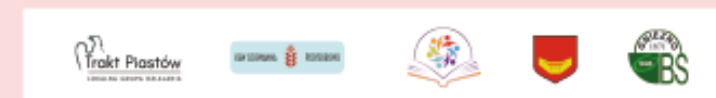


PRZEPISY NA DANIA KONKURSOWE

1. Festiwal RABARBARU

SKWER PRZY BPICK ŁUBOWO 13F, 62-260 17.05.2025 15:00 - 20:00



DANIA SŁODKIE



MIEJSCE I



RABARBARÓWKA NA CYTRYNIE

(Stowarzyszenie Rozwoju Sołectwa Lednogóra)

Składniki: 1 kg rabarbaru, 0,5 l wódki i 0,5 l spirytusu, ćwierć szklanki cukru i sok z 2 cytryn. Z takich proporcji powinniśmy uzyskać około 1,5 l nalewki.

Najpierw dokładnie umyć rabarbar i pokroić go na kawałki o długości około 2 cm - 3 cm.

Następnie umieścić rabarbar w dużym słoiku i zasypać cukrem, po czym wymieszać zawartość, którą odstawić na około 24 godziny w dobrze słonecznym miejscu.

Przez ten czas rabarbar powinien puścić sok.

Nazajutrz do słoika wlać alkohol. Zakręcić słoję i znów odstawić, tym razem na około 6 - 10 tygodni. Pamiętać przy tym należy, aby co kilka dni energicznie potrząsnąć słojem, dzięki czemu składniki lepiej się ze sobą wymieszają. Po tym czasie należy odcedzić mieszaninę na sitku, oddzielić kawałki rabarbaru, nalewkę przelać do butelek.

Na tym etapie można wyregulować smak, jakim charakteryzuje się rabarbarówka - wystarczy, że dodasz soku z cytryny, syropu cukrowego albo dolejesz trochę wody.

Gotowa nalewka z rabarbaru powinna być odstawiona w ciemne miejsce. Nadaje się do spożycia natychmiast, ale równie dobrze może dalej leżakować przez długi czas.

Wariacje Podane wyżej wartości składników należy traktować orientacyjnie - są to wielkości polecane, ale elastyczne. Można zrobić nalewkę na swój gust - modyfikować poziom cukru, ilość wody, spirytusu lub wódki oraz wstępną wagę rabarbaru. Jeżeli przyjmujemy proporcję 1 kg rabarbaru, to wtedy przykładowo potrzebujemy już co najmniej 150 g cukru. Analogicznie na 2 kg rabarbaru wielkości te musimy znowu podwoić. Cukier pełni funkcję regulatora smaku - im więcej, tym bardziej nalewka będzie dryfowała w stronę likieru. Można także dodać cynamon lub wanilię.

MIEJSCE II



RABARBAROWA ROZKOSZ

(Natalia Matysiak)

Składniki: 1. Beza: - 6 białek - szczypta soli - 300 g drobnego cukru - 1 łyżeczka soku z cytryny 2. Mus rabarbarowy: - 900 g rabarbaru - 80 g cukru - 1 łyżeczka soku z cytryny 3. Krem śmietankowy: - 300 ml śmietany 36% - 250 g mascarpone - ziarna z laski wanilii 4. Dodatkowo: - 70 g pistacji Wykonanie: 1. Beza: W misie miksera umieścić białka z odrobiną soli i ubić na sztywną pianę. Następnie dodawać stopniowo łyżka po łyżce cukier cały czas ubijając, aż do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Na sam koniec dodać sok z cytryny i delikatnie wymieszać łopatką. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia odrysować 2 okręgi o średnicy 20 cm. Wyłożyć na nie bezę. Piec w temperaturze 120 stopni z termoobiegiem przez 2,5 godziny. Po tym czasie wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i pozostawić bezy do wystudzenia. 2. Mus rabarbarowy: Rabarbar pokroić na około 2 cm kawałki, dodać sok z cytryny oraz cukier. Wymieszać. Następnie umieścić w naczyniu żaroodpornym. Piec w temperaturze 180 stopni przez 30 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu rabarbaru, odmierzyć 200 g i odłożyć (będzie potrzebny do dekoracji) resztę przełożyć do wysokiej miski i zblendować na gładką masę. 3. Krem śmietankowy: Wszystkie składniki na krem umieścić w misie miksera i ubić. Ubijamy tak długo aż otrzymamy sztywny krem 4. Złożenie: Na paterę wyłożyć pierwszy blat bezowy, na niego nałożyć mus rabarbarowy. Następnie na niego 2/3 kremu śmietankowego. Przykryć drugim blatem bezowym. Na ten blat wyłożyć resztę kremu śmietankowego. Udekorować przygotowanym rabarborem i posiekanymi pistacjami.

