



# Zielkoppolskie Smaki





## BAMBRZOK

ziemniaki 2 kg  
mąka pszenna 120 g  
jajka 4 szt.  
soda oczyszczona 1 łyżeczka  
sól (do smaku)  
tłuszcz 3 - 4 łyżki



Jeżeli „Bambrzok” przygotowujemy z boczkiem, kielbasą, kaszanką lub cebulką to możemy podawać go jako danie główne. Natomiast na podwieczorek przygotowujemy „Bambrzoka” na słodko, z dodatkiem 80 - 100 g cukru i wtedy podajemy go z musem jabłkowym lub powidłami i kawą zbożową. Ziemniaki należy umyć, obrać i zetrzeć na tarce, tak jak na plendze. Następnie dodać mąkę, jajka, sodę, sól, cukier i dobrze wymieszać. Ciasto włożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, rozprowadzić równomiernie na całej powierzchni blachy i posmarować na wierzchu rozpuszczonym tłuszczem. Piec w temperaturze 250 stopniach C na złoty kolor około 30 minut. „Bambrzok” podawany jest na ciepło.





## EINTOPF PO WIELKOPOLSKU



- 40 dkg wędzonego boczku
- 30 dkg chudego mięsa wołowego
- 30 dkg wieprzowiny
- duża włoszczyzna
- 1 duża cebula 40 dkg fasoli duży jaś
- 50dkg ziemniaków
- 25 dkg masła
- cztery duże łyżki mąki

Połowę wędzonego boczku oraz mięso kroimy w kostkę i podsmażamy na połowie masła w bardzo wysokiej temperaturze. Po chwili dodajemy skrojoną w plastry cebulę. Całość wrzucamy do garnka , gdzie przygotowaliśmy wywar z włoszczyzny. Gotujemy do miękkości. Dodajemy jasia , uprzednio namoczonego wieczorem, a po chwili ziemniaki. Gdy już wszystko się ugotuje, przygotowujemy zasmażkę - resztę masła rozpuszczamy na patelni , dodajemy mąkę i smażymy ją na kolor mocno brązowy. Wlewamy do zasmażki odrobinę zupy i rozpuszczamy ją. po czym łączymy z resztą zupy. Gotujemy jeszcze jedną minutę i odstawiamy od ognia. Dodajemy śmietanę i dużo pokrojonej pietruszki, oraz resztę boczku usmażonego na chrupiące skwarki.



## KOMPOT Z DYNI

40 dag miąższu dyni  
4 płaskie łyżki cukru  
4 łyżki octu winnego  
4 goździki

Miąższ dyni pokroić w kostkę. Zalać 1 litrem zimnej wody. Dodać cukier i goździki. Gotować do miękkości.

Doprawić octem.

Podawać schłodzony.



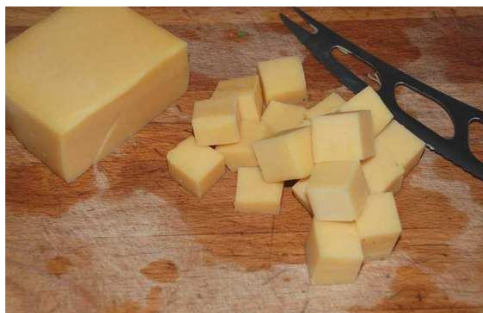


## MARYNOWANY SER W PIKANTNYM OLEJU

40 dkg sera żółtego  
1 cebula czerwona  
2-3 gałązki rozmarynu  
2-3 ząbki czosnku  
3-4 listki laurowe  
5-6 czerwonych papryczek chilli  
2 łyżeczki całego kolorowego pieprzu  
ok. 450 ml oleju  
2-3 stoiki

Ser żółty pokroić w kostkę ok. 1,5

cm. cebulę i czosnek obrać i pokroić w plasterki. Papryczki chilli pokroić na cienkie krążki. Rozmaryn optukać i osuszyć. Ser z czosnkiem, cebulą i papryczkami włożyć do stoików, dodać gałązki rozmarynu porwane na kawałki, listki laurowe i ziarenka pieprzu. zalać wszystko olejem tak żeby składniki nie wystawały. dobrze zakręcić stoik i odstawić do lodówki. Po 3-4 dniach jest już gotowy do jedzenia.



