



Śliwka!

Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”



Śliwka!



STOWARZYSZENIE „NA ŚLIWKOWYM SZLAKU”

SPIS TREŚCI

1. Wstęp	5
2. Robert Sowa poleca	6
3. Przystawki i sosy	8
4. Dania główne	22
5. Ciasta	34
6. Przetwory	52
7. Indeks	58

Zdjęcia: Jola Lipka,
archiwum Stowarzyszenia „Na Śliwkowym Szlaku”

WSTĘP

Z czym kojarzą się suszone śliwki? Oczywiście z Bożym Narodzeniem. Każdy z nas lubi atmosferę tych świąt, a niejednemu marzy się, aby było tak przez okrągły rok. Cemu nie? Nawet jeśli nie pomoże nam w tym uschnięta choinka, a i z karpim może być różnie, to na ratunek pośpieszy śliwka, wędzona oczywiście. Kompot wigilijny w środku lata? Kto nie próbował, to polecam, mocno schłodzony, z dodatkiem limonki i świeżej mięty. Niedzielny obiad z śliwką w roli głównej? To alternatywa dla schabowego, ziemniaków i kapusty kiszonej. Wpłynie kojąco nie tylko na nasz organizm, ale zapewniam, że zrobi wrażenie na gościach i domownikach. Prezentowane w tej książce „śliwkowe rozmaitości” pomogą w przygotowaniu różnorodnych posiłków o każdej porze roku. Bo śliwka, jak mało który owoc, uwielbia kiedy się ją mrozi, suszy, wędzi, smaży, a później na setki sposobów wykorzystuje. Suszona śliwka, ta nasza polska, a nie kalifornijska, nie zasługuje na to, żeby przypominać sobie o niej tylko od święta. Wiedzą o tym uczestnicy corocznego konkursu śliwkowego organizowanego przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”, których przepisy zamieszczamy poniżej.

Być może nie zrewolucjonizują one naszego podejścia do jedzenia, ale z pewnością podsuną kilka pomysłów, jak przemycić do kulinarnej codzienności to, o czym często zapominamy, a co jest tak blisko nas. Szczęście? Czasem wystarczy śliwka. Po prostu śliwka!

Katarzyna Jasnos

ROBERT SOWA POLECA

Większość z nas bardzo lubi śliwki, jednak mało kto zdaje sobie sprawę, że istnieje ponad 6 tysięcy odmian i jedząc je dostarczamy organizmowi wiele cennych witamin i minerałów: magnezu, potasu, wapnia, fosforu, żelaza, a także witamin: A, B6, C, E, K. W Polsce możemy spotkać kilka najpopularniejszych odmian: mirabelka, Węgierka, Węgierka Dąbrowicka, Renkloda, Opal, Stanley. Jej owalne, granatowe owoce wypełnione są soczystym, słodkim miąższem. W Polsce jest bardzo popularna ze względu na walory smakowe i wiele możliwości przyrządzenia. Można je jeść bezpośrednio, a także w różnorodnych przetworach, dżemach, konfiturach, powidłach i ciastach. Bardzo popularne są śliwki suszone, dla wielu z nas dzieciństwo ma smak śliwek w czekoladzie. Ciężko bez śliwek wyobrazić sobie tradycyjny bigos. Amatorzy mocnych trunków bez wątpienia znają też śliwowicę, alkohol produkowany właśnie z węgierek. Schab ze śliwką to przykład połączenia mięsa i owoców. W tradycji staropolskiej do mięs podawano oprócz sosu żółtego i szarego, także czerwony (z dodatkiem wiśni) i czarny (z powidłami śliwkowymi). Owocami faszerowano drób (kaczki, gołębie, kapłony) i dzikie ptactwo (kuropatwy). Jak najlepiej łączyć śliwkę i mięso? Mięso z kurczaka jest bardzo delikatne w smaku, prawie mdłe, dlatego można je podawać z każdym rodzajem owoców – a zwłaszcza z suszoną śliwką, sosami lub konfiturami na bazie owoców. Mięso z kurczaka z powodzeniem marynuje się w miodzie, oleju i owocach z dodatkiem ostrych lub korzennych przypraw. Kaczka „po polsku”, to oczywiście kaczka z jabłkami, majerankiem i odrobiną sosu żurawinowego, ale można ją przyrządzać z pomarańczami, ze śliwkami suszonymi lub morelami. Wieprzowina natomiast wyjątkowo lubi towarzystwo suszonych śliwek, powideł śliwkowych, jabłek, moreli lub typowo korzennego zestawienia (cynamon, imbir, pokruszony piernik, migdały, bakalie).