Smacznego!

BEZA Z KREMEM Z ORZECHÓW LASKOWYCH, MUSEM RABARBAROWYM I KARMELIZOWANYM RABARBAREM

(Agnieszka Bemke Bezowa.pl)

Beza:

300 g cukru,
6 białek,
łyżeczka octu jabłkowego,
szczypta soli.

Krem:

śmietanka 36% 500 ml,
3 łyżki cukru,
500 g mascarpone,
4 łyżki pasty z orzechów laskowych.

Mus rabarbarowy:

rabarbar,
cukier.

Karmelizowany rabarbar:

rabarbar,
cukier.

CHAŁKA Z RABARBAREM, KRUSZONKĄ I LILAKOWYM LUKREM

(Patrycja Szablewska)

1 szklanka ciepłej wody 25 g świeżych drożdży (lub 8 g suszonych)

5 średnich lub dużych żółtek (w temperaturze pokojowej)

2 łyżki oleju roślinnego

3 - 5 łyżek cukru (lub 2 - 3 łyżki miodu)

1 cukier wanilinowy lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii - opcjonalnie

3 i 3/4 szklanki mąki pszennej (tortowej, do wypieków drożdżowych lub białej chlebowej)

1 płaska łyżeczka soli jajko do posmarowania Krusznka

150 g mąki pszennej - niecała szklanka

100 g cukru - pół szklanki

100 g masła - pół kostki Lilakowy lukier

20 ml syropu z lilaka

100g cukru pudru

SŁODKA NIESPODZIANKA

(KGW Lednogóra)

200g mąki tortowej,
50g mąki ziemniaczanej,
180 g masła,
60g cukru,
szczypta soli,
pół łyżeczki proszku do pieczenia,
4 żółtek z dużych jajek

nadzienie:

4,5 łyżek dżemu brzoskwiniowego(malinowego lub innego),
450 g rabarbaru pokrojonego na kawałki,
3 łyżki mąki ziemniaczanej,
pół łyżeczki cynamonu,
2, 3 łyżki płatków migdałowych

beza:

4białka,
200gr cukru,
płatki migdałowe

wykonanie:

Do miski wsypać obie mąki, sól, proszek do pieczenia, krótko wymieszać. Następnie schłodzone masło zetrzeć na tarce i dodać do ciasta. Dołożyć żółtka. Krótko wyrobić. Wyłożyć na blaszkę, piec 20 minut piekarnik 180stopni góra , dół nadzienie: rabarbar pokroić, oprószyć mąką ziemniaczaną, cynamon, wymieszać Podpieczony spód posmarować dżemem i posypać płatkami migdałowymi. Na wierzch gęsto rabarbar beza: ubić białka z cukrem na sztywno, nałożyć na ciasto, posypać płatkami migdałowymi piec około 50 minut, w piekarniku 160 stopni, góra, dół.

MARMOLADA Z RABARBARU Z POMARAŃCZĄ

(Ewelina Dąbrowska)

Składniki:

800g rabarbaru

700g cukru żelującego 1:1 lub 360g cukru żelującego 2:1

50g świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy

Wykonanie:

Rabarbar rozdrobnić. Dodać cukier żelujący i sok pomarańczowy. Gotować 15-20 minut cały czas mieszając aż do uzyskania konsystencji gęstego musu. Marmoladę można trzymać zamkniętą w słoiku przez kilka miesięcy w suchym i chłodnym miejscu. Otwarty słoik należy przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu miesiąca.

CIASTO JOGURTOWE Z RABARBAREM

(Sylwia Biała)

Składniki na keksówkę:

160 g masła

180 g cukru

3 jajka

150 g jogurtu

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 cukier wanilinowy

1,5 szkl. mąki

2 łydgi pokrojonego na kawałki rabarbaru

piec w temp. 175 st. ok. 1 godz.

BABECZKI - RABARBAROWY BLASK

(Pola Tomczak)

330 g mąki pszennej

2 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka soli

1 szklanka (200 g) cukru

3 jajka

300 g jogurtu greckiego, pełnotłustego lub kwaśnej śmietany

120 g masła, roztopionego i ostudzonego

1 cukier wanilinowy

4 łydzygi rabarbaru, pokrojone na plasterki

1. Rozgrzej piekarnik do 220 stopni Celsjusza. Mąkę przesiej, wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą.

2. Jajka utrzyj z cukrem na jasną, puszystą masę. Dodaj jogurt, roztopione masło, cukier wanilinowy,

3. Masę jajeczną wymieszaj widelcem lub szpatułką z mąką. Przerwij mieszanie w momencie, gdy obie warstwy będą prawie połączone, ale wciąż widoczna będzie mąka. Dodaj rabarbar wymieszaj krótko – nie można zbyt długo mieszać ciasta, bo wyjdzie zakalec.

