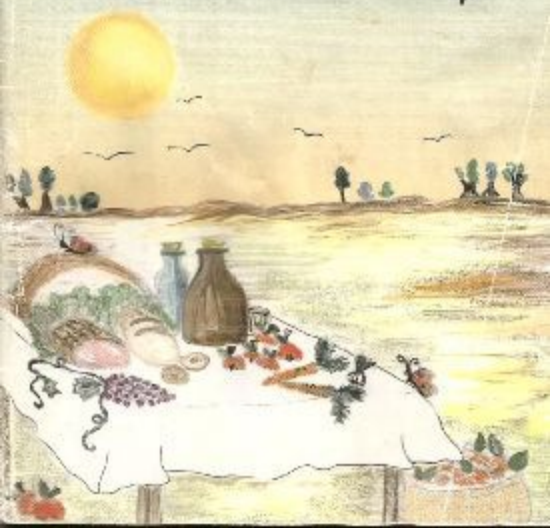




Polska

Wędrowniki  
kulinarne  
po Ziemi  
Sochaczewskiej



## Wstęp

**K**ulinarne specjały są doskonałym ambasadorem regionów, gmin czy miejscowości. Promocja potraw, nalewek, przetworów jest często jednoznaczna z promocją regionu. Wystarczy wspomnieć tylko trunek z Łącka, sękacz z Podlasia, czy pierniki z Torunia. Badania Instytutu Turystyki potwierdzają fakt, że pierwszy kontakt turysty z regionem odbywa się przez kuchnię, a duża część wrażeń z podróży, to wspomnienia dotyczące miejscowych specjałów.

Dziedzictwo kulinarne jest istotnym elementem kultury nie tylko narodów czy dużych regionów, ale także naszych małych ojczyzn. Wszak potrawy, które znajdowały się na stołach, świadczyły nie tylko o majątności, ale przede wszystkim o kulturze rolniczej obszaru, obyczajach, życiu towarzyskim. Przy stole czczono święta religijne, uświetniano doniosłe domowe uroczystości, wreszcie rozprawiano o polityce. Stół jednoczył wszystkich domowników - i tych w ziemiańskich dworach, i tych w chłopskich chatach.

Autorzy „Wędrówek kulinarnych po Ziemi Sochaczewskiej” podjęli się trudnego zadania odnalezienia, utrwalenia i ukazania kulinarnego dziedzictwa historycznego obszaru naszego regionu. Efektem pracy jest sentymentalna nieco podróż do „świata, którego obecnie już nie ma”. Odwiedzimy bowiem dwór w Bielicach książąt Korybut-Wornieckich, czując smak kawy, którą podczas podwieczorku delektował się Henryk Sienkiewicz. Trafimy do domu nowożeńców „na miłe posiedzenia, na miłe pogadanie”, odkrywając uroki obrzędów i świat potraw przyjęcia weselnego z okolic Sochaczewa.

Wyrażamy głębokie przekonanie, że zawarte w wydawnictwie informacje, a przede wszystkim przepisy kulinarne, będą doskonałym uzupełnieniem oferty turystycznej i kulturowej powiatu sochaczewskiego. Zachęcamy Państwa do wypróbowania wszystkich przepisów. Jesteśmy ciekawi przeżyć i doznań kulinarnych, a także czy udało się nam trafić przez żółtek do serc Waszych.

*Adam Lemiesz*

*Dyrektor Wydziału Promocji i Rozwoju  
Starostwa Powiatowego w Sochaczewie*

## Chlebek z marchwi

- 2 szklanki utartej surowej marchwi
- 4 szklanki mąki pszennej
- 2 jaja
- pół szklanki cukru
- płaską łyżką sody oczyszczonej
- 2 łyżki kopru
- sił

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto. Włożyć je do formy wysmarowanej tłuszczem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec, aż chleb się zmieni.

Matgorzata Freygoda  
Janina, gm. Brachów

## Ciastka ze skwarek

- 15 dag skwarek (niezrumienionych)
- 30 dag mąki
- łyżeczka sody
- 12 dag cukru pudru
- 1 łyżka wanilii (1 paczka cukru waniliowego)
- 2-3 żółtka
- 1/8 l mleka
- 3 dag smażonej skórki pomarańczowej
- 2 dag tłuszczu do formy
- 3 dag cukru pudru do posypania

Skwarki zmielić w maszynce o małych utworach. Do mąki przesianej z sodą dodać skwarki, cukier puder, wanilię, żółtka, mleko z siekana skórką pomarańczową. Zagnieść ciasto. Wálkować, wykrawać okrągłą foremką, nakłuć je i pociąć na stopy kulor. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem.

