

# Smaki nadbuzzańskie j kuchni



Katalog 2011



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Tradycyjny rozwój wsi, utożsamiany przede wszystkim z rozwojem rolnictwa dającego zatrudnienie przeważającej liczbie jej mieszkańców, staje się powoli historią. Konieczne staje się poszukiwanie alternatywnych sposobów wykorzystania zasobów gospodarstwa rolnego i wsi. Rozwijanie różnych inicjatyw gospodarczych, np. związanych z turystyką czy z szeroko rozumianym produktem tradycyjnym, powinien zatrzymać odpływ ludności wiejskiej i postawić ją w stan aktywności. Rozwój dodatkowych funkcji wsi staje się więc koniecznością.

Osoby odwiedzające obszary wiejskie przyciągają nie tylko malownicze krajobrazy i zasobna baza turystyczna, ale także możliwość skosztowania niepowtarzalnej kuchni regionalnej. Produkt tradycyjny jest ważnym elementem kulturowej tożsamości danego terenu, współtworzy wizerunek i promuje swój region. Tradycyjne produkty żywnościowe, powstałe w oparciu o naturalne metody wytwarzania, cieszą się coraz większą popularnością wśród konsumentów. Dlatego tak cenne jest zachowanie i popularyzowanie wiedzy o lokalnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Identyfikowanie niezapomnianych doznań kulinarnych danego regionu sprawia, że to dziedzictwo staje się naturalnym bogactwem i szansą na rozwój dla jego mieszkańców.

W ostatnich latach dynamicznie wzrasta zainteresowanie konsumentów produktami tradycyjnymi, sporządzanymi według specjalnych receptur naszych przodków. Wyroby te ze względu na swoją wyjątkowość, oryginalność i przede wszystkim walory zdrowotne stają się co raz bardziej modne i chętniej kupowane. Kuchnia regionalna jest magnesem przyciągającym do gospodarstw agroturystycznych i często decyduje o wyborze miejsca pobytu turystów. Rolnicy prowadzący

działalność agroturystyczną coraz częściej sięgają do starych przepisów i w oparciu o nie serwują swoim gościom potrawy. Produkty tradycyjne kojarzące się bezpośrednio z miejscem, z którego pochodzą, wpływają na popularność regionu, podnoszą jego atrakcyjność turystyczną. Tradycja kulinarna utrwala regionalność i tożsamość „małych ojczyzn” oraz buduje markę regionu.

Niniejsza publikacja powstała w ramach realizowanego przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego małego projektu „Smaki nadbużańskiej kuchni” – działanie 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013. Projekt realizowany jest na terenie 11 gmin województwa mazowieckiego, objętych lokalną strategią rozwoju Lokalnej Grupy Działania „Tygiel Doliny Bugu”. W katalogu zaprezentowano gospodarstwa agroturystyczne i ich potrawy, które były prezentowane podczas konkursu „Specjalność kulinarna gospodarstwa agroturystycznego”, przeprowadzonego w trakcie imprezy wystawienniczo-targowej MODR „Wiosna na polu i w ogrodzie” w Siedlcach w kwietniu 2011r. Celem konkursu była: popularyzacja najbardziej atrakcyjnych potraw i produktów związanych z regionem nadbużańskim, aktywizacja mieszkańców wsi w zakresie doskonalenia oferty agroturystycznej oraz poszerzenie rynku klientów.

Celem projektu było umożliwienie mieszkańcom terenów nadbużańskich zdobycia wiedzy w zakresie turystyki wiejskiej i produktu tradycyjnego. Mam nadzieję, że realizowane działania będą wpływać na rozwój regionu przez kultywowanie tradycyjnych produktów, podniosą jego atrakcyjność oraz przyczynią się do wzrostu ruchu turystycznego i poprawy jakości życia ich mieszkańców.

Marek Niewęglowski  
Dyrektor Oddziału Siedlce  
Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego

# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Małgorzata i Sławomir Józwiakowie**

**Mierzvice Kolonia 1**

**08-220 Sarnaki**

**tel.: 83 355 49 16, 602 625 846**

## **Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

prosię pieczone i chleb żytni razowo-pytlowy na zakwasie



## **Metoda wytwarzania produktu:**

Ubite, oczyszczone prosię (ok. 30-40 kg) przechowywane jest przez 5 dni w marynacie. Następnie pieczone na rożnie do uzyskania miękkości. Chleb sporządzany jest na zakwasie, z mąki żytniej razowej i pytlowej. Zawiera ziarna dyni, słonecznika, siemienia lnianego, orzecha i śliwki. Pieczony jest metodą tradycyjną w piecu opalanym drewnem.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi z ziemniakami, soczewicą, mięsem, kapustą i grzybami, ruskie, „szczury podlaskie”, domowe ciasta, masło czosnkowe, smalec z przyprawami, wędlina swojska, ogórki kiszzone, mleko, twarogi, warzywa z własnego gospodarstwa.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest nad rzeką Bug (300 m). Otaczają je lasy sosnowe i mieszane, bogate w grzyby i jeżyny. Jest to wspaniałe miejsca do spacerów w łonie dziewiczej przyrody po wytyczonych szlakach turystycznych.

Atrakcją dla gości może być łowienie ryb w rzece, kąpiel w basenie (12 x 4 m), udział w pokazie pieczenia chleba i robienia wędlin czy praca w gospodarstwie. W okolicy można skorzystać z quadów, kajaków, rejsu statkiem i spływu tratwami po rzece.