4. Przełóż masę do natłuszczonej foremki na 12 muffinek. Masa ma wypełniać całość foremki. Piecz muffinki 30 minut, po wyjęciu z piekarnika pozostaw je w foremce jeszcze na 5 minut.

Polewa:

1 tabliczka białej czekolady

1/3 szklanki śmietanki lub mleka

Barwnik spożywczy czerwony

- Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej. Dodaj śmietankę i odrobinę barwnika (tyle żeby uzyskać kolor jasno różowy) cały czas mieszając. Polej ostudzone muffiny polewą.
- Do dekoracji można użyć : pianek, kwiatów jadalnych czy kawałków czekolady.

DANIA WYTARWNE



MIEJSCE I



RABARBAR KISZONY NA PIKANTNIE

(Adam Szpil)

Składniki:

0,5 kg czerwonych, młodych łodyg rabarbaru

0,5 l wody

1 płaska łyżka soli kamiennej niejodowanej

3 ząbki czosnku

1 papryczka chili

1 cm świeżego imbiru

1 łyżeczka ziaren gorczycy

½ łyżeczki ziaren kolendry

1 liść laurowy

2 ziarenka ziela angielskiego

3 ziarna pieprzu

1/8 łyżeczki tartego chrzanu

Pokrój rabarbar na kawałki ok. 5 cm. Przygotuj solankę. Do słoja wrzuć wszystkie składniki i zalej solanką. Dociśnij rabarbar i przykryj gazą. Fermentuj w temperaturze pokojowej 4-6 dni. Sprawdzaj codziennie smak.

MIEJSCE II



RABARBAROWY FLIRT Z JARZĘBINĄ

(Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Biskupicach)

Umyj czule rabarbar – daj mu odrobinę miłości. Pokrój go finezyjnie, następnie ułóż kawałki na blaszce, skropł je oliwą z oliwek jak luksusowymi perfumami. Pozwól im się zarumienić w piekarniku przez około 15 minut – niech nie rozpadną się z emocji! Przygotuj kołderkę z rukoli – niech będzie miękka i przytulna, gotowa na przyjęcie rabarbarowych delikatesów. Ułóż ją w salaterkach lub na talerzu niczym puch. Na tej zielonej kołderce ułóż zarumieniony rabarbar – niech będzie dumnym bohaterem tej opowieści. Dodaj mu ostrości w postaci koziego sera, który sprawi, że jarzębina poczuje przyływ odwagi i zechce dołączyć do flirtu. Umieść jarzębinę na wierzchu, by dodała kolorowego akcentu. Posyp podprażonymi orzechami włoskimi lub pekan, które dodadzą chrupkości i sprawią, że całość zyska jeszcze więcej charakteru. Na koniec polej wszystko dresingiem z oliwy, by jarzębina i rabarbar nabrały ochoty do wspólnego tańca. Teraz niech poczują do siebie miętę – dodaj kilka listków świeżego zioła, które przyniesie powiew świeżości i nutę tajemnicy.

RABARBAR W OGRODOWYM TOWARZYSTWIE NA WYTRAWNEJ TARCIE

(Koło Gospodyń Wiejskich w Fałkowie)

Składniki:

9 łądyg Rabarbaru
1 mała Cukinia
2 Marchewki
1 Por
2 małe Buraki (upieczone lub ugotowane)
1 łyżka miodu
1 ząbek czosnku
Świeży Tymianek (kilka gałązek)
Sól 200 ml kwaśnej śmietany 18%
1 duże jajo
1/2 opakowania sera typu Feta
łyżka oleju

Ciasto:

250g mąki pszennej
125g masła
1 średnie jajo
1 łyżeczka cukru
1/2 łyżeczki soli
40ml zimnej wody