Bigos z duszonymi żeberkami i pomidorami

Składniki (na 4 porcje):

1 kg chudych żeberek wieprzowych
3 łyżki oleju rzepakowego
1 kg kilka razy pokrojonej charsznickiej kapusty kwaszonej
3 namoczone suszone grzyby
6 suszonych śliwek (susza sechłońska)
200 g pokrojonego w kostkę wędzonego boczku
1 pokrojona w kostkę cebula
4 pokrojone w plastry ząbki czosnku
200 g pokrojonych w kostkę pomidorów bez skóry
200 ml miodu pitnego
sól, kminek, ziele angielskie, grubo mielony czarny pieprz,
liść laurowy, papryka wędzona do smaku

Wykonanie:

Umyte i osuszone żeberka pokroić na małe porcje i obsmażyć na oleju rzepakowym na złoty kolor. Kapustę, suszone grzyby i śliwki, zagotować z liściem laurowym i ziele angielskim, dodać żeberka i dusić na wolnym ogniu. Boczek obsmażyć z cebulą, czosnkiem i przyprawami, dodać do kapusty. Gdy żeberka będą miękkie, dodać pomidory, wlać miód pitny i całość doprawić do smaku. Tak przygotowany, aromatyczny bigos podawać z gotowanymi ziemniakami lub ciemnym pieczywem.

Specjalnie dla Śliwkowego Szlaku
Robert Sowa – Mistrz Kulinarny
(www.sowarobert.pl)



PRZYSTAWKI I SOSY

Pasztet ze śliwkami

Składniki:

2 kg łopatki wieprzowej
2 kg mięsa wołowego
½ kg podgardla wieprzowego
½ kg boczku
½ wątroby wieprzowej
4 cebule
10 jaj
20 dag suszonych śliwek
1 łyżeczka zmielonej gałki muskatołowej
bułka tarta, pieprz, sól

Wykonanie:

Mięso ugotować, wątrobkę lekko podsmażyć,
wszystko zmielić 3 razy.
Dodać żółtka, pokrojone śliwki i przyprawić.
Ubić pianę i lekko zmieszać.
Przełożyć do foremek i piec w temp. 160°C-180°C
przez ok. 40 -50 min.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Urszula Kamińska
Połom Mały (Gmina Iwkowa)



Naleśnikowe rożki ze śliwkami

Składniki:

20 dag mąki
1,5 – 2 szklanki mleka
1 opakowanie cukru waniliowego
2 żółtka
2 jaja
sól
olej do smażenia

Na masę jogurtową:

½ l tłustego mleka
4 żółtka
2 duże jaja
1 opakowanie cukru waniliowego
15 dag cukru pudru

Do zapiekania:

masło do formy
1 kg śliwek
cukier puder

Wykonanie:

Mąkę przesiać, wymieszać z mlekiem, cukrem waniliowym, żółtkami i jajkami, dodać szczyptę soli i utrzeć na gładką masę, odstawić na kilka minut (masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany, jeśli jest za gęsta, dolać mleka, jeśli za rzadka – dosypać mąki). Na patelni rozgrzać olej, usmażyć 8 naleśników, ostudzić. Zamiast natłuszczać patelnię, można olej dodać do ciasta. Na masę jogurtową





*utrzeć mleko z żółtkami i jajkami, cukrem i cukrem waniliowym.
Śliwki dokładnie umyć, przeciąć na połowę, wyjąć pestki, pokroić na ćwiartki.
Każdy naleśnik rozłożyć, ułożyć na nim cząstki śliwek, zwinąć ciasto jak roladę
i ostrym nożem pokroić na skośne kawałki jednakowej wielkości. Dużą formę
posmarować tłuszczem, ułożyć na niej kawałki naleśników, polać jogurtową masą.
Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C, wstawić blachę, piec 15-20 minut,
wyjąć z piekarnika, przestudzić lekko, ciepłe posypać cukrem pudrem.*



Śliwkowy Konkurs Kulinary

Maria Bereta

Lipnica Dolna (Gmina Lipnica Murowana)

Śliwki w boczku

Składniki:

*suszone śliwki węgierki
wędzony boczek w cienkich plasterkach*



Wykonanie:

*Śliwki pokroić na pół i wypestkować, owinąć boczkiem i przebić wykałaczką.
Piec w piekarniku w temperaturze 180°C, aż boczek będzie lekko chrupiący.*



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Barbara Jakóbczyk
Tymowa (Gmina Czehów)*

Kasza jaglana ze śliwkami

Składniki:

25 dag kaszy jaglanej
2 żółtka
20 dag suszonych śliwek
3-4 dag masła
10 dag cukru
½ szklanki śmietany
cukier waniliowy
sól



Wykonanie:

Śliwki opłukać i namoczyć w przegotowanej wodzie. Namoczone śliwki wypestkować. Kaszę sparzyć wrzątkiem, włożyć do rondla, zalać wrzącą wodą, dodać masło, sól, łyżeczkę cukru do smaku. Kaszę ugotować na sypko. Żółtka jaj utrzeć z 2 łyżeczkami cukru i wymieszać z letnią kaszą. Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, wypełnić kaszą i śliwkami na przemian. Całość zapiec w piekarniku. Podawać na ciepło polewając śmietaną z cukrem.



Śliwkowy Konkurs Kulinaryny
Katarzyna Zelek
Iwkowa (Gmina Iwkowa)

Naleśniki z powidłami

Składniki:

Ciasto:

1,5 szklanki mąki pszennej
1 szklanka mleka
1 szklanka wody mineralnej gazowanej
2 łyżki oleju
5 jaj
sól

Powidła śliwkowe:

5 kg świeżych śliwek węgierskich
1 kg cukru

Wykonanie:

Powidła śliwkowe: Śliwki wypłukać, pozbawić pestek, zmielić w maszynce o gęstych oczkach. Zmielone śliwki smażyć na niewielkim ogniu do uzyskania gęstej i ciemnej konsystencji. Gorące powidło przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i postawić do góry dnem. Ciasto: Mleko z olejem zmiksować, stopniowo dodawać przesianą mąkę następnie wbijać po jednym jajku. Smażyć najlepiej na patelni nie przywierającej. Przekładać powidłem ze śliwek.



Śliwkowy Konkurs Kulinaryny
Bożena Rosiek
Rożnów (Gmina Gródek nad Dunajcem)



Kartacze

Składniki:

2 kg surowych obranych ziemniaków
0,5 kg gotowanych ziemniaków
1-2 jaja
mąka z wody po utarciu ziemniaków
1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej lub zwykłej
sól

Farsz:

3 szklanki kiszonej kapusty
1 cebula
15 dag drobno posiekanego boczku
sól i pieprz
garść wędzonych śliwek
Kapustę ugotować do miękkości (ok. 0,5 godziny),
jeśli jest zbyt kwaśna przepłukać.
Usmażyć na oleju cebulę i boczek. Dodać pokrojone śliwki.





Wykonanie:

Ziemniaki surowe zetrzeć drobno na tarce, wycisnąć za pomocą kilkakrotnie złożonej gazy. Gotowane ziemniaki wycisnąć przez praskę lub dokładnie rozgnieść jak piure, potem dodać resztę składników i wymieszać. Z powstałego ciasta robić kulki w środek wkładając przygotowany farsz. Kartacze ugotować, polać tłuszczem i skwarkami.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Zofia Wojakiewicz
Czchów (Gmina Czchów)*

Garus – jak za dawnych lat ...

Składniki:

30 dag śliwek
3 łyżki cukru
rodzynki
woda



Wykonanie:

Umyte owoce ugotować do miękkości w tej samej wodzie, w której się moczyły wraz z rodzynekami. Wody powinno być tyle, żeby owoce były przykryte. Miękkie owoce przetrzeć przez sito lub zmiksować blenderem. Podawać np. z ziemniakami.



Śliwkowy Konkurs Kulinary
Wanda Joniec
Tęgoborze (Gmina Łososina Dolna)

Sos śliwkowy do kurczaka

Składniki:

40 śliwek bez pestek
1,5 łyżki oliwy z oliwek
1 mała cebula
pół łyżki mielonego imbiru
łyżeczka mielonego pieprzu
2 łyżki sosu sojowego
5 łyżek likieru wiśniowego
pół łyżki miodu
świeżo wyciśnięty sok
z cytryny lub limonki



Wykonanie:

Cebulę obrać i drobno posiekać. Następnie wrzucić ją na patelnię na rozgrzany tłuszcz, aby ją zeszklić. Dodać do niej imbir i pieprz, chwilę smażyć. Wrzucić na patelnię rozdrobnione na małe kawałki śliwki, dodać sos sojowy, likier i miód. Całość zagotować. Mieszać, trzymając patelnię na małym ogniu. Następnie patelnię przykryć i dusić zawartość, aż śliwki się rozgotują. Po zdjęciu sosu z ognia doprawić go do smaku sokiem z limonki. Mięso polewać sosem bezpośrednio przed podaniem.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Alicja Szot
Iwłkowa (Gmina Iwłkowa)



