

Bieruńskie smaki

Przepisy Józefa Trzońskiego



Folder zrealizowany w ramach projektu
**"BIERUŃSKO GRUBA - MOJE MIEJSCE NA ZIEMI:
Z przeszłości do przyszłości - transformacja górniczej społeczności",**
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej i budżetu państwa.



Zdjęcia powstały podczas warsztatów kulinarnych realizowanych przez Muzeum Miejskie w Bieruniu (w organizacji) oraz Gminę Bieruń w ramach projektu **"BIERUŃSKO GRUBA - MOJE MIEJSCE NA ZIEMI:
Z przeszłości do przyszłości - transformacja górniczej społeczności",** współfinansowany ze środków Unii Europejskiej i budżetu państwa.



Wydawca: **Gmina Bieruń**

Współpraca: **Muzeum Miejskie w Bieruniu (w organizacji)**

Prowadzenie warsztatów: **Józef Trzoński**

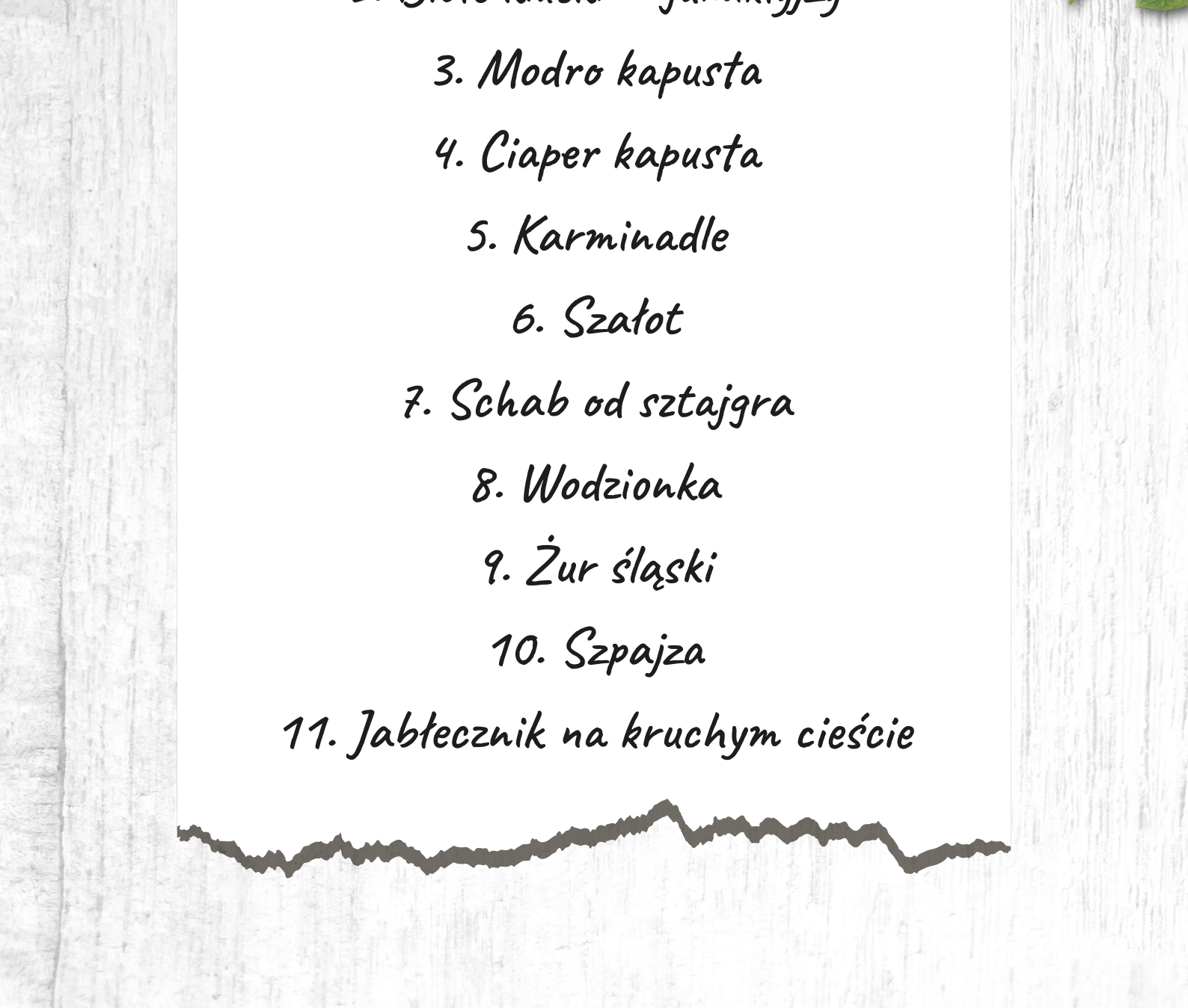
Opracowanie przepisów: **Ewa Gawlik-Głuch**

