JABŁKO NA WIDELCU
CERTYFIKOWANY PRODUKT LOKALNY

Spiżarnia Królowej Bony

Spiżarnia Królowej Bony
„Jabłko na Widelcu" – dania konkursowe
Kół Gospodyń Wiejskich powiatu grójeckiego

Wydawca:
Stowarzyszenie W.A.R.K.A.

Opracowanie merytoryczne:
Barbara Tekieli

Korekta:
Ewelina Wolska

Opracowanie graficzne:
Matlakowski.com

ISBN: 978-83-924756-2-0

Copyright © 2020
Stowarzyszenie W.A.R.K.A., Warka

„Jabłko na Widelcu" na kulinarnym szlaku

Największy Sad Europy, w powiecie grójeckim, kuszący zapachem jabłek i niezwykłych barw zmieniających się wraz z porami roku, to miejsce szczególne na mapie kulinarnej Mazowsza. Tym razem zapraszamy w podróż kulinarną, połączoną z poznawaniem lokalnej kuchni poprzez zasmakowanie w różnych miejscach i lokalnej tradycji, na której podwalinach powstawały zaprezentowane w niniejszym wydawnictwie jabłkowe delicje.

Potwierdzeniem wyjątkowości i regionalnego charakteru potraw jest certyfikat „Jabłko na Widelcu" nadawany najlepszym daniom i produktom. Prawdziwym rarytasem na tej liście są propozycje lokalnych Kół Gospodyń Wiejskich, które aktywnie uczestniczą w budowaniu oferty Szlaku Jabłkowego w Największym Sadzie Europy.

To przykład wybornego smaku opartego na starej, sprawdzonej recepturze, niejednokrotnie przekazywanej z pokolenia na pokolenie, częstokroć odkrywanej na nowo. Każda propozycja, to przejaw twórczego podejścia do unikatowego dziedzictwa regionu, jakim jest jabłko i wariacji na temat jego wykorzystania.

Teraz, dzięki niniejszej publikacji możliwe staje się odtworzenie wyjątkowych przepisów w zaciszu domowym i odbycie kulinarnej podróży po naszym szlaku, do czego gorąco zachęcamy. Zapewniamy, że będzie smacznie!

Stowarzyszenie W.A.R.K.A
- Koordynator Szlaku Jabłkowego
w Największym Sadzie Europy

O Szlaku w Największym Sadzie Europy...

Zaczęło się od lokalnego partnerstwa i grupy lokalnych społeczników, dzięki którym pod skrzydłami Stowarzyszenia W.A.R.K.A. została powołana „Jabłkowa Warka". Jabłkowe partnerstwo, dzięki pasji i zaangażowaniu członków - założycieli nieustanie się rozwija. W 2020 r. Szlak rozszerzył obszar swej działalności na cały powiat grójecki. Ten południowy skraj województwa Mazowieckiego to miejsce niezwykłe, gdzie motywem przewodnim niemal każdego zakątka jest jabłko – dziedzictwo i dobro powszechne regionu.

Jabłko i tradycje sadownicze znane są tutaj od przeszło 500 lat, kiedy to królowa Bona założyła pierwsze sady na grójeckiej ziemi. Za sprawą królewskich dekretów jabłka serwowane były na królewskich stołach, a sztuka upraw jabłoni prężnie się rozwijała. Żyzne gleby, korzystne warunki klimatyczne, ludzie, ich pasja i determinacja, przyczyniły się do dynamicznego rozwoju sadownictwa.

Dzięki pracy pokoleń współczesne gospodarstwa są jednymi z najnowocześniejszych w kraju, a niekończące się połacie sadów jabłoniowych sprawiają, że region grójecki nazywany jest Największym Sadem Europy i zachwyca różnorodnością o każdej porze roku. To stąd pochodzi 40 procent jabłek krajowej produkcji.

Region grójecki nazywany jest Największym Sadem Europy i zachwyca różnorodnością o każdej porze roku.

To tutaj uprawiane są jabłka z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym (ChOG) „Jabłka Grójeckie" – duma Polski i Europy. Szlak Jabłkowy to przede wszystkim urokliwe usytuowanie wśród połaci sadów jabłoniowych, które zachwycają o każdej porze roku, nowoczesne prężnie rozwijające się gospodarstwa sadownicze, liczne obiekty wypoczynkowe oraz gastronomiczne, a nade wszystko pełni pasji ludzie, którzy chętnie dzielą się swym doświadczeniem. Uzupełnieniem oferty szlakowej są regionalne przysmaki, które czekają na turystów niemal w każdym obiekcie partnerskim.

