Wielkanoc

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

LEADER

LGD Ziemia Przemyska

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 19 Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER PROW 2014–2020.

Wstęp

Książeczka pt. „Wielkanoc" to nie tylko przepisy kulinarne przekazane i sprawdzone przez Panie z Kół Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszeń czy lokalną społeczność, ale jest to książka, która ma na celu powiązać tradycję z nowoczesnością i choć trochę powrócić do tego, co było kiedyś…

Wspominając nasze dzieciństwo, często mówimy, że w naszym domu przed świętami do obowiązków taty należało wędzenie, do mamy porządki i gotowanie, a dzieci robiły z babcią pisanki barwione w łupach z cebuli, ozdabiane woskiem lub drapane.

Wspólna rezurekcja (gdzie nikt nie marudził, że za zimno czy za wcześnie…), potem śniadanie ze święconego. A w lany poniedziałek woda nie była ani za zimna, ani za mokra… Radość można było znaleźć wszędzie z RODZINĄ i tradycjami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie.

Patrząc teraz z perspektywy czasu na rzeczy, które nas złościły, zmiany „na lepsze", do których dążyliśmy, nie zawsze okazują się być dobre. Ciągła pogoń w nieznane powinna chociaż w okresie świąt ustać po to, aby móc spędzić ten czas z rodziną nie tylko przy suto zastawionym stole, ale też podczas samych przygotowań do świąt, przekazując kolejnym pokoleniom nasze polskie tradycje oraz znaczenie wartości rodziny.

Czy pamiętacie, jak było fajnie?…

WĘDZENIE

Składniki:

- 1,5 kg szynki
- 1,5 kg karkówki
- 1,5 kg ładnej łopatki
- 1,5 kg tłuściejszego boczku
- 40 dag wołowiny – użyłam kark wołowy
- 1 główka czosnku
- majeranek, sól, pieprz
- jelita
- 300 ml zimnej wody

Sposób przygotowania:

Umyte mięso okroić z niepotrzebnych błonek i farfocli. Wołowinę wraz z obranym czosnkiem zmielić na sitku makowym. Tłuściejsze kawałki z łopatki i boczek zmielić na sitku 8 mm. Szynkę i chudą łopatkę zmielić na sitku 10 mm. Karkówkę zmielić na sitku 15 mm. Wszystkie zmielone mięsa przełożyć do dużej miski. Dodać sól (18–20 g na kilogram mięsa) oraz pieprz do smaku.

Wyrabiać masę mięsną ok. 10 minut, dolać ok. 100 ml wody i wyrabiać następne 10 minut. Po 20 minutach dolać kolejne 100 ml wody oraz dodać majeranek (8 łyżek) i znów wyrabiać kolejne 10 minut. Na koniec dodać pozostałą wodę i wyrabiać ok. 5 minut.

Gotową masę mięsną przenieść do chłodnego miejsca, zostawić na 4 godziny, by się smaki przegryzły.

Dobrze wypłukane z soli jelita zalać ciepłą wodą – moczyć około 60 minut. Kleistą masą mięsną napełnić jelita. Kiełbasę parzyć w wodzie o temp. 80°C przez 20 minut lub wędzić, a dokładniej suszyć w wędzarni w temp. 45–50°C przez 30 minut. Komin lub klapę zostawić uchyloną, żeby kiełbasa odparowała i obeschła. Jak kiełbasa wyschnie, to zamknąć wędzarnię i wędzić dymem w temp. 55–60°C około 1,5 godziny. Po nadaniu w miarę odpowiedniego koloru przychodzi czas na pieczenie kiełbasy i wtedy należy podwyższyć temperaturę w wędzarni do 80–90°C i piec do uzyskania temperatury 72°C wewnątrz kiełbasy.

ZAKWAS NA ŻUR WIELKANOCNY

Składniki:

- 500 ml przegotowanej wody
- 6 łyżek mąki żytniej typ 2000
- 5 ząbków czosnku
- 4 listki laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

Wodę wlać do dużego i czystego słoja. Do wody dodać mąkę żytnią typ 2000 oraz obrane ząbki czosnku, liście laurowe i ziele angielskie. Całość zamieszać i przykryć gazą. Nie zakręcać słoika, ponieważ zakwas potrzebuje dostępu powietrza, by mógł 'pracować'. Słoik odstawić w zacienione, ale w miarę ciepłe miejsce. Może stać gdzieś w kuchni.

Przynajmniej raz dziennie zamieszać zakwas, używając zawsze czystej drewnianej łyżki. Po 3–4 dniach zakwas już ładnie pachnie. Po 7–8 dniach jest gotowy do użycia.

ŻUR WIELKANOCNY

Składniki:

- 1 l bulionu warzywnego
- 500 ml zakwasu żytniego do żurku
- przyprawy: 1 rozgniecione ziarno ziela angielskiego, 1 liść laurowy, po ¼ łyżeczki czosnku i soli, 1 łyżeczka majeranku
- 100 g kiełbasy zwykłej podsuszanej
- 200 g kiełbasy białej surowej lub parzonej
- 200 g boczku surowego wędzonego
- 3 łyżki śmietanki 30%

Sposób przygotowania:

Aby zrobić żurek wielkanocny, należy ugotować wcześniej bulion warzywny. Bulion do żurku szykuję z kilku warzyw, bez dodatku ziół. Na tarce ścieram: kawałek bulwy selera, korzeń pietruszki, obraną marchew. Dodaję kawałek pora i zalewam 1,5 l wody. Całość gotuję godzinę. Bulion przecedzam i po przestudzeniu odstawiam do lodówki lub od razu używam do zrobienia żurku.

Skoro masz już wywar z warzyw oraz zakwas żytni, to zrobienie żurku zajmie około 30 minut. Przygotuj sobie boczek surowy wędzony oraz kiełbasę podsuszaną i kiełbasę białą. Boczek pokrój w drobną kostkę. Kiełbasę podsuszaną i kiełbasę parzoną pokrój w plasterki. Jeśli używasz kiełbasy białej surowej, najpierw podgotuj ją w wywarze warzywnym. Wystarczy około 3–4 minut. Wyjmij, ostudź i pokrój w plasterki.

