

PRZEPISY
NA DANIA
KONKURSOWE

II FESTIWALU
RABARBARU

25 MAJA 2026

2 FESTIWAL RABARBARU

24.05.2026
13:00 - 17:00

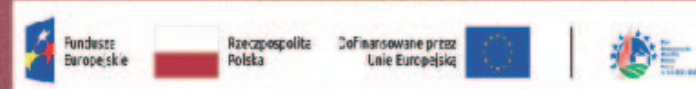
SKWER PRZY BPICK W ŁUBOWIE

13:00 powitanie
13.15 chór dziecięcy ze Zdziechowej
13.45-16.00 koncert Kapeli Towarzyskiej
korowód i warsztaty tańca
16.15 finał konkursu kulinarnego

W PROGRAMIE

animacje dla dzieci
warsztaty dla młodzieży
i dorosłych
pisanie wiersza
konkurs kulinarny
stoiska z rękodziełem
wspólne gotowanie
pyszne jedzonko
stoiska KGW

ATRAKCJE

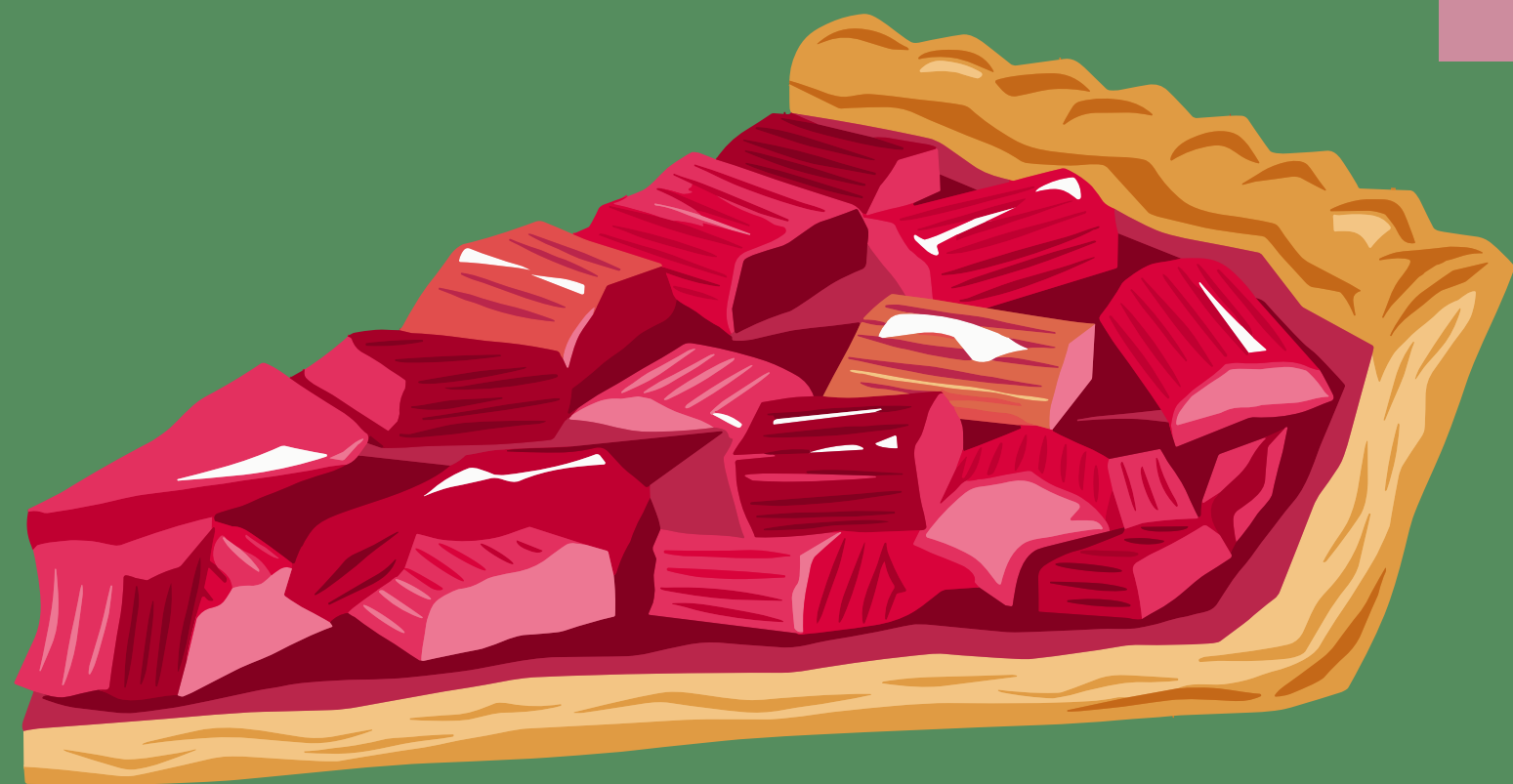


ORGANIZATOR: „LGD Trakt Piastów” (ze środków PS WPR 2023- 2027)