## MURZYNEK PO POZNAŃSKU



- 1 kostka masła (200g)
- 1,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki mleka
- 4 czubate łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub migdałowego (lub 2 krople aromatu)
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 duże jajka (lub 5 mniejszych)
- 0,5 szklanki posiekanych orzechów i/lub suszonych owoców

W dużym garnku zagotować co jakiś czas mieszając: masło, cukier, kakao, mleko i ekstrakt. Zdjąć z ognia, odlać niepełne pół szklanki (będzie to polewa) i odstawić masę do całkowitego ostudzenia. Do zimnej masy dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem i ucieramy - np. drewnianą łyżką. Masa będzie bardzo gęsta. Dodajemy stopniowo po jednym żółtku i ucieramy dalej. Dodajemy orzechy i/lub suszone owoce. Białka ubijamy na sztywno i delikatnie łączymy połowę białek z masą kakaową. Gdy masa się rozluźni, dodajemy pozostałe białka i bardzo delikatnie mieszamy. Przekładamy do dużej keksówki o długości 25-30 cm i pieczemy w 180°C ok. 30-40 minut (a najlepiej do suchego patyczka). Po upieczeniu i lekkim ostudzeniu murzynek polewamy odstawioną wcześniej polewą w szklance.



## PIEROGI ZE ŚLIWKĄ

- 500g mąki
- jajko
- łyżeczka masła
- ok. szklanki ciepłej wody
- śliwki węgierki
- słodka śmietanka
- cukier

Do przesianej mąki wbijamy jajko, dodajemy roztopione masło i wodę. Zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy, wycinamy szklanką okrągłe kółka. W środek każdego umieszczamy połówkę lub ćwiartkę śliwki (wszystko zależy od wielkości pieroga), zlepiamy. Gotujemy w lekko osolonej wodzie ok. 3 min od wytynięcia. Podajemy polane śmietanką i posypane cukrem.





## PLACKI ZIEMNIACZANE



około 4 kg ziemniaków  
sól  
4 jajka  
9 kopiatych łyżek mąki pszennej  
olej  
cukier kryształ lub dżem  
Zetrzeć ziemniaki na tarce lub z pomocą elektrycznej maszyny do mielenia. Jajka zmiksować, dodać do masy, wymieszać. Dodać mąkę ze szczyptą soli. W zależności od gatunku ziemniaków mąki ma być tyle, żeby powstała konsystencja gęstej śmietany. Placki ziemniaczane smażyć na głębokim oleju, ciepłe posypać cukrem lub posmarować marmoladą.





## POZNAŃSKIE PYZY



- 450 g. mąki
- 30 g. drożdży
- łyżeczka soli
- łyżka cukru
- 2 jajka (w pokojowej temperaturze)
- ok. 220 ml. mleka (lekko podgrzanego)

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy jajka i szczyptę soli. Do ciepłego mleka dodajemy pokruszone drożdże, cukier i dokładnie mieszamy.

Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy zaczyn drożdżowy jest gotowy, dodajemy go do mąki i przez ok. 20 minut zagniatamy ciasto, aby było gładkie, sprężyste, jednolite w kolorze i fakturze. Przykrywamy je płócienną ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formujemy kulki i ponownie odstawiamy na ok. 15 minut, aby wyrosły. Pyzy gotujemy na parze ok. 10 minut. W tym celu możemy użyć specjalnej siatki, którą wkładamy do garnka lub garnek z wrzącą wodą nakryć płócienną ściereczką i przymocować ją, obwiązując sznurkiem wokół brzegu garnka i na niej układać pyzy.





## PYRY Z GZIKIEM



- 1 kostki białego sera śmietankowego
- 0,5 szklanki śmietany (18%)
- 0,5 cebuli
- garść szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 kg ziemniaków

Ser wymieszać bardzo dokładnie ze śmietaną (względnie

jogurtem naturalnym). Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji dodać cebulkę i szczypiorek oraz przyprawić do smaku. Ziemniaki ugotować w mundurkach, bo bez zachowania tego elementu potrawa traci na swojej wyjątkowości. Jako dodatek można podać też surowe masło.