Do przesianej mąki z solą i cukrem dodajemy posiekane masło, rozcieramy szybko palcami na jednolitą kruszanekę, dodajemy jajko i zagniatamy ciasto, zimną wodę dodajemy partiami, aby rozluźnić zbyt suche, ciasto, (jeśli jest taka potrzeba). Formujemy kulę, spłaszczamy, owijamy folią i odkładamy do lodówki na 1-2h. Marchew kroimy w plastry i wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju, smażymy ok 3-4 minuty na koniec dodając świeżo otarte listki z kilku gałązek Tymianku. Marchew przekładamy do miski, a na patelnię wrzucamy por pokrojony w paski, dodajemy szczyptę soli i chwilę smażymy, gdy się zeszkli dodajemy ogrobinę wody i dusimy 2 min. odparowując wodę, dodajemy do marchewki. Cukinie pokrojoną w półplastry oprószamy szczyptą soli, gdy puści wodę wrzucamy na patelnię i dusimy/smażymy kilka minut, pod koniec dodajemy 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, zdejmujemy z patelni, dodajemy do marchewki z porem. Ciasto chwilę ogrzewamy, rozwałkowujemy na grubość ok. 4mm, wykładamy nim formę łącznie z brzegami (wcześniej nasmarowaną delikatnie masłem). Nakłuwamy starannie widelcem, pieczemy w temp. 185 C na środkowej półce piekarnika w opcji góra—dół ok. 25 minut do zrumienienia. Gotowe ciasto wyciągamy z piekarnika. 5 łądyg Rabarbaru obieramy z włókien, kroimy pod skosem na równe części ok. 2-3 cm. Wkładamy do małego garnka i zalewamy wrzątkiem do poziomu rabarbaru, dodajemy łyżkę miodu i gotujemy chwilę, aby nie stracił swojej jędrności, wyławiamy, odkładamy do ocieknięcia, a następnie do gotującej się wody z miodem wkładamy pozostały rabarbar- pokrojony na długie pasy wzdłuż włókien (z 1 łądygi robimy 3 pasy). Gotujemy chwilę, sprawdzamy czy pasek rabarbaru poddaje się formowaniu w ślimak, jeśli tak to odławiamy i studzimy. Na ciasto równo wykładamy rabarbar w kawałkach, wymieszane warzywa (marchew, por i cukinie), następnie mieszamy kwaśną śmietanę z jednym roztrzepanym jajem i połową sera typu feta, rozcierając go. Polewamy masą warzywa pozwalając jej wnikać pomiędzy. Na tak przygotowanej tarcie układamy rabarbar w pasach skręcając z nich uprzednio ślimaczki, dociskamy do masy, przy każdym ślimaczku dla ozdoby układamy plasterek buraka. Tak przygotowaną tartę wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 180C i pieczemy ok. 35 minut (góra-dół). Gotową podajemy na ciepło lub zimno w towarzystwie sałaty skropionej rabarbarowym sosem vinegre.

CHUTNEY RABARBAROWE

(Ania Sawa)

Składniki:

duża cebula czerwona

0,5 kg rabarbaru

szklanka cukru

szczypta suszonego chili

garść suszonych śliwek

Wykonanie:

1. W rozgrzanym garnuszku karmelizujemy cukier aż uzyska złoto brązowy kolor
2. Cebule kroimy w krążki i wrzucamy do gorącego karmelu - karmelizujemy razem około 5 minut. Rabarbar kroimy drobno i dokładamy do cukru z cebulą. Karmelizujemy razem dodajemy drobno pokrojone suszone śliwki i dusimy około 15 minut pod przykryciem.
3. Przyprawy ilość według upodobań (podana ilość jest na łagodne chutney): szczypta suszonego chili, mała łyżeczka soli, łyżeczka octu ryżowego, liść limonki (po ugotowaniu można ją wyjąć !)

Podajemy z serami, wędlinami, pieczywem!

PIKANTNY CHUTNEY Z RABARBARU NA SERZE SERWOWANY (HANNA PIEŚNIEWSKA-KAZIMIERCZYK)

SKŁADNIKI:

- 1 kg rabarbaru
- 2 czerwone cebule
- 1 jabłko
- 4 ząbków czosnku
- 1 szklanka cukru trzcinowego
- 1 łyżka miodu
- 1 szklanka rodzynek
- 2 łyżki posiekanego imbiru
- 1 łyżka gorczycy
- 1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonych goździków
- 1/2 łyżeczka cynamonu
- szczypta pieprzu kajeńskiego
- 1 szklanka octu jabłkowego

PRZYGOTOWANIE:

- Obraną cebulę i czosnek siekamy.
- Rabarbar obieramy i kroimy na plasterki. Jabłko obieramy i kroimy w kostkę. Wszystko wkładamy do garnka i dodajemy cukier, gorczycę, rodzynki, imbir, ziele, kolendrę i pieprz. Łączymy i dusimy przez 1/2 godziny.
- Po 30 minutach dodajemy ocet, miód, goździki i cynamon. Mieszamy i doprowadzamy do zagotowania.
- Następnie gotujemy na mniejszym ogniu około 40 minut. • Kiedy CHUTNEY zgęstnieje, przekładamy do wyparzonych słoiczków i pasteryzujemy przez około 15 minut.

CHUTNEY najlepiej smakuje schłodzony. Jest DOSKONAŁYM dodatkiem do serów i mięs.