Autor zdjęć: **Paweł Święs**

Koordinacja warsztatów i produkcji publikacji: **Agnieszka Szymula**



Przepisy:

1. Rolada
 2. Białe kluski – gumiklyjzy
 3. Modro kapusta
 4. Ciaper kapusta
 5. Karminadle
 6. Szatot
 7. Schab od sztajgra
 8. Wodzionka
 9. Żur śląski
 10. Szpajza
 11. Jabtecznik na kruchym cieście
- 

Rolada

Składniki (na 12 rolad):

- 2 kg wieprzowiny (karczku lub schabu),
- 35 dag kielbasy,
- 35 dag boczku,
- 35 dag ogórków kiszonych,
- 35 dag cebuli,
- słoik musztardy,
- masło i margaryna do smażenia,
- maggi,
- liść laurowy i ziele angielskie,
- około 2 łyżki mąki pszennej.

Mięso pokroić na 12 plastrów, każdy plaster rozbić tłuczkiem przez folię spożywczą. Należy mocniej klepać na brzegach, nie na środku, żeby uniknąć przzerwania mięsa.

Kielbasę, boczek, ogórki pokroić w cienkie słupki; cebulę pokroić drobno. Wymieszać w misce razem z musztardą.

Tak przygotowany farsz podzielić na 12 części i nakładać po porcji na środek rozbitych kotletów.

Mięso z farszem uformować w rulon i owinąć białą nitką.



Na patelni rozgrzać margarynę z masłem (pół na pół) i obsmażyć rolady z każdej strony, a następnie podlać wodą, dodać ziele angielskie oraz liść laurowy (można dodać także pokrojoną cebulę) i dusić pod przykryciem do miękkości.

Wyjąć rolady, odwinąć nitki i przygotować sos: wywar przecedzić i zagęścić zawiesiną wody i mąki pszennej. Doprawić pieprzem, vegetą i maggi.



Biote kluski – gumiklyjzy

Porcja na 10 osób

Składniki:

- 2 kg ugotowanych kartofli (najlepiej jeszcze ciepłych),
- 2 jajka,
- mąka ziemniaczana.

Ugotowane, ciepłe kartofle przecisnąć przez prasę do miski.

W misce podzielić ziemniaki na 4 części i dodać tyle mąki ziemniaczanej, aby stanowiła $\frac{1}{4}$ objętości ziemniaków.

Dodać dwa jajka. Wszystko dokładnie wymieszać ręką i wyrobić na jednolite ciasto. Z ciasta uformować walek, następnie pokroić go na mniejsze kawałki, z których formować (kulać) okrągłe kluski. Na końcu w każdej klusce zrobić palcem wgłębienie.

W garnku zagotować osoloną wodę z dodatkiem łyżki mąki ziemniaczanej. Do gotującej się wody wrzucać kluski i gotować przez kilka minut od momentu wypłynięcia klusek na powierzchnię.



Modro kapusta

Składniki:

- 1 główka kapusty czerwonej (modrej),
- liść laurowy, ziele angielskie,
- około 2 łyżek octu,
- 200 ml oleju,
- jabłko,
- cebula,
- sól, pieprz, maggi,
- cukier.

Kapustę poszatkować i ugotować do miękkości w wodzie z ziele angielskim i liściem laurowym. Gdy zmięknie, dodać ocet, następnie odcedzić. Jabłko zetrzeć na tarce, cebulę drobno pokroić i dodać do ugotowanej kapusty. Dodać olej i doprawić cukrem, solą i pieprzem.



Ciaper kapusta



Porcja na 12 osób

Składniki:

- 2 kg kapusty kiszzonej,
- 2 kg kartofli ugotowanych,
- łyżka masła,
- 2 cebule,
- 40 dag boczku,
- liść laurowy i 3 ziarna ziela angielskiego,
- sól, pieprz, maggi, cukier.

Kapustę kiszoną ugotować do miękkości w niewielkiej ilości wody z liściem laurowym i zielem angielskim, następnie kapustę odcedzić.

Cebulę i boczek drobno pokroić w kostkę, przesmażyć na patelni często mieszając.

Wymieszać kapustę z boczkiem i cebulką, następnie dodać zgniecione z łyżką masła ugotowane kartofle.

Dodać przyprawy do smaku (sól, pieprz, maggi, cukier).

Wszystko dokładnie wymieszać.



Jeżeli po wymieszeniu ciaperkapusta jest zbyt rzadka, należy przesmażyć ją tak, aby woda odparowała, a gdy nie ma takiej potrzeby, można ten krok pominąć.

