ml ketchupu pikantnego, pęczek zielonej pietruszki.

Wykonanie: Ugotuj ryż i podziel na trzy części. Pokrój ogórki i cebulę w kostkę. Ugotuj jajka i drobno posiekaj. Ułóż jedną część ryżu w misce i posmaruj majonezem oraz ketchupem. Potem połóż ogórki, cebulę i drugą część ryżu. Posmaruj majonezem i ketchupem, połóż posiekane jajka. Posmaruj ponownie majonezem i połóż trzecią część ryżu oraz posmaruj ketchupem. Udekoruj zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.

Kerrossalaatti

Aineet: 250 g riisiä, 5–6 etikkakurkkua, 2 sipulia, 6 kananmunaa, 400 ml majoneesia, 250 ml tulista ketchuppia, nippu persiljaa tai ruohosipulia

Valmistus: Keitä riisi ja jaa se kolmeen osaan. Kuutioi kurkut ja sipulit. Keitä kananmunat ja hienonna. Pane ensimmäinen osa riisiä kulhoon, levitä sen päälle majoneesia ja ketchuppia. Laita sitten päälle leikatut kurkut, sipulit ja toinen osa riisiä. Levitä riisin päälle majoneesia, ketchuppia ja hienonnetut kananmunat. Levitä päälle majoneesia, lisää loput riisit ja levitä riisin päälle ketchuppia. Koristele hienonnetuilla persiljalehdillä tai ruohosipulilla.





Agrestówka

Składniki: 1 kg agrestu, 0,5 kg cukru, 0,5 l wódki, 0,5 l spirytusu, 30 g cukru wanilinowego, kawałek imbiru.

Wykonanie: Zmiażdż oczyszczony agrest i wsyp do słoja, dodaj starty imbir oraz wódkę i spirytus. Odstaw na 4 tygodnie w ciepłe miejsce. Następnie zlej alkohol do naczynia. Zasyp owoce cukrem zmieszonym z cukrem wanilinowym. Odstaw na 10 dni, co drugi dzień potrząśnij naczyniem, aby cukier się rozpuścił. Potem zlej sok i połącz oba płyny. Wlej do butelek. Odstaw na miesiąc w ciemne miejsce.

Väkeväkarviaisalkoholijuoma

Sineet: 1 kg karviaismarjoja, 0,5 kg sokeria, 0,5 l vodkaa, 0,5 l väkiviinaa, 30 g vaniljasokeri, vähän inkivääriä.

Valmistus: Murskaa karviaismarjat ja kaada isoon lasitölkkiin, lisää raastettu inkivääri ja alkoholit sekaan. Laita lämpimään paikkaan neljäksi viikoksi. Neljän viikon päästä siivilöi mehuneste toiseen lasiastiaan. Laita karviaismarjojen päälle sokeri ja vaniljasokeri. Anna seistä 10 päivää, joka toinen päivä ravistellen, jotta sokeri sulaisi hyvin. Siivilöi mehu ja sekoita molemmat nesteet. Pullota alkoholineste. Laita pimeään paikkaan kuukaudeksi.





Jajka faszerowane

Składniki: 5–6 jajek, 1 surowe jajko, 1 cebula, 150 g sera pleśniowego, 2 łyżki masła, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 2 łyżki bułki tartej, sól, pieprz.

Wykonanie: Ugotuj jajka i przekrój wzdłuż, tak aby nie uszkodzić skorupki. Wyjmij żółtka oraz białka i drobno posiekaj. Posiekaj drobno cebulę i podsmaż z jedną łyżką masła. Kiedy wystygnie, wymieszaj z jajkami, pokruszonym serem i surowym jajkiem. Przypraw solą i pieprzem, dodaj natkę pietruszki i dokładnie wymieszaj. Napełnij masą skorupki, wierzch obtocz w bułce tartej. Rozgrzej na patelni masło i zrumień na nim ułożone wierzchem do patelni połówki jajek.

Täytetyt kananmunat

Aineet: 5–6 keitettyä kananmunaa, 1 kananmuna raakana, 1 sipuli, 150 g sinihomejuustoa, 2 rkl voita, 1 rkl silputtua persiljaa, 2 rkl korppujauhetta, suolaa, pippuria.

Valmistus: Keitä kananmunat ja halkaise ne siten että kuoret pysyvät ehjinä. Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja hienonna hyvin. Hienonna sipuli ja paista voissa (1 rkl). Lisää jäähtynyt sipuli kanamunien, sinihomejuuston murujen ja raa'an kananmunan joukkoon ja sekoita hyvin. Mausta täyte suolalla ja pippurilla, lisää persilja ja sekoita hyvin. Asettele täyte munankuoriin ja laita pinnalle korppujauhoja. Kuumenna voi paistinpannulla ja asettele munapuolikkaat pintapuolialaspäin ja ruskista.





Świąteczna kaczka

Składniki: 1 kaczka, 300 g mięsa mielonego (wieprzowe lub drobiowe), 500 g pieczarek, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, majeranek, sól, pieprz.

Wykonanie: Kaczkę w całości umyj, osusz i natrzyj solą, pieprzem oraz majerankiem. Przypraw mięso mielone solą, pieprzem, czosnkiem. Ugotuj pieczarki i dodaj do mięsa mielonego. Nadziej kaczkę farszem, zszyj i włóż do rękawa do pieczenia. Piecz do miękkości około 60 minut w 200°C.

Jouluankka

Aineet: 1 ankka, 300 g jauhettua sian tai kananlihaa, 500 g herkkusieniä, 1 iso sipuli, 2 valkosipulin kynttä, meiramia, suolaa, pippuria.