Elżbieta Trębka  
Julijopol, gm. Młodzieżowa



# Kotlety z grzybów i kaszy

- 1 szklanka kaszy jęczmiennej (pościelonej lub gotowanej)
- 3-5 suszonych grzybiów
- 1 cebula
- 1-2 jaja
- porzek natki pietruszki
- olej do smażenia
- mąka do panierowania

Kaszę ugotować na sytko. Namoczyć grzyby ugotować, bardzo drobno pokroić. Posiekać cebulę i dodać do kaszy. Wyrzucić składniki połączone, wymieszać i doprawić do smaku. Uformować mazowiecki kotletki, układać w małą, smażoną na dużej rozgrzanej oleju na nie smażoną. Podawać z ziemniakami, np. z kiszanej kapusty.

Utworzył: Broni Jarmułka Kestelowska, gm. Pińsk

# Kotlety z grzybów

- 2 kg grzybiów suszonych (można zamiast tego użyć 1,5 kg suszonych pieczarek i 0,5 kg grzybiów suszonych)
- 5 suchych jaj - mąka ziemniaczana (2 łyżki)
- 3 duże cebule - natka pietruszki suszona
- bułka tarta - olej - sól, pieprz

Grzyby utrzeć, doprawić wodą, dodać podsmarzone na oliwie cebule oraz ugotowane porzeczki suszone. Wyrzucić razem całość na młynku o drobnych oczkach. Wymieszać z 3 łyżkami bułki tartej, jajkami, mąką ziemniaczaną, dodać natkę pietruszki, sól, pieprz do smaku. Formować kotlety i smażyć na patelni.

Recepta: Bronisława  
Jolanta, gm. Włodzisław




# Mazowiecki pasztet jarzski

- 2 szklanki fasoli (może być innych odmian i kolorów)
- 1/2 szklanki porzeczki
- 1/2 szklanki kaszy jęczmiennej
- 1 szklanka płatków owsianych
- 4 cebule
- 2 marchwie
- 1 pietruszka
- 1 łyżka solen
- 3-5 łyżki czosnku
- 3-5 jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 5 dag smalcu
- porzek natki pietruszki
- majeranek, sól, pieprz do smaku

Kaszę ugotować i porzek ugotować na sytko, bardzo uścielając. Fasolę soląc ugotować, myjąc 2 godziny, następnie uścielając i wymieszać w dużej misce. Cebule, pastehac, czosnek smażony, usiekać ugotować zasmażać na tłuszczu a gotujących porzeczki i usiekać na olej. Pół kaszy zmieszać drobno uścielając, bardzo zasmażać i podprażyć olej do rozprowadzenia się smalcu. Wymieszać na patelni z kaszą, cebulą, duszą ugotowaną płatkami owsianymi, jajka oraz poniklana natka pietruszki. Przeprowadzić solą, pieprzem i majeranem. Miesz, dobitnie ugotować. Wylany do 3/4 wysobót formy wysmarowanej tłuszczem i wysypaną bułką tartą. Piec w gorącym piekarniku około godziny, aż poczeka się zamknąć.

Pasztet można podawać na gorąco, jako drugie danie z sosami z smażonych grzybków, bądź na zimno z pieczywem i smarem chlebowym.

Kazimiera Wętkowska,  
Bielska, gm. Suchowola



# Nalesniki z farszem z kaszy gryczanej

## Ciasto naleśnikowe

( przepis na 6-8 naleśników )

- 1 szklanka mąki
- 1 jajko
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody
- 1 łyżka oliwy (oleju)

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Pierwszy placek smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z niewielką ilością oliwy. Następne placki, dzięki oliwie w cieście, można smażyć bez tłuszczu.

## Farsz

- 1 szklanka kaszy gryczanej (125 g)
- 30 dag białego sera
- szklanka maślonego mleka wstępnego lub mośdanki
- 5 łyżeczek czosnek
- 1 porzek zielonej pietruszki lub koperku
- sól, pieprz i ziele do smaku
- olej

Ciasto obrać, pokroić na drobne kawałki i zamoczyć w oleju. Ser wycisnąć z 1/2 ilości maślonego mleka. Ugotować kaszę na uszko. Wyłożyć składniki wymieszane z serem i doprowadzić do smaku soli, pieprzem i dodatkowymi przyprawami (według gustu). Ugotować ciepło naleśniki smażąc je na łyżce farszem. Ruszać w oliwie lub smażąc w kąpieli. Podawać polane maślonym mlekiem i przyprawami zielonymi.