Podawać z karminadłami.

Karminadle

12 porcji

Składniki:

- 2 cebule,
- 2 kg surowej wieprzowiny (łopatka lub karczek),
- 2 kg gotowanej wieprzowiny,
- 2 bułki,
- 3-4 jajka,
- bułka tarta,
- olej do smażenia,
- sól, pieprz, vegeta, maggi.

Bułki namoczyć w mleku lub wodzie, cebulę drobno poszatkować, a mięso zmielić.

Do zmielonego mięsa dodać jajka, rozmoczoną bułkę, pokrojoną cebulę i przyprawy (sól, pieprz, vegetę i maggi).

Z masy uformować karminadle i opanierować w bułce tartej.

Na patelni rozgrzać olej i smażyć karminadle, przed smażeniem kolejnej partii karminadli należy wymieniać olej na patelni.



Szatot

Porcja na 10 osób

Składniki:

- ugotowane warzywa: 1 seler, 2 lub 3 marchewki, 1 korzeń pietruszki i ½ kg kartofli,
- 4 ugotowane na twardo jajka,
- 1 surowa cebula,
- 1 por,
- puszka groszku konserwowego,
- 3 lub 4 ogórki konserwowe,
- zielona pietruszka,
- majonez,
- pieprz, sól, vegeta.

Ugotowane i wystudzone jarzyny pokroić w drobną kostkę, dodać pokrojone drobno cebulę i pora oraz odsączony groszek i pokrojone w kostkę ogórki konserwowe. Dodać poszatowaną zieloną pietruszkę, doprawić przyprawami do smaku i wymieszać.

Na koniec dodać kilka łyżek (według uznania) majonezu i ponownie wymieszać.



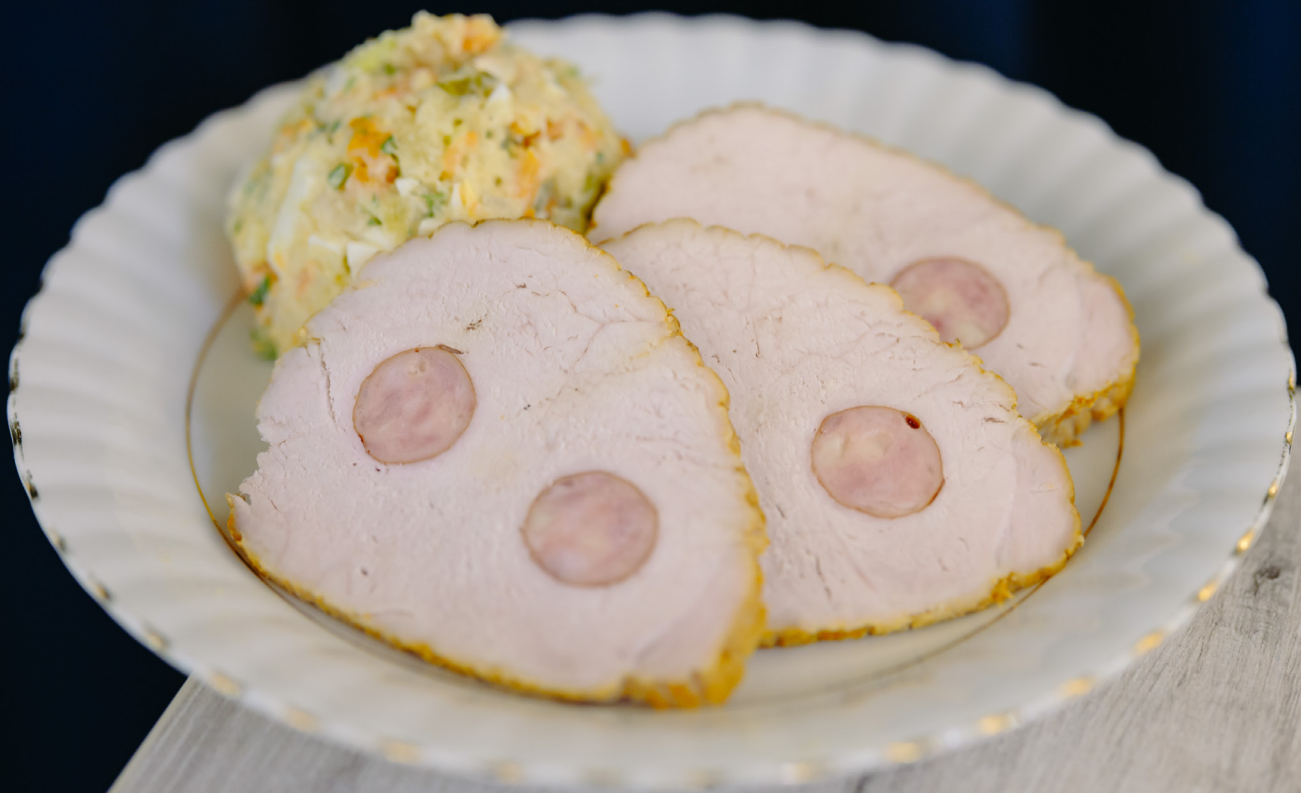
Schab od sztajgra

Składniki:

- 10 lub 20 dag kielbasy cienkiej,
- 1 ½ kg schabu,
- olej,
- pieprz, sól, vegeta, papryka słodka.



