publikacja bezpłatna

Powiatowe Centrum Oświaty jako realizator projektu dziękuje
za pomoc w jego realizacji Gminie Kościerzyna,
a za słowo wstępne do publikacji P. Bożenie Ugowskiej,
Prezesowi Zrzeszenia Kaszubsko-Pomorskiego oddz. w Nowej Karczmie

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kaszuby od kuchni

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

KASZUBY OD KUCHNI

„Kuchnia Kaszubska oknem na świat" - pod takim tytułem zrealizowany został projekt Powiatu Kościerskiego w ramach dofinansowania z Unii Europejskiej, skierowany do 12 niepełnosprawnych uczniów Powiatowego Zespołu Szkół Nr 2 w Kościerzynie z klasy I i II uczących się w kierunku kucharza małej gastronomii i 12 uczniów Technikum o kierunku kucharz z Powiatowego Zespołu Szkół Nr 1 w Kościerzynie.

Celem projektu było umożliwienie uczniom, w ciągu 5 miesięcy, poszerzenia wiedzy, w tym praktycznej, w zakresie wykorzystania nowoczesnej infrastruktury gastronomicznej w tworzeniu potraw kuchni kaszubskiej i nabycie dodatkowych uprawnień zawodowych. Uczniowie odbyli 10 warsztatów kulinarnych kuchni kaszubskiej, przygotowując ponad 40 potraw z Listy Produktów Tradycyjnych Województwa Pomorskiego. Przygotowali potrawy na degustację i wyjechali na prezentację kuchni kaszubskiej do Gimnazjum w Wielkim Klinczu oraz na Święto Produktu Tradycyjnego do Oliwy. W celu poznania korzeni kultury kaszubskiej odwiedzili również Muzeum Kaszubski Park Etnograficzny we Wdzydzach Kiszewskich. Wszyscy uczestniczyli w szkoleniu HACCP i otrzymali dodatkowe uprawnienia. Ostatnim etapem realizacji projektu było opracowanie i druk mini książki kucharskiej „Kaszuby od Kuchni".

Partnerem projektu była Gmina Kościerzyna.

Projekt był odpowiedzią na konkurs 01/POKL/9.5/2011 Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.5. Oddolne inicjatywy edukacyjne na obszarach wiejskich. Projekt współfinansowany w kwocie 49,8 tyś. zł. ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego."

Spis treści

3..... Wstęp
4..... Bigos po kaszubsku z wiśniami
5..... Chleb swojski
6..... Cytronszpajza
7..... Czernina z kluskami lanymi
8..... Frykasy z kury z ryżem
9..... Galaretka z kwaśnego mleka
10..... Golce ze szmurowaną kapustą
11..... Grochowianki z ciasta drożdżowego
12..... Karmonada z pieczonymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty
13..... Kaszubski kuch marchewny
14..... Kiszka kaszubska
15..... Klopsiki z dorsza po kaszubsku
16..... Knedle z mięsem
17..... Kotlety kaszubskie z dorsza
18..... Drożdżówka (Młodzowi kùch)
19..... Pasztet świąteczny
20..... Pieczona Kaczka Pomorska
21..... Pierogi z truskawką kaszubską
22..... Plince kaszubskie
23..... Polewka z ryb po kaszubsku
24..... Racuchy drożdżowe
25..... Rogaliki z owocami
26..... Rolada wieprzowa nadziewana mięsem mielonym
27..... Sałatka śledziowa
28..... Sernik z ziemniakami
29..... Smalec ze skwarkami
30..... Sztepka ze śledziem solonym z pulkami
31..... Śledź po kaszubsku
32..... Śledź opiekany w zalewie octowej
33..... Tort gdański
34..... Wafle z bitą śmietaną i truskawkami
35..... Wieprzowina w wekach
36..... Zupa Brzadowa
37 ..... Zupa Dziadowska
38 ..... Zupa kaszubska
39 ..... Zupa z żółtej brukwi
40 ..... Zylc

„Rëbôcë żëją z rib, Lesôcë z grzib”

Wiele jest sposobów na poznawanie krajów, regionów, poszczególnych miejsc. Zazwyczaj w pierwszej kolejności na myśl przychodzi wymiar turystyczny: zabytki, natura, dziedzictwo kultury materialnej i duchowej. Coraz częściej, do czego skłaniają również popularne telewizyjne programy kulinarne, poznajemy daną krainę poprzez rozsmakowanie się w niej, odejście od przyzwyczajeń kulinarnych własnego stołu i rozkoszowanie się niespodziankami zawartości talerzy o nieznanych, często abstrakcyjnych lub egzotycznych nazwach.

Przytoczone na wstępie przysłowie jest pewnego rodzaju przyczynkiem do zobrazowania Kaszub kuchnią regionalną. Należy zaznaczyć, że jest ona tak zróżnicowana, jak zróżnicowane są Kaszuby, mimo niewielkiej powierzchni. Rybołówstwo, tak morskie jak i jeziorne, wpłynęło na wielość i różnorodność dań z ryb. Przyrządzano je na wiele sposobów, smażąc, gotując, doprawiając octem, śmietaną, dodając do sałatek, a nawet jajecznicy. Ryby solone, głównie śledzie, stanowiły podstawę żywienia w piątki i w okresie Wielkiego Postu, kiedy to praktycznie nie jedzono mięsa. Sól w dawnych czasach, gdy nie znano lodówek i zamrażarek, była podstawowym środkiem konserwacji, pozwalającym na przechowywanie żywności przez długi czas.

Mięso traktowane było jako rarytas i zazwyczaj jadano je podczas niedzielnych obiadów, w czasie rodzinnych uroczystości bądź z okazji przyjazdu gości (powszechnie znane jest przysłowie, dające obraz dawnego skromnego życia ludzi: Jeżlë biédôk jé kùrã, tej abò biédôk je chòri, abò kùra bëła na zdechnienim”). Wśród mięsnych dań, największą rozmaitością wyróżniają się potrawy z drobiu: gęsi, kaczek, kur, ze słynną okrasą z gęsiny na czele. Wieprzowina i wołowina rzadko gościły na stole, Zazwyczaj świniobicie odbywało się w okresie świątecznym, z okazji dużych uroczystości, typu wesele albo przed najcięższymi pracami polowymi (żniwa, wykopki, młócka), kiedy to sąsiedzi wzajemnie pomagali sobie, a jedyną zapłatą był posiłek. Po uboju, każda cząstka zwierzęcia była wykorzystana i przerobiona: mięso solono, wędzono, gotowano lub przerabiano na kiełbasy, z podrobów przygotowywano wątrobiankę i kaszankę, a ze skóry, kości, podgardla i nóg gotowano zylc (galaretę).

Tereny leśne, a więc gospodarczo ubogie, obdarowywały bogactwem runa leśnego: grzyby, jagody, borówki, żurawiny, które całymi rodzinami zbierano, a przechowywano zazwyczaj w postaci suszonej, później również jako zaprawy w słoikach. Grzyby, mimo niewielkich wartości odżywczych, dla ich walorów zapachowych i podniebiennych, zawsze były traktowane jako przysmak, stąd też przygotowywano je ze szczególną starannością.