1

MIEJSCE
PRZYSTAWKA

Niespodzianka Zygmunta Augusta

SKŁADNIKI

- 6 jabłek (golden lub ligol)
- 500 g kaszanki
- 3 duże czerwone cebule
- 3 łyżki cukru brązowego
- 4 łyżki octu balsamicznego
- 50 ml czerwonego wytrawnego wina
- pół łyżeczki suszonego tymianku

PRZYGOTOWANIE

Jabłka dokładnie myjemy, odcinamy wierzch wraz z szypułką i odkładamy na bok. Następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy tak, aby ścianka miała około 1 cm grubości. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy na oliwie. Dodajemy wyjętą z osłonki kaszankę oraz pozostałe składniki i dusimy całość, aż do wyparowania płynów. Do wydrążonych owoców wkładamy farsz z kaszanki i przykrywamy odciętym wierzchem. Jabłka wkładamy do naczynia żaroodpornego lub owijamy folią aluminiową i układamy w brytwance. Pieczemy w piekarniku przez około 30 minut w temperaturze 200 stopni – w przypadku jabłek lekko miękkich, dla twardych odpowiednio dłużej. Po upieczeniu pod wierzch jabłek nakładamy ciepłą marmoladę.

Kasze od zawsze gościły na chłopskich stołach. Ten klasyczny przysmak jest znakomitym przykładem połączenia smaku jabłek, z których słynie Lewiczyn z kaszanką. Smaczna przekąska może stanowić doskonałe preludium do poznania historii maleńkiego Lewiczyna i jego okolic, ukrytego w zagłębiu jabłkowym nazwanym Największym Sadem Europy. Jabłka pojawiły się tutaj 500 lat temu za sprawą królowej Bony, która otrzymała duże połacie ziemi na tych terenach. Królowa dbała o wszystkich, którzy chcieli zakładać sady i ogrody, a umocowania prawne w akcie królewskim z 1578 roku zapoczątkowały rozwój sadownictwa. Tradycja uprawy drzew jabłoniowych po dziś dzień przechodzi z pokolenia na pokolenie, a owoce te można wykorzystać na wiele ciekawych sposobów.

na obcasach
koło gospodyń wiejskich
LEWICZYN

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach" w Lewiczynie

Kluseczki Babci Reginy

SKŁADNIKI

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jaja
- pół szklanki mleka
- 2 średniej wielkości jabłka np. champion lub ligol
- 1 łyżka masła
- sól do smaku
- 1 łyżka tartej bułki
- cukier do posypania

PRZYGOTOWANIE

W dużym płaskim rondelku zagotować wodę. Mąkę, jajka, mleko, trochę wody i szczyptę soli rozmieszać dokładnie mikserem na gładką, niezbyt gęstą masę. Następnie przemieszać łyżką starając się, aby do ciasta weszło jak najwięcej powietrza – dzięki temu kluseczki będą delikatniejsze. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Pod koniec wyrabiania ciasta dodać utarte jabłka. Masę starannie wymieszać. Metalową łyżkę zwilżyć w wodzie i kłaść nią na wrzącą, osoloną wodę małe, podłużne kluseczki. Następnie zamieszać i przykryć. Po zagotowaniu zebrać łyżką na cedzak i dokładnie odsączyć. Podawać ciepłe, polane roztopionym masłem z tartą bułką. Można je także serwować na zimno. Osobno podać cukier lub bitą śmietanę z cukrem.

Przepis na kluseczki Babci Reginy z jabłkami pochodzi ze starej książki kucharskiej, wykorzystywanej przez panie z Koła Gospodyń w Gośniewicach jeszcze w latach 70. ubiegłego wieku. Jedną z jego członkiń była pani Regina. Dawniej gospodynie poszukiwały przepisów, wykorzystujących łatwo dostępne składniki, na bazie których można było przygotować zdrowe, pożywne dania i przekąski. Jabłka stały się jednym z podstawowych produktów wykorzystywanych przy sporządzaniu przysmaków, które przypominają najlepsze smaki dzieciństwa.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Gośniewicach

Jabłkowe boczki

SKŁADNIKI

- masło do natłuszczenia formy
- 12 plastrów boczku parzonego, wędzonego
- 60 g łuskanych orzechów laskowych
- 50 g twardego żółtego sera
- 30-40 g cebuli dymki (tylko zielona część)
- 350 g jabłek grójeckich
- 7 jajek
- 150 g jogurtu naturalnego
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 10 g octu jabłkowego
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki mielonego pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 stopni. Formę do babeczek wysmarować masłem, a następnie wyłożyć plastrami boczku tak, aby wystawały ponad krawędzie. Orzechy laskowe niezbyt drobno zmielić. Zetrzeć ser żółty na drobnych oczkach, a jabłka na grubej tarce. Cebulę dymkę i jabłka pokroić na centymetrowe plastry. Ubić jajka, a następnie do ubitej masy jajecznej dodać cebulę dymkę, jabłka, jogurt, sodę, ocet jabłkowy, sól i pieprz. Całość wymieszać. Masę przełożyć do przygotowanych wcześniej foremek. Muffiny piec przez około 20-25 minut w temperaturze 200 stopni lub, aż do momentu nabrania złotobrązowego koloru. Pozostawić na 10 minut w foremkach do ostygnięcia. Jabłkowe muffiny z boczkiem podawać bezpośrednio po przygotowaniu lub po ostudzeniu. Przekąska jest przykładem znakomitego połączenia boczku z grójeckimi jabłkami.