# ROGALE ŚWIĘTOMARCIŃSKIE



**Masa makowa biała 1,35 kg**

**Mak biały**

**25 dkg ( 1 szklanka)**

**Okrychy biszoptowe**

**30 dkg (2 szklanki)**

**Cukier**

**1 szklanka**

**Orzechy**

**12 dkg**

**Rodzynki**

**12 dkg**

**Margaryna**

**40 dkg**

**Esencja migdałowa**

**10ml (1 aromat)**

**Skórka pomarańczowa 12 dkg**

**Ciasto**

**Mąka pszenna 500**

**4,5 szklanki**

**Jaja**

**2 szt.**

**Drożdże**

**½ kostki**

**Cukier**

**½ szklanki**

**Mleko 3,2%**

**1 szklanka (ciepłe)**

**Olej**



½ szklanki

Sól

2 płaskie łyżeczki

Margaryna francuska 300g

Ciasto Do przesianej mąki dodajemy rozpuszczone drożdże w mleku, cukier, jaja i sól. Składniki lekko mieszamy i wyrabiamy na jednolitą, sprężystą masę. Pod koniec wyrabiania dodajemy olej, łączymy z ciastem i jeszcze chwilę wyrabiamy. Nie może to trwać za długo, bo ciasto powinno zostać lekko lepiące i chłodne. Następnie należy uformować je w prostokąt, przykryć folią i schłodzić w lodówce. Schłodzone ciasto powinno się przetożyć na stolnicę i ponownie rozwałkować na prostokąt. Margarynę trzeba rozsmarować równomierne na cieście w 2/3 części, a ciasto złożyć na 3 części. Dobrze jest skleić brzegi i rozwałkować ponownie używając jak najmniejszej ilości mąki do podsypywania. Złożyć tak jak poprzednio na 3 części, proces powtórzyć 3 razy. Po zakończeniu procesu ciasto włożyć do lodówki na co najmniej 5-10 godzin. Przeciąć wzdłuż dłuższego boku na 2 części. Każdy powstały w ten sposób pasek pokroić na trójkąty. Masę przetożyć do rękawa cukierniczego i wycisnąć nadzienie na ciasto. Następnie zwijamy rogaliki - najlepiej zacząć od podstawy. Gotowe rogalie rozkładamy na blaszce, zostawiamy do wyrośnięcia aż podwoją swoją objętość. W międzyczasie



rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Wyrośnięte rogalie smarujemy jajkiem rozrobionym z wodą (1:1) i pieczemy około 20 minut, aż się ładnie zarumienią. Ciepłe lukrujemy według uznania i posypujemy orzechami włoskimi.



## ZUPA Z DYNIA

ćwiartka średniej dyni  
2 ząbki czosnku  
1 cebulka  
1 litr bulionu warzywnego  
lub drobiowego  
2 łyżki masła do smażenia  
sól i pieprz do smaku  
2 łyżki kwaśnej śmietany 18%  
50 g pestek słonecznika

Dynię obrać ze skóry i pokroić w drobną kostkę.

Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć czosnek i cebulkę pokrojoną w drobną kostkę.

Do cebulki dodać pokrojoną dynię i dusić wszystko około 10 minut.

W osobnym garnku podgrzać bulion i dodać do niego podsmażoną dynię. Gotować przez 5 minut i doprawić do smaku solą i pieprzem. Zestawić z ognia i zmiksować na gładką masę.

Na suchą rozgrzaną patelnię wsypać pestki słonecznika i prażyć przez 2-3 minuty.

Zupę przelać na talerze, ozdobić śmietaną i prażonymi pestkami słonecznika.