PARTNERZY: BPICK Łubowo i KGW Dziewanna Przyborowo



DANIA SŁODKIE



MIEJSCE I



PĄCZKI Z MARMOLADĄ Z RABARBARU

(KGW Łubowo)

Ciasto: 550g mąki 4 łyżki cukru 120g masła 60g świeżych drożdży 300ml mleka 6 jajek

Przygotuj rozczyń z drożdży mleko wleje do rondla dosyp cukier podgrzej. Do podgrzanego mleka z cukrem dodaj pokruszone drożdże(odstaw na 20 min.) * Rozpuść masło - odstaw do wystygnięcia * Żółtko z 5 jaj oddziel od białek Do żółtek dodaj całe jajo białko odstaw * Do jajek przesiej mąkę zacznij miksować następnie wlej roztopione masło i wcześniej przygotowany rozczyń miksuj na jednolitą masę * Tak przygotowane ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce Marmolada z rabarbaru 800g rabarbar (świeżego pokrojonego 1cm kawałki) 700g cukru żelującego 1:1 350g cukru żelującego 2:1 50g soku pomarańczowego, świeżo wyciśniętego * Dokładnie rozdrobnić rabarbar (np.blenderem) * Do garnka włożyć rozdrobniony rabarbar, cukier żelujący i sok pomarańczowy dusić na wolnym ogniu do momentu aż marmolada uzyska odpowiednią konsystencję * Cześć marmoladą przelać do wcześniej przygotowanych słoików pozostałą ilość pozostawić do wystudzenia * Gdy ciasto wyrosnie przełóż je na lekko oprószoną mąką stołnicę * Zrób kulki około 1,5 cm pozostaw do wyrośnięcia * Rozgrzej olej * Po wyrośnięciu wrzucaj paczki na mocno rozgrzany olej i smarz do uzyskania lekko brązowego koloru * Wystudź paczki następnie szprycuj każdego wcześniej przygotowaną marmoladą.

MIEJSCE II

(ex aequo)



SMAK RABARBARU ZAMKNIETY W PUCHARKU

(Teresa Leśna)

I warstwa: Brauni

gorzka czekolada masło żółtka białka kakao cukier kryształ

Cukier masło rozgnieść. Żółtka zmiksować z kakao dodajemy masę czekoladową .Białka ubić na sztywno i połączyć . Wlać na blachę i piec 30 min

II warstwa: mus waniliowy

żółtka cukier pasta waniliowa mleko żelatyna śmietana

Żółtka z cukrem i pastą ubić na puch. Mleko zagotować połowę dodać do masy jajecznej wymieszać i ponownie wlać do garnka z gorącym mlekiem podgrzewać do momentu zgęstnienia . Ubić śmietanę i dodać.

III warstwa: mus rabarbarowy śmietana purre rabarbarowego cukier żółtka żelatyna masło

Purre rabarbarowe z cukrem i żółtkami włożyć do garnka podgrzewać cały czas mieszając do 80 stop. dodać żelatynę , masło i wymieszać dodać ubitą śmietanę i wymieszać.

IV warstwa: owocowa frużelina z rabarbaru Purre rabarbarowe, cukier, sik z limonki pektyna - zagotować

V warstwa: kruszonka mąka, cukier, zmielone migdały, masło, cynamon- zagnieść i upiec

MIEJSCE II
(ex aequo)



PTYSIOWA HARMONIA

(Sandra Stanisławska)

Ciasto parzone na ok. 8 ptysi:

33 g wody 33 g mleka 23 g masła 38 g mąki pszennej I jajko M ok. 1/6 łyżki cukru (najlepiej mała szczypta) szczypta soli

Kruszonka: 20 g miękkiego masła 23 g cukru 23 g mąki pszennej (Kruszonka)