Witold Matusz  
"Mama Kucha"

# Piernik mazowiecki dojrzewający 2 tygodnie

- 60 dag maki
- 13 dag miodu
- 25 dag cukru
- 5 łyżki cukru na karmel
- 1/2 szklanki mleka
- 2 jajka
- 1/2 szklanki miodu naturalnego lub sztucznego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- przyprawa piearnikowa
- tłuszcz i bułka do formy

Tukiec zamienić na karmel, dodać miód, miodu, cukru i mniszypu; zapiec. Po ostygnięciu stopniowo dodać przesianą mąkę, jajka i przyprawę wraz z miodem z rozpuszczoną w nim sodą. Ciasto wyłożyć i przetrząść do kamiennego garnka, przykryć przykrywką, obwiązać i odstawić do lodówki na dwa tygodnie. Po tym czasie ciasto wyłożyć do formy wyłożonej tłuszczem i upieczony bułką. Piec 50-60 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Utworzyła Krystyna  
Kudy Stara  
gm. Młodzieszyn



## Sałata ze śledzi i sliwek marynowanych

- 2-3 platy śledzia
- stołeczek sliwek marynowanych
- 2-3 ogórki konserwowe
- majonez
- sól, pieprz

Śledzie i sliwki pokroić w  
paseczki, ogórki w słupki.  
Składniki pokłapać. Doprawić  
majonezem z pieprzem i solą.

Krzysztof Nade  
Jasno, gm. Młodzieszyn



## Paczki ziemniaczane

- 7 dużych ziemniaków ugotowanych  
w mundurkach
- 3 jajka
- 3 łyżki mleka
- 3 łyżki wody
- 10 dag maki ziemniaczanej
- olej do smażenia
- sól, majeranek, inne zioła do smaku

Ziemniaki zmielić, dodać mąkę i  
żółtka. Białko ubić na sztywną pianę,  
i zaparzyć je warzonym mlekiem z  
wodą, dodać do ziemniaków. Posolić,  
dodać zioła, wszystko wymieszać.  
Kłaść łyżką na mocno rozgrzany  
olej i smażyć na rumiano. Podawać  
do różnych mięs z surówkami.

Marta Lopuszyńska  
Młodzieszyn



## Zur Staropolski

- 1 kg kości schabowych wędzonych
- 0,25 dag grzybów suszonych
- 3 pietruszki, 3 cebula, 3 marchewki,  
1 główka czosnku.
- liść laurowy, zieleni angielskie, majeranek,  
sól, pieprz, 2 łyżki chrzanu
- 1/2 l zakwasu (wcześniej przygotowanego)
- 250 ml śmietany 30%

Kości schabowo wędzone, rozdrobione wareszka i namoczone wcześniej grzyby podsmażyć w garnku, zalewając 2 l zimnej wody. Gotować wywar na wolnym ogniu około 1 godziny. Następnie wywar odcedzić, dodać zakwas zuru zmieszany z chrzanem. Zagotować i doprowadzić do smaku solą, pieprzem, dodać śmietanę. Podawać z gotowanym na twardo jajkiem, kawałkami buczku lub pokrojona kiełbasa.

Placuszki Dworskie,  
Serek, gm. Tenczyn

## Zraz Staropolskie

- 1 kg wołowiny bez kości
- 2 cebula
- 5 dag grzybów suszonych
- 3 kromki chleba razowego
- 10 dag boczku wędzonego
- 2 dag masła
- 5 ogórków

Mięso pokroić w poprzek włókien, razbić na cienkie platy. Oprószyć solą i pieprzem.

Sprządać farz: cebulę pokroić w drobne kostki, podsmażyć na smalcu chleb, zeszczać na tarce baczek, a ogórek skroić w kostki. Wszystko wymieszać z masłem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na plastry natoczyć farz, zwinąć, następnie obsmażyć na gorącym tłuszczu, przelazyc do rondla, posłać wodą, poddusić do miękkości. Na koniec przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Chobotany Dworski,  
Serek, gm. Tenczyn