Jabłko grójeckie jest znane, bo jest smaczne i dopieszczane.
Ludzie w powiecie sady uprawiają, bo jabłka bardzo kochają.
W gminie Chynów są sadownicy, w dziedzinie jabłek technicy.

Drwalew to miejsce klawe, do uprawy jabłoni doskonałe.
Boczek z jabłkiem połączony, to smak jest wprost wymarzony.
Tartaletki i muffiny dla chłopca i dla dziewczyny.
W naszych daniach są chłopie – najlepsze jabłka w Europie!

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Klawe Drwalewianki

1

MIEJSCE

ZUPA

Polewka Prastowian

SKŁADNIKI

- 10 średniej wielkości jabłek champion lub ligol
- 2-3 cebule
- 1 duży por (biała część)
- łyżka oleju
- 4-5 ziemniaków
- 1 litr bulionu warzywnego
- 1 spory korzeń startego chrzanu polnego
- 200 ml śmietany (30% tłuszczu)
- sól do smaku
- 1 łyżeczka czarnego, mielonego pieprzu
- 1 pętko kiełbasy wieprzowej

PRZYGOTOWANIE

Rozgrzać suchą patelnię. Kiełbasę pokroić w trzymilimetrowe plastry i smażyć z obu stron, aż do zrumienienia. W ten sposób usmażone chipsy przełożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym. Następnie drobno pokrojoną cebulę i pora dusić na patelni przez trzy minuty. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i dusić kolejne trzy minuty. Zawartość patelni przełożyć do garnka, zalać bulionem i gotować przez 20 minut. Następnie dodać pokrojone na małe kawałki jabłka oraz chrzan i gotować przez następne 10 minut. Po tym czasie dodać śmietanę, sól i pieprz do smaku. Całość zmiksować. Podawać z wcześniej przygotowanymi chipsami z kiełbasy lub chipsami z jabłek.

Przepis na „Polewkę Prasłowian" zaproponowała pani Kasia z KGW w Gośniewicach. Niepowtarzalny smak zupy jest efektem wielu poszukiwań i pasji pomysłodawczyni przepisu. To wyśmienity przykład pokazujący, jak wiele możliwości i zastosowań w kuchni ma jabłko. Zaproponowana zupa to smaczne, zdrowe i sycące danie obiadowe. Nazwa potrawy nawiązuje do historii Gośniewic. Podczas prac archeologicznych znaleziono tutaj ślady osady kultury łużyckiej – Prasłowian. Znalezione artefakty znajdują się w Muzeum im. Jacka Malczewskiego w Radomiu. Świadczy to o tym, że już w epoce brązu znano jabłoń i korzystano z jej owoców. Pierwotnie ludzie wykorzystywali owoce drzew dziko rosnących. W Gośniewicach były to jabłuszka jabłoni leśnej - małe i cierpkie. Przy karczowaniu lasów oszczędzano drzewa, rodzące jadalne owoce i przesadzano je w pobliże siedzib ludzkich. Na terenie dzisiejszej Polski resztki jabłek znaleziono w Biskupinie (1600 rok p.n.e.), co dowodzi że na ziemiach polskich jabłoń była uprawiana przez Prasłowian z okresu kultury łużyckiej.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Gośniewicach

Barszcz z kwaśnych jabłek

PRZYGOTOWANIE

Jabłka obrać, podzielić na ósemki, zalać wodą i gotować do miękkości owoców. Dodać sól i cukier. Z masła i mąki zrobić zasmażkę, dodać do wywaru i zagotować. Doprawić śmietaną. Podawać z ziemniakami, skwarkami ze słoniny lub boczku i koperkiem.

SKŁADNIKI

- kwaśne jabłka – papierówka, antonówka lub szara reneta
- 2,5 litra wody
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki śmietany 18%
- sól i cukier do smaku
- słonina lub wędzony boczek
- ziemniaki
- koperek

Barszcz jabłkowy to proste i szybkie danie, które babcia Wiktoria przygotowywała w czasie żniw, gdy trzeba było spieszyć się z jedzeniem, by nie marnować cennego czasu. W letnim skwarze, w czasie przerwy w trudnej pracy, zapewniającej chleb na całą zimę, orzeźwiająca zupa była jak najlepszy rarytas. Do jej przygotowania zrywało się wczesne, kwaśne i twarde papierówki lub antonówki, które rosły w przydomowych ogrodach czy przy polnych miedzach. Jabłonki dawały nie tylko niezawodnie, gaszące pragnienie owoce, ale zapewniały też schronienie przed lipcowo-sierpniowym, upalnym słońcem. To danie z trochę innych czasów, pochodzące z biednej, chłopskiej kuchni, ale jednocześnie pozwalające na docenienie szlachetnych smaków lokalnych składników – wspomina Anna Wojciechowska.