Przygotowanie: W misce połącz ze sobą masło, cukier i mąkę, aż uzyskasz jednolitą masę. Następnie rozwałkuj to między dwoma papierami do pieczenia i schłódź w lodówce przez około 10 minut, po tym czasie wykrawaj kółka, następnie włóż całość do zamrażarki. Niech zostanie tam do czasu wypiekania ptysi. Ciasto parzone W rondelku wymieszaj mleko z wodą, dodaj masło. Doprowadź całość do wrzenia, pilnując, by masło całkowicie się rozpuściło. Gdy płyn zacznie wrzeć, wsyp jednym ruchem mąkę i energicznie mieszaj. Nie zdejmuj garnka z ognia - podgrzewaj masę przez około 2 minuty na małym płomieniu, cały czas mieszając. Ciasto jest gotowe, gdy stanie się lśniące, gładkie i zacznie swobodnie odklejać się od brzegów naczynia. Odstaw do wystygnięcia. Do przestudzonej (ale wciąż lekko ciepłej) masy dodawaj powoli rozbełtane jajko. Przełóż gotową masę do rękawa cukierniczego. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia wyciskaj równe, okrągłe kopczyki zachowując odstępy. Wyjmij kruszonkę z zamrażarki i wyciągnij wycięte kółka. Połóż po jednym krążku na wierzchu każdego surowego ptysia. Wstaw do nagrzanego piekarnika (190°) i piecz przez około 30 minut aż ptysie urosną i będą złociste, następnie zostaw je w otwartym piekarniku jeszcze 15 minut. Po tym czasie wyjmij na blat.

Mus rabarbarowy: 300g rabarbaru 70g cukru Sok z połowy cytryny Rabarbar pokrój, wymieszaj z cukrem i piecz przez około 25 minut. Po tym czasie przełóż go do wysokiego naczynia, dodaj sok z cytryny i całość blenduj.

Krem rabarbarowo-śmietankowy 80g musu rabarbarowego 80g śmietanki 36% 100g mascarpone 15g cukru pudru Wyjęte z lodówki mascarpone i śmietankę i cukier puder umieść w misce, a następnie ubij na sztywną pianę. Do ubitej śmietanki dodaj w pełni ostudzony mus rabarbarowy i wymieszaj tylko do połączenia się składników.

Dekoracja: W upieczonych i ostudzonych korpusach ptysi zrób od góry mały otwór, a następnie używając rękawa cukierniczego wprowadź krem śmietankowo rabarbarowy do około połowy ptysia, następnie też uważając rękawa cukierniczego wcisnij mus rabarbarowy aż ptys będzie pełny. Kremem śmietanowo rabarbarowym udekoruj górę ptysia.

DANIA WYTRAWNE



MIEJSCE I



KARKÓWKA Z RABARBAREM

(Łukasz Jankowski)

Składniki:

900 gr. karkówki wieprzowej, 3-4 łodygi rabarbaru, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, 1,5 łyżki miodu, 1 łyżka musztardy, 100 ml czerwonego wina, 1 łyżka octu balsamicznego, 2 gałązki tymianku, sól, pieprz, smalec.

MIEJSCE II



KRÓLIK W RABARBARZE

(Henryka Tomczak)

500 g mięsa z królika (np. skoki lub cała tuszka) • 500 g udźców z kurczaka lub indyka (bez skóry i kości) • 200 g boczku wieprzowego (da odpowiednią soczystość) • 200 g wątróbki drobiowej • 2 średnie cebule • 2 marchewki • I pietruszka (korzeń) • Kawałek selera Do zmielenia i doprawienia: • 2 jajka • I czerstwa bułka (namoczona w wywarze z gotowania mięsa) •

Przyprawy: 3 ziarna ziela angielskiego, 2 liście laurowe, I/2 łyżeczki gałki muszkatołowej, sól, świeżo mielony czarny pieprz, majeranek, opcjonalnie: 30 ml brandy lub koniaku dla głębi smaku.

PRZETRWORY Z RABARBARU



MIEJSCE I



CHUTNEY Z RABARBARU

(Szymon Kociałkowski)

Chutney rabarbarowy: 20ml oliwy/oleju Pół cebuli Pół kwaśnego jabłka 2 łydgi rabarbaru Miód Patoka I łyżeczka Musztarda KłECKa Ocet balsamico I łyżeczka MajerANEK Sól Pieprz ChillI

Na małym ogniu dusić cebulę (kostka) na oliwie do miękkości. Rozpuścić miód. Dodać drobno pokrojone i obrane jabłko i rabarbar. Dusić aż jabłko się rozpadnie, można podlać wodą w razie potrzeby i dodać musztarde. Kiedy tworzy się "masa" przyprawić solą, pieprzem i chilli. Podawać na ciepło lub zimno do mięs, serów i pieczywa. W sezonie można dodać pigwę, żurawinę, czarną porzeczkę lub wiśnie.