Do dyspozycji gości jest 5 pokoi 1-4 osobowych (15 miejsc noclegowych), duża jadalnia, 2 łazienki (jeden węzeł sanitarny jest wspólny dla 2 pokoi, drugi dla 3 pokoi). Goście mają możliwość korzystania z kuchni gospodarzy z pełnym wyposażeniem. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Jerzy Czeżyk**  
Klepaczew 37  
08-221 Sarnaki  
tel. 83 359 88 15

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
piwo jałowcowe klepaczewskie



## **Metoda wytwarzania produktu:**

Piwo jałowcowe jest to napój bezalkoholowy, wytwarzany z wody, owoców jałowca, szyszek chmielu, miodu i cukru.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Własnego wyrobu wędliny, pierogi z różnymi nadzieniami (soczewicą, kapustą i grzybami, serem), wino grzane.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest na terenie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”; graniczy z rzeką Bug. W okolicy są liczne lasy mieszane z bogatą roślinnością i zwierzętami. Turyści mogą udać się do Stadniny Koni Arabskich w Janowie Podlaskim, odwiedzić Świętą Górę Grabarkę, bogatą w zabytki Drohiczyń czy Mielnik. W Serpelicach skorzystać mogą z basenu i „szkoły przetrwania”. Główną atrakcją gospodarstwa są konie; turyści mają możliwość nauki jazdy konnej, przejażdżek bryczką, wozem czy saniami (w okresie zimy organizowane są przez gospodarzy kuligi). Sąsiedzi oferują rejsy statkiem i spływy tratwami po Bugu. Przed domem dla dzieci przygotowany jest kącik do zabawy.

Do dyspozycji turystów są 3 pokoje z 14 miejscami noclegowymi (2 pokoje 3-osobowe i 1 pokój 2-osobowy), łazienka, pokój wypoczynkowy i kuchnia. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest aktualna cały rok.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Jarosław Radzikowski  
Wieska 2  
08-304 Jabłonna Lacka  
tel. 25 781 49 11

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
potrawy z ryb



## Metoda wytwarzania produktu

Gospodni sporządza różnorodne smaczne potrawy ze świeżych ryb (szczupak, karaś, sum, okoń).  
Najbardziej popularne to: ryba smażona, ryba w zalewie, ryba faszerowana i rolada z ryby.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Kiszka ziemniaczana, bęcuwały, parowańce, kulebiaki, bigos jarzynowy, żurek, domowe wędliny i różnorodne ciasta.

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo położone jest nad brzegiem rzeki Bug, w otoczeniu łąk i lasów obfitujących w runo leśne. Jest to raj dla szukających ciszy i spokoju. Gospodarze organizują dla gości ogniska z muzyką ludową (skrzypce, akordeon), grillowanie, pływanie łódką po Bugu, przejażdżki bryczką. Atrakcją w gospodarstwie jest kolekcja sprzętu rolniczego z ubiegłego wieku, zgromadzony w dużej altanie z kominkiem.

Do dyspozycji gości jest 5 pokoi 2-osobowych, 2 łazienki oraz kuchnia z pełnym wyposażeniem. W żywieniu na życzenie gości. Oferta aktualna cały rok.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Elżbieta Jakoniuk**

**Zabuże 41**

**08-221 Sarnaki**

**tel. 83 359 88 29**

## **Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

masło czosnkowe



## **Metoda wytwarzania produktu:**

Wieska śmietana bita w maselnicy do momentu oddzielenia się maślanki. W celu lepszego oddzielenia maślanki, masło wyjmuje się do miski z zimną wodą. Do zrobionego masła dodany czosnek pokrojony w drobną kosteczkę. Masło posolone do smaku i uformowane w oślekę.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Baba ziemniaczana z sosem kukurydzianym, ser biały wytwarzany we własnym gospodarstwie, domowe wędliny, przetwory warzywne i owocowe, hryczniaki gryczane, pierogi z soczewicą, pierogi z kaszą gryczaną, smalec z cebulką i przyprawami, zbjóje z mięsem, ciasta drożdżowe.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo leży nad rzeką Bug, na terenie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”. Otoczone jest pięknymi lasami, w których podczas deszczowych dni nie brakuje grzybów. W okolicy są ścieżki przyrodnicze i dwa rezerwaty przyrody. Jest to doskonałe miejsca do spacerów. Można łowić ryby i pływać łodzią, czy uczestniczyć w rejsach statkiem i spływach tratwami po rzece Bug. Obok domu, jest bardzo ładne podwórkó, gdzie można odpocząć, zebrać myśli i po prostu poczuć się swobodnie na łonie natury. Dla dzieci przygotowany jest plac zabaw (huśtawki, karuzela, trampolina). Dużą atrakcją jest basen kąpielowy oraz plaża. Gospodarze organizują imprezy okolicznościowe „Pod Strzechą”, połączone z atrakcjami, tj. przejażdżki bryczką (zimą saniami), występy muzyków ludowych i zabawy przy ognisku lub grillu. W gospodarstwie są dwie wiaty (jedna z nich pokryta jest tradycyjną strzechą słomianą). Do dyspozycji gości jest 5 pokoi z 5 łazienkami (20 miejsc noclegowych). Gospodarstwo posiada dużą jadalnię. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Agata Kur**

**Białobrzegi 78**

**08-329 Sterdyń**

**tel.: 25 781 09 07, 609 055 130**

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

klops podlaski z grzybami



**Metoda wytwarzania produktu**

Głównymi składnikami klopsa są: mięso wieprzowe siekane, grzyby leśne oraz przyprawy. Masę mięsną z grzybami należy wyłożyć na blachę i piec w piecu chlebowym.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Piwo kozicowe (jałowcове), nalewka zdrowia, nalewka miodowa bez miodu, marchwiak, napój młodości, mięta po nadbużańsku, kielbasa nadbużańska, żeberka spod bani, pomasta, słonina wędzona, sadło spod strzechy, blaszak, grzyby w różnej postaci, marynaty owocowo-warzywne.

**Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest na terenie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, w pobliżu starorzeczy i rzeki Bug oraz lasów obfitujących w grzyby i jagody. W okolicy można zwiedzić Pałac Ossolińskich, zabytkowe kościoły i kapliczki. Turyści mają możliwość kąpieli, wędkowania, wypożyczenia łodzi, organizowania ognisk, wycieczek rowerowych, grzybobrania i grillowania. Dla dzieci jest plac zabaw i basen. W gospodarstwie można nauczyć się sporządzać przetwory, wykonywać kwiatki bibułkowe i hafty. Na warsztaty nauki malarstwa i pokazy wyrobów z drewna można uczęszczać do okolicznych mieszkańców wsi.