Boczek należy podsmażyć kilka minut na patelni. Dodać obie kiełbasy i smażyć całość jeszcze do 4–5 minut. W tym samym czasie wywar warzywny wlej do średniego garnka. Ustaw średnią moc palnika i podgrzewaj do zagotowania.

Całą zawartość patelni przełóż do gotującego się bulionu warzywnego. Zupę gotuj około 5 minut.

Do zupy wlej kolejno zakwas na żurek. Zakwas trzeba wcześniej zamieszać, by przelać do zupy całą zawartość. Dodajemy również przyprawy. Zupę doprowadź do wrzenia, ciągle ją mieszając. Żurek powoli zacznie gęstnieć. Wystarczy kilka minut gotowania.

Na koniec dodaj też 3 łyżki śmietanki słodkiej 30%. Takiej śmietanki nie trzeba wcześniej zaprawiać. Jeśli wolisz użyć kwaśnej, wysokoprocentowej śmietany, to pamiętaj, by do szklanki odlać trochę wrzącego żurku. Wywar wymieszaj ze śmietaną i ponownie wlej do żurku. Żurek zamieszaj i wyłącz.

Żurek wielkanocny możesz podać z połówkami jajek. Możesz go też podać z ciemnym pieczywem pieczonym na zakwasie, tartym chrzanem i białym serem.

Rada

Bulion warzywny najlepiej ugotować dzień wcześniej. Wówczas w dniu szykowania żurku gotowanie jest błyskawiczne.
Podstawą dobrego żurku jest zakwas żytni według podanego przepisu (patrz: str. 4).

ZALEWAJKA

Składniki:

- 0,5 kg mrożonych grzybów (np. prawdziwków) – w sezonie świeżych
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 3 l wywaru z kości wędzonych lub boczku
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 słoiczek chrzanu
- 200 ml żuru w słoiku
- 250 ml śmietanki 30%
- przyprawy: sól, pieprz ziołowy, szczypta chili, ziele angielskie, liść laurowy, maggi

Sposób przygotowania:

Grzyby pokroić w kostkę, usmażyć na maśle razem z pokrojoną cebulką.

Zalać wywarem z wędzonki, dodać marchewkę, pietruszkę – pokrojone w kostkę, kilka ziaren ziela angielskiego, liść laurowy. Gotować do miękkości warzyw.

Żurek rozpuścić w niewielkiej ilości wody – dodać do gotowego wywaru. Chwilkę pogotować, doprawić chrzanem, pieprzem, chili, na koniec wlać śmietankę.

Zupę podawać z jajkiem, opiekanymi ziemniakami i chipsami z boczku. Posypać koperkiem.

PASZTET

Składniki:

- 1 kg mięsa wieprzowego
- 30 dag mięsa drobiowego
- 20 dag wątróbki drobiowej
- 30 dag boczku
- 1 duża cebula
- 2–3 łyżki kaszy manny
- 4–5 jajek
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- suszona żurawina lub morela (według uznania)

Sposób przygotowania:

Wszystkie mięsa gotujemy do miękkości, wątróbkę dusimy razem z cebulą ok. 15 minut.

Po ostudzeniu mięso obieramy od kości i mielimy maszynką. Wątróbkę, cebulę i bułkę namoczoną wcześniej w wywarze, w którym gotowało się mięso, również mielimy.

Do przygotowanej masy dodajemy jajka, kaszę mannę, sól, pieprz, szczyptę gałki muszkatołowej i dobrze wszystko wyrabiamy. Brytfanki (np. 2 keksówki) smarujemy tłuszczem, obsypujemy bułką tartą i wykładamy do nich masę mięsną, wyrównujemy. Pieczemy w temp. 200°C przez ok. 1,5 godziny. Upieczony pasztet wyjmujemy z brytfanki po wystudzeniu.

CHRZAN Z JAJKAMI

Składniki:

- 2 duże laski chrzanu
- 6 ugotowanych jajek
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki soli
- 1 łyżeczka kwasku cytrynowego
- 0,5 l śmietany

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć ze śmietaną, dodać cukier, sól, kwasek cytrynowy, starty chrzan oraz białka pokrojone w drobną kostkę. Wszystko razem wymieszać.

SAŁATKA JARZYNOWA

Składniki:

- 3 średnie ziemniaki – 350 g
- 4 duże lub więcej mniejszych marchewek – 450 g
- 2 cieńsze pietruszki – 200 g
- 1 korzeń selera – kawałek wielkości jajka
- 4 duże ogórki kiszone – 200 g
- 1 malutka cebulka lub kawałek pora – 50 g
- 1 puszka groszku konserwowego – 400 g
- 1 puszka kukurydzy konserwowej – 400 g
- 5 średnich jajek
- 4 łyżki dobrego majonezu
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- przyprawy: 0,5 płaskiej łyżeczki soli, ¼ płaskiej łyżeczki pieprzu

Sposób przygotowania:

W pierwszej kolejności należy dokładnie umyć marchewki, korzenie pietruszki oraz kawałek selera. Nie obieraj ich ze skórki. Tak samo ziemniaki. Warzywa umieść w garnku i gotuj pod przykryciem do miękkości. Nie gotuj ich jednak za długo, by były jędrne i nie rozpadały się w sałatce. Zazwyczaj nie gotują się dłużej niż 30 minut. Dużo zależy od grubości warzyw.

Po ugotowaniu od razu wyjmij warzywa z wody i odłóż do lekkiego przestudzenia. Obierz je ze skórki i drobno posiekaj.

Cztery średniej wielkości jajka ugotuj na twardo.

Cebulę pokrój w kostkę i sparz na sitku wrzątkiem. Po przestudzeniu cebula jest już gotowa do dodania do sałatki. Zamiast cebuli możesz poszatkować białą część pora lub też pominąć pora oraz cebulę.

Ogórki kiszone obierz cienko ze skóry i odetnij końce. Pokrój w kostkę.