Podstawą ciepłych dań były zupy, najczęściej gęste i pożywne, gdyż obiady były jednodaniowe. Tu można wyróżnić pewną sezonowość, w zależności od pór roku, a co za tym idzie dostępności produktów. W okresie letnim i jesienią były to zazwyczaj zupy warzywne i owocowe, zimą - zacierki, zupy z suszonych owoców i grzybów, a także warzyw kiszonych oraz na bazie grochu i fasoli. Najtrudniejszy był okres wiosenny, gdy pokończyły się zapasy. Wówczas najczęściej na stole gościły kartoflanka na przemian z żurem.

Mimo, że kaszubska kuchnia nie jest ani wykwintna, ani skomplikowana, nie można powiedzieć, żeby była niesmaczna, a tym bardziej niewyszukana. Gospodynie na wszelkie sposoby starały się wykorzystywać dostępne im produkty, by urozmaicać proste, często skromne jedzenie.

Nie można zapomnieć, że chleb był pieczony w każdym domu, z mąki pochodzącej z wyhodowanego ziarna. Każdy gospodarz posiadał też krowę, zwaną często żywicielką. Mleko było powszechnie wykorzystywane jako składnik wielu potraw, zarówno świeże, jak i zsiadłe, śmietanę wykorzystywano do produkcji masła, a maślanka była doskonałym napojem i dodatkiem do zup.

Obecnie wszelkie kuchnie regionalne, a więc i kaszubska, z uwagi na dostępność wielu produktów, szczególnie przypraw, przechodzą swoistą metamorfozę modyfikacyjną, dba się również o estetykę podawania dań, przygotowuje piękne dekoracje, niemniej nadal ich istotę stanowią przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy, bazujące na naturalnych składnikach. Oddajmy więc głos smakom i zapachom Kaszub, rozsmakujmy się w tej krainie, a z pewnością w jej woni i barwach odnajdziemy urodę pól i łąk, dojrzewających zbóż i ziół, szumiący w lesie wiatr, połyskującą srebrzyście toń fal…

Bòże przeżegnój!

Bigos po kaszubsku z wiśniami

Składniki:
- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 kg kapusty świeżej
- 20 dag boczku wędzonego
- 50 dag wędzonej kiełbasy
- 2 cebule
- grzyby suszone
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz
- sól
- cukier
- 1 mały przecier pomidorowy
- kompot z wiśni z pestkami

Potrzebne wyposażenie:
- patelnia
- 1 garnek 3-litrowy
- 1 garnek podwójnej pojemności
- deska do krojenia
- nóż
- łyżka drewniana

Wykonanie

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć razem z pokrojoną cebulą. Kiszoną kapustę pokroić i gotować w garnku wraz z podsmażonym boczkiem i cebulą, liściem laurowym, zielem angielskim, pieprzem.
W drugim garnku podgotować do miękkości poszatkowaną kapustę świeżą z grzybami i solą do smaku. Następnie połączyć obie kapusty, dodać przecier pomidorowy, pokrojoną w szersze plasterki wędzoną kiełbasę i gotować jeszcze przez godzinę. Pozostawić do następnego dnia, następnie dodać do kapusty kompot z wiśni i gotować ponownie godzinę. Sprawdzić czy bigos jest doprawiony, jeśli nie dodać jeszcze sól, cukier czy też pieprz. Najlepszy bigos jest odgrzewany kilkakrotnie więc proponuję pozostawić go jeszcze do następnego dnia i znów podgrzewać ½ godziny.

Ważne:
Uwaga na pestki z wiśni!

Chleb swojski

Ważne:
Dla wprawionych w pieczeniu chleba! Można dodać do ciasta chlebowego w stosunku 1:4 gotowanych zmielonych ziemniaków do mąki. Należy pamiętać wtedy o stosownym zmniejszeniu ilości wody.
Jeżeli do wymieszania ciasta stosujemy robot (musi być przystosowany do ciasta chlebowego np. mikser Kitchen Aid z hakiem) musimy dodać 50 ml wody mniej.

Wykonanie

Zmieszać w misce mąki, otręby i pestki. W dzbanku z ciepłą wodą rozpuścić drożdże, sól, cukier i dodać olej. Wlać zaczyn do mąki i dokładnie wymieszać, a następnie przykryć ściereczką. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Gdy ciasto zwiększy dwukrotnie swoją objętość sklepać je, podzielić na dwie części i przełożyć do nasmarowanych olejem blaszek. Przykryć ponownie ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto „wyjdzie" ponad blaszki włożyć do piekarnika nastawionego na 180°C na 1 godzinę.
Po godzinie wyciągnąć z piekarnika, posmarować wierzch chleba wodą, wyciągnąć chleb z blaszek na ściereczkę i pozostawić do odparowania.

Składniki:
- 50 dag mąki pszennej
- 20 dag mąki żytniej
- garść otrębów
- garść pestek ze słonecznika, dyni, sezamu
- ½ kostki drożdży
- 2 łyżki oleju
- ½ litra ciepłej wody
- 1 i 1/2 łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki cukru

Potrzebne wyposażenie:
- 2 blaszki podłużne babkowe
- waga kuchenna
- miska
- dzbanek
- łyżka drewniana
- ściereczka lniana
- pędzelek

Cytronszpajza

Składniki:
- 2 jajka
- 5 dag cukru
- 1 duża cytryna
- 8 g żelatyny

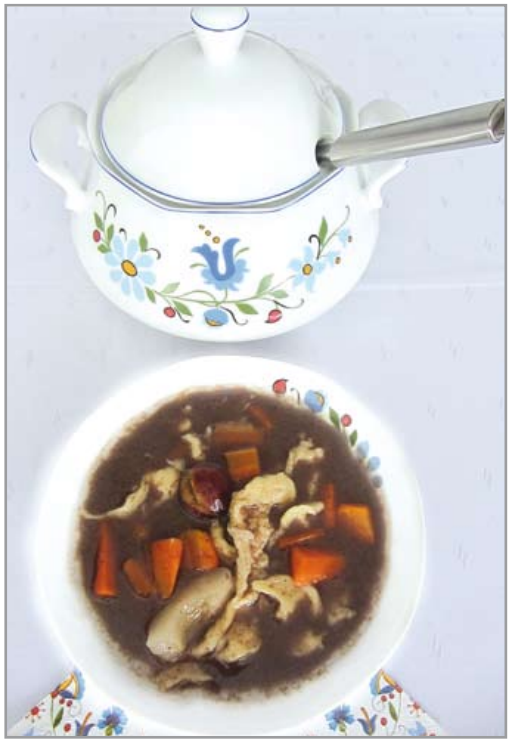
Potrzebne wyposażenie:
- mikser z końcówkami do ubijania
- miska
- szklanka 250 ml

Wykonanie

Cytrynę umyć, sparzyć, zetrzeć skórkę. Żelatynę namoczyć w ¼ szkl. zimnej wody, a gdy napęcznieje szklankę włożyć do garnuszka z wodą i podgrzewać do rozpuszczenia. Jajka sparzyć, oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, białka ubić na sztywno. Do żółtek dodać skórkę i sok z cytryny, rozpuszczoną żelatynę oraz pianę z białek i delikatnie wymieszać. Wyporcjować do salaterek, schłodzić, udekorować plasterkiem z cytryny.