Do dyspozycji gości, w osobnym domku drewnianym są: 2 pokoje 3-osobowe, 1 pokój 2 osobowy. Kuchnia i łazienka jest wspólna dla wszystkich pokoi. Wyżywienie na życzenie gości. Dostępność bazy noclegowej tylko w okresie od kwietnia do października.





# Smaki nadbużańskiej kuchni

Barbara i Robert Zawistowscy

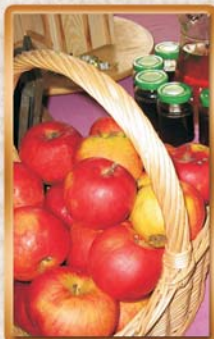
ul. Spokojna 4

08-220 Sarnaki

tel. 502 769 451, e-mail: basiarobert@wp.pl

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

szarlotka



**Metoda wytwarzania produktu:**

Ciasto kruche zagniecione z mąki, margaryny, cukru i jajek. Z jabłek przygotowany mus, wyłożony na ciasto i zapieczony.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Owoce ekologiczne (jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, wiśnie oraz agrest, porzeczka, aronia, malina), orzechy, ciasta domowe – różne, susz owocowy, ocet jabłkowy, syropy z mniszka lekarskiego, lipy i czarnego bzu, zupy domowe (przygotowane metodami tradycyjnymi), pierogi oraz domowe wędliny.

**Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo ekoturystyczne, położone w otulinie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”. Okolice bardzo spokojna, czyste powietrze, wokół są lasy i łąki. W głębi dużego sadu, w osobnym drewnianym budynku dla gości przygotowana jest: sauna, solarium z prysznicami, pokój wypoczynkowy z aneksem kuchennym.

Do dyspozycji gości jest 5 pokoi 2, 3, 4 osobowe (15 miejsc noclegowych), łazienka wspólna, kuchnia do wyłącznego użytku turystów. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Grażyna i Ryszard Krasnodębscy

Bużyska 24, 08-108 Korczew

tel. 785 400 686

www.dom-nad-bugiem.pl, e-mail: anniegrace@o2.pl

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

chleb wypieku domowego



## **Metoda wytwarzania produktu**

Chleb pieczony jest na zaczynie. Zawiera ziarna, zioła z ogrodu, suszone pomidory, żurawinę lub inne dodatki. Podawany jest z masłem lub pastami na bazie soczewicy z dodatkami warzyw, grzybów, ziół.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i mięsne, sałatki ze wszystkich warzyw uprawianych w ogrodzie, zupy - krem (na bazie warzyw).

## **Oferta gospodarstwa**

Dom znajduje się na skarpie Bugu (15 m od lustra wody), gospodarstwo położone jest w obszarze Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. Przebywający na wypoczynku goście mogą wędrować ścieżkami nadbużańskimi wśród łąk i zarośli w stronę Rezerwatu Przyrody "Przekop", gdzie spotkać można rzadkie gatunki ptaków i zwierzyny leśnej lub organizować wycieczki rowerowe w dalsze zakątki. Bliskość rzeki i sąsiedztwo dwóch wysp z ustronnymi zatokami sprzyja wędkowaniu, a piaszczyste cypłe wyspy, dyskretnemu opalaniu się. Można korzystać z tradycyjnej, rzecznej łodzi albo z własnego sprzętu wodnego, który można cumować tuż obok domu. Ogród dostarcza własnych owoców, warzyw i ziół, czyniąc tradycyjną kuchnię bardziej interesującą smakowo.

Do dyspozycji gości jest 5 pokoi 2 osobowych (10 miejsc noclegowych); każdy pokój posiada własny węzeł sanitarny. Poza tym goście mają możliwość korzystania z kuchni gospodarzy i pokoju wypoczynkowego. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta aktualna cały rok.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Małgorzata Dąbrowska**  
Hołowienki 66b, 08-331 Sabnie  
tel. 25 787 42 34

[www.dabrowscy.agro.pl](http://www.dabrowscy.agro.pl), e-mail: [mit.dabrowski@interia.pl](mailto:mit.dabrowski@interia.pl)

## Specjalność kulinarna gospodarstwa:

kiełbasa nadbużańska jałowcowa sucha



## Metoda wytwarzania produktu:

Mięso chude bardzo dobrej jakości należy pokroić nożem. Dodać sól, pieprz, jałowiec. Po wyrobieniu nadziewać jelita, formując małe pętka i wiązać je sznurkiem. Wędzić dymem zimnym i gorącym.

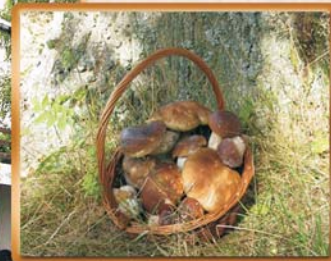
## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Zupa kapuśniak, pierogi-podglebiaki, ciastka ze skwarek, sękacz, chleb z mąki orkiszowej, ekoprodukty z gospodarstwa.

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo ekoturystyczne położone w otulinie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. W pobliżu gospodarstwa znajduje się las i użytek ekologiczny „Derkacz”, gdzie można spotkać chronione gatunki roślin i zwierząt. Jest również bagno z unikalną żurawiną. Miłośnicy koni mogą wybrać się do stadniny koni (8 km), gdzie jest możliwość jazdy z instruktorem, przejażdżki bryczką lub wozem.

W okolicy jest wiele pięknych kapliczek, zabytkowych dworców i kościołów (Skibniew, Grodzisk, Sabnie). Do dyspozycji gości są 2 pokoje dla 5 osób (2 i 3 osobowe), wspólna kuchnia, jadalnia i łazienka. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta ważna cały rok.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Lucyna Paździor

Płosków Kol. 7, 08-220 Sarnaki, tel. 503 069 581

[www.agroturystyka.pl](http://www.agroturystyka.pl),

[www.nawsi.pl](http://www.nawsi.pl), [www.slonecznapolska.pl](http://www.slonecznapolska.pl)

[www.slonecznePodlasie.pl](http://www.slonecznePodlasie.pl) [www.gminasarnaki.pl](http://www.gminasarnaki.pl)

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

orzeczkowa nalewka lecznicza



## Metoda wytwarzania produktu

Do produkcji nalewki wykorzystuje się orzechy włoskie we wczesnej fazie rozwoju - koniec czerwca - początek lipca. Zalewa się je alkoholem (wódka żytnia). Pod koniec maceracji doprawia się smakowo. Nalewka jest smacznym lekarstwem na dolegliwości żołądkowe i trawienne.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Różne rodzaje nalewek, dżemy, kompoty, konfitury, marynaty, dania tradycyjne - bigos, pierogi, naleśniki, zupy, pyzy mięsne, barszcz z uszkami, sosy grzybowe, grzyby duszone, marynowane i inne.