Groszek konserwowy i kukurydzę konserwową odcedź z zalewy i umieść w misce z pozostałymi składnikami sałatki jarzynowej. Dodaj cztery łyżki dobrej jakości majonezu oraz tyle samo jogurtu naturalnego. Całość delikatnie, ale dokładnie wymieszaj i sprawdź smak sałatki. Dodaj pół płaskiej łyżeczki soli oraz ¼ płaskiej łyżeczki pieprzu i jeszcze raz wszystko zamieszaj.

W razie potrzeby lub według upodobań smakowych możesz dodać więcej soli i pieprzu. Pamiętaj jednak o tym, że warto dodawać przyprawy po troszeczku, a następnie smakować i decydować o tym, czy jeszcze czegoś nam brakuje.

GALARETKA WIELKANOCNA

Składniki:

- 2 podudzia z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 mała pietruszka
- 1 bardzo mały seler
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ziarna pieprzu
- sól
- 4 jajka
- 2 łyżki kukurydzy
- 1/3 papryki czerwonej
- 1/3 papryki żółtej
- 2 łyżki groszku konserwowego
- 1 gałązka kopru
- 1 łyżka żelatyny

Sposób przygotowania:

Do garnka z wodą włożyć udka, marchewkę, pietruszkę, selera, liście laurowe, ziele angielskie, ziarenka pieprzu i cebulę. Wywar gotować ok. 40 minut, aż warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania przyprawić go solą. Następnie pokroić w kostkę ugotowaną marchewkę, udka oraz czerwoną i żółtą paprykę, a wywar przecedzić przez sitko wyłożone ręcznikiem papierowym, aby był klarowny. Do przecedzonego i jeszcze gorącego wywaru dodać żelatynę, dokładnie ją rozpuścić i zostawić do przestudzenia.

Podczas gotowania wywaru mięsnego przygotować „foremki" na galaretki: w skorupce jajka wyciąć nieduży otwór z szerszej strony jajka, a zawartość przelać do osobnej miseczki. Puste skorupki jajek sparzyć wrzątkiem na zewnątrz i w środku, a małą łyżeczką wyjąć ze skorupki błonę, która się ścięła podczas sparzania. Do tak przygotowanych „foremek" włożyć gałązkę kopru, kilka ziarenek kukurydzy, trochę papryki, kawałki kurczaka, znowu paprykę i groszek, mniej więcej do ¾ wysokości skorupki. Do napełnionych „foremek" ze skorupek jajek wlać przestudzony wywar z żelatyną i wstawić do lodówki, by galaretki stężały.

Przed podaniem skorupki jaj rozbić łyżeczką (najlepiej od strony otworu) i obrać z nich galaretki.

Baby, ach te baby!

BABKA PIASKOWA

Składniki:

- 170 g mąki
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- otarta skórka z 2 pomarańczy, umytych i sparzonych
- 5 jajek, umytych
- 20 g kakao
- 220 g cukru
- 125 g masła
- 125 g margaryny

Składniki na lukier:

- 20 ml wody
- sok wyciśnięty z połówki cytryny
- cukier puder

Łączymy wodę i sok z cytryny, a następnie mieszając, dodajemy cukier puder. Cukru dodajemy, aż otrzymamy pożądaną konsystencję lukru.

Sposób przygotowania:

Masło, margarynę, cukier i cukier wanilinowy zmiksować razem na kremową masę. Następnie ciągle ubijając, powoli dodawać jajka.

Do otrzymanej masy wsypać przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia i delikatnie wymieszać.

Ciasto podzielić na dwie części. Do pierwszej dodać kakao, natomiast do drugiej otartą skórkę pomarańczową.

Foremkę do babki wysmarować masłem i oprószyć mąką. Powstałe ciasta wylewamy do foremki naprzemiennie warstwami.

Piec w piekarniku w temp. 180°C około 60 minut. Udekorować cukrem pudrem lub lukrem według podanego przepisu.

BABKA DROŻDŻOWA

Składniki:

- 4 dag drożdży
- ¾ szklanki cukru
- ¾ szklanki mleka
- 50 dag mąki
- 6 żółtek
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 10 dag masła

Sposób przygotowania:

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru. Letnim mlekiem zalać drożdże, dodać 4 łyżki mąki, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsca, by rozczyn podwoił objętość.

Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać do rozczynu resztę mleka, szczyptę soli i cukru wanilinowego. Wyrabiać, aż ukażą się pęcherzyki i ciasto zacznie odstawać od ręki.

Roztopić masło i cienkim strumieniem wlać do ciasta, krótko wyrobić.

Formę wysmarować masłem, posypać mąką, napełnić ciastem do połowy wysokości i ponownie odstawić do wyrośnięcia.

W międzyczasie rozgrzać piekarnik do temp. 200°C, wstawić babkę. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze 40–50 minut. Lekko przestudzoną babkę posypać cukrem pudrem.

CHAŁKA

Składniki:

- 850 g + 150 g mąki pszennej jasnej (typ 550)
- 30 g drożdży
- 400 ml letniej wody
- 90 g cukru
- 1 łyżka soli
- 3 jajka, lekko roztrzepane
- 100 g masła, roztopionego i ostudzonego
- 1 jajko + 1 łyżeczka wody do posmarowania
- ewentualnie mak lub sezam do posypania

Sposób przygotowania:

Drożdże zalać letnią wodą, wymieszać, dodać większą część mąki, cukier i sól. Cały czas mieszając, dodawać jajka i masło. Dobrze wyrobić ciasto i stopniowo dodawać resztę mąki (w razie potrzeby dodać mniej lub więcej, ciasto powinno być dość luźne i elastyczne, ale niezbyt klejące, nie może też być zbite). Kiedy ciasto zacznie odstawać od ścianek miski, wyjąć je na blat i wyrabiać kolejne 5–10 minut. Uformować kulę, lekko posmarować blat olejem i odstawić na 2 godziny. W tym czasie należy ciasto dwa razy odgazować, wbijając w nie pięść.