W schabie nożem zrobić otwór i wkręcić w niego kielbasę. Siatkę na wędliny nałożyć na tubę, do środka włożyć schab. Wyjąć tubę. Schab w siatce włożyć do brytfanki, posypać przyprawami (po kilka szczypt). Następnie schab obsmażyć na tłuszczu, a potem dodać pół szklanki wody i dusić pod przykryciem do miękkości, około godziny lub dłużej.





Wodzionka

śląska zupa instant

Składniki:

- smalec ze skwarkami,
- czosnek przeciśnięty przez prasę,
- vegeta, maggi, zielona pietruszka drobno pokrojona, pieprz
- grzanki z pokrojonego w kostkę chleba, posypanego suszonym czosnkiem i upieczonego w piekarniku lub na patelni,
- wrzątek.

Do miseczki nałożyć składniki według uznania, zalać wrzątkiem i gotowe.



Żur śląski



Składniki:

- zakwas (woda z namoczonego chleba, mąka żytnia i czosnek),
- biała kiełbasa,
- boczek,
- smalec,
- cebula,
- pieczarki,
- vegeta, pieprz, maggi,
- majeranek,
- woda lub wywar na wędzonej kości (3l wody na 1l zakwasu).

Składniki na zakwas połączyć i trzymać w ciepłe przez trzy dni, po tym czasie zakwas jest gotowy.

Białą kiełbasę i boczek pokroić w kostkę i przesmażyć na smalcu.

Cebulę pokroić w kostkę, a pieczarki w plastry i przesmażyć na tłuszczu.

Dodać do białej kiełbasy i boczku pieczarki z cebulą, doprawić vegetą, pieprzem i maggi i wszystko razem przesmażyć.

Następnie zalać zakwasem i dodać wody lub wywaru na kości wędzonej.

Na samym końcu dodać suszony, roztarty w dłoniach majeranek.



Szpajza

Składniki:

- 5 jajek,
- 1 galaretka (w wersji kakaowej zamiast galaretki dodać 5 łyżeczek żelatyny i 4 łyżki kakao),
- ½ szklanki wrzątku,
- 5 łyżek cukru.

Białka oddzielić od żółtek, następnie ubić białka z cukrem.

Wsypać galaretkę lub żelatynę do miseczki i zalać ½ szklanki wrzącej wody. W wersji kakaowej na tym etapie dodać 4 łyżki kakao. Dokładnie wymieszać, następnie lekko ostudzić.

Do ubitych wcześniej białek dodać żółtka, wymieszać, następnie dodać ostudzoną galaretkę lub żelatynę z kakao i wszystko razem zmiksować.

Nakładać do pucharków i pozostawić w lodówce do stężenia.



Jabłecznik na kruchym cieście

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
(dodatkowo dwie łyżki do przesmażenia z jabłkami)
- 2 ½ łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 ½ szklanki mąki,
- 1 kostka masła,
- 100 ml śmietany 30%,
- szczypta soli,
- 2 kg jabłek,
- 1 cukier wanilinowy,
- łyżeczka cynamonu.

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka ubić z cukrem, następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia, wszystko dokładnie zmiksować. Dodać roztopione i wystudzone wcześniej masło i śmietankę, ponownie dokładnie zmiksować.

Po wyrobieniu ciasta odłożyć małą część (garść), a resztę rozwałkować na papierze do pieczenia i przełożyć na blaszkę. Na cieście zrobić widelcem dziurki.

Jabłka obrać, pokroić lub zetrzeć. Jeżeli owoce mają dużo soku, to odcisnąć i odlać płyn. Następnie przesmażyć z cukrem, cukrem wanilinowym i cynamonem.





Wyłożyć przesmażone jabłka na blaszkę z ciastem.

Białka ubić wraz ze szczyptą soli, dodać odłożoną wcześniej garść ciasta i zmiksować wszystko razem. Wyłożyć na jabłka przez rękaw cukierniczy (lub łyżką).

Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut.

Najlepiej podawać jeszcze ciepłe, z gałką lodów waniliowych, lub po przestudzeniu.



Smacznego!

Etykiety na stoiki