DANIA WYRÓŻNIONE



PIEROGI Z RABARBAROWĄ NUTĄ

(KGW w Zdziechowie)

Ciasto: Gorąca woda, masło, jajko -
zagnieść na elastyczne, aksamitne
ciasto

Farsz: Rabarbar płatki owsiane cukier
Do podania: Kwaśna śmietana, mus z
rabarbaru



RÓŻANY ŚWIT W SZMARAGDOWYM GAJU

(Stowarzyszenie KGW w Biskupicach)

Wyobraź sobie danie, które jest jak spacer po ogrodzie o świcie – pełne głębokiej zieleni, muśnięte chłodem poranka i skrywające w środku słodko-kwaśny sekret. To kulinarny romans zapisany w zieleni szpinaku, różowej poświacie rabarberu i dymnej nucie łososia.

Składniki Fundament: 450 g szpinaku, I łyżka masła, I łyżka mąki, 4 jajka, przyprawy (sól, pieprz, chili).

Wnętrze: 2 serki śmietankowe, 150 g wędzonego łososia.

Akcent: Rubinowa domowa konfitura z rabarbaru z nutą pomarańczy i cukru. Rubinowy dżem rabarbarowy – domowa konfitura z 0,5 kg rabarbaru, soku z pomarańczy i odrobiny cukru; słodko-kwaśny kontrpunkt dla słonego morza.

Akt I: Narodziny Szmaragdu W rondelku, na roztopionym maśle, delikatnie mącimy rozmrożony szpinak, pozwalając mu oddać nadmiar wilgoci. Gdy przyprawy połączą się z zielenią, zdejmujemy garnek z ognia, by masa mogła odetchnąć i ostygnąć. Gdy szpinak odpocznie, dodajemy do niego żółtka i mąkę. W osobnej misie ubijamy białka na sztywną, lśniąca pianę, którą delikatnie – niczym najczulsze słowo – wtulamy w zielone ciasto.

Akt II: Ciepła kąpiel Puszystą masę rozlewamy na blachę wyłożoną pergaminem, niczym zielony dywan królewskie. Wsuwamy go do pieca rozgrzanego do 190°C na zaledwie kwadrans. Po wyjęciu, kładziemy gorący placek na wilgotnej ściereczce – ten mały gest sprawi, że papier odejdzie od ciasta z niezwykłą lekkością, nie raniąc jego delikatnej struktury.

Akt III: Miłosny splot Gdy zielony płąt całkiem wystygnie, zaczynamy taniec smaków. Najpierw smarujemy go chłodnym, śmietankowym serem. Na tę biel nakładamy rubinowy dżem rabarbarowy, pachnący pomarańczą. Na szczycie układamy plastry łososia, które niczym różane płatki pokryją całość. Zwijamy wszystko w ciasną roladę.

Finał: Cierpliwe oczekiwanie Owijamy nasze dzieło folią, niczym najdroższy prezent, i oddajemy w chłodne objęcia lodówki. Spędzi tam noc lub przynajmniej kilka godzin, aby smaki mogły się w sobie zakochać i trwale połączyć. Smacznego!



CIASTO KOKOSOWE Z BUDYNIEM I RABARBAREM

(Sylwia Biała)

Ciasto kruche: zagnieść mąkę pszenną, cukier, masło i żółtka.

Kokosowa kruszonka: zagnieść mąkę pszenną, cukier, masło i wiórki kokosowe.

Rabarbar pokroić wymieszać z cukrem i przełożyć na sito, żeby sok odciekł.

Budyniowa pianka: białka ubić, dodać cukier, budyń śmietankowy i olej.

Ciasto kruche podpiec 20 min. w temp. 180 st. Lekko wystudzić.

Na podpieczony spód wylać masę budyniową, wyłożyć rabarbar i posypać kruszonką.

Piec 45 min. w temp. 180 st.



SZARPANA WIEPRZOWINA Z RABARBAREM

(Agata Gromadzka)

Składniki na sos z rabarbarem:

3-4 łydgi rabarbaru (pokrojone) 1/2 szklanki ketchupu 1/4 szklanki octu jabłkowego 1/3 szklanki brązowego cukru lub miodu 1/2 łyżeczki wędzonej papryki szczypta chili i soli, PRZYPRAWY / JAK FANTAZJA PONIESIE/

Przygotowanie:

Marynowanie: Kawałek łopatki lub karkówki natrzyj ulubionymi przyprawami (sól, pieprz, słodka papryka, czosnek) i odstaw do lodówki na minimum 8-12 godzin.

Pieczenie: Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym, podlej odrobiną wody, przykryj i piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 150 STOPNI 8 godzin. Po upieczeniu wyjmij mięso i rozdrobnij za pomocą dwóch widelców.