KGW Rososzanki

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Rososzanki

Chłodnik Królowej Bony

SKŁADNIKI

- 750 g jabłek grójeckich
- 1 litr mleka 3,2%
- 4-5 łyżek cukru
- 3 żółtka
- pół laski wanilii
- 1 szklanka wrzątku

PRZYGOTOWANIE

Jabłka umyć, pokroić na ćwiartki i zalać szklanką wrzącej wody. Rozgotowane jabłka przetrzeć przez sito. Następnie zagotować mleko z dwiema łyżkami cukru i cienko pokrojoną wanilią. W międzyczasie utrzeć do białości żółtka z trzema łyżkami cukru, zahartować odrobiną gorącego mleka, a następnie, cały czas mieszając, wlewać cienkim strumieniem na gorące mleko. Przestudzić, a następnie dokładnie wymieszać z przetartymi jabłkami i mocno schłodzić. Podawać z uprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi.

Bona Sforza była wielką miłośniczką kuchni. Nie oznacza to, że lubiła dużo jeść, a wręcz przeciwnie. Uważała, że powinno się jeść mało, ale dobrze. Żartowano powszechnie, że Bona po przybyciu do Krakowa w pierwszej kolejności „posprzątała" Wawel, a następnie wprowadziła niemalże rewolucyjne zmiany w kuchni. Pochodząca z potężnego mediolańskiego rodu, wykształcona i świadoma swoich atutów młoda królowa nie akceptowała tłustej, polskiej kuchni, ubogiej w warzywa i owoce. Z kronik i zapisów wiemy, że wydawała ogromne sumy na sprowadzanie wszelkiego rodzaju przysmaków, głównie zaś warzyw, owoców i przypraw. Nierzadko angażowała się także w zakładanie ich upraw. Dała początek pierwszym sadom jabłoniowym w okolicach Warki. Tutaj spędziła blisko osiem lat. Czy królowa Bona jadała chłodniki? Na pewno tak! „Chłodnik królowej Bony", to zupa lekka, idealna na upalne dni. Świeże jabłka, doskonałe przyprawy i prostota wykonania przydają mu elegancji. Może być podawany zarówno jako zupa, jak i przystawka.

Wiele kuchni narodowych może poszczycić się własnymi chłodnikami. Hiszpanie mają swoje słynne gazpacho, pochodzące z regionu Andaluzji, Bułgarzy – tarator, a Rosjanie – okroszkę na bazie kwasu chlebowego. Na nasze stoły chłodnik trafił z Litwy. Historia zatacza więc koło, bo przecież królowa Bona to Wielka Księżna Litewska i Mazowiecka. Mamy zatem mariaż idealny – chłodnik litewski, jabłka mazowieckie i włoską lekkość i elegancję.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie

1

MIEJSCE

DESER

Jabłka pod pierzynką

SKŁADNIKI

na około 10 kokilek
(każda po 200 ml):

- 20 jabłek średniej wielkości
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 4 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki kardamonu
- 1 łyżeczka imbiru
- cukier według uznania

Kruszonka:

- 100g masła
- 1 szklanka mąki
- pół szklanki cukru kryształu

PRZYGOTOWANIE

Jabłka obrać i wyciąć z nich gniazda nasienne, pokroić w plasterki. Następnie przełożyć do rondelka, podlać odrobiną wody i dusić na małym ogniu około 10 minut. Po tym czasie dodać sok z cytryny, cynamon, kardamon, imbir i dosłodzić do smaku. Zostawić do przestudzenia. Mąkę połączyć z cukrem i dodać roztopione bardzo gorące masło, wymieszać łyżką. Odczekać chwilę aż ostygnie i porobią się grudki. Do kokilek włożyć jabłka i ręcznie posypać kruszonką. Piec przez około 15 minut w temperaturze 180 stopni. Chcąc stworzyć potrawę bezglutenową warto zamiast mąki pszennej wykorzystać mąkę ryżową, jaglaną, gryczaną lub kukurydzianą. Z kolei cukier można zastąpić ksylitolem lub erytrytolem.

