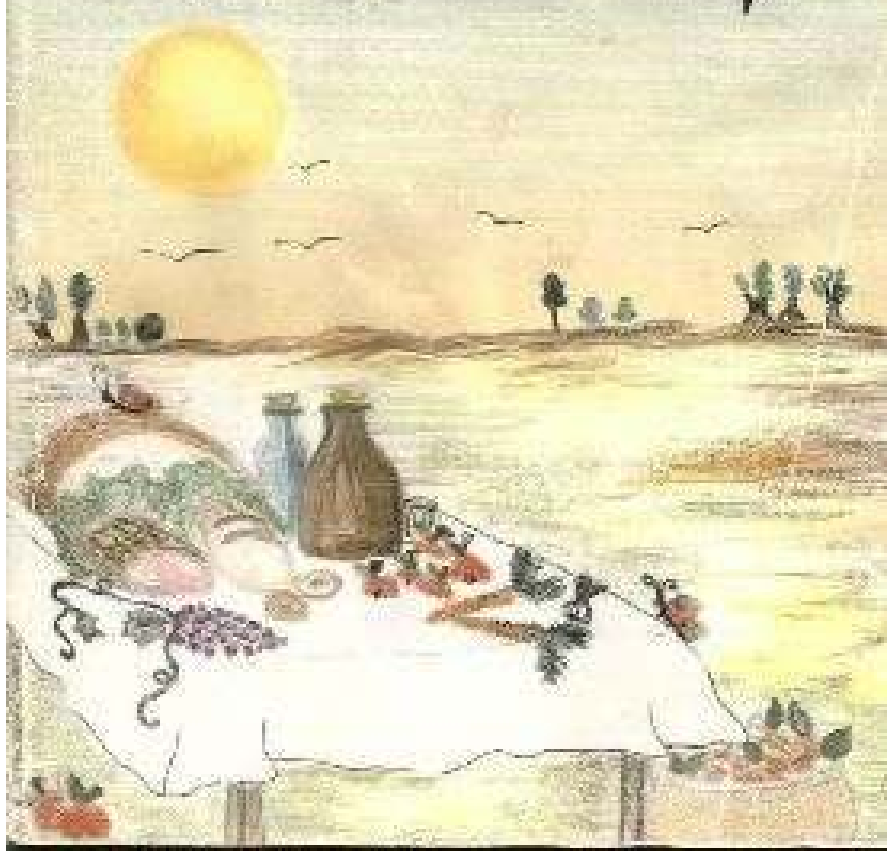


*Wędrowniki  
kulinarne  
po Ziemi  
Sochaczewskiej*



## 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 Łąka, sekacz 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. Siół 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-Warnieckich, czując smak kawy, którą podczas podwieczorku delektował się Henryk Sienkiewicz. Trafimy do domu nowożeńców „na mile posiedzenia, na mile 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 zółdek do serc Waszych.

*Adam Lemiesz*

*Dyrektor Wydziału Promocji i Rozwoju  
Starostwa Powiatowego w Sochaczewie*



- 1 kg kości schabowych wędzonych
- 0,25 dag grzybów suszonych
- 3 pietruszki, 3 cebule, 3 marchwie,
- 1 główka czosnku,
- liść laurowy, zielen angielska, majeranek,
- siel, pieprz, 2 tyki chrzanu
- 1/2 l zakwasu (wcześniej przygotowanego)
- 250 ml śmietany 30%

Kości schabowe wędzone, rozdubnione warzywa i namoczone wcześniej grzyby podsmażyć w garnku, zalając 2 l zimnej wody. Gotować ugiwar na wolnym ogniu około 1 godziny. Następnie ugiwar odcedzić, dodać zakwas zrusz zmieszany z chrzanem. Zagotować i doprowadzić do smaku solą, pieprzem, dodać śmietany. Podawać z gotowanym na twardo jajkiem, kawałkami kaczki lub pokrojonym kiełbasą.

Phabany Dworak,  
Sreki, gm. Tencza



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

Mięso pokroić w poprzek włókien, włożyć na cienkie platy. Oprószyć solą i pieprzem. Sporządzić farsz: cebule pokroić w drobna kostkę, podsmażyć na smalcu chleb, zetrzeć na tarce kaczek, a ogórek skrócić w kostkę. Wszystko wymieszać z masłem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na plasty nałożyć farsz, zwinać, następnie obsmażyć na gorącym tłuszczu, przelać do rondla, podlać wodą, podduzić do miękkości. Na końcu przygotować do smaku solą i pieprzem.

Chlebany Dworak  
Sreki, gm. Tencza







## Kotlety z grzybów i kaszy

- 1 szklanka kaszy jagosianej (spęcznionej lub gępczonej)
- 3-5 suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1-2 jaj
- przeciek mięki pietruszki
- olej do smażenia
- mąka do panierowania

Kaszę ugotować na sypko. Namoczyć grzyby ugotować, kaszę drobno pokroić. Posiekać cebulę i dodać do kaszy. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać i dopracować do smaku. Uformować niewielkie kotletki, obtuszyć w mące, smażyc na drobno rozczynionym oleju na rozżarzonej. Podawać z muszkatem, np. z kiszoną kapustą.