DANIA GŁÓWNE

Pstrąg zapiekany w cieście francuskim z suską sechlońską i oscypkiem

Składniki:

*pstrąg
ciasto francuskie
oscypek
suska sechlońska*



Wykonanie:

Pstrąga filetujemy i obsmażamy na patelni, suski pestkujemy. Z ciasta wykrawamy prostokąt 20cm na 10cm. Na jednej stronie ciasta układamy warstwowo pstrąga, śliwy i oscypek. Następnie ciasto zakładamy i zaklejamy jak pieroga. Pieczemy w piekarniku przez 15 min w temperaturze 220°C.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Paweł Rosiek
Laskowa (Gmina Laskowa)*

Roladki drobiowe z suszoną śliwką

Składniki:

*1 podwójny filet z kurczaka
ok. 10 suszonych śliwek
ogórki kiszone
kawałek papryki
20 dag kielbasy
przyprawa delikat*



Wykonanie:

Pierś z kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na 8 części i lekko rozbić. Pokroić w paseczki ogórki, kielbasę, śliwki, paprykę i nałożyć na mięso. Mięso zwinąć w rulony. Roladki podsmażyć na rozgrzanym oleju i podlać wodą, dusić aż będą miękkie.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Elżbieta Hajduk
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)*

Schab ze śliwkami w glazurze jabłkowej

Składniki:

1,2 kg schabu
2 łyżki masła
20 dag suszonych śliwek bez pestek
sól
pieprz
100 ml wina
1 szklanka musu z jabłek



Wykonanie:

Mięso natrzeć solą i pieprzem, odstawić. Wąskim nożem zrobić w mięsie otwory, włożyć śliwki, obsmażyć na maśle. Przełożyć mięso do żaroodpornego naczynia lub na blachę, polać tłuszczem ze smażenia, podlać winem lub wodą, naczynie przykryć, piec 70 min w 180°C. Wierzch mięsa posmarować warstwą jabłkowego musu, piec jeszcze ok. 20 min bez przykrycia, aż z musu utworzy się skórka.



Śliwkowy Konkurs Kulinaryny
Olga Kowalczyk
Lipnica Dolna (Gmina Lipnica Murowana)

Udka nadziewane śliwkami

Składniki:

6 udek z kurczaka
20 dag suszonych śliwek
przyprawa do kurczaka
oliwa (wino)
sól
pieprz

Wykonanie:

Udka wymyć, oczyścić, wyciąć kostki i doprawić. Miejsca po usuniętych kostkach wypełnić śliwkami, uformować pierwotny kształt udka. Spiąć wykałaczką lub zszyć. Ułożyć udka na blaszce. Podlać oliwą lub winem, piec w temperaturze 180°C. Podczas pieczenia podlewać mięso powstałym sosem. Do upieczonych udek można przygotować dowolny sos. Udka podawać z ziemniakami.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Jadwiga Jarzmik
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)

Schab ze śliwką w sosie kurkowym

Składniki:

*schab bez kości
przyprawy: sól, pieprz, czosnek,
liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, cebula,
olej
bulion warzywny
suszone śliwki*

Na sos:

*kurki
masło
śmietana
sól, pieprz
natka pietruszki
cebula*

Wykonanie:

Schab umyć i osuszyć. Długim nożem naciąć otwór w środku, włożyć do niego śliwki. Mięso natrzeć przyprawami, polać olejem i odstawić na kilka godz. do lodówki. Następnie obsmażyć mięso ze wszystkich stron, włożyć do rękawa do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piec około 1,5-2 godz.



Kurki dokładnie umyć. Na patelni rozgrzać masło i trochę oleju, podsmażyć na nim cebulę dodać kurki i trochę bulionu warzywnego, dodać sól pieprz do smaku, natkę pietruszki i śmietanę. Gotować chwilę.



*Śliwkowy Konkurs Kulinaryny
Małgorzata Bazela
Rożnów (Gmina Gródek nad Dunajcem)*

Ryż z warzywami, mięsem i suszoną śliwką

Składniki:

20 dag ryżu
1 młoda cukinia
4 marchewki
1 czerwona papryka
15 śliwek suszonych
30 dag mięsa mielonego
1 mała cebula
przyprawa delikat

Wykonanie:

Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu. Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i mięso. Dodać cukinię, marchewkę, paprykę i suszone śliwki (wszystko pokrojone w kosteczkę). Dusić na patelni, aż wszystko będzie miękkie. Na końcu dodać ryż i przyprawy. Wszystko zapiec w piekarniku.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Teresa Kocoń
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)

Żeberka ze śliwką

Składniki:

1 kg żeberek
1 torebka przyprawy do żeberek
10 łyżek ketchupu pikantnego
3 łyżki powidła śliwkowego
½ kg suszonych śliw



Wykonanie:

Przyprawę rozmieszać z ketchupem i powidłem śliwkowym. Żeberka natrzeć przyprawą i dodać do nich połowę śliw. Piec ok. 45 min. w rękawie do pieczenia. Następnie rękaw rozciąć dołożyć resztę śliw i piec jeszcze 15 min., aby żeberka były chrupiące.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Renata Olchawa
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)

Pierogi z suszonymi śliwkami

Składniki:

*0,5 kg mąki pszennej
1-2 jaja
1-2 łyżki tłuszczu
gorąca woda do zarobienia ciasta
sól
0,5 kg suszonych śliwek
cukier lub miód
masło*

Wykonanie:

Wyrobić ciasto na pierogi. Mąkę przesiać na stolnicę, w środku zrobić zagłębienie, w które wbić jajko i dodać sól. Stopniowo dolewać wody. Ciasto zagnieść i wyrobić na gładko. Suszone śliwy namoczyć w ciepłej wodzie, następnie wodę odlać. Przygotować syrop z cukru lub miodu i namoczyć w nim śliwy. Ciasto rozwałkować, pokroić na kwadraty. Na każdy kawałek





*ciasta nałożyć śliwkę, każdy kawałek ciasta złożyć na pół i dokładnie
skleić brzegi pieroga. Pierogi wrzucać partiami na wrzącą,
osoloną wodę, gotować 3-5 minut.
Podawać z roztopionym masłem i cukrem.*



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Dorota Nowak
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)*



Tort śliwkowy

Składniki:

Biskopt:

4 jaja całe
4 łyżki wody (mineralnej)
1 szklanka cukru
pół małego proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy
12 dag mąki ziemniaczanej
14 dag mąki pszennej (jeżeli chcemy tort
ciemny to odebrać łyżkę mąki
ziemniaczanej dodać kakao do wagi)

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i kakao. Jajka, cukier i wodę dodać do większego garnka. Ubijać trzepaczką na brzegu kuchenki. Ubijać tak długo, aż masy przybędzie i będzie bardzo puszysta. Zdjąć z kuchenki i ubijać do wychłodzenia. Dodawać mąkę, potem wymieszać i włożyć do formy. Piec na złoty kolor, ok. 40 min.

Krem:

4 żółtka
8 łyżek cukru
50 ml mleka
15 dag masła
100 ml wódki
1 łyżeczka żelatyny

Żelatynę zalać gorącym mlekiem i dokładnie wymieszać. Żółtka utrzeć z cukrem w kąpieli wodnej na jasny krem. Masło utrzeć na gładką masę i dodawać po jednej łyżce kremu jajecznego. Małymi porcjami dodawać wódkę, a na koniec wlać rozpuszczoną żelatynę. Krem wstawić do lodówki, aby nieco stężał.





Polewa:

20 dag czekolady gorzkiej

4 łyżki masła (6 dag)

5 łyżek mleka

Czekoladę rozpuścić z mlekiem w kąpieli wodnej, dodać masło i dokładnie wymieszać.

Wykonanie:

Biszkopt przekroić na pół. Pierwszą część nasączyć alkoholem, wyłożyć połowę kremu. Przykryć drugą połową biszkoptu i również ją nasączyć alkoholem, nałożyć pozostały krem. Ułożyć śliwki (3 garście świeżych śliwek) według uznania i połączyć wystudzoną polewą czekoladową. Tort trzymać w lodówce.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny

Joanna Szczepańska

Iwkowa (Gmina Iwkowa)

Śliwkowy placek

Składniki:

Biskopt:

6 jaj
6 łyżek cukru
6 łyżek mąki zwykłej
płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

1 szklanka mleka
3 łyżki cukru
kostka masła
2 całe jajka
1 łyżka mąki zwykłej
0,5 kg śliwek suszonych

Polewa:

2 czekolady
3 łyżki mleka

Wykonanie:

Przygotować biskopt: białka z 6 jajek ubić na sztywną pianę, dodać 6 łyżek cukru. Następnie dodać żółtka i wymieszać. Wsypać 6 łyżek mąki zwykłej oraz płaską łyżeczkę proszku do pieczenia. Delikatnie wymieszać na jednolitą masę, piec w rozgrzanym piekarniku ok. 15-20 minut. Do pół szklanki mleka dodać: 2 żółtka, 3 łyżki cukru i łyżkę mąki zwykłej, wszystko wymieszać.