Przepis na „Jabłka pod pierzynką", czyli karmelizowane jabłka pod maślaną kruszonką, pochodzi z rodzinnych przekazów. To ulubiony deser dzieci, a nawet danie kolacyjne. Jego przygotowanie wymagało zaangażowania wszystkich domowników, w tym nas – dzieci. Mama też lubiła tę potrawę ze względu na szybkość i łatwość przygotowania. Jedno z nas biegło do skrzynek z jabłkami wybrać najładniejsze okazy, a mama w tym czasie grzała masło na kruszonkę. Wspólne obieranie i krojenie jabłek sprawiało nam dużą frajdę. W tamtych czasach nie było eleganckich kokilek, ale jedna duża ceramiczna foremka, z której czym duch, bez czekania aż całkowicie danie wystygnie wyjadaliśmy wspólnie raz jabłka, raz kruszonkę. Porcja była wspólna, więc pośpiech w jedzeniu był wskazany, aby nikt nas nie ubiegł. Takie zapachy, smaki i przekomarzania nadal pozostają we wspomnieniach z dzieciństwa. I to jest właśnie zapach cynamonu z jabłkami pomieszany ze smakiem maślanej kruszonki przy akompaniamencie śmiechu i przekomarzań w walce o ostatnie porcje. Foremka była zawsze wyjedzona do ostatniego okruszka. Do tej pory wspominamy wśród najbliższych chłodne, jesienne wieczory i pyszne, ciepłe jabłka przykryte kruszonkową pierzynką – wspomina Agnieszka Łatkowska.

Koło Gospodyń Wiejskich Dziarskie Babki Kocerany

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Dziarskie Babki Kocerany

Klasa jabłkowa róża

SKŁADNIKI

Ciasto:
- 1,5 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1,5 szklanki mąki krupczatki
- 5 żółtek
- 250 g zimnego masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Pianka owocowa:
- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 4 łyżki oleju
- 2 budynie truskawkowe

Nadzienie:
- 4 sztuki jabłek grójeckich
- 600 ml soku z grójeckich jabłek
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu

Dodatkowo:
- masło do wysmarowania formy
- 24 foremki do pieczenia babeczek

PRZYGOTOWANIE

Do miski przesiewamy mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia. Dodajemy żółtka oraz pokrojone w kostkę masło i zagniatamy ciasto. Wkładamy na godzinę do lodówki. Po wyjęciu rozwałkowujemy je i wkładamy do foremek na babeczki. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 200 stopni. W międzyczasie umyte jabłka kroimy w ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy na cienkie plasterki o grubości 3-4 mm. Sok jabłkowy zagotowujemy z cukrem i cynamonem. Następnie dodajemy plasterki jabłek. Gotujemy przez 2-3 minuty, aż staną się miękkie (ale nie będą się rozpadać). Następnie wyjmujemy i odsączamy. Na lekko przestudzone upieczone spody babeczek wykładamy po łyżce truskawkowej pianki. Następnie układamy na niej jabłka pokrojone w plastry tak, by krawędź ze skórką była na wierzchu. Jabłka układamy w kształcie róży. Pieczemy jeszcze przez około 15 minut. Po wystudzeniu ostrożnie wyjmujemy. Dekorujemy łyżką musu truskawkowego. Posypujemy cukrem pudrem.

Drwalew to miejsce otoczone owocowymi sadami. Uprawa jabłoni dla ludzi urodzonych i wychowanych na grójeckiej ziemi ma niezwykłe znaczenie. Darem sadów są nie tylko wartościowe owoce, ale przede wszystkim szereg wspomnień, których by nie było bez życiowej pasji miłośników sadownictwa. Kwitnący wiosną jabłkowy sad, jego urok i zapach, przywołują spokój i radość, a jesienne zbiory, to satysfakcja i zwieńczenie pracy polegającej na dbaniu o każde drzewo.
Smak jabłek utożsamiany jest z najlepszymi wspomnieniami z dzieciństwa, kojarzonego z domowym zaciszem, w którym unosi się zapach ciasta. Jabłko podane w każdej postaci ma w sobie coś wyjątkowego. Kruche ciasto, lekka pianka, rozpływające się w ustach delikatne, jabłkowe płatki sprawią, że przenosimy się do babcinej kuchni.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Klawe Drwalewianki

Zefirki jabłkowe

SKŁADNIKI

Beza:

- purée z 10 antonówek
- pół szklanki cukru
- 1 białko

Syrop cukrowy:

- 1 szklanka cukru
- 75 ml wody
- cukier puder do obtoczenia pianek

Dodatkowo:

- 2 łyżeczki agartyny (roślinna substancja żelująca)
- 2 łyżki wody

PRZYGOTOWANIE

Purée z jabłek wymieszać z cukrem i zagotować. Następnie odstawić do całkowitego wystudzenia. Agartynę zalać wodą i odstawić do napęcznienia. Do zimnego purée dodać białko i rozpocząć ubijanie bezy. W tym samym czasie wymieszać cukier i wodę na syrop, postawić na średnim ogniu i gotować nie mieszając, aż syrop osiągnie temperaturę 118 stopni. Zmniejszyć obroty miksera i wlewać syrop do bezy. Następnie ponownie zwiększyć obroty i ubijać piankę do momentu przestygnięcia składników. Napęczniałą agartynę włożyć do garnka i podgrzać do momentu rozpuszczenia, a następnie wlać do ubijanej piany. Przełożyć pianę do rękawa cukierniczego z ozdobną tylką i wyciskać rozetki na papier do pieczenia. Pozostawić do wyschnięcia na około 12 godzin. Po tym czasie sklejać po dwie pianki i obtaczać je w cukrze pudrze.