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo znajduje się w lesie, pełnym grzybów, jagód i malin, w odległości ok.7 km od rzeki Bug. Do miejsc położonych w pobliżu, szczególnie wartych zwiedzenia należą: Janów Podlaski, Mielnik, Ciechanowiec, Grabarka, Drohiczyn, Kodeń, Leśna Podlaska (w gospodarstwie znajdują się mapy szczegółowe i przewodniki). Gospodarze prowadzą warsztaty rękodzielnicze (malowanie na szkle, haft krzyżykowy). Przebywając w gospodarstwie goście mogą poznać technikę wykonywania przetworów z warzyw, owoców i darów lasu. U okolicznych rolników można obejrzeć typowe gospodarstwo rolno-hodowlane, zakupić produkty, tj. mleko, jaja, wędliny, owoce i warzywa z ekologicznych upraw.

Baza noclegowa dla gości to: 3 pokoje 2 osobowe z łazienkami, kuchnia do wyłącznego użytku turystów i wspólny pokój wypoczynkowy. Dostępność całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Anna Maksymiuk

Borsuki 30, 08-221 Hołowczyce

tel. 512 192 090

www.borsukipodlipa.pl, e-mail: borsuki@wp.pl

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

naleśniki ze szpinakiem



**Metoda wytwarzania produktu:**

Potrawę przygotowuje się z tradycyjnego ciasta naleśnikowego z dodatkiem rozdrobnionego szpinaku. Z ciasta należy usmażyć naleśniki, które następnie nadziewa się farszem z podduszonej cebuli z dodatkiem pieczarek i podsmażonym szpinakiem z przyprawami. Naleśniki należy złożyć w „trójkąt”, posypać żółtym serem i chwilę zapiec.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

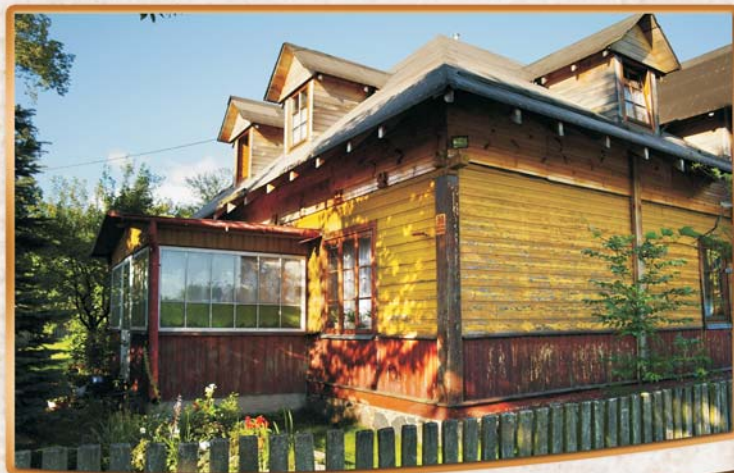
Domowe wyroby wędliniarskie, nabiał, jaja oraz sezonowe warzywa i owoce; zimą czy jesienią zamiast sezonowych warzyw podawane są marynaty, pikle, kwaszonki, a zamiast owoców dżemy i kompoty.

**Oferta gospodarstwa**

Wokół wsi jest bardzo dużo lasów, przepływa rzeka Bug, w pobliżu jest „kompleks” jezior (TROJAN). W położonych, w odległości ok.5 km Serpelicach, turyści mogą skorzystać z odkrytego basenu, kajaków, kortów tenisowych, kręgielni. W okolicy jest możliwość przewozów bryczką lub saniami, spływów tratwami i rejsów statkiem po Bugu.

Gospodarze oferują wycieczki rowerowe. Dla dzieci przygotowany jest duży plac zabaw z różnorodnymi zabawkami; atrakcją w gospodarstwie są liczne zwierzęta.

Do dyspozycji gości są 4 pokoje 3-4 osobowe z łazienkami (15 miejsc noclegowych); możliwość korzystania z kuchni gospodarzy. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Sabina Świć

Zabuże 14, 08-220 Sarnaki

tel. 83 359 87 34

[www.agroturystyka.pl](http://www.agroturystyka.pl), [www.nawsi.pl](http://www.nawsi.pl)

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

kapusta „na zdrowie”



**Metoda wytwarzania produktu**

Potrawa przygotowana jest z kiszonej kapusty na bazie oleju (bez mięsa) z dodatkiem różnych warzyw, suszonych owoców i orzechów. Jest bardzo smaczna i zdrowa.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi o różnym nadzieniu, pasztety, bigos myśliwski, potrawa z dziczyzny, ciasta, ziółka do picia.

**Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest przy lesie, na terenie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”. Turyści mają możliwość rowerowych i pieszych wycieczek, grzybobrania, wędkowania. Na dużym, ogrodzonym podwórku przygotowany jest plac zabaw dla dzieci oraz kącik rekreacyjny z oczkiem wodnym i altanami. W okolicy można skorzystać z jazdy konnej, rejsu statkiem, spływu tratwami i kortu tenisowego.