Ważne:
Pamiętajmy aby ścierać z cytryny tylko żółtą część cytryny, ponieważ biała daje gorzki posmak.

Czernina z kluskami lanymi



Składniki:
- 50 dag korpusa z gęsi lub kaczki
- 150 ml krwi z gęsi lub kaczki
- 20 dag włoszczyzny (marchew, pietruszka seler, por)
- 1 czubata łyżka mąki pszennej
- 2 l. wody
- kompot z gruszek
- kompot z węgierek
- sól
- pieprz
- ocet i cukier do smaku

Kluski:
- 1 szkl. mąki pszennej
- 3 jajka
- 4 ml wody

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania zupy
- miseczka do rozrobienia masy na kluski
- nożyk do obierania warzyw
- trzepaczka
- łyżka

Wykonanie

Mięso, warzywa umyć i oczyścić. Korpus włożyć do zimnej wody, dodać ziele, liść i gotować na wolnym ogniu. Dodać włoszczyznę pokrajaną w większe cząstki. Gdy wywar będzie gotowy wyjąć korpus i włoszczyznę. Z mąki, jajek, wody i szczypty soli wymieszać ciasto na kluski lane. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Na gotujący wywar lać kluski. Korpus obrać z mięsa, a następnie dodać do zupy z marchewką, pietruszką i selerem. Krew rozmieszać dokładnie z czubatą łyżką mąki i odrobiną wody i dodać do zupy, zagotować. Dodać owoce z kompotu i soku do smaku.

Ważne:
Do zupy możemy dodać kompot z wiśni lub wcześniej podgotowane suszone śliwki.

Frykasy z kury z ryżem

Składniki:
- ½ kury rosołowej
- 20 dag włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler, por)
- 2 szklanki ryżu białego długoziarnistego (+4 szklanki wody)
- 15 dag masła
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 5 dag rodzynek
- 100 ml śmietany
- 1 cytryna
- sól, cukier do smaku

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania rosołu
- garnek do gotowania ryżu
- mały garnek do sosu
- szklanka 250 ml
- łyżka
- trzepaczka

Wykonanie
Kurę i warzywa umyć. Kurę wstawić do wrzącej, osolonej wody i gotować wolno, aby rosół nie był mętny. W połowie gotowania dodać włoszczyznę i gotować do miękkości. Doprawić solą jeśli trzeba.

Biały sos:
W garnuszku rozpuścić 10 dkg masła, dodać mąkę i wymieszać. Następnie dodać ok. 2 szklanki czystego rosołu i zagotować. Śmietankę wymieszać z żółtkami, zahartować i połączyć z sosem. Doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem (słodko-kwaśno). Na koniec dodać rodzynki.

Ryż:
Ryż odmierzyć, opłukać i zalać wrzącą wodą (2 krotna objętość ryżu). Osolić, dodać 5 dkg masła i gotować, aż ryż wchłonie wodę . Następnie wstawić garnek do piekarnika (80 stopni 10 min) lub pod pierzynę aby zmiękł. Wyporcjować danie, dekorując zieleniną, cytryną i gotowaną marchewką.

Ważne:
Smacznym dodatkiem do potrawki z kury jest agrest z kompotu, którym posypuje się potrawę.

Galaretka z kwaśnego mleka

Składniki:
- 0,5 l zsiadłego mleka
- 6 dag cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 1,5 łyżki żelatyny + 6 łyżek wody
- 25 dag truskawki kaszubskiej
- 4 łyżki cukru

Potrzebne wyposażenie:
- szklanka
- trzepaczka lub mikser
- miska do ubijania
- blender
- kompotierki

Wykonanie
Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, a następnie upłynnić w kąpieli wodnej. Mleko zsiadłe rozmieszać trzepaczką, dodać cukier i rozpuszczoną żelatynę, dokładnie rozmieszać. Galaretkę wyporcjować do kompotierek, pozostawić do zastygnięcia.
Truskawki umyć, odszypułkować. Zmiksować z cukrem. Powierzchnię polać musem z truskawek.

Golce ze szmurowaną kapustą

Składniki:

Golce:
- 1 litr wody
- 1 kg ziemniaków
- 10 dag boczku
- 200 g cebuli
- 2 łyżki mąki pszennej lub żytniej
- szczypta soli

Szmurowana kapusta:
- 1 kg kapusty kiszonej
- 2 cebule
- 30 dag boczku wędzonego
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz, sól, cukier

Potrzebne wyposażenie:
- 2 garnki
- tarka do ziemniaków
- patelnia
- stolnica
- nóż
- łyżka

Wykonanie
Golce:
Obrane ziemniaki utrzeć na tarce i wycisnąć przez płócienną szmatkę, dodać mąkę i wyrobić, potem formować podłużne kluski różnej wielkości.
Wrzucać je do wrzącej osolonej wody. Po wypłynięciu klusek, gotować tak długo aż będą miękkie.
Boczek pokroić i podsmażyć na patelni, a następnie dodać pokrojoną w kostkę cebulę.
Po ugotowaniu klusek należy oblać je stopionym boczkiem.

Szmurowana kapusta
Gotować kapustę w garnku początkowo bez przykrycia, około 10 min. Następnie kapustę przykryć i gotować do miękkości. Na patelni podsmażyć pokrojoną w drobną kostkę wędzoną słoninę lub boczek razem z cebulą. Następnie boczek i cebulę dodać do kapusty razem z przyprawami: solą, pieprzem, zielem angielskim, listkiem laurowym, i gotować do miękkości.

Ważne:
Kapustę można zagęścić zasmażką z mąki, tłuszczu wieprzowego i wody.

Grochowianki z ciasta drożdżowego

Składniki:
- 4 szkl. mąki pszennej
- ½ kostki margaryny
- ½ kostki drożdży
- 2 szkl. mleka
- 2 jajka i 1 żółtko
- 4 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- olej rzepakowy do smażenia
- cukier puder do posypania
- 1 łyżka spirytusu
- szczypta soli

Potrzebne wyposażenie:
- miska do wyrobienia ciasta
- mikser z końcówkami do ubijania
- szklanka 250 ml
- łyżka
- garnuszek
- stolnica, wałek
- nóż
- łyżka cedzakowa
- głęboka patelnia

Wykonanie
Drożdże rozkruszyć, dodać cukier wanilinowy, połowę lekko podgrzanego mleka i 3 łyżki mąki, zrobić rozczyn i odstawić do wyrośnięcia. Jajka ubić z pozostałym cukrem. Mąkę przesiać, dodać masę jajeczną, mleko, spirytus, sól i wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać tłuszcz. Ciasto zostawić do wyrośnięcia, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i uformować faworki. Jak podrosną smażyć na rozgrzanym oleju, posypać cukrem pudrem.

Ważne:
Usmażone grochowianki układamy na papierowy ręcznik aby wchłonął on pozostałość oleju.

Karmonada z pieczonymi ziemniakami i surówką z młodej kapusty

Składniki:
- 4 plastry schabu z kością
- sól, pieprz
- 4 łyżki mąki
- smalec

- 1,5 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 40 dag boczku wędzonego
- 1-2 cebule
- sól, pieprz, przyprawa do ziemniaków

- 1 młoda mała kapusta
- 2 marchewki
- koperek
- sól, pieprz, cukier do smaku
- sok z cytryny
- olej lub oliwa

Potrzebne wyposażenie:
- deska do krojenia
- tłuczek
- patelnia
- talerz
- miska do surówki
- widelec

Wykonanie

Schab lekko rozklepać - 1,5 cm, pozostawiając przylegającą kość. Przyprawić solą i pieprzem. Obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym smalcu.