Utworzył: Gen. Józef Kestelwicz, gm. Archiwin

## Kotlety z grzybów

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

Grzyby umyć, ugotować woda, dodać podsmarzone na oleju cebule oraz ugotowane porzeczki suszone. Wszystko razem całość na maszynę do drobnych sechach. Wymieszać z 1 jajem, bułką tartą, jajkami, mąką ziemniaczaną, dodać natkę pietruszki, sól, pieprz do smaku. Formować bułki i smażyć na paczku.

Przepis: Kuczyńska  
Zbiórka gm. Młodzież



## Mazowiecki pasztet jarzki

- 2 szklanki fasoli (można być młodych strąk i bulwarów)
- 1/2 szklanki porzeczki
- 1/2 szklanki kaszy gępczonej
- 1 szklanka płatków owsianych
- 4 cebule
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 3 łyżki soli
- 3-5 łyżki czosnku
- 3-4 jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 5 dag drożdży
- przeciek natki pietruszki
- majeranek, sól, pieprz do smaku

Kaszę ugotować i porzeczki ugotować na sypko, kaszę ugotowaną i porzeczki wstawić w wodzie, młynki 2 godziny, następnie ugotować i opłukać w letniej wodzie. Cebule, porzeczki, czosnek umyć, posiekać drobno, dodać do kaszy i porzeczki. Wstawić na ogień, dodać drożdże. Wymieszać na farsz i kaszę, dodać ugotowane płatki owsiane, jajka oraz posiekana natka pietruszki. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Młynki, drobnie ugotować. Wylęg: do 3/4 wysokości formy wysmarowanej tłuszczem i wysypaną bułką tartą. Piec w gępczym piekarniku około godziny na paczku do smaku.

Pasztet można podawać na zimno, jako danie obiadowe i sałatek i smażone z mąką ziemniaczaną.

Kazimiera Wulkanowska,  
Próbki, gm. Suchaczew







## Wielkanocny pasztecik z królika

- 1 tuza królika
- 30 dag słastego boczku
- wątróbka z królika
- 25 dag wątróbek drobiazgowych
- 1 duża cebula, 2 marchewki, 2 pietruszki,
- 4 jajka
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Podzielanego na kawałki królika, boczku, wątróbki i ziele angielskie zalać razem szklankami wrzątku i gotować pod przykryciem na małym ogniu aż mięso będzie miękkie. Pod koniec gotowania włożyć pokrojone w plasterki wątróbki, doprawić solą i pieprzem i gotować jeszcze 10 minut. Ostudzone mięso, marchewki i jedną pietruszkę, wyjąć z garnka, zmielić maszynką do mięsa 2-3 razy. Wbić jajka, wlać poł szklanki przecedzonego wywaru, dodać pieprz, sól i gałkę, i starannie mase wyrobić. Formę do pieczenia grubo wysmarować smalcem i wypełnić masą do 3/4 wysokości. Zapiec w gorącym piekarniku do chrupki, aż pasztecik się zurumieni i zacząć odstawać od szanek. Przenieść do schłodzenia. Ciepły pasztecik wyjąć z formek, pozostawić do całkowitego wystudzenia. Podawać z chrzanem lub sosem łazankowym.

Kalina Nowak  
Janów, gm. Brzeziny



## Wielkanocna szynka w ciasto

- Mięso:
- 1,5-2 kg surowej wędzonej szynki
  - marchewki, pietruszka, kawałek selera
  - 2 cebule
  - kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego, liść laurowy

- Ciasto:
- 1 kg maki
  - 50 dag smalcu
  - sól, pieprz

Szynkę moczyć kilka godzin w zimnej wodzie, przelać do garnka, dodać warzywa, przyprawę i wlać wrzątek, aby mięso zostało przykryte. Gotować na małym ogniu około półtorej godziny. Gotowaną szynkę, wystudzić w wywarze, wyjąć, dokładnie odsączyć i ostudzić. Wypłócić gęsto, niezbyt twardo ciasto z podanych składników i kilku łyżek zimnej wody. Uformować kulę, i włożyć na godzinę do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować, starannie odlepić nim szynkę, i włożyć na blasze. Nakłuć ciasto w kilku miejscach widelcem i wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika. Piec około godziny. Podawać na zimno z sosem tatarskim lub chrzanowym.

Kocena Strzyńska  
Śladow, gm. Brzeziny





## Salatka 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 połączyć. Doprawić  
majonezem z pieprzem i solą.

Krzysztof Nade  
Jasno, gm. Młodoczyce



12

## 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  
zółtka. Białka ubić na sztywną pianę  
i zaparać je wrzącym mlekiem z  
wodą, dodać do ziemniaków. Posolic,  
dodać zioła, wszystko wymieszać.  
Którą łyżką na mocno rozgrzany  
olej i smażyć na rumiano. Podawać  
do różnych mięs z surówkami.