Po wyrośnięciu ciasto podzielić na dwie części, każdą z nich dodatkowo na 4 lub 6 mniejszych. Uformować wałki i zapleść z nich chałki. Chałki przełożyć do foremek wysmarowanych oliwą. Przykryć folią i odstawić do wyrośnięcia na 30–40 minut. Posmarować jajkiem wymieszanym z wodą, posypać makiem lub sezamem. Piec w temp. 180°C przez 30–40 minut.

DROŻDŻOWE ZAJĄCZKI

Składniki na ciasto:

- 2 żółtka
- 300 g mąki pszennej
- 1 szczypta soli
- 1 laska wanilii lub cukier wanilinowy
- aromat waniliowy lub według uznania
- 20 g świeżych drożdży
- 75 g cukru
- 125 ml mleka 3,2%
- 50 g roztopionego masła

Sposób przygotowania:

Żółtka oddzielić od białek. Do miski przesiać mąkę, dodać szczyptę soli. Laskę wanilii przeciąć wzdłuż i tępą stroną noża wyciągnąć nasionka, które należy dodać do mąki (opcjonalnie cukier wanilinowy). Drożdże utrzeć z 1/3 cukru do momentu, aż staną się płynne. Mleko podgrzać i wlać do miski z mąką. Dodać pozostałą część cukru, rozpuszczone drożdże oraz żółtka. Całość dokładnie wyrobić. Wlać roztopione masło i dalej wyrabiać (ręcznie lub mikserem), aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję. Gotowe ciasto zawinąć w folię i wstawić do lodówki najlepiej na całą noc.

Z ciasta formować zajączki, a następnie układać je w odstępie kilku centymetrów na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszkę przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 45–50 minut do wyrośnięcia.

Wyrośnięte zajączki posmarować białkiem za pomocą pędzla i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 165°C na około 12 minut, do momentu uzyskania złotego koloru (jeżeli zajączki będą duże, czas pieczenia należy wydłużyć o kilka minut).

KRUCHE BABECZKI Z KREMEM I OWOCAMI

Składniki na ciasto (około 23 sztuki):

- 1 i ¼ szklanki mąki pszennej (użyłam tortowej)
- 0,5 kostki schłodzonego masła
- 5 łyżek cukru pudru
- 3 żółtka
- masło do posmarowania foremek

Składniki na nadzienie:

- 100 g serka mascarpone
- 1 szklanka schłodzonej śmietanki kremówki 30% lub 36%
- około 250–300 g mieszanych owoców, mogą być świeże, z puszki, z syropu, kandyzowane
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 2–3 łyżki cukru pudru
- 1 laska wanilii (jeśli nie mamy, możemy dodać drugą łyżeczkę cukru wanilinowego)
- 2 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżki jasnej galaretki w proszku

Sposób przygotowania ciasta:

Wymieszać razem mąkę i cukier puder. Dodać posiekane masło i przez chwilę rozcierać palcami. Dodać żółtka i szybko zagnieść ciasto, owinąć je w folię spożywczą i wstawić na 1 godzinę do lodówki.

Schłodzone ciasto zagnieść 2–3 razy i podsypując mąką, rozwałkować na grubość około 4 mm. Wycinać z niego okręgi (wycinałam szklanką, foremki na babeczki miały średnicę 6 cm) i wykładać nimi posmarowane masłem foremki na babeczki.

Babeczki piec w temp. 180°C w trybie góra-dół przez około 15–18 minut, aż ładnie się przyrumienią (piekłam na drugiej od dołu półce piekarnika).

Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia. Następnie ostrożnie wyjąć upieczone ciasto.

Sposób przygotowania nadzienia:

Galaretkę zalać ¼ szklanki gorącej wody i mieszać, aż się rozpuści. Odstawić do ostygnięcia.

Żelatynę wsypać do rondelka z grubym dnem i zalać 3 łyżkami wody, odstawić na 15 minut, aby napęczniała.

Serek mascarpone wymieszać mikserem na niskich obrotach z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym.

Śmietankę kremówkę ubić na sztywno z ziarenkami wanilii. Dodać do serka i wymieszać mikserem na niskich obrotach.

Żelatynę podgrzać na małym ogniu, ciągle mieszając, aż się rozpuści.

Powoli wlewać ją do śmietany z serkiem, ciągle mieszając mikserem na średnich obrotach.

Upieczone i wystudzone babeczki napełnić masą i udekorować owocami, następnie zalać ostudzoną galaretką.

SERNIK KRÓLEWSKI

Składniki na kruche ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej – 400 g
- 5 płaskich łyżek kakao
- 1,5 kostki masła – 300 g
- nieco mniej niż pół szklanki cukru – około 130 g
- 2 żółtka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu tłustego lub półtłustego należy przynajmniej dwukrotnie zmielić
- 5 średnich jajek
- około 0,5 szklanki cukru – 150 g
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego (lub waniliowego) bez cukru
- 0,5 kostki masła – 100 g
- skórka otarta z jednej cytryny

Sposób przygotowania:

Szykowanie sernika zdecydowanie zacznij od kakaowego ciasta kruchego. W jednej misce umieść razem wszystkie składniki na ciasto. Dwie i pół szklanki mąki pszennej np. tortowej, pięć płaskich łyżek kakao w proszku oraz dwie łyżeczki proszku do pieczenia. Można dodać też szczyptę soli.

Zostaje jeszcze cukier oraz masło i żółtka jajek. Wsyp niecałe pół szklanki cukru, przy tej ilości cukru ciasto kruche nie jest bardzo słodkie. Jeśli lubisz słodsze ciasta, możesz dodać go więcej. Białka oddziel od żółtek. Żółtka dodaj do miski z resztą składników.

300 gramów masła pokrój w kostkę i również dodaj do miski z innymi składnikami. Masło może być wyjęte prosto z lodówki. Zacznij mieszać wszystkie składniki.

Najpierw warto rozetrzeć składniki dłońmi. Potem możesz użyć miksera z hakiem do ciasta drożdżowego. Możesz też wyrobić masę na stolnicy lub w misce, od początku do końca wyłącznie ręcznie. Lepkie ciasto zawiń w folię i odstaw do lodówki na minimum 2 godziny lub na całą noc, jeśli szykujesz sobie ciasto wieczorem i będziesz je piec rano następnego dnia.