Boczek (kiełbasę) pokroić w słupki. Podsmażyć na złoto na patelni na niewielkiej ilości tłuszczu. Cebulę obrać i pokroić w piórka, zeszklić na patelni. Ziemniaki obrać, pokroić w słupki, dodać do boczku. Posypać przyprawą do ziemniaków, solą i pieprzem. Patelnię przykryć, zmniejszyć gaz i powoli smażyć co jakiś czas mieszając.

Kapustę poszatkować, dodać utartą marchewkę, pokrojony koperek doprawić solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać z olejem lub oliwą.

Kaszubski kuch marchewny

Składniki:
- 4 jajka
- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka oleju kujawskiego
- 2 szklanki mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 szklanki startej na drobnych oczkach marchwi
- 10 dag orzechów włoskich
- cukier puder na lukier
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- woda

Potrzebne wyposażenie:
- mikser z końcówkami do ubijania
- wysoka miska do przygotowania ciasta
- miska do sypkich produktów
- nóż
- łyżka
- deska do krojenia
- szklanka o pojemności 250 ml
- duża tortownica

Wykonanie

Ubić białka, następnie dodać cukier i żółtka i ubić tak, by masa nie miała grudek cukru. Następnie dodać olej, mąkę zmieszaną z proszkiem, sodą i cynamonem ciągle mieszając. Do tak przygotowanej masy dodać startą marchew i pokrojone orzechy i wymieszać

Piec w okrągłej tortownicy, wysmarowanej olejem, w temperaturze ok. 180 stopni C.

Lukier przygotować z cukru pudru, soku z cytryny i gotującej wody. Musi mieć konsystencję gęstej śmietany. Po wyciągnięciu z piekarnika polukrować.

Ważne:
Aby lukier się nie kruszył należy go przygotować z dodatkiem gotującej wody.

Kiszka kaszubska

Składniki:
- 1 kg ziemniaków
- 1 szklanka kaszy gryczanej
- 3 jaja
- 25 dag słoniny wędzonej
- 2 cebule
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz, sól

Potrzebne wyposażenie:
- garnek
- szklanka 250 ml
- miska do wyrobienia masy
- płócienne woreczki
- łyżka
- łyżka cedzakowa

Wykonanie

Kaszę odmierzyć i gotować na półtwardo 10 min. w 2 szklankach osolonej wody. Ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi oczkami, odcedzić. Do masy ziemniaczano-gryczanej dodać jaja, posiekaną cebulę, pieprz, sól i dokładnie wyrobić masę, nakładać w specjalne woreczki o średnicy kiełbasy krakowskiej. Parzyć w wodzie osolonej z przyprawami około 1 godz., następnie wyjąć i zanurzyć w zimnej wodzie dla zahartowania. Przed podaniem pokroić na grube plastry i obsmażyć na stopionej słoninie, podawać z duszoną kapustą.

Klopsiki z dorsza po kaszubsku

Składniki:
- 20 dag fileta z dorsza
- 1 jajko
- mleko do namoczenia bułki
- pół czerstwej bułki
- 2 łyżki bułki tartej
- mąka pszenna do obtaczania
- olej rzepakowy do smażenia
- ½ pęczka włoszczyzny
- 1 cebula
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 3 łyżki śmietany kwaśnej

Potrzebne wyposażenie:
- maszynka do mielenia
- deska do krojenia
- miseczka do wyrobienia rybnej masy
- łyżka
- nożyk
- duża filiżanka
- patelnia
- mały garnek

Wykonanie

Filet opłukać, usunąć skórę, przemielić przez maszynkę wraz z namoczoną i odciśniętą bułką. Do masy dodać pół cebuli pokrojonej w kostkę i zeszklonej na tłuszczu, jajko, bułkę tartą. Następnie przyprawić solą i pieprzem. Z masy uformować 8 równych klopsików, otoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu.
Przeprowadzić wstępną obróbkę włoszczyzny, zetrzeć na tarce, a cebulę pokroić w kostkę. podsmażyć warzywa i podlać niewielką ilością wody. Dodać ziele i liść, dusić warzywa do miękkości, podlewając wodą gdy wyparuje. Doprawić do smaku i połączyć z zahartowaną śmietaną. Dodać do warzyw klopsiki i chwilę poddusić razem.

Knedle z mięsem

Składniki:
- 30 dag mięsa gotowanego lub pieczonego
- 1 czerstwa bułka
- 5 dag cebuli
- sól, pieprz

Ciasto:
- 1 kg ziemniaków
- 30 dag maki
- 1 jajo
- 2 -3 łyżki bułki tartej
- masło do polania lub stopiony boczek z cebulą

Potrzebne wyposażenie:
- maszynka do mielenia ziemniaków
- miska do wyrobienia masy mięsnej
- stolnica
- łyżka drewniana
- garnek
- łyżeczka
- nóż

Wykonanie
Mięso zemleć wraz z namoczoną i odciśniętą bułką i podsmażoną cebulką. Doprawić do smaku. Można wykorzystać mięso gotowane w wywarze na zupę.
Ziemniaki wyszorować i ugotować w mundurkach. Po obraniu schłodzić, zemleć, dodać jajko i wyrobić ciasto z mąką (nie zagniatać długo, aby nie zrobiło się rzadkie). Uformować wałek, pociąć poprzecznie na krążki, nałożyć nadzienie i zrobić kulki. Gotować w osolonej wodzie ok. 5 minut od momentu wypłynięcia. Polać bułką zrumienioną z masłem lub stopionym boczkiem z cebulą.

Ważne:
Do knedli jako farsz możemy dodać doprawiony twaróg lub owoce. Wtedy polewamy knedle bułką tartą z masłem.

Kotlety kaszubskie z dorsza

Wykonanie
Czerstwą bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Zmielić maszynką rybę, boczek, cebulę i na końcu bułkę. Do otrzymanej masy dodać natkę pietruszki, koperek, pozostałe przyprawy i jajko. Całość starannie wyrobić, jeśli będzie konieczne dosolić. Formować owalne kotlety, obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z ziemniakami i jarzynami.