Marta Lipczyńska  
Młodoczyce



13



## Chleb z marchwi

- 2 szklanki utartej surowej marchwi
- 4 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- pół szklanki cukru
- płaską łyżkę sody oczyszczonej
- 2 łyżki kopru
- sól

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

Matylda Freygada  
Janów, gm. Brochów



34

## Ciastka ze skwarek



- 15 dag skwarek (niezrumienionych)
- 30 dag mąki
- typeczka 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 otworach. Do mąki przesianej z sodą dodać skwarki, cukier puder, wanilię, żółtka, mleko z ciekłą skórką pomarańczową. Zagęścić ciasto. Walkować, wykrać okrągłą foremką, nakłuć je i piec na stłutej kalcie. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem.

Stanisław Tondara  
Jolupol, gm. Młodziejów



35



## Piernik mazowiecki naprzecający z cytryną

- 60 dag maki
- 13 dag miodu
- 25 dag cukru
- 1 łyżka cukru na karmel
- 1/2 szklanki miodu
- 2 jajka
- 1/2 szklanki miodu naturalnego lub sztucznego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- przeproszono pieczeniwa
- słusze i lukta do formy

Także zamoczyć na karmel, dodać miód, maki, cukier i mniszki; zapiekać. Przeproszono: przeproszono, dodano przeciana maki, jajka i przeproszono, wlać miodu z zaproszono w nim soku. Ciasto wygnieść i przetrząść do karmelowego garnka, przetrząść przeproszono, obracać i odstawić do lodówki na dwa tygodnie. Po tym czasie ciasto wylizuje do formy wyznaczonyj słusze i zaproszono lukta. Piec 50-60 minut w średniej temperaturze pieczeniwa.

Utworła: Katarzyna  
Kwiatkowska  
gm. Międzyrzecz



## Naleśniki świąteczne kawy gęstej

- Ciasto naleśnikowe  
( przepis na 6-8 naleśników )
- 1 szklanka maki
  - 1 jajko
  - 1/2 szklanki miodu
  - 1/2 szklanki wody
  - 1 łyżka oliwy (oleju)

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Pierwszy placek smaczyć najlepiej na dobrze rozgrzanej patelni z niewielką ilością oliwy. Następnie placeki, dzięki oliwie w ilości miodu, smaczyć bez tłuszczu.

- Farsz
- 1 szklanka kaszy gryczanej (125 g)
  - 3/6 dag twarogu sera
  - szklanka smutego mleka roztopionego lub mleczki
  - 5 łyżeczek cukru
  - 1 porcja zmielonej pieczeniwa lub kaperku
  - sól, pieprz i siarka do smaku
  - olej

Placeki obrot, polać na drobno krojki, i zamoczyć na oleju. Na szasz 2 1/2 szklanki smutego mleka. Ugotować kaszę na męku. Główny składniki wymieszać z serem i doprawić do smaku solą, pieprzem i siarką. Włoszami przygotować świeży farsz. Wtemczas ciepło naleśniki smaczono: najpierw farszem. Zmieszać w talerzy lub szasz w kapturze. Potem: polać smutym mlekiem i przygotować zabrać.

Utworła: Małgorzata  
Kwiatkowska





## Emblema wielkanocna

- 50 dag baranków ciuhtonych
- 1 korzeń chrzanu
- 1 łyżka nasion kminku
- 1 kieliszek czerwonego wytrawnego wina
- 1 łyżka cukru
- sól, ocet do smaku

Unypte baranki obgarnąć, upiec do miękkości w piekarniku, wystudzić, obrócić ze skórki i zetrzeć na turce. Ustawić chrzan oraz nasiona kminku sparszyć. Porzeczki wymieszać z chrzaniem i kminem. Dodać ocet, cukier i sól. Dokładnie wymieszać. Przetoczyć do stoika, szczelnie zamknąć i ustawić do lodówki. Ciwibto, podaje się do paszketu oraz różnego rodzaju pieczeń.

Kazimiera Wolska  
Baranki, gm. Sacharow



## Sos chrzanowy zagodny

- 1 średniej wielkości korzeń chrzanu
- 1/2 szklanki śmietany
- 1 jajko
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki octu winnego
- 2 łyżki cukru

Chrzan utrzeć i połączyć ze śmietaną, roztrzepanym jajkiem i resztą składników, dodać ćwierć szklanki wody. Podgrzewać na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do zagotowania. Ostudzić, przetoczyć do stoika i wystawić do lodówki. Podawać do wędlin i zimnych mięs pieczonych. Tak przygotowanego chrzanu nie można przechowywać zbyt długo.

Anna Katocha  
Przeclawice, gm. Porochów