Do dyspozycji gości są 3 pokoje w tym 2 pokoje 4 osobowe – wspólna łazienka i pokój 2 osobowy z łazienką oraz kuchnia z pełnym wyposażeniem. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Lucyna i Waldemar Bielak

Ostromęczyn Kol. 39, 08-210 Platerów

tel. 505 104 786

www.uwaldka.pl, e-mail: ostromeczyn@o2.pl

## Specjalność kulinarna gospodarstwa:

potrawy z ziemniaka (ziemniaczanki ostromęczyńskie, „Lucysie”, kartoflaki)



## Metoda wytwarzania produktu:

W celu przygotowania ziemniaczank należy wyrobić ciasto z ugotowanych ziemniaków przeciśniętych przez praskę oraz surowych startych na tarce (po odcisnięciu soku). Farsz może być z ugotowanej, zmielonej przez maszynkę soczewicy i smażonej cebuli jak również na słodko z białego sera z cukrem (smakoszom ziół można do sera zamiast cukru, dodać ulubione zioło, np. mięętę). Formować owalne ziemniaczanki i gotować, wrzucając do wrzącej wody. Podawać w zależności od farszu (polane tłuszczem z boczku lub słodką śmietaną). „Lucysie” są to placuszki smażone na żółty kolor z puree ziemniaczanego z mąką, podawane z dżemem, np. z czarnej porzeczki.

Kartoflaki – kotlety z ugotowanych ziemniaków doprawione jajkiem, mąką i śmietaną oraz przyprawami (zioła, pieprz, sól). Wielkość i grubość kotletów może być dowolna (im mniejsze tym lepsze). Podsmażone, należy podawać z różnymi sosami oraz surówkami.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

placuszki z koziego kwaśnego mleka na słodko), pączusie – serowiaczki, nektar z mniszka lekarskiego, specjały naleśnikowe: kakaowe, z parówką, ze słodkim serem lub dżemem, krokiety z kapustą, kozie mleko.

## Oferta gospodarstwa

W okolicy są dwa Parki Krajobrazowe, rzeka Bug, rezerwat oraz miejscowości szczególnie warte zwiedzenia jak: Drohiczyn, Janów Podlaski, Grabarka, Górki. Gospodarze oferują jazdę kucykiem, rowerami, nartami, wędkowanie, grillowanie, edukację przyrodniczą. W gospodarstwie można „zaprzyjaźnić się” z koźmi, kucykami, kozami i innymi zwierzątkami. Jest duży ogród, a w nim wystawa sprzętów używanych przez naszych przodków oraz kąć do zabawy dla dzieci z piaskownicą i huśtawkami. Okoliczni rolnicy oferują przejazdy bryczkami, kuligi, poznanie folkloru lokalnego oraz sprzedaż owoców, warzyw, jajek i mleka. Do dyspozycji gości są 3 pokoje 3 osobowe (9 miejsc noclegowych), łazienka, kuchnia do wyłącznego użytku. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Ewa Mitowska

Seroczyn 71, 08-320 Sterdyń

tel. 505 224 782

[www.ewaagroart.pl](http://www.ewaagroart.pl), e-mail: [ewa.mitowska@op.pl](mailto:ewa.mitowska@op.pl)

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

sękacz



## **Metoda wytwarzania produktu**

Sękacz jest ciastem biszkoptowo – tłuszczowym. Wykonuje się z jaj, mąki, masła i cukru. Ukręcone ciasto pieczone jest warstwami na stożkowatym wałku. Wałek znajduje się nad głębokim paleniskiem. Do pieczenia sękacza wykorzystywane jest drewno liściaste bezzapachowe i owocowe. Sękacz pozostaje na wałku do wystygnięcia.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pasztet z królika, różne pierogi, placki ziemniaczane z pieczarkami, karkówka w ziołach, ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym, szczupak faszerowany, chłodnik, barszcz szczawiowy na zeberkach, chleb żytni i pszenny, kulebiak, nalewki nadbużańskie.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest na terenie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. W pobliżu są lasy, stawy rybne i szkoła jeździecka. Lasy obfitują w jagody i grzyby. Polne ścieżki sprzyjają spacerom i wycieczkom rowerowym. Gospodyni prowadzi warsztaty z plastyki obrzędowej (kwiaty z bibuły, wycinanka z opłatka i papieru, ozdoby na choinkę, pisanki, palmy wielkanocne), jak również pokazy pieczenia sękaczy i chleba.

Do dyspozycji gości jest dom wolnostojący. Znajdują się w nim 3 pokoje: 2 pokoje dwuosobowe, 1 pokój czteroosobowy, dwie łazienki, pokój wypoczynkowy – telewizyjny, kuchnia z jadalnią. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.





# Smaki nadbużańskiej kuchni

Józefa Bobińska

Klepaczew 34, 08-221 Sarnaki

tel. 83 359 88 17

[www.klepaczew.intermedial.pl](http://www.klepaczew.intermedial.pl)

e – mail: [braciabobińscy@wp.pl](mailto:braciabobińscy@wp.pl)

Specjalność kulinarna gospodarstwa:

ślonina wędzona



## Metoda wytwarzania produktu:

Świeżą, schłodzoną śloninę (ze świni białej zwisłouchiej) należy włożyć na 4 dni w marynatę, sporządzoną z osolonej wody i przypraw ziołowych. Po wyjęciu z marynaty posypać jeszcze raz przyprawami ziołowymi z dodatkiem zmielonej papryki. Następnie wędzić ok. 7 godzin drewnem olszynowym. Po wyjęciu z wędzarni produkt nadaje się do spożycia.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Potrawy regionalne i domowe przetwory z mięsa, mleka, warzyw i owoców (swojska wędlna, smalczyk z ziołami, maselko czosnkowe, ogórki kiszzone, bigos, pyzy, pierogi, swojski twaróg, mleko, masło, konfitury, racuchy).

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo graniczy z dziewiczą rzeką Bug; położone jest na terenie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”. Szczególną atrakcją gospodarstwa są rejsy po rzece własnym, kolorowym „Parostatkiem”. Podczas rejsu podziwiać można malownicze nadbużańskie tereny. W gospodarstwie są również kajaki, którymi goście mogą wybrać się na spływ. Miłośnicy koni mają możliwość nauki jazdy konnej, przejażdżek bryczką, wozem czy saniami (w okresie zimy organizowane są kuligi). Atrakcją dla gości są również ogniska i biesiady nad rzeką, którym zawsze towarzyszy piękna muzyka ludowa i pieśń biesiadna w wykonaniu „domowej kapeli”. Przed domem dla najmłodszych przygotowano kącik z piaskownicą, huśtawkami i basenem.