Przygotowanie sosu: Wszystkie składniki na sos wrzuć do garnka i gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, aż rabarbar zupełnie zmięknie i rozpadnie się na gęstą glazurę.

Wymieszaj szarpane mięso z przygotowanym sosem rabarbarowym. Aby uzyskać fuzję smaków można dodać nieco szparagów - świetnie komponują się z rabarbarem.



GOFRY Z RABARBAROWĄ FRUŻELINĄ

(KGW Złota jerzyna)

Gofry z rabarbarową frużeliną

Ciasto:

300 g mąki pszennej

1,5 szklanki mleka - 375 ml

1/3 szklanki oleju - 80 g

3 średnie jajka

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżeczka cukru

szczypta soli

Jajka i mleko wyjmij wcześniej z lodówki, aby miały temperaturę pokojową. Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w misce, a żółtka w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej też lekko pogrzane mleko oraz dodaj 1/3 szklankę oleju roślinnego. Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto.

Do miski z białkami dodaj szczyptę soli. Białka ubij na sztywno. Gdy białka robią się białe i puszyste dodaj łyżeczkę cukru. Białka z cukrem ubijaj dalej, aż robią się idealnie białe i puszyste. Połącz pianę z ciastem, delikatnie mieszając.

Usmaż gofry.

Czyste płytki gofrownicy delikatnie wysmaruj olejem (tylko do pierwszej serii gofrów). Zamknij gofrownicę i nagrzej ją do maksymalnej mocy. Przy pomocy średniej chochli lub łyżki stołowej nakładaj porcje na wyznaczone płytki w gofrownicy. Ciasto nie powinno wypływać poza płytki grzewcze. Zamknij gofrownicę. Bardzo ważne jest, by nie otwierać gofrownicy w trakcie pieczenia gofrów. A przynajmniej nie robić tego za często, ponieważ to jedna z przyczyn nieudanych wypieków. Po pierwszych gofrach sprawdź ile czasu potrzebowały one, by być idealnie podpieczone. Każde kolejne gofry piecz tak samo długo. Zajmuje to zazwyczaj od 3 do 5 minut.

Frużelina z rabarbaru:

0,5 kg rabarbaru

3/4 szklanki cukru

1/2 cytryny

2 łyżki mąki ziemniaczanej

Rabarbar obierz z zewnętrznej skórki i pokrój w kawałki ok 2 cm. Do garnka wlej odrobinę wody, tyle żeby zakryła dno, wrzuć rabarbar, zasyp cukrem, wyciśnij sok z cytryny i duś na małym ogniu do miękkości. Pod koniec gotowania dodajemy 1 szklankę wody. Gdy rabarbar jest już rozgotowany to maczkę ziemniaczaną mieszamy w 1/2 szklance wody i wlewamy do garnka, zagotowujemy ciągle mieszając.

Upieczone gofry posmaruj frużeliną i dodatkowo udekoruj. U nas była to odrobina polewy czekoladowej, kleks bitej śmietany i kawałki truskawek.



RABARBAROWA CHMURKA

(Marta Beśka)

Ciasto kruche

Mus rabarbarowy

Krem śmietankowy

Beza z migdałami



RABARBAR POD MIGDAŁOWĄ KRUSZONKĄ

(KGW w Lednogórze)

Rabarbar pokroić zasypać cukrem i odstawić, by puścił sok. Zrobić kruszonkę: wymieszać mąkę pszenną, cukier, krupczatkę, masło i posiekane migdały. Do rabarbaru dodać cukier wanilinowy, cynamon i kartroflanę. Wyłożyć do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu rozłożyć kruszonkę. Piec ok. 40 min. w temp. 180 st.

Chutney rabarbarowy: 20ml oliwy/oleju Pół cebuli Pół kwaśnego jabłka 2 łydgi rabarbaru Miód Patoka 1 łyżeczka Musztarda KłECKa Ocet balsamico 1 łyżeczka Majeranek Sól Pieprz Chilli; Na małym ogniu dusić cebulę (kostka) na oliwie do miękkości. Rozpuścić miód. Dodać drobno pokrojone i obrane jabłko i rabarbar. Dusić aż jabłko się rozpadnie, można podlać wodą w razie potrzeby i dodać musztardę. Kiedy tworzy się "masa" przyprawić solą, pieprzem i chilli. Podawać na ciepło lub zimno do mięs, serów i pieczywa. W sezonie można dodać pigwę, żurawinę, czarną porzeczkę lub wiśnie.





Wszystkim
bardzo
dziękujemy za
udział!