Składniki:
- 30 dag filetów rybnych
- 15 dag świeżego boczku
- 1 cebula
- 1 jajko
- ½ czerstwej bułki pszennej
- 3 dag bułki tartej,
- po jednej łyżeczce: natki pietruszki, koperku,
- przyprawy; sól, pieprz,
- olej do smażenia

Potrzebne wyposażenie:
- maszynka do mielenia
- miska do wyrobienia ciasta
- patelnia
- łyżka
- widelec
- talerz
- nóż
- deska do krojenia

Drożdżówka (Młodzowi kùch)

Składniki:
- 2 całe jajka i 3 żółtka
- 2/3 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- ½ kostki drożdży
- 1 szklanka mleka
- 60 dag mąki pszennej
- 15 dag margaryny
- szczypta soli
- skórka z jednej cytryny

Kruszonka:
- 7 dag masła
- ½ szklanki cukru
- ⅔ szklanki mąki pszennej

Potrzebne wyposażenie:
- miska do wyrobienia ciasta
- miseczka do rozczynu
- szklanka o pojemności 250 ml
- mikser z końcówkami do ubijania
- duża łyżka stołowa
- łyżka drewniana
- blaszka prostokątna do ciasta
- papier do pieczenia

Wykonanie

Z drożdży, letniego mleka, łyżki cukru i 2 łyżek mąki zrobić rozczyn i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, a margarynę roztopić. Rozczyn połączyć z ubitymi jajkami, szczyptą soli, skórką z cytryny oraz stopniowo dodawać mąkę wyrabiając ciasto łyżką drewnianą. Na koniec wyrabiania dodać letnią roztopioną margarynę. Ciasto pozostawić w misce do wyrośnięcia. Następnie zrobić kruszonkę przez połączenie wszystkich składników i zagniatanie ich tak aby powstały kruszonki. Blachę wysmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć wyrośnięte ciasto do blaszki i na wierzch rozłożyć kruszonkę. Gdy ciasto trochę podrośnie piec w 170 stopniach C ok. 40 min.

Ważne:
Do ciasta można dodawać sezonowe owoce np., pestkowane wiśnie czy pokrojony rabarbar.

Pasztet świąteczny

Składniki:
- 1 pierś z kurczaka
- 0,5 kg boczku świeżego
- 0,5 kg boczku wędzonego
- 0,5 kg łopatki świeżej
- 0,5 kg wątróbki drobiowej
- 25 dag słoniny świeżej
- 3 dag grzybów suszonych
- 15 dag włoszczyzny
- 4-5 jajka
- 10 dag czerstwej bułki
- 25 dag cebuli
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania mięsa
- cedzak
- maszynka do mięsa
- miska
- foremki do pieczenia pasztetu
- papier do pieczenia
- łyżka

Wykonanie

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Słoninę, boczek świeży i wędzony, łopatkę ugotować z włoszczyzną z dodatkiem ziela, liścia oraz namoczonych grzybów (ok. 1,5 godz.).
W połowie gotowania dodać pierś z kurczaka. Wątróbkę parzyć osobno w wywarze mięsnym 5-10 min. Miękkie surowce zemleć 2-krotnie przez maszynkę wraz z namoczoną w wywarze i odciśniętą bułką i podsmażoną cebulą. Dodać jajka, doprawić masę do smaku. Masa nie powinna być gęsta. Można ją rozrzedzić dodając zimnego wywaru od gotowania mięs.
Podłużne foremki wyłożyć papierem do pieczenia, napełnić do 2/3 wysokości i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 60 minut w temp. 180-200 stopni.
Zimny pasztet kroi się w plastry. Dodatkiem może być zimny sos zakąskowy.

Ważne:
Pasztety można sporządzać z różnych surowców mięsnych: królika, zająca, z cielęciną lub gęsiną.

Pieczona Kaczka Pomorska

Wykonanie

Wymytą i wyczyszczoną kaczkę (bez podrobów) natrzeć mocno solą i majerankiem na wierzchu i w środku kaczki. Następnie nadziać ją pokrojonymi w ćwiartki jabłkami i śliwkami. Złączyć skórę przy szyjce i przy kuprze patyczkiem zamykając nadzienie w środku kaczki. Pozostawić tak przygotowane mięso na godzinę aby przeszło.

Piec w brytfannie wpierw przez 45 minut w 200 stopniach, a następnie zmniejszyć temperaturę do 170 stopni podlać wodą i piec do miękkości.

Ważne:
Aby dobrze wyczyścić z pozostałości piór kaczkę należy ją osuszyć, a następnie opalić nad ogniem. Będzie dokładnie widać „pikle", które trzeba usunąć.

Składniki:
- kaczka
- sól
- majeranek
- 2 kwaśne jabłka
- 6 suszonych śliwek

Potrzebne wyposażenie:
- brytfanka o wielkości kaczki
- deska
- nóż do krojenia
- 2 patyczki szaszłykowe lub metalowe szpice

Pierogi z truskawką kaszubską

Składniki:
- 2 szkl. mąki pszennej
- 1 żółtko
- ok. 100 ml ciepłej wody
- szczypta soli
- 30 dag truskawki kaszubskiej świeżej
- cukier
- 1 łyżka oleju
- masło lub śmietana do polania

Potrzebne wyposażenie:
- stolnica
- nóż
- szklanka o pojemności 250 ml
- wałek do ciasta
- garnek do gotowania pierogów
- łyżka cedzakowa
- folia spożywcza
- lniana ściereczka

Wykonanie

Mąkę przesiać na stolnicę (część pozostawić do zagniatania). Z mąki zrobić kopiec z zagłębieniem, wlać ciepłą wodę, sól i żółtko. Posiekać ciasto nożem, a następnie zagnieść na jednolitą masę dodając pozostałą mąkę. Owinąć ciasto folią i pozostawić na pół godz. w lodówce aby odpoczęło. Truskawki umyć, a następnie szypułkować. Rozwałkować ciasto, wykrawać szklanką krążki, wkładać po jednej truskawce i odrobinę cukru, zlepiać i odkładać na czystą lnianą ściereczkę. Gotować ok. 10 min. w osolonej wodzie z olejem.

Ważne:
Jeżeli do przygotowania pierogów bierzemy mrożone truskawki nadziewamy pierogi truskawkami obsypanymi bułką tartą!

Ważne:
Aby truskawki nie straciły smaku należy je najpierw umyć a następnie szypułkować, aby nie nasiąkły wodą.

Plince kaszubskie

Składniki:
- ½ kg surowych ziemniaków
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki pszennej
- sól
- 1 cebula
- olej rzepakowy
- kwaśna śmietana

Potrzebne wyposażenie:
- miska do ciasta
- tarka z małymi oczkami
- łyżka
- patelnia

Wykonanie

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na drobnej tarce. Następnie dodać do masy ziemniaczanej jajko, mąkę i sól do smaku oraz startą na tarce cebulę.

Piec na rozgrzanym tłuszczu formując placuszki. Podawać z kwaśną śmietaną.

Opcjonalnie można zrobić ciasto ziemniaczane bez cebuli i po upieczeniu posypać plince cukrem.

Polewka z ryb po kaszubsku (Okonuszek jak paluszek ale zupy wamboruszek)

Składniki::
- 30 dag świeżego okonia
- 15 dag włoszczyzny bez kapusty
- 1 cebula
- 4-5 ziarenek ziela angielskiego
- 1-2 liście laurowe
- 1 żółtko,
- sok z cytryny do smaku
- 1 czubata łyżka pokrojonego kopru zielonego
- sól i pieprz do smaku,
- 2 łyżki mąki pszennej
- ½ szklanki śmietany kwaśnej
- 2 litry wody

Potrzebne wyposażenie:
- deska do krojenia
- nóż do obierania ryb i warzyw
- garnek do gotowania zupy
- duża filiżanka

Wykonanie

Oskrobać z łusek ryby, a następnie je wypatroszyć, usunąć rybie oczy i umyć ryby. Warzywa umyć, obrać i jeszcze raz umyć, a następnie podzielić na duże części. Ugotować z wody, włoszczyzny, cebuli, ziela i liścia laurowego wywar, a następnie wrzucić oczyszczone okonie i gotować wolno 15 minut. Odcedzić wywar rybny i ponownie postawić na ogniu. Zagęścić zupę zawiesiną z roztrzepanej mąki, wody, śmietany i żółtka. Na końcu dodać do zupy sól, pieprz i sok z cytryny do smaku oraz posiekany koperek. Do zupy z powrotem można dodać mięso z obranej ryby.

Ważne:
Pamiętajmy aby zawsze hartować śmietanę do zawieszenia zupy. Oznacza to, że do szklanki z rozmieszaną śmietaną z mąką wlewamy trochę gotującego wywaru, mieszamy zawiesinę, znów dolewamy trochę wrzątku a następnie tak zahartowaną śmietanę wlewamy do garnka z zupą.

Ważne:
Do czyszczenia okonia najlepsze są dwa kapsle od piwa nabite obok siebie na listewkę!

Racuchy drożdżowe

Wykonanie
Z drożdży, cukru i letniego mleka zrobić rozczyn i pozostawić do wyrośnięcia.
Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę, wyrośnięty rozczyn i stopiony tłuszcz, pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu łyżką kłaść na rozgrzanym tłuszczu i smażyć na złoty kolor. Posypać cukrem.

Ważne:
Często mylone są racuchy z kaszubskimi ruchankami. Pamiętajmy, że prawdziwe ruchanki są wyrabiane z pozostałości ciasta chlebowego!

Składniki:
- 2,5 szklanki mąki
- 0,5 kostki drożdży
- 4 jaja
- 3 łyżki cukru
- 0,5 szklanki mleka
- 1,5 łyżki margaryny (masła)
- 1 cukier wanilinowy

Potrzebne wyposażenie:
- miska do zagniecenia ciasta
- mikser z końcówkami do ubijania
- szklanka 250 ml
- łyżka
- patelnia

Rogaliki z owocami

Składniki:
- 50 dag mąki pszennej
- 2 jajka i 2 żółtka
- 200 ml mleka
- 4 łyżki cukru
- 1/2 kostki drożdży
- 10 dag cukru
- cukier waniliowy
- szczypta soli
- kandyzowane wiśnie lub inna marmolada owocowa

Potrzebne wyposażenie:
- miska do wyrobienia ciasta drożdżowego
- mikser z końcówkami do ubijania
- stolnica
- duża łyżka stołowa
- nóż
- duża filiżanka
- wałek do ciasta
- blaszki piekarnikowe
- papier do pieczenia

Wykonanie
Sporządzić rozczyn z lekko podgrzanego mleka, drożdży, 1 łyżki cukru i 1 łyżki mąki. Wszystko wymieszać i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Jajka i żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać przesianą mąkę, rozczyn z drożdży i roztopiony tłuszcz, a następnie wyrobić ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę. Podzielić ciasto na 4 części, z każdej części ciasta uformować wałkiem koło o grubości ok. 0,5 cm., a następnie podzielić koło na trójkąty. Na zewnętrznej części trójkątów wyłożyć owoce lub marmoladę, zwijać trójkąty w rogaliki i wyłożyć na blaszkę. Pozostawić rogaliki do wyrośnięcia i piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni C.

Ważne:
Jeżeli rogaliki nie będą się chciały sklejać posmaruj końce trójkątów roztrzepanym białkiem.

Rolada wieprzowa nadziewana mięsem mielonym

Ważne:
Jeżeli do upieczenia rolady wykorzystamy brytfankę należy przygotowaną roladę skropić wodą, a następnie polewać co jakiś czas pieczeń wytopionym sosem.

Składniki:
- 1,2 kg łopatki wieprzowej
- 0,3 kg mielonego mięsa wieprzowego
- 1 cebula
- bułka czerstwa
- 1 jajko
- sól
- pieprz czarny mielony
- majeranek
- 4 plastry świeżego boczku
- olej do smarowania

Potrzebne wyposażenie:
- nóż
- deska do krojenia
- tłuczek
- sznurek lub wykałaczki
- rękaw do pieczenia
- blaszka do pieczenia
- sznurek lub wykałaczki

Wykonanie
Mięso z łopatki umyć, rozciąć, uformować prostokąt i rozklepać mięso tłuczkiem. Tak przygotowane mięso przyprawić solą i pieprzem z obu stron.
Sporządzić masę mieloną z mięsa mielonego, namoczonej bułki, podsmażonej cebuli pokrojonej w kostkę, jajka i przypraw (soli, pieprzu i majeranku). Na płat mięsa rozłożyć przygotowaną masę mieloną, na środek rozłożyć plastry boczku i ciasno zwinąć i zabezpieczyć przed rozwinięciem wykałaczkami lub w razie potrzeby zwinąć sznurkiem. Pieczeń posmarować olejem i włożyć do rękawa i zamknąć z obu stron. Piec ok. 1,5 godz. w temperaturze 180-190 stopni C. Można podawać na ciepło i na zimno.

Sałatka śledziowa

Składniki:
- 0,5 kg solonego śledzia
- 0,5 kg ziemniaków
- puszka groszku zielonego
- 20 dag ogórków kiszonych
- 1 cebula
- 4 jaja
- pęczek szczypiorku
- sól, pieprz do smaku
- majonez

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania ziemniaków i jaj
- miska do wymieszania sałatki
- deska do krojenia
- łyżka
- nóż

Wykonanie
Ziemniaki ugotować w mundurkach, jaja ugotować na twardo, a śledzie wymoczyć w zimnej wodzie. Śledzie pokroić w cienkie piórka, a ziemniaki, cebulę, ogórki i jajka pokroić w kostkę. Dodać odsączony groszek i pokrojony szczypiorek. Wymieszać, dodać majonez doprawić do smaku.

Sernik z ziemniakami

Składniki:
- 1,5 kg tłustego twarogu
- 10 jajek
- 1 kostka margaryny
- 6 ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 1 budyń waniliowy
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- olejek migdałowy
- garść rodzynek

Potrzebne wyposażenie:
- maszynka do mielenia
- miska do wyrobienia ciasta
- mikser z końcówkami do ubijania
- szklanka 250 ml
- łyżka
- blaszka prostokątna do pieczenia
- papier do pieczenia

Wykonanie

Obrać ziemniaki. Zmielić twaróg dwa razy. Za drugim razem wraz z margaryną i ziemniakami. Żółtka z cukrem zmiksować i dodać do masy twarogowej. Dodać budyń, proszek do pieczenia, zapach i na końcu – sztywno ubitą pianę z białek i przesypane mąką rodzynki (rodzynki wcześniej opłukać i osuszyć). Piec godzinę w temperaturze 170 stopni C. Posypać cukrem.

Ważne:
Aby sernik nie opadł, zmniejszajmy mu po upieczeniu systematycznie temperaturę.

Smalec ze skwarkami

Składniki:
- 1kg słoniny
- 1kg boczku świeżego
- 30 dag jabłek
- 30 dag cebuli
- majeranek
- pieprz, pieprz ziołowy
- sól do smaku

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do wytopienia smalcu
- maszynka do mielenia z grubymi oczkami
- deska do krojenia
- łyżka drewniana
- nóż

Ważne:
Podawać na chlebie, najlepiej swojskim z ogórkiem kiszonym.