Do dyspozycji turystów jest 5 pokoi 2,3,4 osobowe (14 miejsc noclegowych), 2 łazienki, samodzielna kuchnia i jadalnia. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Marzena Florczuk**  
**Starczewice 4**  
**08-108 Korczew**  
**tel. 25 642-12-93**

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
bęcwaly



## **Metoda wytwarzania produktu**

Ugotowane ziemniaki połączyć z surowymi, startymi na tarce. Wymieszać z mąką i solą. Przygotować farsz z ugotowanego mięsa, podsmażonej cebuli i przypraw. Przygotowane ciasto ziemniaczane nadziewać farszem i formować owalne pyzy. Ugotowane polać tłuszczem ze skwarkami. Bęcwaly można nadziewać również serem, soczewicą lub kapustą z grzybami.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi z soczewicą, ruskie, z grzybami, z ziemniakami- szlachcice, parowańce - z różnym nadzieniem, gołąbki, placki ziemniaczane i z gotowanych ziemniaków, blaszak podlaski, wyroby wędliniarskie własne (pasztet, kaszanka, kielbasa, salceson), ciasta drożdżowe i pierniki, sery i ryby z własnego stawu.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo znajduje się w pobliżu rzeki Bug i dwóch rezerwatów przyrody: Przekop i Dębniak, bogatych w dziką roślinność oraz wiele gatunków zwierząt i ptaków. W okolicy są lasy obfitujące w grzyby i jagody oraz bezkresne przestrzenie pól i łąk, stare chaty, kapliczki, wiele kościołów, dworów i pałaców. Podczas pobytu warto zwiedzić Drohiczyń - uroczo położone miasteczko, miejsce styku dwóch kultur i wyznań: prawosławnej i katolickiej oraz pałac w Korczewie. W gospodarstwie jest ogrodzone podwórko z placem zabaw dla dzieci. Dodatkowe usługi proponowane przez gospodarzy to: wypożyczanie rowerów, wędkowanie we własnym stawie i w rzece Bug, grill, ognisko z pieczeniem kielbasek i ziemniaków. U okolicznych rolników jest możliwość zakupu miodu i wyrobów z wikliny.

Do dyspozycji gości są 3 pokoje: 1 pokój 4-osobowy, 2 pokoje 3-osobowe (10 miejsc noclegowych) i łazienka. Goście, chcący sporządzać posiłki we własnym zakresie, mogą korzystać z kuchni gospodarzy z pełnym wyposażeniem. Wyżywienie na życzenie gości; jest możliwość wyboru posiłków. Oferta całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Józef Krasnodębski

Bużyska 27

08-108 Korczew

tel. 501 21 83 81, e-mail: [krasmil@wp.pl](mailto:krasmil@wp.pl)

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

wyroby wędliniarskie



**Metoda wytwarzania produktu:**

W celu przygotowania wędzonek (szynka, polędwica, baleron) mięso przez kilka dni przetrzymywane jest w specjalnej zalewie. Po czym następuje proces wędzenia określonym gatunkiem drewna. Paszety wyrabiany jest z różnych rodzajów mięsa wg receptur przekazywanych w rodzinie z pokolenia na pokolenie.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Zupa cukiniowa, różnego rodzaju pierogi, kołduny, babka ziemniaczana, sernik.

**Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo graniczy z uroczą rzeką Bug. Położone jest w obszarze Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego, w pobliżu grzybowych lasów, gdzie spotkać można rzadkie gatunki ptaków i zwierzęcy leśnej. W okolicy zwiedzić można Pałac Ostrowskich w Korczewie, zabytkowe kościoły i cerkiew w Drohiczynie, Świętą Górę Grabarkę, Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu. Gospodarze organizują ogniska, grill, imprezy okolicznościowe. Do dyspozycji gości jest 5 pokoi (12 miejsc noclegowych) w tym: 4 pokoje 2-osobowe oraz 1 pokój 4-osobowy, aneks kuchenny i pokój wypoczynkowy. Każdy pokój posiada własny węzeł sanitarny. Wyżywienie na życzenie gości. Dostępność oferty jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Celina Bocian**

**Kiełpinie 78, 08-320 Sterdyń**

**tel. 25 781 08 20**

**[www.kielpiniec.wczasy.com.pl](http://www.kielpiniec.wczasy.com.pl), [www.kielpiniec.nocleg.pl](http://www.kielpiniec.nocleg.pl)**

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

blaszak podlaski



**Metoda wytwarzania produktu**

Boczek podsmażyć razem z posiekaną cebulą. Gorącym tłuszczem zalać starte na drobnej tarce ziemniaki. Dodać jajka, mąkę i przyprawy. Masę dokładnie wymieszać i wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem blaszki. Piec ponad godzinę tak, by powierzchnia była chrupka i rumiana.

**Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi, kindziuk z ziemniakami, pyzy, sery, wędliny (kaszanka, kielbasa, baleron, szynka, pasztet), domowe ciasta, napoje, tj. piwo kozicowe, nalewki, wino oraz warzywa z własnego ogrodu.

**Oferta gospodarstwa**

W otoczeniu gospodarstwa są piękne lasy, pełne jagód i grzybów, oraz przepływuowe jezioro służące za kąpielisko. W pobliżu jest uroczą rzeką Bug, w której łowić można ryby. W gospodarstwie, goście skorzystać mogą z rowerów i sprzętu wędkarskiego. Dla dzieci przygotowany jest duży plac zabaw z altaną. Gospodarze organizują przejażdżki bryczką oraz ogniska z muzyką ludową. U okolicznych mieszkańców można poznać malarstwo i rzeźbiarstwo. Dla gości przygotowane są 3 pokoje 1,2,3 osobowe (6 miejsc noclegowych), pokój wypoczynkowy i kuchnia. Węzeł sanitarny jest wspólny dla 3 pokoi. Wyżywienie na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Lidia Kościan**

Rzewuski 11, O8-220 Sarnaki

tel. 504 906 923

[www.agrolipa.republika.pl](http://www.agrolipa.republika.pl)

e mail: [mazurek4@poczta.onet.pl](mailto:mazurek4@poczta.onet.pl)

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**

chleb pszenno - żytni z trzema ziarnami



## **Metoda wytwarzania produktu:**

Chleb wykonywany jest na zakwasie z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem ziaren i otrąb. Po wymieszaniu składników, ciasto należy odstawić na 2 godz.. Następnie włożyć do blaszek i odstawić jeszcze do wyrośnięcia na 8 godzin; po czym upiec w piecu chlebowym.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Pierogi z soczewicą, placki ziemniaczane, naleśniki, przetwory owocowo-warzywne.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo znajduje się w małej, spokojnej wsi, w pobliżu lasu. Teren ogrodzony z miejscem do parkowania, rozbitcia namiotów i placem zabaw. Gospodarz jest leśnikiem, chętnie oprowadza wycieczki z możliwością podglądania ptaków. Goście mają możliwość wypożyczenia rowerów. U okolicznych rolników można zakupić mleko i jaja.