Receptura na przygotowanie zefirków z purée z jabłka pochodzi ze zbioru przepisów na desery jednej z członkiń Koła Gospodyń Wiejskich w Gośniewicach, której wielką pasją jest cukiernictwo. Ten mało znany przepis można wykorzystać do przygotowania również z innymi owocami np. malinami, jeżynami czy brzoskwiniami. Pianki z antonówkami, z których słynie Największy Sad w Europie to jeden z pomysłów na promocję naszego lokalnego dobra, jakim jest jabłko. Ze względu na wielość odmian i smaków – ten wyrafinowany deser przygotowywany z różnych odmian jabłek będzie miał tysiące odcieni. Wybierając antonówkę zefirki będą miały bardziej kwaskowy posmak, zaś z championa odrobinę słodyczy. Wielość odmian zapewnia głębię i bogactwo niuansów oraz daje wiele możliwości skomponowania własnego wymarzonego deseru.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Gośniewicach

1

MIEJSCE
PRZETWORY

Ognista Włoszka

pesto jabłkowe

SKŁADNIKI

- 1 duże jabłko grójeckie (około 200 g)
- 200 g suszonych pomidorów razem z zalewą
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka papryczki chili
- kilka listków szałwii i bazylii
- pół pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne, pokroić na cząstki i skropić cytryną. Natkę pietruszki opłukać, porwać na mniejsze gałązki. Pomidory z zalewą, jabłko, natkę pietruszki, czosnek, papryczkę i zioła zblendować. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Jeśli będzie za gęste dodać oliwy z oliwek, jeżeli zbyt rzadkie odrobinę startego twardego sera typu parmezan. Konsystencja pesto zależy od soczystości jabłek. Pesto będzie doskonałym dodatkiem do pieczywa, wędlin i makaronu.

Królowa Bona była postacią kontrowersyjną. Lista przypisywanych jej wad i przewinień jest długa, a za władczynią cały czas podąża czarna legenda. Jedno jest pewne – nie była kobietą bezbarwną i przeciętną. Z pewnością była postacią nietuzinkową, miała klasę, ale też apodyktyczną i charyzmatyczną osobowość oraz niezwykłe, jak na owe czasy, ambicje polityczne. Z drugiej strony dobrze wykształcona, a także – według innych świadectw – miła, uprzejma i kulturalna.

Współcześni przypisywali jej, być może z zazdrości, być może z podziwu, również ognisty, południowy temperament. Dochowali się przecież z Zygmuntem I Starym gromadki dzieci. Zatem „Ognista Włoszka", to doskonały mariaż polsko-włoski. Aromatyczne, dojrzałe w południowym słońcu pomidory, doskonała włoska oliwa, tradycyjny parmigiano reggiano oraz pachnące, soczyste jabłka grójeckie. Potrawie pikanterii dodaje czosnek i ognista papryczka.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie

Zalany champion

SKŁADNIKI

- 5 jabłek champion

Zalewa:

- 1 szklanka octu jabłkowego
- 1,5 szklanki cukru
- pół łyżeczki soli
- 2 litry wody
- 10 goździków
- laska cynamonu

PRZYGOTOWANIE

Jabłka obrać i pokroić w ósemki, a następnie ułożyć w słoiku. Z podanych składników zagotować zalewę, a następnie zalać nią jabłka. Słoiki pasteryzować przez około 5 minut.

31 października uważany jest za symboliczną datę końca sezonu jabłkowego. Z zakończeniem zbiorów związany jest rodzimy zwyczaj, nazywany „okrężna" lub „wianek". Zgodnie z tradycją pracownicy wysypują pod nogi gospodarza kosz owoców z ostatniego zbioru, które musi samodzielnie pozbierać, co ma zapewnić udane zbiory w przyszłym roku. Po tym obrzędzie gospodarz zaprasza wszystkich pracowników na biesiadę. Tradycyjnie wśród potraw nie może zabraknąć jabłek w marynacie, nazywanych „Zalany champion", których każdy z uczestników kolacji powinien skosztować. Jak głoszą miejscowe przekazy zapewni to w przyszłym roku dobrobyt i zdrowie gospodarzom oraz pracownikom. Walory smakowe tej przekąski przygotowanej z naszych najlepszych jabłek sprawiają, że wykorzystujemy ją do mięs, serów, pasztetów i deserów – wspomina Anna Wojciechowska.