## KLUSKI LANE

*Składniki (na około 1,5 litra rosółu)*

*2 duże jajka*

*80 g mąki pszennej (typ 650)*

*\**

*szczypta soli*

*Jajka wbij do kubka, rozbełtaj. Dodaj szczyptę soli i mąkę. Wymieszaj dokładnie, aby nie było grudek. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, możesz dodać łyżkę wody.*

*Zagotuj rosół\*\* i cieką strugą*

*wlewaj do niego ciasto (mieszaj bardzo delikatnie). Za pomocą łyżki odgarniaj wypływające na powierzchnię kluski.*

*Gotuj jeszcze przez minutę, aby doszły. Gotowe!*





## SZAGÓWKI (KOPYTKA)

- ok 1 kg ziemniaków
- ok. 250 g (dwie szklanki) mąki pszennej
- ok. 50 g (dwie łyżki) mąki ziemniaczanej
- 1-2 jajka
- szczypta soli

Ugotowane w osolonej wodzie ziemniaki przecisnąć przez prasę lub utłuc. Do ziemniaków dodać 2 jajka i całość delikatnie zagnieść (w misce lub na stolnicy). Do ziemniaczanego ciasta dodać ok. 250 g mąki pszennej oraz około 50 g mąki ziemniaczanej. Zagniatą ciasto aż będzie gładkie i możliwe do krojenia nożem. Wyrobione ciasto pokroić na 4 równe części. Z każdej części uformować wałek i wykrawać z niego ukośne (na szagę) kopytka. Kluski wrzucić do osolonego wrzątku i gotować około 2-3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Podawać jako alternatywę dla ziemniaków lub jako samodzielne danie okraszone np. dobrze wysmażoną cebulą.





## SZARE KLUCHY

ok. 750 g ziemniaków  
2 jajka  
2-3 łyżki mąki ziemniaczanej  
ok. 250 g mąki pszennej, u mnie typ 650  
1 łyżeczka soli

wrzątek do gotowania

sposób przygotowania : ziemniaki obrałam i opłukałam, startam na tarce o najmniejszych oczkach. Wbiłam jajka, dosypałam mąki i sól, wymieszałam ciasto łyżką na dość gładką masę. Ilość mąki jaką podałam jest orientacyjna bo ziemniaki są bardzo różne - do tych bardziej soczystych trzeba będzie dosypać je więcej a do mączystych mniej. Można też nieco soku ze startych ziemniaków po prostu odlać.

W garnku zagotowałam ok. 3 l wody - nie soliłam je bo kluski były już doprawione. Maczaną we wrzącej wodzie łyżeczką nabierałam nieduże porcje ciasta i wrzucałam je do garnka. Za każdym razem znów moczyłam łyżeczkę we wrzątku. Kluski przyrządzałam partiami nie nakładając zbyt dużo na jeden raz. Chwilę po wrzuceniu delikatnie mieszałam zawartość garnka drewnianą łyżką. Gotowałam jakieś 2-3 minuty od ponownego zagotowania, ale na niezbyt dużym ogniu bo lubią kipieć. Wyławiałam łyżką cedzakową i osączałam. Tak samo przygotowałam kolejną partię.

Kluski można podać od razu po odcedzeniu. Jeśli jednak chcemy je wykorzystać później to dobrze przepłukać je zimną wodą i dobrze osączyć. Można je później odgrzać znów wrzucając na wrzątek, na minutę, albo odsmażyć czy zagrzać w sosie.







## JAJA NA GRZANKACH

### *Produkty*

- 10 bułek
- 1/2 kostki masła
- 20 dag szynki
- 20 dag boczku wędzonego
- 10 jaj
- szczypiorek

### *Przygotowanie:*

*Bułki rozciąć na pół, wyjąć środek, aby było wgłębienie, które należy posmarować masłem. Szynkę i boczek wędzony pokroić w drobną kostkę i położyć na dno bułki a następnie wbić surowe jajo, posolić. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut, aby się tylko ścięło białko. Przed podaniem można obsypać pokrojonym szczypiorkiem.*

Dom Pomocy Maltańskiej  
ul. Dworcowa 16  
62-041 Puszczykowo

tel.: 618 194 446

email: [maltadom@wp.pl](mailto:maltadom@wp.pl)  
[www.maltadom.fc.pl](http://www.maltadom.fc.pl)

Projekt "Wielkopolskie Smaki"  
organizacyjnie i finansowo wspierają:  
Powiat Poznański  
Fundacja Polskich Kawalerów Maltańskich "Pomoc Maltańska"



Związek Polskich  
Kawalerów Maltańskich