Do dyspozycji gości jest 5 pokoi w tym 2 i 3 osobowe (14 miejsc noclegowych), dwie łazienki (w tym łazienka przystosowana dla osób niepełnosprawnych) oraz kuchnia. Gospodyni oferuje obiady na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Zofia i Witold Kalinowscy

Tchórznicza Włociańska 77, 08-331 Sabnie

tel.: 507 366 138, 25 787 46 78

www.poddebem.info.pl, e- mail: zofiakalinowska1@wp.pl

## Specjalność kulinarna gospodarstwa:

kielbasa swojska podsuszona



## Metoda wytwarzania produktu

Mięso na kielbasę swojską podsuszaną jest wyłącznie wieprzowe (łopatka, szynka, golonka). Masą mięsną należy nadziać jelita i uformować 20 cm pętka; po czym wędzić drewnem dębowo-olszowym około 8 godzin. Taka kielbasa nie jest parzona, a po uwędzeniu ma specyficzny smak i długo zachowuje swoje walory smakowe.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Dania kuchni regionalnej, pierogi z ziemniakami, babka ziemniaczana, pyzy z kapustą i grzybami, wypieki domowe, nalewki, przetwory owocowo-warzywne.

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo położone na terenie Nadbużańskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu, graniczy z dużym kompleksem leśnym „Las Kurowiecki”. W odległości 10 km przepływa rzeka Bug. W otoczeniu domu są kącie rekreacyjne z altankami, boisko do siatkówki oraz staw z wysepką. Dla dzieci przygotowany jest plac zabaw z huśtawkami i piaskownicą. Gospodarze organizują ogniska, grillowanie, wędkowanie, wycieczki rowerowe i grzybobranie. W gospodarstwie goście mają możliwość sporządzania domowych przetworów. Do dyspozycji gości są 4 pokoje dla 10 osób: 1 pokój 2 osobowy z łazienką, 2 pokoje 3 osobowe i 1 pokój 2 osobowy ze wspólną łazienką. Kuchnia jest do wyłącznego użytku turystów. Gospodyni oferuje obiady na życzenie gości. Oferta jest całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

**Katarzyna Smuniewska**  
**Smuniew 33**  
**08-307 Repki**  
**tel.: 603 191 247**

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
pierogi z soczewicą i mięsem



## **Metoda wytwarzania produktu**

Mięso mielone podsmażyć z cebulą, połączyć z ugotowaną soczewicą i przekręcić przez maszynkę. Dodać sól, pieprz do smaku. Masę jeszcze raz podsmażyć na oleju z dodatkiem cebulki i pozostawić do ostygnięcia. Zagnieść ciasto pierogowe. Formować pierogi i ugotować. Podawać ze skwarkami ze słoniny lub boczku z cebulką.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Bigos, kartoflak, kiszka ziemniaczana, różnego rodzaju kluski, pyzy, wędliny domowe, świeże jaja, owoce i warzywa z ogrodu oraz przetwory.

## **Oferta gospodarstwa**

Gospodarstwo położone jest na uboczu wsi; w okolicy (1 km) piękny, bogaty w grzyby i jagody las- miejsce sprzyjające wypoczynkowi na łonie natury. Dla gości przygotowany jest plac zabaw dla dzieci, stół do ping-ponga, kosze do gry w koszykówkę, rowery, sprzęt wędkarski. Gospodarze organizują ogniska, grill, przyjmują grupy integracyjne, organizują dla gości przyjęcia okolicznościowe.

Baza noclegowa obejmuje 5 pokoi (17 miejsc noclegowych), 3 łazienki i kuchnię. Wyżywienie na życzenie gości. Dostępność całoroczna.



# Smaki nadbużańskiej kuchni

Barbara Olichwiruk  
Hruszniew Kol. 3, 08-210 Platerów  
tel.: 691 964 990  
e-mail: agrobasia@onet.pl

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
parowańce



## Metoda wytwarzania produktu

Zagnieść ciasto drożdżowe i pozostawić do wyrośnięcia. Formować małe pączki i pozostawić jeszcze na chwilę do wyrośnięcia. Następnie gotować je na parze przez ok. 8 minut.

## Inne produkty i potrawy oferowane gościom:

Pierogi, kluski różnego rodzaju: kopytka, śląskie, leniwe, placki ziemniaczane, placuszki na zsiadłym mleku z jabłkiem, makaron swojej produkcji, ciasta drożdżowe, pączki, torty, desery, ciasta kruche, domowe zupy, dania mięsne.

## Oferta gospodarstwa

Gospodarstwo położone jest w malowniczej i cichej uści, w pobliżu lasów. Okolica obfituje w dziewicze miejsca (rzeka Bug, dwa Parki Krajobrazowe). Goście przebywający na wypoczynku mają możliwość organizowania grilla, łowienia ryb, organizowania wycieczek po okolicy (w gospodarstwie są rowery, czterokołowiec i auto). U okolicznych rolników oferowane są przejażdżki konne, możliwość oglądania i poznawania zwierząt domowych. Dla gości przygotowana jest kwatery składająca się z dwóch pokoi: 2 i 3 osobowych, kuchni i łazienki wspólnej dla wszystkich. Wyżywienie na życzenie gości; możliwość wyboru przez turystów. Dostępność całoroczna.