Pozostałe mleko zagotować, na gotujące się mleko wlać wymieszane składniki, gotować chwilę na małym ogniu ciągle mieszając. Ugotowany i ostudzony budyń utrzeć z kostką masła. Tak przygotowaną masę wyłożyć na biszkopt. Śliwki namoczyć na noc w alkoholu. Odsączone śliwki ułożyć na masę. Czekolady rozpuścić z 3 łyżkami mleka, przestudzoną polewę wylać na śliwki.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Teresa Rapala
Jurków (Gmina Czchów)*

Krucze ze śliwką i bezą

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki
1 kostka margaryny
½ szklanki cukru
1 łyżka proszku do pieczenia
1 jajko całe + 4 żółtka
1 kg śliwek suszonych
½ szklanki cukru

Beza:

4 białka
1 szklanka cukru

Wykonanie:

Śliwki wypestkować i uprażyć z ½ szklanki cukru.
Ciasto wyrobić, wyłożyć na blachę.
Na ciasto rozłożyć śliwki. 4 białka ubić z 1 szklanką cukru.
Wylać pianę na śliwki i wszystko piec ok. 45-50 minut.



Śliwkowy Konkurs Kulinary
Janina Hołyst
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)

Placek śliwkowy

Składniki:

4 szklanki mąki tortowej
1 kostka margaryny
2 szklanki cukru
5-6 jaj
½ szklanki gęstej śmietany
3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
cukier waniliowy
śliwki dojrzałe

Wykonanie:

Jajka ubić z cukrem do białości. Margarynę roztopić, ostudzić i stopniowo dodawać do ubitych jajek. Następnie dodać śmietanę, mękę z proszkiem do pieczenia oraz cukier waniliowy. Ciasto wyłożyć na blaszkę. Na ciasto wyłożyć śliwki. Piec w temp. 180 °C, przez ok. 45 min. Wierzch ciasta można posypać cukrem pudrem.



Śliwkowy Konkurs Kulinaryny

Maria Filipek

Czchów (Gmina Czchów)

Placek pokoleniowy ze śliwkami

Składniki na 16 porcji:

250 g masła lub margaryny
150 g cukru
opakowanie cukru waniliowego
opakowanie proszku do pieczenia
sól
6 jaj
500 g mąki
125 ml gęstej śmietany

Nadzienie:

1,5 kg węgielek
750 g mirabelek
łyżeczka soku z cytryny
70 g cukru
½ łyżeczki cynamonu

Wykonanie:

Tłuszcz utrzeć z 150 g cukru, cukrem waniliowym i szczyptą soli na puszystą masę. Z 2 jaj oddzielić białka od żółtek, białka schłodzić. 4 jaja i 2 żółtka dodać do puszystej masy i dokładnie wymieszać, następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz śmietaną. Ciasto wyłożyć na blachę. Piekarnik rozgrzać do 200°C. Śliwki opłukać i wypestkować, węgielki przekroić na pół.





Owoce wyłożyć na ciasto, lekko docisnąć. Ciasto piec ok. 25 minut. Schłodzone białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i sokiem z cytryny. Powoli wsypać cukier wymieszany z cynamonem i delikatnie wymieszać. Pianę przełożyć do szprycy i wycisnąć kratkę na gorące ciasto. Placek piec jeszcze 10 minut.



*Śliwkowy Konkurs Kulinary
Stanisława Mucha
Lipnica Dolna (Gmina Lipnica Murowana)*

Ciasto śliwkowe według francuskiej receptury

Składniki:

Ciasto:

6 jaj
1 szklanka cukru
1,5 szklanki mąki
9 łyżek oleju
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka octu

Masa:

500 g nutelli
200 g masła
śliwki:
ok. 500 g świeżych śliwek bez pestek
150-200 ml wódki
5 łyżek wody
0,5 szklanki cukru
cytryna

Polewa:

1/3 kostki masła
1/2 szklanki cukru
1 łyżka kakao z czubkiem
2 łyżki wody





Wykonanie:

Śliwki pokrojone w połówki zagotować w syropie z wody i cukru przez około 2 minuty, odstawić do wystygnięcia. Zalać całość wódką. Pozostawić pod przykryciem kilka godzin.