KGW Rososzanki

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Rososzanki

Taniec Antosi z białą czekoladą

SKŁADNIKI

- 15 sporych, dojrzałych jabłek odmiany antonówka
- 400 g cukru
- 6 tabliczek dobrej jakości białej czekolady
- 2 laski wanilii

PRZYGOTOWANIE

Obrane ze skóry jabłka z usuniętymi gniazdami nasiennymi pokroić na mniejsze części. Do rondla wlać odrobinę wody tak, aby przykrywała dno. Pokrojone jabłka smażyć na średnim ogniu przez około 1-1,5 godziny, aż jabłka zmiękną i się rozpadną. Następnie przy pomocy blendera zmiksować jabłka na gładki mus. Laski wanilii rozciąć ostrym nożem wzdłuż na pół i dodać aromatyczną zawartość do jabłek, cukier oraz połamaną czekoladę. Mieszając, podgrzać do momentu, aż czekolada się rozpuści, a wszystkie składniki się ze sobą połączą. Gotową, gorącą masę przełożyć do wyparzonych słoiczków, mocno zakręcić i odstawić do wystudzenia. Przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu. Podawać z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników.

Przepis na „Taniec Antosi z białą czekoladą" firmuje marka Smaki Gośniewic. Jabłko to nasze lokalne dobro, ponieważ większość z członkiń KGW związana jest z uprawą jabłoni oraz sprzedażą ich owoców, a dla wielu rodzin sadownictwo to główne źródło utrzymania. To jeden z przykładów niepowtarzalnego smaku grójeckich jabłek, który znajduje zastosowanie także w niezwykłym połączeniu z białą czekoladą. Nazwa produktu nawiązuje do potocznej nazwy jabłka odmiany antonówka, która w środowisku sadowniczym nazywana jest Antką lub Antosią.

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Gośniewicach

Gąszcz jabłkowy z cysterson

SKŁADNIKI

- 1 kg jabłek
- 200 g cukru
- 150 ml octu 10%
- pół łyżeczki cynamonu
- 3 goździki
- 1 duża cebula
- kawałek imbiru
- dodatkowe składniki według uznania

PRZYGOTOWANIE

Obrane jabłka drobno pokroić w kostkę równej wielkości, a następnie skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały i pozostawić na około 20 minut. W międzyczasie przygotować syrop z 200 g cukru i 150 ml octu 10-procentowego, gotując przez około 20 minut. Do syropu wrzucić pokrojone jabłka i zostawić na ogniu kolejne 20 minut. Następnie dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę, pół łyżeczki cynamonu, trzy goździki i starty imbir. Tak przygotowaną całość gotować przez około 10 minut, aż syrop zgęstnieje, a ocet odparuje. Gorący gąszcz wkładać do słoika i odwrócić do góry dnem.

Słynąca z gościnności wieś Boglewice od wieków była osadą szlachecką, pielęgnującą tradycje patriotyczne, kulturalne i kulinarne. To właśnie pałac w Woli Boglewskiej i okoliczne dwory szlacheckie były miejscem spotkań lokalnych patriotów z elitą kulturalną Mazowsza. Wydarzenia historyczne związane z Boglewicami opisywali m.in.: Adam Mickiewicz, Jarosław Iwaszkiewicz, Wojciech Kossak, Stanisław Moniuszko, Eliza Orzeszkowa i wielu innych. Przez Boglewice przebiegał trakt królewski (prowadzący od Warszawy przez Kielce do Krakowa), a przemierzający go podróżni mogli skosztować bogactwa potraw regionalnej kuchni, a w miejscowym kościółku, słynącym z cudownego obrazu Matki Boskiej Boglewskiej, zaczerpnąć duchowych sił.

Kuchnia boglewska przez wieki opierała się na darach sadów i pól oraz przeróżnych mięsiwach, przyrządzanych i podawanych z wykorzystaniem warzyw, zbóż, kasz, owoców oraz ziół. Jednym z nieocenionych dodatków były – i są – jabłka, które dotarły na teren Boglewic wraz z zakonem Cystersów w XII wieku, co zbiegło się w czasie z powstaniem tutejszej parafii i założeniem wsi Boglewice. Cystersi zapoczątkowali w tych stronach nieznany wcześniej zwyczaj picia wina. Oprócz win gronowych – z uwagi na specyfikę klimatu – zaczęto produkować wina owocowe oraz ich lżejszą odmianę, czyli jabłkowy cydr. Odwołując się do wielowiekowej tradycji, nie bez powodu zatem KGW z Boglewic zaproponowało gęsty sos na bazie jabłek doskonały do dań mięsnych. Dawnej serwowany do drobiu, rogacizny, dziczyzny i wieprzowiny. Najpowszechniej stosowana była wersja lekko kwaskowa z wykorzystaniem jabłek odmian reneta lub boskoop, znakomicie wzbogacająca smak gęsi pieczonej na Świętego Marcina. Danie to połączone z „Gąszczem jabłkowym Cystersów" zdobyło pierwsze miejsce w tegorocznym ogólnopolskim konkursie kulinarnym.

Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich w Boglewicach

Dziarski duet ziemi grójeckiej

SKŁADNIKI

- 1 kg jabłek ważonych w całości
- 1 kg borówek
- cukier do smaku
- woda
- żelfix

PRZYGOTOWANIE

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasiennie, pokroić na kawałki i wrzucić do garnka. Podlać wodą tak, żeby lekko zakrywała dno i uprażyć. Borówki umyć, dobrze oczyścić i dodać do uprażonych jabłek. Gotować wszystko razem na małym ogniu przez około 30 minut do czasu, aż borówki puszczą jagodowy kolor i się rozpadną. Następnie dodać około jedną szklankę cukru i gotować, aż do rozpuszczenia na małym ogniu, cały czas mieszając.
Następnie wystudzić i wszystko razem zblendować. Dodać jeden lub dwa żelfixy w zależności od tego, jak gesty dżem chcemy uzyskać i mieszając, gotować kolejne dwie minuty. Gorący dżem przelewać do wcześniej przygotowanych słoiczków. Odstawić do góry dnem do wystudzenia. Dżem sprawdzi się jako doskonały dodatek do kanapek, deserów oraz jako mus.

Jak okiem sięgnąć krajobraz okolic Grójca to drzewa obsypane jabłkami. To właśnie ten owoc króluje w regionalnej kuchni, będąc podstawowym składnikiem wielu dań, przetworów i deserów. Jabłka doskonale komponują się z wieloma rodzimymi owocami, tworząc zaskakujące połączenia, jak chociażby z borówką, z którą uzyskują niepowtarzalny słodko-winny smak.

Ta kompozycja z pewnością dowiedzie, że kreatywność w poszukiwaniach najlepszych smaków, połączonych z pielęgnacją tradycji regionu może być doskonałą formą promocji Największego Sadu Europy.

Koło Gospodyń Wiejskich Dziarskie Babki Kocerany

Autor przepisu:

Koło Gospodyń Wiejskich Dziarskie Babki Kocerany

Niniejsza publikacja została zrealizowana w ramach projektu „Jabłko – dziedzictwo Największego Sadu Europy na Mazowszu", którego pomysłodawcą i realizatorem jest Stowarzyszenie W.A.R.K.A.

Celem projektu była promocja lokalnych produktów jabłkowych z grójecko-wareckiego zagłębia sadowniczego, zwanego Największym Sadem Europy. Lokalne Koła Gospodyń Wiejskich aktywnie włączają się w te działania, kontynuując jednocześnie tradycje sadownicze zapoczątkowane przez królową Bonę – inicjatorkę sztuki ogrodniczej w regionie.

Stowarzyszenie W.A.R.K.A. od początku swej aktywności działa na rzecz lokalnego partnerstwa promującego region. Jednym z ważniejszych kierunków jest koordynacja Szlaku Jabłkowego w Największym Sadzie Europy oraz jego kulinariów.

Wykreowane i upowszechnione w ramach realizacji projektu potrawy, jako przykłady wybornego smaku zyskały rekomendację do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze. Jest to idea, która skupia producentów, przetwórców oraz dystrybutorów doskonałej w smaku, wyjątkowej regionalnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowcowych.

Mazowsze.
serce Polski

Projekt został dofinansowany ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego.

Tak smakuje piękno

LOWES
LOKALNY OŚRODEK WSPARCIA
EKONOMII SPOŁECZNEJ

Dziedzictwo Kulinarne
MAZOWSZE

POWIAT GRÓJECKI
SERCE ROŚNIE

Szlak Jabłkowy – wizyty studyjne

Zainteresowanym tematyką szlaku kulinarnego południowego Mazowsza, jakim jest Szlak Jabłkowy, z przyjemnością pokażemy trud naszej pracy, ale także jej owoce. Opowiemy o początkach szlaku, jego funkcjonowaniu, najciekawszych obiektach, integracji i współpracy dla wspólnego dobra, jakim jest promocja regionu. Na życzenie przygotujemy także niepowtarzalne kosze prezentowe z „owocami naszej pasji" lub mniejsze – „gościńce z podróży", które będą miłym wspomnieniem wizyty. Zapraszamy również na „szlakowe" wydarzenia, gdzie można spróbować jabłkowych specjałów ziemi grójeckiej w wykonaniu Kół Gospodyń Wiejskich.

Zapraszamy do kontaktu:

Organizacja wizyt studyjnych
na Szlaku Jabłkowym
w Największym Sadzie Europy
Stowarzyszenie W.A.R.K.A.
Ul. Warszawska 45, Warka
biuro@stowarzyszeniewarka.pl
tel. 504 968 412

www.szlakjablkowy.eu