Po schłodzeniu ciasto pod sernik królewski jest zwarte i nie lepi się. Bryłę ciasta podziel na dwie równe części. Jedną zawiń z powrotem w folię i odłóż do zamrażalnika. Drugą część ciasta użyjesz do wyłożenia dna formy.

Formę wyłóż papierem. Zostawioną połówkę ciasta polecam kroić nożem na plastry nie grubsze niż 1 cm. Plastry ciasta układaj na dnie formy. Resztkami ciasta wypełnij wolne miejsca, a na koniec połącz ciasto i wyrównaj powierzchnię.

Formę z ciastem odłóż na bok i zacznij szykować masę serową. Do dużej miski wbij pięć średnich jajek i wsyp pół szklanki cukru drobnego lub trzcinowego. Jajka z cukrem ubijaj mikserem na najwyższych obrotach przez minimum 3 minuty. Słodka masa jajeczna powinna zamienić się w jasny puch, a cukier powinien się całkowicie rozpuścić.

Ciągle miksując masę jajeczną, już na niskich obrotach, dodaj pół kostki roztopionego i przestudzonego masła. Wsyp saszetkę proszku budyniowego. Budyń możesz też zastąpić trzema łyżkami skrobi ziemniaczanej z dodatkiem kilku kropel aromatu śmietankowego lub cytrynowego. Kolejno dodaj otartą skórkę z jednej cytryny (lub ze świeżej pomarańczy). Cytrynę należy wcześniej dokładnie wyszorować. Na koniec dodaj kilogram mielonego twarogu. Masę miksuj na najniższych obrotach miksera do całkowitego połączenia się wszystkich składników. Masę serową wylej na kakaowy spód i wyrównaj powierzchnię.

Z zamrażalnika wyjmij połówkę ciasta kruchego i zetrzyj je na tarce o grubych oczkach. Starte ciasto rozłóż równo na całej powierzchni sernika. Formę z gotowym do pieczenia sernikiem umieść w piekarniku nagrzanym do temp. 170°C w trybie góra-dół. Wybierz środkową półkę i piecz sernik królewski przez pełną godzinę.

W trakcie pieczenia sernik wyrasta. Po wyłączeniu piekarnika nie uchylaj drzwiczek pieca przez przynajmniej 20 minut. Potem uchyl je nieznacznie na 30 minut. Po tym czasie otwórz piekarnik i wyjmij sernik. Sernik opadnie wówczas tylko nieznacznie. Sernik królewski należy przed podaniem schłodzić przez kilka godzin w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Tak samo należy go przechowywać.

Sernik królewski najlepiej smakuje przynajmniej po dwóch dniach od upieczenia. Ciasto przechodzi wilgocią sernika, zachowując nadal swą kruchość. Możesz zatem śmiało upiec go na kilka dni przed przyjęciem lub świętami.

SERNIK WIELKANOCNY

Składniki na spód:

(tortownica 24–26 cm)

- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- 125 g masła
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

UWAGA!

Spód można też zastąpić pokruszonymi herbatnikami (180 g) wymieszanymi z 3 łyżkami roztopionego masła.

Masa serowa:

- 500 g twarogu sernikowego
- 500 g mascarpone
- 400 g gęstego jogurtu greckiego
- 1 i ¼ (250 g) szklanki cukru
- 6 dużych jajek „zerówek"
- 250 ml śmietany kremówki 36%
- 1 płaska łyżeczka drobnej soli morskiej
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru

Polewa:

- 300 g białej czekolady
- 50 g masła
- 100 ml śmietanki kremówki 36%

Sposób przygotowania:

Rozgrzej piekarnik do temp. 200°C w trybie góra-dół. Tortownicę wysmaruj masłem, spód i boki wyłóż papierem do pieczenia, tak aby wystawał 4–5 cm ponad formę. Przygotować ciasto kruche. Z mąki, żółtek, cukru, zimnego masła pokrojonego na małe kawałki i proszku do pieczenia zagnieć jednolite ciasto (ręcznie lub robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta). Ciasto włóż do woreczka do mrożenia i wstaw na 1 godzinę do lodówki. Po tym czasie przygotowaną tortownicę wyłóż ciastem.

Opcja z ciasteczkami. Ciasteczka zblenduj na proszek, wymieszaj z roztopionym masłem. Przełóż do tortownicy, dokładnie dociskając masę.

Bez względu na to, którą opcję spodu wybierzesz, piecz go przez około 6 minut, do „wysuszenia". Wystudź. Podnieś temperaturę piekarnika do 240°C (220°C, jeśli piekarnik ma tendencje do spiekania). Przypilnuj, aby nie był mocno nagrzany.

Ser, serek mascarpone, jogurt i cukier utrzyj mikserem, aż masa będzie gładka i aksamitna. Zacznij dodawać stopniowo jajka, jedno po drugim, cały czas miksując. Wlej śmietanę, dodaj sól i wanilię, zmiksuj. Masa będzie dość płynna.

Masę serową wylej bardzo powoli na wystudzony spód. Obsyp wierzch cukrem pudrem (ułatwi to karmelizację). Piecz przez około 35 minut, aż wierzch się skarmelizuje na kolor ciemnobursztynowy (możliwie, że nieregularnie np. tylko brzegi), a środek sernika będzie się trząść jak galareta, wydając się surowy w środku. Zetnie się podczas studzenia.

Sernik wystudź w temperaturze pokojowej.

Gdy sernik się wystudzi, należy przygotować polewę. Czekoladę, masło oraz śmietankę rozpuść na małym ogniu i odstaw do lekkiego przestygnięcia. Gdy polewa nie będzie już gorąca, wylej ją na sernik, a następnie przełóż do lodówki na minimum 8 godzin (po tym czasie zyska odpowiednią, wymarzoną konsystencję).

CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- ¾ szklanki cukru (szklanka o poj. 250 ml)
- ¾ szklanki mąki tortowej
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli

Składniki na bezę:

- 4 białka, duże
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżeczki kakao
- szczypta soli

Składniki na krem:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 4 łyżki kremu czekoladowego np. nutella
- 2,5 łyżeczki żelatyny
- ¼ szklanki gorącej wody

Składniki na nasączenie:

- 0,5 szklanki mocnego naparu z kawy
- 2 łyżeczki cukru

Dodatkowo:

- ok. 400 g wiśni, świeżych lub mrożonych

Sposób przygotowania:

Formę o wym. 24×24 cm lub podobną wykładamy papierem do pieczenia. Jajka powinny być w temperaturze pokojowej. Mąki razem z kakao przesiewamy do miseczki. Białka oddzielamy od żółtek i miksujemy ze szczyptą soli na sztywną piankę. Następnie po łyżce dodajemy cukier i miksujemy, aż masa będzie gęsta i lśniąca. Dodajemy po jednym żółtku i miksujemy na niskich obrotach tylko do połączenia się składników. Za pomocą szpatułki lub dużej łyżki drewnianej w kilku niedużych porcjach dodajemy przesiane składniki i delikatnie mieszamy do połączenia. Wykładamy do formy i pieczemy w temp. 170°C przez około 40–45 minut do tzw. suchego patyczka. Zostawiamy do wystudzenia i przekrawamy na dwie części.

Białka w temperaturze pokojowej miksujemy razem ze szczyptą soli na sztywną piankę. Następnie dodajemy po łyżce cukier aż do uzyskania gęstej i lśniącej masy. Na koniec wlewamy sok z cytryny oraz delikatnie łączymy z przesianym kakao. Identyczną blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy bezę. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 130°C, następnie po włożeniu od razu zmniejszamy do temp. 110°C i pieczemy przez 1,5 godz. Zostawiamy przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika do wystudzenia. Wyjmujemy z blaszki i przechowujemy w zamkniętym piekarniku aż do ułożenia na wierzchu ciasta.

Jeden blat biszkoptu układamy w formie i lekko nasączamy, wykładamy wiśnie.

Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do wystudzenia. Śmietankę miksujemy razem z serkiem na gęstą masę, następnie powoli wlewamy żelatynę. Krem dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy po łyżce nutellę i miksujemy tylko do połączenia. Do drugiej dodajemy przesiany cukier puder i miksujemy do połączenia. Krem czekoladowy wykładamy na wiśnie, przykrywamy drugim biszkoptem, który lekko nasączamy. Wykładamy jasny krem, owijamy folią i wkładamy do lodówki na kilka godzin lub całą noc. Przed podaniem nakładamy warstwę bezową i kroimy na kawałeczki.

PASCHA WIELKANOCNA

Składniki:

- 1,5 l mleka 3,2%
- 400 ml kwaśnej śmietany
- 5 jajek
- ¾ kostki masła
- ¾ szklanki cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 0,5 tabliczki gorzkiej czekolady
- owoce kandyzowane do dekoracji

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko. Do ciepłego mleka dodać śmietanę z roztrzepanymi jajami, mieszać lekko podgrzewając. Wytworzą się grudki sera. Letnie odcedzić na sitko wyłożone podwójną gazą.

Masło rozetrzeć z cukrem pudrem oraz cukrem wanilinowym i stopniowo wcierać zimny serek. Masę wyłożyć znowu do sitka z mokrą gazą, aby odsączyć serwatkę.

Roztopić połowę czekolady, a połowę skroić. Nadebrać ok. 10 łyżek masy, wymieszać z czekoladami i dodać do całości. Na noc włożyć do lodówki. Wyłożyć na talerz i udekorować kandyzowanymi owocami.

MAZUREK RÓŻANO-BAKALIOWY

Składniki na ciasto:

- 35 dag mąki
- 20 dag margaryny
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Dodatkowo:

- 1 białko
- garść orzechów włoskich
- ok. 10 suszonych śliwek kalifornijskich
- 0,5 słoiczka konfitury różanej
- ok. ¾ tabliczki białej czekolady

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy pozostałe składniki i energicznie zagniatamy. Ciasto rozwałkowujemy na koło o średnicy nieco większej niż 26 cm. Do ciasta przykładamy tortownicę, wykrawamy koło i układamy na dnie wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy. Brzeg ciasta smarujemy białkiem. Z pozostałego ciasta formujemy warkocz, który układamy dookoła brzegu. Środek ciasta nakłuwamy widelcem. Pieczemy w temp. 180°C przez 25–30 minut. Studzimy.

Ciasto smarujemy konfiturą różaną, wykładamy pokrojone w paski śliwki i posiekane orzechy. Polewamy roztopioną czekoladą. Odstawiamy do zastygnięcia.

MAZUREK

Składniki na ciasto:

- 60 dag mąki
- 30 dag tłuszczu (15 dag margaryny, 15 dag smalcu)
- 5 żółtek
- 30 dag cukru pudru
- 3–4 łyżki śmietany
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa kajmakowa:

- 1 kostka masła 84%
- 1 puszka kajmaku
- powidło

Sposób przygotowania:

Mąkę i tłuszcz posiekać na stolnicy, dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto, podzielić na 3 części i upiec 3 placki.

Masło utrzeć z kajmakiem, posmarować placki masą i powidłem. Wierzch polać polewą i udekorować według uznania i zdolności – masą, orzechami, migdałami, rodzynkami.

Mazurek najlepiej przygotować kilka dni wcześniej.

Wielkanocny czas

Wielkanoc to święto ruchome. W Kościele katolickim Wielkanoc kończy okres Wielkiego Postu. To długo wyczekiwany czas rodzinnego ciepła i miłości. Święta Wielkanocne obfitują w tradycje oraz zwyczaje ludowe i choć część z nich niestety zanikła, to wiele nadal jest kultywowanych.

Niedziela Palmowa, Droga Krzyżowa w Wielki Piątek, tradycyjna wielkanocna święconka, msza rezurekcyjna, śniadanie wielkanocne czy wreszcie śmigus-dyngus to powszechnie znane wielkanocne obyczaje. O wielkanocnych zwyczajach można usłyszeć już tylko w niektórych regionach Polski. Nasze tradycje wielkanocne są jednak tak bogate i oryginalne, że warto sobie o nich wspomnieć, choć wiele z nich przetrwało do dzisiaj w nieco zmodyfikowanej formie.