Ciasto upiec na dużej blaszce. W tym celu ubić białka z cukrem, dodać żółtka zmieszane z proszkiem do pieczenia i octem. Na koniec dodawać na przemian mąkę i olej. Upieczone ciasto ostudzić i przekroić na dwie części. Śliwki odsączyć na sitku, a nutellę wymieszać z miękkim masłem dodając kilka łyżek syropu ze śliwek. Przygotować poncz do nasączenia ciasta: do reszty syropu ze śliwek dodać sok z cytryny (według uznania do smaku). Nasączyć ciasto. Jedną część ciasta posmarować połówką kremu z nutelli, przykryć drugą częścią ciasta i pozostałym kremem. Na wierzchu ułożyć śliwki. Przygotować polewę rozpuszczając wszystkie składniki na małym ogniu. Polać ciasto nierównomiernie polewą. Dobrze schłodzić w lodówce.



Śliwkowy Konkurs Kulinary

Paulina Szot

Iwkowa (Gmina Iwkowa)

Sernik z suszonymi śliwkami

Składniki:

Ciasto:

10 dag margaryny
10 dag cukru pudru
15 dag mąki pszennej
6 żółtek
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

1 i ¼ kg sera białego
10 jaj
35-40 dag cukru
1 i ½ torebki budyniu waniliowego
30 dag margaryny
20-25 dag suszonych śliwek

Piana:

6 białek
1 szklanka cukru pudru

Wykonanie:

Ciasto: Margarynę utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Masa serowa: Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo żółtka, następnie ser wymieszany z budyniem. Białka ubić wymieszać delikatnie z serem, dodać pokrojone w ćwiartki śliwki.





Piana: białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier. Ciasto wylać do formy, na ciasto rozprowadzić masę serową. Piec ok. 1 godz. w temperaturze 180°C. Pod koniec pieczenia, na wierzch ciasta rozprowadzić pianę. Zapiec ponownie w piekarniku.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Marzena Zelek
Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)*

Kruche ze śliwką

Składniki:

Ciasto:

2 szklanki mąki
½ szklanki cukru pudru
½ łyżeczki proszku do pieczenia
200 g zimnego masła
2 żółtka
skórka otarta z ½ cytryny (opcjonalnie)
śliwki węgierki
2 białka

Kruszonka:

¾ szklanki mąki
⅔ szklanki cukru pudru
16 g cukru waniliowego
70 g masła

Wykonanie:

Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać masło pokrojone w wiórki, skórkę oraz żółtka, zagnieść szybko ciasto. Zawinąć w folię i wstawić do lodówki na godzinę. Schłodzone ciasto rozwałkować, wyłożyć dno i boki niedużej formy. Piec ok. 12-15 minut w temp. 180°C. Połówki śliwek ułożyć na cieście.





Masło roztopić. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i waniliowym, zalać ciepłym masłem i rozetrzeć palcami na grudki. Posypać nimi wierzch śliwek. Białka ubić na sztywną pianę, wyłożyć na wierzch ciasta. Piec jeszcze 30 minut. Wierzch ciasta posypać migdałami.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Maria Pacholarz
Tęgoborze (Gmina Łososina Dolna)*

Tort śliwkowo-wiśniowy

Składniki:

Biskopt:

8 jaj + 1 ½ szklanki cukru
2 szklanki mąki
½ szklanki mąki ziemniaczanej
2 łyżko kakao
½ proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy

Masa:

4 kostki masła
5 jaj
1 szklanka cukru
1 nutella
½ kg śliwek suszonych
150 ml spirytusu

Masa śmietanowa z wiśniami:

1 szklanka wiśni
1 śmietana 30%
3 łyżeczki żelatyny (rozpuścić w ½ szklanki wody)

Masa śmietanowa z wiśniami:

1 szklanka wiśni
1 śmietana 30%
3 łyżeczki żelatyny (rozpuścić w ½ szklanki wody)





Wykonanie:

Biszkopt: jajka ubić z cukrem połączyć z mąką, kakao i proszkiem do pieczenia. Biszkopt upiec na dwóch tortownicach i przekroić na 4-5 części. Masa: jajka i cukier ubić na parze, wystudzić. Śliwki suszone gotować w wodzie dodając 2 łyżki cukru, po ugotowaniu wodę odlać, a śliwki zamoczyć w spirytusie (100 ml). Wodę wykorzystać dodając wódki do pączkowania biszkoptów, 4 masła utrzeć dodając ubite wystudzone jajka, nutellę, śliwki i spirytus (50 ml). Masa śmietanowa z wiśniami: Śmietanę ubić dodając 2 łyżki cukru pudru, rozpuszczoną żelatynę, na końcu wymieszać z wiśniami. Przełożenie tortu: biszkopt masa śliwkowa – biszkopt masa śliwkowa – biszkopt masa śmietanowa z wiśniami – biszkopt masa śliwkowa biszkopt. Cały tort obłożyć masą i ustroić.