# Smaki nadbużańskiej kuchni

Lucyna Demaniuk  
Stare Mierzvice 48  
08-220 Sarnaki  
tel.: 501 026 650

**Specjalność kulinarna gospodarstwa:**  
smalec ze skwarkami



## **Metoda wytwarzania produktu**

Słoninę i podgardle wytopić, dodać zmielone mięso i pokrojoną w kostkę cebulę. Tuż przed końcem smażenia dodać pieprz i sól. Smalec zlać do kamiennych garnków lub słoików.

## **Inne produkty i potrawy oferowane gościom:**

Puzy z soczewicą, różne rodzaje pierogów, blacharz, babka ziemniaczana, wędliny domowe (słoninka wędzona), przetwory owocowo-warzywne.

## **Oferta gospodarstwa.**

Gospodarstwo położone jest nad rzeką Bug (500 m), na terenie Parku Krajobrazowego „Podlaski Przełom Bugu”. W pobliżu są lasy bogate w grzyby, jagody i maliny. W okolicy jest możliwość korzystania ze spływu kajakowego i rejsu statkiem.

Do dyspozycji gości są 2 pokoje 2-osobowe (4 miejsca noclegowe), łazienka, kuchnia oraz pokój wypoczynkowy. Wżywienie na życzenie gości - możliwość wyboru posiłków przez turystów. Dostępność bazy noclegowej tylko w okresie od czerwca do października.



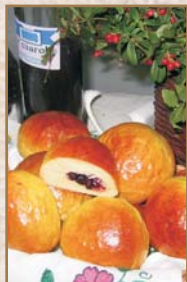
## Przepisy z terenów nadbużańskich



### Kielbasa nadbużańska podsuszana

**Składniki:** 5 kg mięsa wieprzowego z łopatki, 1 kg golonki bez skórki, 5 ząbków czosnku, 13 dag peklosoli, pieprz, majeranek, 2 szklanki przegotowanej zimnej wody z łyżką cukru

**Wykonanie:** Mięso posolić, włożyć do pojemnika lub konwi do tego przeznaczonej, zamknąć szczelnie i zatopić w studni, aby się zapiekowało. Po kilku dniach wyjąć i posortować; ładniejsze kawałki mięsa pokroić nożem na bardzo małe kawałki, gorsze i golonkę zmielić w maszynce o drobnych oczkach. Do zmielonego mięsa dodać wodę z czosnkiem i wyrobić, aż zrobi się jedna grudka. Dodać do mięsa krojonego, przyprawić pieprzem i majerankiem i jeszcze wyrobić na jednolitą masę. Wyczyszczone, cienkie jelita napychać mięsem. Wędzić w wędzarni wolnym ogniem przez kilka godzin. Kielbasę powiesić w ciepłym i suchym miejscu na kilka dni, aby się podsuszyła (najlepiej nad kuchnią).



### Bułki jagodzianki

**Składniki:** 1 kg mąki, 12 dag drożdży, 25 dag masła lub margaryny, 1,5 szklanki cukru, cukier waniliowy, 0,5 l mleka, 3 żółtka i 4 całe jajka, 25 dag jagód świeżych lub mrożonych

**Wykonanie:** Mąkę przesiać przez sito do miski, zrobić wgłębienie. Z 2 łyżek mąki, 2 łyżek cukru, 4 łyżek mleka i drożdży przygotować rozczyń, pozostawić do wyrośnięcia. Resztę mleka zagotować i wlać do wgłębienia w mące, lekko przysypać mąką (aby się zagrzała). Jajka ubić z cukrem i szczyptą soli, margarynę rozpuścić. Gdy rozczyń wyrośnie, należy wszystkie składniki wymieszać i wyrobić gładkie ciasto, aby odchodziło od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia. Jagody wymieszać z łyżką mąki i cukru. Gdy ciasto wyrośnie, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i szklanką wycinać kółka, na które kłaść po łyżeczce jagód, zlepić, uformować bułeczki, pozostawić do wyrośnięcia na około 15-20 minut, następnie posmarować rozmaconym jajkiem. Ułożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Włożyć do gorącego piekarnika i piec około 25-30 minut.



### Golonka z grzybami leśnymi

**Składniki:** duża golonka wieprzowa, 0,5 kg mięsa mielonego, 0,5 kg grzybów (kurki lub inne grzyby leśne), 1 jajko, sól, pieprz, ziele angielskie, listek laurowy, piwo

**Wykonanie:** Golonkę włożyć do marynaty na dwie doby. Wyjąć kości i natrzeć przyprawami od wewnątrz. Podsmażone grzyby, mięso mielone, jajko i przyprawy wymieszać. Golonkę napelnić farszem, z wierzchu posypać przyprawami. Całość włożyć do brjtfanny, podlać wodą i dusić w piekarniku 2-3 godziny, w temperaturze 200°C. W czasie duszenia golonkę polać kilka razy piwem.



### Szluchcice (podglebiaki)

**Składniki na ciasto:** 3 szklanki mąki, 2 łyżki oleju, jajko, woda

**Składniki na farsz:** 6 dużych ziemniaków, cebula, 30 dag boczku, sól, pieprz

**Wykonanie:** Ziemniaki i cebulę zetrzeć na drobnej tarce. Podsmażyc drobno pokrojony boczek, dodać cebulę, starte ziemniaki i razem podsmażyć. Przyprawić do smaku. Zagnieść ciasto na pierogi. Zrobić małe pierożki i je ugotować. Podawać ciepłe, polane tłuszczem ze skwarkami.



### Podpiwek

**Składniki:** 10 l wody, 20 dag kawy zbożowej, garść chmielu, 1,2 kg cukru, 5 dag drożdży

**Wykonanie:** Wodę zagotować, zaparzyć kawę, dodać chmiel, wymieszać i przecedzić. Następnie dodać cukier i po przestudzeniu drożdże. Po 12 godzinach podpiwek rozlać do butelek i przechowywać w chłodnym miejscu.





Wydawca:  
Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
ul. Czeresniowa 98, 02-456 Warszawa  
tel. 22 571 61 00, fax 22 571 61 01



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:  
Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Publikacja opracowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania  
„Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” objętego PROW na lata 2007-2013.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich  
na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi