GRZYBY MARYNOWANE PO ZBÓJNICKU

Sporządzanie przetworów domowych jest bardzo ważne nie tylko z powodów finansowych i zdrowotnych ale i smakowych. Nic nie smakuje zimą tak dobrze jak domowa konfitura czy swojski smalec.

Podstawowym zadaniem przetwórstwa jest uzyskanie przetworów o dobrej trwałości. Aby to osiągnąć należy pamiętać że surowce przeznaczone na przetwory powinny być zdrowe, świeże a w przypadku mięsa badane weterynaryjnie.

Grzyby (borowiki lub pieczarki) 1 kg

Zalewa

Woda 1 l.

Ocet winny 6% 1 szklanka

Cukier 2 łyżki

Sól 1 łyżka

Ziele angielskie 4 szt.

Pieprz ziarnisty 2 szt.

Czosnek 1 ząbek

Kawałek suchego kopru

Grzyby oczyścić, zagotować we wrzątku około 5 min z dodatkiem łyżki octu. Ugotować zalewę - do gotującej wody dodać sól, cukier, na koniec ocet. Do wymytych słoików wsypać przyprawy i grzyby. Zalać gorącą zalewą, pasteryzować około 15 min.

Uwaga:

Przepis na zalewę jest uniwersalny, dlatego można zastosować go do innych marynat np. z ogórków, cukinii, patisonów.

KAPUSTA KISZONA ZBÓJNIKA TARGOLIKA

Kapusta biała 10 kg

Marchew 2 kg

Sól niejodowana 0,20 kg

Jabłka zimowe

Przyprawy wg. uznania (koper, kminek, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy). Naczynie gliniane hermetyczne, lub beczka dębowa.

Główki kapusty oczyścić, poszatkować, wymieszać z solą. Marchew zetrzeć na grubej tarce. Dno beczki wyłożyć koprem, dodawać na przemian kapustę, marchew, jabłka, przyprawy.

Ubijać dobrze, a wyciśniętą wodę wyczerpać. Kapustę przykryć drewnianym denkiem obciążyć wymytym kamieniem. Przetrzymywać w cieple 2 – 3 tygodnie, później przenieść do chłodnego miejsca.

KAPUSTA KISZONA Z BURACZKAMI ZBÓJNIKA MACIEJA HAJDYSA

Kapusta biała 10 kg

Buraki czerwone 2 kg

Czosnek 0,30 kg

Sól 0,10 kg

Przyprawy wg uznania (koper, kminek, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy), gliniany garnek.

Poszatkowaną kapustę pomieszać z utartymi buraczkami i czosnkiem. Partiami ubijać ciasno w naczyniu, przesypując przyprawami. Postępować dalej jak w przypadku kapusty kiszonej.

Do obiadu podawać z dodatkiem utartych jabłek, cebuli, oliwy, pieprzu.

KAPUSTA Z WARZYWAMI ZBÓJNIKA TOMASZA MASNEGO

Kapusta biała 5 kg

Marchew 1 kg

Sól 0,20 kg

Jabłka 1 kg

Cebula 1 kg

Pietruszka 0, 5 kg

Seler 0,5 kg

Przyprawy wg. uznania (koper, kminek, ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy). Kapustę poszatkować, wymieszać z solą, pozostawić na 12 godz. warzywa zetrzeć na grubej tarce, połączyć z kapustą i przyprawami. Przechowywać w cieple 2 – 3 tyg. Przełożyć do słoików.

OGÓRKI KISZONE PO ZBÓJNICKU

Ogórki zielone odmian nadających się do kiszenia

Zalewa: 1 litr (sól -1 łyżka, suchy koper, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, chrzan, liść czarnej porzeczki).

Zagotować wodę z solą i zalać gorącą zalewą ułożone ogórki z przyprawami.

RYDZE KISZONE Z HRABIOWSKIEGO LASU

Rydze

Cebula

Przyprawy-liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, gorczyca

Młode rydze obgotować około 3-5 minut, przestudzić i układać warstwami w glinianym garnku naprzemiennie z przyprawami i krojoną cebulą.

ZAKWAS DO BARSZCZU BIAŁEGO NA ZBÓJNICKI SPOSÓB

Woda przegotowana wystudzona 1 l.

Buraki 3 – 4 szt.

Czosnek 1 szt.

Sól

Ziele angielskie, liść laurowy

Kromka chleba razowego

Do glinianego naczynia pokroić cebulę, czosnek, przyprawy i zalać wystudzona przegotowaną wodą. Naczynie pozostawić w cieple 2-3 dni, następni przełożyć do chłodnego miejsca.

ZAKWAS Z BURAKÓW NA ZBÓJNICKI SPOSÓB

Woda przegotowana wystudzona 1 l.

Buraki 3 – 4 szt.