Malowanie jajek – barwne zwyczaje Świąt Wielkanocnych

Wielkanocne tradycje w Polsce to również zwyczaj malowania jajek na Święta. Jeden z tych, którego za dziecka wyczekiwało się z wielką niecierpliwością. Wywodzi się jeszcze ze starosłowiańskich wierzeń, gdzie jajko miało bardzo ważne znaczenie. Symbolizowało siły witalne i podobnie jak dzisiaj – początek nowego życia. Pośredniczyło między światem ludzkim a duchów i bogów.

Obecnie wszystkie kolorowe jajka zwiemy pisankami, ale powinniśmy rozróżnić wśród nich kraszanki – to jajka gotowane w barwnym wywarze – dawniej uzyskiwanym tylko z naturalnych składników, takich jak: łupiny cebuli, kora dębu, łupiny włoskiego orzecha, sok z buraka czy pędy młodego żyta. Często wydrapuje się na nich przeróżne wzory. Batik – tradycyjna technika zdobienia gorącym woskiem, gdzie szpilkę wbijamy w patyczek lub kredkę i łebkiem maczanym w rozpuszczonym gorącym wosku robimy charakterystyczne kreski na jajku. Wosk stygnie na szpilce bardzo szybko, więc ruch musi być sprawny i precyzyjny. Następnie jajka z naniesionym woskowym wzorem zanurza się w barwnikach. Technika wymaga treningu i odpowiednia jest raczej dla starszych dzieci.

Obecnie przy szerokim wachlarzu pomysłów dostępnych w Internecie pisanki są robione różnymi metodami: kanzashi, quilling i wieloma innymi.

Niedziela Palmowa

Świętowanie Wielkiej Nocy rozpoczynamy już tydzień przed Wielką Niedzielą. Tak samo jak dawniej, obchodzimy Niedzielę Palmową – zwaną kiedyś wierzbną lub kwietną. Dzisiaj nie trudnimy się raczej robieniem własnej kolorowej palemki, ale decydujemy się na kupno już gotowej i taką właśnie zanosimy do kościołów. Dawniej robiono palemki samodzielnie – z wierzbowych gałązek, bukszpanu, porzeczek, malin, suszonych ziół, piórek i kwiatów.

Poświęconej palemce przypisywano magiczne właściwości, dlatego zanoszono ją do domów, by zapewniała rodzinie szczęście.

Obecnie istniejące Stowarzyszenia i Koła Gospodyń Wiejskich działające na obszarze LGD wracają do starych, często zapomnianych tradycji, robiąc własne palmy, używając kwiatów z bibuły, bukszpanu czy też pędów zbóż.

Triduum Paschalne

Triduum Paschalne składa się z trzech dni: Wielkiego Czwartku, Wielkiego Piątku i Wielkiej Soboty.

W Wielki Czwartek, w godzinach wieczornych, kończy się okres Wielkiego Postu, wraz z rozpoczęciem uroczystej Mszy Wieczerzy Pańskiej. W tym dniu wspomina się ustanowienie przez Jezusa dwóch ważnych sakramentów: Kapłaństwa i Eucharystii. Na zakończenie Eucharystii przenosi się Najświętszy Sakrament do tzw. Ciemnicy, która upamiętnia Ogród Oliwny.

W Wielki Piątek wspominamy mękę i męczeńską śmierć Pana Jezusa. W tym dniu nie sprawuje się żadnej Mszy świętej. Sprawowana jest Liturgia Męki Pańskiej, podczas której najważniejszym momentem jest uczczenie i adoracja Krzyża Świętego. Na zakończenie liturgii wystawia się Najświętszy Sakrament w postaci monstrancji owiniętej w przezroczysty welon i następnie umieszcza się Go w tzw. Bożym Grobie.

Wielka Sobota to dzień, w którym cały Kościół trwa w modlitwie i ciszy przy Grobie Bożym. Tak jak w Wielki Piątek, również nie sprawuje się Mszy świętej. Dopiero wieczorem (Wigilia Paschalna) odprawiona jest uroczysta Msza święta, która rozpoczyna świętowanie Wielkanocy.

Rezurekcja, z łac. oznacza zmartwychwstanie, to uroczyste nabożeństwo w Kościele katolickim połączone z procesją, która jest ogłoszeniem światu dobrej nowiny o zmartwychwstaniu Jezusa Chrystusa.

Co ciekawe, w niektórych polskich parafiach rezurekcję z niedzielnego poranka przenosi się na sobotnią noc. Wtedy procesja rezurekcyjna odbywa się na zakończenie liturgii Wigilii Paschalnej. W związku z tym w niektórych parafiach w Polsce, oprócz nocnej procesji rezurekcyjnej, odprawiana jest w niedzielę procesja poranna, pod nazwą procesji wielkanocnej. W takim przypadku niedzielna msza święta ma charakter dziękczynny za zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Msza rezurekcyjna, po raz pierwszy od rozpoczęcia Wielkiego Postu, rozpoczyna się od zaśpiewania hymnu „Alleluja". Podczas procesji niesiona jest hostia w monstrancji, krzyż, który ozdobiony jest czerwoną stułą, oraz figura Jezusa. Wierni, którzy biorą udział w procesji rezurekcyjnej, w akompaniamencie pieśni sławiących Zmartwychwstanie Jezusa, trzykrotnie obchodzą kościół. Po procesji rozpoczyna się Msza święta.