Valmistus: Huuhdo ankka, kuivaa ja hiero suolaa, pippuria ja meiramia ankan pintaan. Mausta jauheliha suolalla, pippurilla ja valkosipulilla. Keitä herkkusienet ja lisää ne jauhelihan joukkoon. Täytä ankka, ompele kiinni ja aseta uunipussiin. Paista 200-asteisessa uunissa, kunnes ankka on kypsää (noin 60 minuuttia).



Naleśnik z patelni

Składniki: 3 jajka, 1 łyżka mąki, 1 łyżka wody, 5 plastrów szynki, 10 dag żółtego sera, 1 pomidor, szczypta soli, szczypta pieprzu.

Wykonanie: Rozbij jajka, dodaj sól, pieprz oraz mąkę i wodę. Dokładnie ubij. Pokrój szynkę i pomidor w kostkę, a ser zetrzyj na tarce. Wlej masę naleśnikową na rozgrzaną patelnię, dodaj ser, pomidor i szynkę. Przykryj patelnię pokrywką. Piecz na wolnym ogniu do zrumienienia.

Lettu paistinpannusta

Aineet: 3 kananmunaa, 1 rkl jauhoja, 1 rkl vettä, 5 viipaletta kinkkua, 100 g juustoa, 1 tomaatti, ripaus suolaa, ripaus pippuria.

Valmistus: Riko munat, lisää joukkoon suolaa, pippuria, jauhoja ja vettä. Sekoita seos hyvin. Paloittele kinkku ja tomaatti ja raasta juusto. Ruskista voi paistinpannussa, kaada lettuseos pannulle, lisää juustoraaste, tomaatti ja kinkku. Laita kansi paistinpannun päälle. Paista miedolla lämmöllä, kunnes lettu on ruskettunut tarpeeksi.





Sałatka ze świeżych liści i kwiatów

Składniki: Po jednej garści: kwiatów koniczyny łąkowej, kwiatów wyki ptasiej, kwiatów stokrotki pospolitej, pokrojonych drobno liści komosy białej i gwiazdnicy pospolitej, 2 łyżki oleju lnianego, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka miodu, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie: Umyć zebrane kwiaty i liście delikatnie na sitku, następnie osuszyć. Wrzucić do miseczki i wymieszać. W osobnym naczyniu połączyć olej lniany, sok z cytryny i miód. Połączyć sałatkę i znów delikatnie wymieszać.

Tuoreiden kukintojen ja lehtien salaatti

Aineet: Kourallinen puna-apilan kukkia, hiirenvirnan kukkia, tuhatkaunon kukkia ja kourallinen hienosti hienonnettuja jauhosavikan ja vesiheinän lehtiä, 2 rkl pellavanöljyä, 1 tl sitruunan mehua, 1 tl hunajaa, suolaa ja pippuria maun mukaan.

Valmistus: 2 rkl pellavanöljyä, 1 tl sitruunan mehua, 1 tl hunajaa, suolaa ja pippuria maun mukaan. Huuhdo hellävaraisesti kukat siivilässä ja kuivaa ne. Laita kulhoon ja sekoita. Sekoita toiseen astiaan pellavanöljyä, sitruunamehua ja hunajaa. Kaada kastike salaatin päälle ja sekoita hellävaraisesti.





Roślinne placki z polewą różaną

Składniki: 2 litry liści komosy, 2 jaja, 1 szklanka mąki, pół łyżeczki soli, olej, woda, 1 litr płatków różanych, miód.

Wykonanie: Umyte i osuszone liście pokroić bardzo drobno. Dodać wszystkie składniki, wymieszać i rozcieńczyć, dolewając ćwierć szklanki wody. Rozgrzać tłuszcz i smażyć placuszki z jednej kopiastej łyżki ciasta. Płatki z róż włożyć na rozgrzany miód i kilka minut delikatnie gotować. Przecedzić syrop. Polać nim placki.

Kasvipannukakkuja ruusukastikkeella

Aineet: 2 l jauhosivikan lehtiä, 2 kananmunaa, 1 lasillinen jauhoja, 1/2 tl suolaa, öljy, vesi, 1 l ruusun teriöä, hunaja.

Valmistus: Hienonna huuhdellut ja kuivatut lehdet. Sekoita kaikki muut aineet sekaan ja laimenna lisäämällä 1/4 lasillista vettä. Kuumenna öljy paistinpannulla, annostele ruokalusikallinen taikinaa ja paista. Laita ruusun teriö kuumennettuun hunajaan ja hauduta kevyesti muutaman minuutin ajan. Sitten siivilöi neste. Kaada se lettujen päälle.



Redakcja:

Karolina Kasperek – redaktor

Magdalena Karinen – tłumaczenie

Katarzyna Kosmala – zdjęcia

Łukasz Wodniczak – skład, łamanie

Katarzyna Dobrzelewska – korekta

Ewelina Hahnel – brand manager

Wydawca: LGD „Trakt Piastów”

Copyright 2019 LGD „Trakt Piastów”

we współpracy z Tygodnikiem Poradnikiem Rolniczym



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa Inwestująca w obszary wiejskie.”

Instytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Trakt Piastów” oraz Rieska – Leader

współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3

„Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania”

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”.

Operacja „Aktywność - natura i przedsiębiorczość” ma na celu wsparcie aktywności mieszkańców LGD „Trakt Piastów” oraz Rieska – Leader poprzez promocję zasobów naturalnych, kapitału ludzkiego i przedsiębiorczości.