Czosnek 2 ząbki

Sól 1 łyżeczka

Ziele angielskie, liść laurowy skórka z chleba razowego

Do glinianego naczynia pokroić buraki, dodać czosnek, przyprawy i zalać wystudzoną przegotowaną wodą. Naczynie pozostawić w cieple 2-3 dni, następnie przełożyć do chłodnego miejsca.

ZAKWAS DO ŻURKU ZBÓJNICKIEGO

Woda przegotowana wystudzona 1 l.

Czosnek 3 ząbki

Mąka żytnia razowa 4 łyżki

Sól 1 łyżeczka

Ziele angielskie, liść laurowy

Skórka z chleba razowego

Do glinianego naczynia wsypać mąkę, czosnek, przyprawy i zalać wystudzoną wodą. Naczynie pozostawić w cieple 2-3 dni, następnie przełożyć do chłodnego miejsca.

DŻEM TRUSKAWKOWY PO ZBÓJNICKU

Truskawki 2 kg

Agrest (lub pektyna spożywcza) 1 kg

Cukier 0,5 kg

Woda ½ szklanki

Agrest i truskawki oczyścić, agrest zalać wodą, zagotować, przetrzeć przez sito. Truskawki zasypać cukrem, ogrzewać powoli aż do wrzenia i po krótkim gotowaniu (około 15 min) dodać przetarty agrest. Razem dogotować do właściwej gęstości, ściągając szumowiny. Gotowy dżem wkładać do wymytych słoików i gorący uszczelniać (można pasteryzować ok. 10 min).

OCET WINNY JABŁKOWY MARYNY

Woda przegotowana 1 l.

Łupiny z jabłek

Cukier 2 łyżki

Rodzynki 1 łyżka

Wodę zagotować z cukrem i wystudzić. Słoik napełnić łupinami luźno, dodać rodzynki, zalać wodą, przykryć płótnem, odstawić na około 1 miesiąc (tydzień w cieple, potem do chłodnego miejsca). Po miesiącu zlać do butelki i dalej zostawić na jeden miesiąc. Ocet jest gotowy do użycia gdy uzyska klarowność.

OCET WINNY ZIOŁOWY ZBÓJNICY BARBARY

Ocet winny jabłkowy

Zioła jednego rodzaju lub mieszane (czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, rozmaryn). Ozdobna butelka lub słoik

Do butelki włożyć dowolny zestaw ziół, zalać octem, pozostawić na około 2 tygodnie.

OWOCE MARYNOWANE ZBÓJNICY MARANKI

Owoce razem z szypułkami i listkami (aronia, jarzębina, dzika róża, rajskie jabłuszka)

Woda 1 l.

Ocet (spirytusowy lub winny) ½ szklanki

Cukier 2 łyżki

Goździki kilka ziaren

Sól do smaku

Owoce jednego rodzaju nałożyć luźno do słoików. Przygotować zalewę zagotować, wodę z octem, cukrem, solą i goździkami. Owoce zalać gorącą zalewą. Pasteryzować krótko, około 5 minut.

SAŁATKA ZBÓJNICKA

Przepis: 10 jaj ugotowanych na twardo, pokrojonych w kostkę, 20 dkg szynki swojskiej wędzonej, pokrojonej w paseczki, 3 młode cebulki ze szczypiorkiem pokrojone drobno, 2 słoiczki chrzanu, 1/2 słoiczka majonezu, sól, pieprz. Mieszamy wszystkie składniki i zalewamy je majonezem. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

SZASZŁYCZKI WEGETARIAŃSKIE Z NUTKĄ ZBÓJNICKĄ

Szaszłyczki wegetariańskie z nutką zbójnicką. 2 bakłażany - ok. 800 g; 4 cukinie - ok. 800 g; 500 g pieczarek lub innych grzybów; 2 - 3 papryki w różnych kolorach 500 - 600g; 8 cebul - ok. 500 g; 300 g oscypka; 6 małych kaczanów kukurydzy pokrojonych na 3 - 4 cm kawałki. Bejca: po 2 łyżki świeżej bazylii, koperku i szczypiorku, a jeśli danie przygotowywane jest w plenerze, można także użyć ziół dziko rosnących: czosnku, szczawiu, macierzanki, itp., po 1 łyżeczce pieprzu ziołowego i białego; 5 ząbków czosnku; 2 łyżeczki soli cebulowej; po 2 łyżki oleju i sosu sojowego. Bakłażany, czyli oberżyny albo gruszki miłości, myjemy i kroimy na plastry 1 cm. Zwykle posypuje się je solą, aby pozbawić je gorzkawego, niezdrowego soku. W tym przypadku nie jest to konieczne, ponieważ plastry bakłażana będą opiekane na grillu. Cukinię kroimy na takie same plastry jak bakłażan. Cebulę obieramy i kroimy na plasterki lub w ćwiartki. Oscypek kroimy w plasterki grubości 0,5 cm. Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w dość dużą kostkę. Pieczarki czyścimy, usuwamy trzonki, pozostawiamy tylko kapelusze.