Wykonanie

Boczek i słoninę zmielić i wytopić na małym ogniu, cebule i jabłka pokroić w drobną kostkę i dodać pod koniec do topionego tłuszczu. Doprawić solą i pieprzem oraz majerankiem. Wylać do kamiennego garnka a kiedy lekko się ostudzi posypać na wierzch majerankiem.

Sztepka ze śledziem solonym z pulkami

Składniki:
- 6 płatów śledzia solonego
- 4 łyżki mąki
  +2 łyżki do sosu
- 4 łyżki śmietany
- 1 cebula
- olej do smażenia
- sól, pieprz do smaku
- 1,5 kg ziemniaków

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania ziemniaków
- patelnia
- miseczka
- deska do krojenia
- nóż
- widelec

Wykonanie

Śledzie wymoczyć w wodzie, oczyścić, pokrajać w dzwonka. Obtoczyć w mące, usmażyć na oleju i wyjąć. Na tym samym oleju dodać posiekaną cebulę, lekko podsmażyć. Dodać 2 łyżki mąki i zrobić brunatną zasmażkę. Zdjąć z ognia, rozprowadzić wodą i śmietaną, doprawić solą i pieprzem, zagotować. Do sztepki włożyć usmażonego śledzia.
Ziemniaki starannie umyć i gotować w łupinkach. Po ugotowaniu obrać je z łupin i zalać przygotowanym sosem.

Śledź po kaszubsku

Składniki:
- 50 dag śledzia solonego
- 10 dag rodzynek
- 30 dag cebuli
- 200 ml oleju
- 2 łyżki ketchupu
- 100 ml przecieru pomidorowego
- 2 łyżki octu
- sól, pieprz, cukier do smaku

Potrzebne wyposażenie:
- deska do krojenia
- miska do wyłożenia potrawy
- łyżka
- nóż
- patelnia

Wykonanie

Cebulę pokroić w cienkie półksiężyce, podsmażyć na oleju, dodać przecier pomidorowy, ketchup, sparzone rodzynki. Doprawić do smaku. Ostrożnie ze solą!
Śledzia spłukać wrzącą wodą, pokroić w ukośne płaty, pokropić octem, zalać sosem warstwami i schłodzić.

Ważne:
Zakąska nabiera odpowiedniego smaku na następny dzień, kiedy wyrówna się stężenie składników, zwłaszcza soli, w całej potrawie.

Ważne:
Do sosu można dodać również pokrojonego kiszonego ogórka.

Śledź opiekany w zalewie octowej

Składniki:
- 1 kg świeżych śledzi
- 1 szklanka mąki pszennej
- sól, pieprz
- 0,5 kg cebuli
- olej

Marynata:
- 2 szklanki octu
- 3 szklanki wody
- 1 płaska łyżka soli
- ok. 2 łyżek cukru
- 4 listki laurowe
- 5 goździków
- 5 ziaren ziela angielskiego
- olej

Potrzebne wyposażenie:
- deska do krojenia
- patelnia
- garnek do ugotowania zalewy
- nóż
- widelec
- naczynie do przechowywania przygotowanej potrawy

Wykonanie

Śledzie sprawić, opłukać, oprószyć solą i pieprzem. Cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki. Olej rozgrzać na patelni. Rybę obtaczać w mące, usmażyć na złoty kolor. Na tym samym oleju lekko zrumienić krążki cebuli.
Z podanych składników ugotować marynatę i ostudzić. Usmażone śledzie układać warstwami , przekładając cebulą. Zalać zalewą. Wstawić do lodówki aby przeszły smakiem zalewy.

Tort gdański

Składniki:
- biszkopt
- 4 jajka
- ¾ szklanki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki maki pszennej
- 1 szklanki cukru
- 1 łyżka wody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki soku z cytryny
- otarta skórka z cytryny

Masa:
- 2 jajka
- 6 łyżek cukru
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1,5 tabliczki utartej gorzkiej czekolady
- 60 dag mielonych migdałów
- 3/4 kostki masła
- kieliszek rumu

Potrzebne wyposażenie:
- mikser z końcówkami do ubijania
- misa do wyrobienia ciasta
- tarka z małymi oczkami
- szklanka 250 ml
- łyżka
- duży nóż
- tortownica

Wykonanie

Przygotować biszkopt:
Ubić białka na sztywno, dodać żółtka, cukier, cukier waniliowy i miksować tak długo, aż nie będzie wyczuwalny cukier. Odłożyć mikser. Mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek przesiać, wymieszać składniki i stopniowo dodawać do masy jajecznej mieszając ręczną trzepaczką. Na koniec dodać wodę, sok z cytryny i otartą skórkę z cytryny. Ciasto wyłożyć do tortownicy i piec w 170 stopniach C.

Masa do przełożenia
Ubić białka na sztywno, dodać żółtka, cukier, cukier waniliowy i miksować tak długo, aż nie będzie wyczuwalny cukier. Następnie dodawać łyżkami utartą czekoladę i migdały, a na końcu rozpuszczone masło i kieliszek rumu. Wymieszać wszystko dokładnie.

Przekroić biszkopt na 3 warstwy, przełożyć masą migdałową. Na wierzchu można tort przystroić rozpuszczoną czekoladą lub bitą śmietaną.

Ważne:
Biszkopt pieczemy dzień wcześniej aby go bez problemów przekroić na 3 warstwy.

Wafle z bitą śmietaną i truskawkami

Składniki:
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki mleka
- 2 jajka
- 0,5 szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ kostki margaryny
- szczypta soli
- 250 ml śmietanki tortowej 36%
- 2 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 0,5 kg truskawki kaszubskiej

Potrzebne wyposażenie:
- mikser z końcówkami do ubijania
- misa do wyrobienia ciasta
- szklanka 250 ml
- łyżka
- wafelnica

Wykonanie

Ubić na sztywno białka. Oddzielone żółtka zmiksować na jednolitą masę z mlekiem, mąką, proszkiem do pieczenia, rozpuszczoną margaryną, kwaśną śmietaną, szczyptą soli, cukrem i cukrem waniliowym. Tak przygotowaną masę wymieszać z ubitymi białkami. Wafle pieczemy w rozgrzanej i natłuszczonej wafelnicy do osiągnięcia pożądanego koloru (na rumiano: około 6 minut).
Po upieczeniu wafli ubić śmietanę z cukrem i cukrem waniliowym na sztywno. Truskawki umyć i odszypułkować. Na wafle wykładać śmietanę i przystroić truskawkami.

Ważne:
Truskawki najpierw myjemy, a dopiero później usuwamy szypułki, aby woda nie dostała się do środka owocu wypłukując smak.

Ważne:
Wafle możemy posypać cukrem pudrem albo posmarować dżemem lub nutellą.

Wieprzowina w wekach

Składniki:
- 1,5 kg karkówki wieprzowej, łopatki lub szynki
- sól, pieprz, majeranek
- 1 cebula
- spirytus do przetarcia weków

Potrzebne wyposażenie:
- 3 słoje na gumkę z klamrami
- miska do zapeklowania mięsa
- duży garnek do gotowania weków
- sucha ścierecz ka

Wykonanie

Wieprzowinę umyć, usunąć grube błony, pokroić na grube kawałki, natrzeć przyprawami, włożyć do weków dodając kawałki cebuli. Wlać do każdego weka 1/3 szklanki wody, przetrzeć spirytusem gumki i pokrywki i rant weków. Zamknąć dokładnie klamrą. Gotować 2 godziny w łaźni wodnej. Na następny dzień gotować ponownie 1,5 godziny aby zniszczyć wszystkie drobnoustroje powodujące psucie.
Dobry efekt smakowy uzyskuje się również przez podsmażenie mięsa przed włożeniem do weków. Jeżeli chcemy wykorzystać chudsze mięso np. szynkę wieprzową , należy do każdego weka dodać 2 kawałki świeżego, również przyprawionego, boczku dla zwiększenia soczystości mięsa.

Ważne:
Takie mięso można wykorzystać do pieczywa lub jako zimną zakąskę z ostrym sosem żurawinowym. Sos żurawinowy: żurawina do mięs, chrzan tarty, czerwone wino wytrawne, sól. Składniki sosu należy mieszać w dowolnych ilościach wg uznania.

Zupa Brzadowa

Składniki:

Zupa:
- 50 dag suszu owocowego (śliwki, jabłka, gruszki)
- 30 dag suszonych grzybów
- 4 l wody
- 0,25 l słodkiej śmietanki
- 1 łyżka mąki
- ½ szklanki cukru
- sól do smaku

Kluski:
- 2 jajka
- łyżka wody
- 4-5 łyżki mąki pszennej
- szczypta soli

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do zupy
- szklanka 250 ml
- łyżka

Wykonanie

Umyć suszone grzyby, namoczyć na noc. W niewielkiej ilości wody ugotować grzyby. Ugotować osobno owoce w wodzie z cukrem do miękkości. Dodać ugotowane wcześniej suszone grzyby i ponownie gotować.
Sporządzić ciasto kluskowe (wymieszać składniki, musi mieć konsystencję gęstej śmietany) i łyżką kłaść kluseczki na wodę z owocami.
Po ich ugotowaniu dodać zawiesinę z wody, mąki i śmietanki.

Ważne:
Zjeść zaraz po ugotowaniu, bo zupa z czasem mocno gęstnieje.

Zupa Dziadowska

Składniki:
- 25 dag ziemniaków
- 1 duża marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1 cebula
- 6-8 dag słoniny lub boczku
- 2 l wody
- sól, pieprz ziołowy do smaku
- drobno posiekane: koperek i natka pietruszki

Kluchy:
- 20 dag mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- woda do zarobienia ciasta

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania zupy
- patelnia
- stolnica
- wałek
- nóż
- łyżka

Wykonanie

Warzywa obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę i wrzucić do garnka na gotującą się wodę. W tym czasie pokroić słoninę lub boczek w kosteczkę i stopić na patelni, a następnie dodać do niej drobno posiekaną cebulę i podsmażyć do zeszklenia.
Dodać do gotujących się warzyw.
Zagnieść ciasto tak jak na pierogi, rozwałkować na placek o grubości ok. 1,5 mm i pokroić w romby. Gdy warzywa będą miękkie, dodać kluski bezpośrednio na gotującą się zupę.
Zupę posolić i dodać 2 rodzaje pieprzu do smaku.

Ważne:
Podawać bezpośrednio po ugotowaniu, gdyż zupa z upływem czasu gęstnieje.

Zupa kaszubska

Składniki:
- 2 l wody
- 50 dag ziemniaków
- 25 dag boczku wędzonego
- 40 dag włoszczyzny
- 150 ml śmietany 12% do zupy
- 1 dag grzybów suszonych
- 3 łyżki mąki pszennej
- ziele angielskie,
- liść laurowy
- majeranek
- sól, pieprz
- natka pietruszki do posypania

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania zupy
- patelnia
- deska do krojenia
- nóż
- łyżka

Wykonanie

Warzywa i ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Grzyby opłukać, namoczyć w letniej wodzie. Boczek pokrajać w kosteczkę i wytopić na patelni. Wodę zagotować, dodać włoszczyznę, ziele i liść laurowy oraz grzyby suszone razem z wodą od namaczania i gotować na wolnym ogniu. Po ok. 30 min. dodać pokrojone ziemniaki oraz wysmażony boczek, majeranek, gotować do miękkości. Jeżeli zupa jest za gęsta dodać trochę wody. Z mąki i wody sporządzić zawiesinę i zagęścić zupę. Doprawić solą i pieprzem. Dodać zahartowaną śmietanę i nie gotować . Po wyporcjowaniu posypać natką pietruszki.

Ważne:
Zamiast śmietany do zupy można dodać szklankę maślanki.

Zupa z żółtej brukwi

Składniki:
- 1kg mięsa gęsiego lub kaczego
- 1kg ziemniaków
- 1 kg żółtej brukwi
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- sól
- ziele angielskie
- liść laurowy
- majeranek

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania
- deska do krojenia
- cedzak
- łyżka
- nóż

Wykonanie

Brukiew obrać, pokroić w kostkę i sparzyć wrzątkiem. Odcedzić. Mięso i brukiew gotować w ok. 2 litrach wody wraz z warzywami i przyprawami do miękkości. Mięso wyjąć i dodać pokrojone w kostkę ziemniaki dalej gotując. Obrać mięso, pokroić w małe kawałki i dodać do zupy. Na końcu dodać majeranek. Doprawić do smaku solą.

Ważne:
Pamiętajmy o sparzeniu brukwi, inaczej zupa będzie gorzka!

Zylc

Składniki:
- 4 nóżki wieprzowe
- 1 całe golonko
- 1 kg łopatki z kością
- 1 kg skór wieprzowych lub 5-10 dag żelatyny
- pęczek włoszczyzny
- 1 duża cebula
- 0,5 główki czosnku
- ziele angielskie
- liście laurowe
- sól, pieprz
- 1-1,5 szklanki octu

Potrzebne wyposażenie:
- garnek do gotowania mięsa
- deska do krojenia
- maszynka do mięsa
- łyżka
- nóż
- słoiki lub inne naczynia

Wykonanie

Wymoczone nóżki, skóry, golonko, mięso z kością zalać zimną wodą, aby mięso było przykryte. Dodać ziele i liście laurowe i gotować na wolnym ogniu do miękkości (ok. 3 godzin). W połowie dodać włoszczyznę i cebulę. Pod koniec osolić. Wyjąć mięso, resztę zostawić aby zmiękła w gorącym wywarze. Mięso obrać i pokroić w kostkę. Nóżki i golonkę obrać, wszystkie skóry i chrząstki przemielić, nadmiar tłuszczu usunąć, kawałki mięsa z golonki można również pokroić w kostkę. Wszystko połączyć z odcedzonym wywarem, zagotować, dodać zmiażdżony czosnek, przyprawy, ocet, zagotować. Rozlać na gorąco do czystych słoików, zamknąć. Nie trzeba pasteryzować. Jeżeli nie mamy świeżych skór należy dodać 50-100g żelatyny (rozpuszczonej na koniec).

Ważne:
Na galaretę można wykorzystać głowy wieprzowe zamiast nóżek.
Do podania na stół, zylc można rozlać do filiżanek, dając na spód wkładkę dekoracyjną.