*Śliwkowy Konkurs Kulinaryny
Zofia Pajor
Iwkowa (Gmina Iwkowa)*



PRZETWORY

Śliwki w cukrze

Składniki:

*3 kg śliwek węgerek
cukier*



Wykonanie:

Śliwki umyć, osuszyć, wypestkować. Ułożyć w wyparzonych słoikach, zasypać cukrem (5-6 łyżek cukru na słoik). Słoiki pasteryzować około 20 minut, po wyjęciu ustawić do góry dnem i przestudzić. Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu. Śliwki dodawać do ciast, tortów, deserów.



*Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Agata Krakowska
Złota (Gmina Czehów)*

Krem śliwkowo – czekoladowy

Składniki:

2,5 kg świeżych śliwek
2 opakowania cukru waniliowego
3 gorzkie czekolady



Wykonanie:

Śliwki bez pestek włożyć do garnka, dodać cukier i zagotować. Następnie zmiksować, smażyć na wolnym ogniu 2 godziny często mieszając. Dołożyć cukru waniliowego i kawałki czekolady i smażyć jeszcze 20 minut, ciągle mieszając. Gorący krem wlewać do słoików, słoiki odwrócić do góry dnem. Nie pasteryzować.



Śliwkowy konkurs kulinarny
Józefa Salamon
Tęgoborze (Gmina Łososina Dolna)

Nalewka ze śliw

Składniki:

1 kg wypestkowanych śliw (np. damaszek)

½ kg cukru

1 litr spirytusu



Wykonanie:

Wypestkowane śliwy zasypać cukrem i zalać spirytusem.

Odstawić na 6 tygodni, co jakiś czas wstrząsając.

Po tym czasie zlać zawartość.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny

Maria Waligóra

Michalczowa (Gmina Łososina Dolna)

Powidła śliwkowo-gruszkowe

Składniki:

2 kg śliwek
1 kg gruszek
20 dag cukru

Wykonanie:

Śliwki wypestkować, gruszki obrać i wydrążyć środki. Gruszki i śliwki smażyć w garczku do zgęstnienia. Pod koniec smażenia dodać cukier. Powidło przełożyć do słoików i pasteryzować.



Śliwkowy Konkurs Kulinarny
Stanisława Szot
Iwkowa (Gmina Iwkowa)

INDEKS WEDŁUG RODZAJU POTRAW

Przystawki i sosy:

	str. 8
<i>Pasztet ze śliwkami</i>	str. 10
<i>Naleśnikowe rożki ze śliwkami</i>	str. 12
<i>Śliwki w boczku</i>	str. 14
<i>Kasza jaglana ze śliwkami</i>	str. 15
<i>Naleśniki z powidłami</i>	str. 16
<i>Kartacze</i>	str. 18
<i>Garus</i>	str. 20
<i>Sos śliwkowy do kurczaka</i>	str. 21

Dania główne:

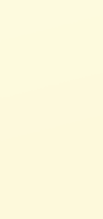
	str. 22
<i>Pstrąg zapiekany w cieście francuskim z suską sechlońską i oscypkiem</i>	str. 24
<i>Roladki drobiowe z suszoną śliwką</i>	str. 25
<i>Schab ze śliwkami w glazurze jabłkowej</i>	str. 26
<i>Udka nadziewane śliwkami</i>	str. 27
<i>Schab ze śliwką w sosie kurkowym</i>	str. 28
<i>Ryż z warzywami, mięsem i suszoną śliwką</i>	str. 30
<i>Żeberka ze śliwką</i>	str. 31
<i>Pierogi z suszonymi śliwkami</i>	str. 32

Ciasta:

	str. 34
<i>Tort śliwkowy</i>	str. 36
<i>Śliwkowy placek</i>	str. 38
<i>Krucze ze śliwką i bezą</i>	str. 40
<i>Placek śliwkowy</i>	str. 41
<i>Placek pokoleniowy ze śliwkami</i>	str. 42
<i>Ciasto śliwkowe według francuskiej receptury</i>	str. 44
<i>Sernik z suszonymi śliwkami</i>	str. 46
<i>Krucze ze śliwką</i>	str. 48
<i>Tort śliwkowo-wiśniowy</i>	str. 50

Przetwory:

	str. 52
<i>Śliwki w cukrze</i>	str. 54
<i>Krem śliwkowo – czekoladowy</i>	str. 55
<i>Nalewka ze śliw</i>	str. 56
<i>Powidła śliwkowo – gruszkowe</i>	str. 57



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju
Obszarów Wiejskich



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku” i współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach
działania Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja PROW na lata 2007-2013.
Instytucja zarządzająca PROW na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.