Święcenie pokarmów, czyli polskie zwyczaje wielkanocne nadal żywe

Zwyczaj święcenia pokarmów w Wielką Sobotę zachował się aż po dziś dzień. Ma on korzenie pogańskie, ale został uświęcony przez Kościół. Dzisiaj święcimy tylko symboliczne pokarmy, które mieszczą się w niewielkim, zazwyczaj wiklinowym koszyku. Zawartość takiej święconki może być też różna, w zależności od danego regionu. Nie może jednak zabraknąć takich produktów, jak:

- **Jajko** – to symbol początku nowego i odradzającego się życia. To symbol triumfu życia nad śmiercią. Oprócz pisanek dokładamy do koszyka co najmniej jedno świeżo ugotowane na twardo. Nim będziemy się dzielić przy składaniu życzeń w czasie śniadania wielkanocnego.
- **Chleb** – symbolizuje Chrystusa będącego chlebem życia dla chrześcijan. Wkładamy go do koszyczka, aby zapewnić sobie dobrobyt i pomyślność.
- **Wędlina, kiełbasa, szynka** – symbolizuje zdrowie, dostatek materialny i płodność.
- **Chrzan** – jest symbolem pokazania goryczy męki Chrystusa. Symbolizuje również się siłę fizyczną i zdrowie.
- **Sól** – symbolizuje oczyszczenie, prostotę i prawdę. Odstrasza również przed złem. Chroni przed zepsuciem.
- **Słodka babka, ciasto** – jest symbolem umiejętności i doskonałości.
- **Baranek** – to symbol posłusznego Chrystusa i przezwyciężenie zła. Odkupienie grzeszników.
- **Bukszpan** – symbol świata, przyrody.
- **Zajączek** – symbolizuje wiosnę i życie. Zazwyczaj jest czekoladowy.
- **Ser** – kiedyś nasi dziadkowie święcili ser. To symbol związku człowieka z przyrodą (zwierzętami). Ser pochodzi od krów, kóz i owiec. Symbolizuje przyjaźń.

Dawniej święcono wszystkie pokarmy, które miały zostać spożyte w czasie wielkanocnego śniadania! Układano je w większych koszach i zanoszono do kościoła lub święcono przy kapliczce, a nawet przed domostwem. Rozkładano dania na białych płachtach lub obrusach, by zostały poświęcone przez księdza, który przyjeżdżał specjalnie w tym celu do wsi.

Zwyczaj święcenia pokarmów zachował się do dzisiaj – zanosimy je najczęściej do kościołów w niewielkich koszyczkach. Już tylko w nielicznych wsiach zachowała się tradycja święcenia pokarmów przy krzyżach przydrożnych.

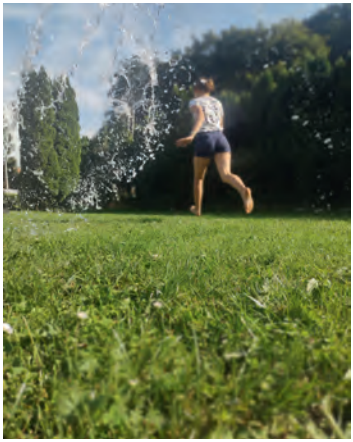
Sypanie solą

Zwyczaj sypania solą – po święceniu wracano do domu, aby w pierwszej kolejności obejść go wraz z koszykiem i obsypać na każdym rogu święconą solą.

Moja babcia zawsze powtarzała, że sól nie tylko chroni przed zepsuciem, ale chroni przed złem, czyli przed wszelkim owadztwem i gadami, które często szukają miejsca na gniazda w pobliżu naszych domów.

Poniedziałek Wielkanocny

Poniedziałek Wielkanocny kojarzy nam się przede wszystkim z oblewaniem wodą innych osób. Zwyczaj wiąże się z dawnymi praktykami pogańskimi, gdzie ma symbolizować oczyszczenie z zimowego brudu i budzenie się przyrody na wiosnę. Dawniej wierzono, że im mocniej została oblana panna, tym ma ona większe szanse na rychłe zamążpójście. Dzisiaj znany jako śmigus-dyngus, a dawniej były to dwa odrębne zwyczaje. Śmigusem zwano symboliczne smaganie witkami wierzbowymi po nogach i oblewanie zimną wodą, co miało związek z wiosennym oczyszczeniem. Dyngus z kolei polegał na wykupieniu się od oblewania wodą. Gdy panna nie chciała być ani smagana gałązkami, ani oblewana, mogła wykupić się przez podarek tradycyjnej pisanki lub innego przysmaku ze świątecznego stołu.



Spis treści

Wstęp 1

Kulinarne przygotowania do świąt 2

Wędzenie 2
Zakwas na żur wielkanocny 4
Żur wielkanocny 4
Zalewajka 6
Pasztet 7
Chrzan z jajkami 8
Sałatka jarzynowa 8
Galaretka wielkanocna 10

Baby, ach te baby! 11

Babka piaskowa 12
Babka drożdżowa 13
Chałka 14
Drożdżowe zajączki 15
Kruche babeczki z kremem i owocami 16
Sernik królewski 18
Sernik wielkanocny 20
Ciasto czekoladowe 22
Pascha wielkanocna 24
Mazurek różano-bakaliowy 25
Mazurek 26

Wielkanocny czas 27

Malowanie jajek – barwne zwyczaje Świąt Wielkanocnych 28
Niedziela Palmowa 29
Triduum Paschalne 30
Święcenie pokarmów, czyli polskie zwyczaje wielkanocne nadal żywe . . . 31
Sypanie solą 32
Poniedziałek Wielkanocny 32

Teksty i zdjęcia
LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA" we współpracy z lokalną społecznością, Kołami Gospodyń Wiejskich oraz Stowarzyszeniami działającymi na obszarze objętym LSR

© Copyright by LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA", 2021

ISBN 978-83-66309-72-2

Realizacja wydawnicza
WYDAWNICTWO
EDYTORIAL

35-614 Rzeszów
ul. Św. Kingi 20/70
tel. +48 730 999 731, 730 999 732
e-mail: redakcja.edytorial@gmail.com
www.edytorial.com

Lokalna Grupa Działania
„ZIEMIA PRZEMYSKA"
Plac Dominikański 3, 37-700 Przemyśl
tel. 16/ 676 02 57
fax 16/ 676 02 53
tel. 691 079 944 oraz 691 106 533

e-mail: lgd@ziemiaprzemyska.pl
www.ziemiaprzemyska.pl

LGD
Ziemia
Przemyska

ISBN 978-83-66309-72-2

Egzemplarz bezpłatny