

**„O ZALEWAJKO,
POTRAW KRÓLOWO,
KTO CIEBIE JADA,
TEN CZUJE SIĘ ZDROWO...”**

Publikacja pokonkursowa

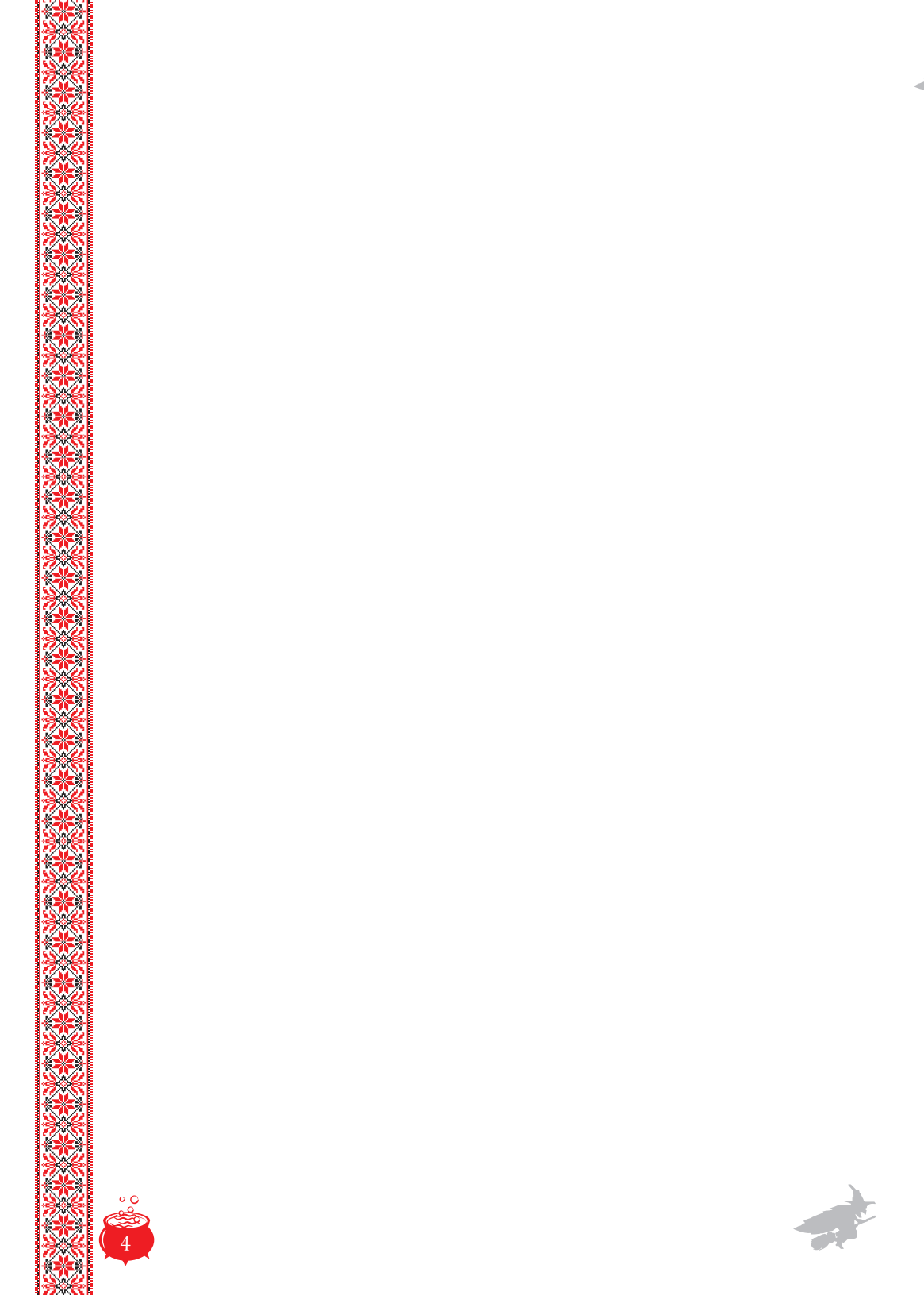
HUTA SZKLANA 2013





SPIS TREŚCI

Agroturystyka „Ranczo”	7
Koło Gospodyń Wiejskich z Bielin - przepis Pani Zofii Pierzak.....	8
Koło Gospodyń Wiejskich z Bielin - przepis Pani Bożeny Ołubiec	9
Koło Gospodyń Wiejskich z Bielin - przepis Pani Bożeny Patrzałek	10
Zespół „Wilkowianie”	11
Zespół Pieśni i Tańca „Leśnianie”	12
Stowarzyszenie „Świętokrzyskie Jodły”	13
Koło Gospodyń Wiejskich z Huty Podlisy	14
Koło Gospodyń Wiejskich z Huty Starej	15
Koło Gospodyń Wiejskich z Napękowa	16
Koło Gospodyń Wiejskich „Modrzewianki”	17
Koło Gospodyń Wiejskich z Woli Jachowej	18
Koło Gospodyń Wiejskich z Krajna	19
Zespół Pieśni i Tańca „Macierzanka”	20
Koło Gospodyń Wiejskich „Snochowianki” Snochowice gm. Łopuszno ..	21
Koło Gospodyń Wiejskich „Zaborzanki”	22
Spółdzielnia Socjalna „Pod Jodłami”	23
Koło Gospodyń Wiejskich „Bobrzanki”	24
Koło Gospodyń Wiejskich „Makoszyńskie Przepióreczki”	25
Misjonarze Oblaci M.N.....	26
Izba Dobrego Smaku - Karczma Świętokrzyska.....	27
Moja ulubiona Zalewajka	28





Wstęp

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z przepisami na Zalewajkę.

Publikacja jest podsumowaniem konkursu na najlepszą zalewajkę, jaki odbył się podczas III Święta Świętokrzyskiej Zalewajki w Hucie Szklanej w Gminie Bieliny. Konkurs skierowany był do osób prowadzących działalność związaną z turystyką, szczególnie agroturystyką, oraz regionalnych wytwórców naturalnych produktów spożywczych, Kół Gospodyń Wiejskich, podmiotów gastronomicznych z Powiatu Kieleckiego. Przedsięwzięcie przyczyniło się do popularyzacji dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego obszaru Gór Świętokrzyskich, głównie na temat zalewajki, która jest wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Świętokrzyskie Święto Zalewajki – inicjatorem i pomysłodawcą imprezy i konkursu jest Jakub Janyst, prezes Fundacji Rozwoju Kielc. Pierwsza edycja imprezy odbyła się w Miedzianej Górze. Druga edycja wydarzenia została zorganizowana w roku 2011 w Osadzie Średniowiecznej w Hucie Szklanej, trzecia edycja odbyła się dopiero w 2013 roku, również w tym samym miejscu.

III Świętokrzyskie Święto Zalewajki oraz konkurs zostały organizowane w ramach projektu pn. „Świętokrzyski groch z kapustą” realizowanego przez Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania – Wokół Łysej Góry” w ramach programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością” wspartego przez Szwajcarię poprzez dofinansowanie ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej. Środki zostały pozyskane przez Lokalną Grupę Działania Wokół Łysej Góry w ramach konkursu organizowanego przez Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej w Sandomierzu.

Celem projektu jest popularyzacja dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego obszaru Gór Świętokrzyskich przy wykorzystaniu materialnych i społecznych zasobów kulturowych wśród mieszkańców oraz turystów odwiedzających ten region.



**LOKALNA
GRUPA
DZIAŁANIA
Wokół Łysej Góry**

Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania - Wokół Łysej Góry”

*ul. Partyzantów 3, 26-004 Bieliny
tel. 41 26 08 153, fax. 41 26 08 167
e-mail: sekretariat@wokollysejgory.pl
www.wokollysejgory.pl*





AGROTURYSTYKA „RANCZO”

Makoszyn 132
26-004 Bieliny
Gmina Bieliny

ZALEWAJKA NA ŚNIOKACH

Składniki:

barszcz biały, ziemniaki, śmietana, grzyby „śnioki”,
boczek wędzony, cebula, czosnek, pieprz, sól

Sposób przygotowania:

Do gotującej wody dodajemy ziemniaki oraz grzyby pokrojone w kostkę. Gdy ziemniaki będą miękkie zalewamy barszczem białym, dodajemy śmietanę, przeciśnięty czosnek, pieprz, sól. Następnie podsmażamy boczek z cebulką i dodajemy do zalewajki.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z BIELIN - PRZEPIS PANI ZOFII PIERZAK

Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

barszcz biały, ziemniaki, żeberka, kasza pęczak, boczek, pieprz, sól, koper śmietana, suszone grzyby (borowiki), woda z kiszonych ogórków.

Sposób przygotowania:

Do gotującego wywaru z żeberek wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki, dodajemy wysmażony boczek z cebulą. Obieramy żeberka i dodajemy osobno ugotowaną kaszę pęczak. Gotujemy. Przyprawiamy śmietaną i wodą z kiszonych ogórków, pieprzem, koprem.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z BIELIN - PRZEPIS PANI BOŻENY OŁUBIEC

Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

barszcz biały, ziemniaki, żeberka, kiełbasa, boczek, jajka, śmietana, koper i przyprawy.

Sposób przygotowania:

Do gotującego wywaru z żeberek wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki, dodajemy barszcz biały, kiełbasę, przyprawy (sól, pieprz), a na końcu wysmażony boczek z cebulą oraz śmietaną. Na koniec dodajemy świeży zielony koper. Jaja ugotowane na twardo dodajemy do zalewajki podanej na talerzu.

Smacznego!!!

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z BIELIN - PRZEPIS PANI BOŻENY PATRZAŁEK

Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

ziemniaki, barszcz biały kiszony (swojski), wywar z kości schabowych, żeberka, boczek, cebula, koperek, przyprawy, kiełbasa, śmietana.

Sposób przygotowania:

Do wywaru z kości schabowych dodajemy ziemniaki, pokrojone w drobną kostkę. Gdy ziemniaki będą już miękkie, wlewamy barszcz biały, dodajemy mięso z żeberka, kiełbasę pokrojoną w kostkę oraz boczka wysmażonego z cebulą. Przyprawiamy do smaku. Na koniec dodajemy pokrojony koperek i śmietanę.

Smacznego!!!





ZESPÓŁ „WILKOWIANIE”

Wilków, ul. Łysogórska 150
26-010 Bodzentyn
Gmina Bodzentyn

ZALEWAJKA LUDOWA

Składniki:

woda, ziemniaki, wywar z kości schabowej, barszcz z domowej garczyny, śmietana wiejska, sól, pieprz, czosnek, boczek z cebulą, kasza jęczmienna.

Sposób przygotowania:

Do wywaru z kości schabowej wrzucamy ziemniaki, kaszę, zalewamy barszczem. Na koniec dodajemy śmietanę, przyprawy do smaku i okraszamy podsmażonym boczkiem z cebulką.

Smacznego!!!



ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „LEŚNIANIE”

Leśna Kamienna Góra 10,
26-010 Bodzentyn
Gmina Bodzentyn

ZALEWAJKA

Składniki:

zakwas, ziemniaki, grzyby - borowik, kielbasa zwykła, kielbasa wędzona wiejska, boczek wędzony, żeberka, jajka, śmietana, warzywa (cebula, czosnek, marchewki, pietruszka), przyprawy.

Sposób przygotowania:

Zakwas, przygotowujemy dwa dni wcześniej z mąki żytniej oraz otręb. Ziemniaki gotujemy do miękkości, podsmażony boczek oraz kielbasę pokrojoną w kostkę, dodajemy do wywaru ugotowanego z żeberek z grzybami oraz warzywami. Następnie dodajemy ugotowane ziemniaki i jaja ugotowane na twardo, śmietanę oraz przyprawy, tj. sól, pieprz, majeranek, zieloną pietruszkę, koperek. Doprawiamy do smaku.

Smacznego!!!





STOWARZYSZENIE „ŚWIĘTOKRZYSKIE JODŁY”

Śniadka Druga 41
26-010 Bodzentyn
Gmina Bodzentyn

ZALEWAJKA

Składniki:

ziemniaki, woda, kiełbasa bodzentyńska swojska, zakwas z barszczu, pieprz, sól, czosnek, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, żeberka wędzone, śmietana.

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki zalewamy wodą i gotujemy. Żeberka z przyprawami gotujemy osobno, następnie łączymy z ugotowanymi ziemniakami. Następnie zalewamy żurem i przyprawiamy pieprzem, solą i dodajemy trochę śmietany do smaku.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z HUTY PODŁYSICY

Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

zakwas, ziemniaki, śmietana, boczek, przyprawy: pieprz i sól, majeranek, cebula, kielbasa wiejska, koper świeży.

Sposób przygotowania:

Kisimy barszcz 3 dni wcześniej. Gotujemy ziemniaki pokrojone w kostkę do miękkości, wlewamy barszcz, śmietanę, dodajemy przyprawy oraz podsmażony boczek oraz kielbasę.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z HUTY STAREJ

*Huta Stara 25
26-004 Bieliny
Gmina Bieliny*

ZALEWAJKA

Składniki:

barszcz kwaszony, ziemniaki, kielbasa, słonina, cebula, śmietana słodka, suszone grzyby, sól, pieprz, majeranek.

Sposób przygotowania:

Sposób przygotowania barszczu kwaszonego: 3 łyżki otrębów lub mąki żytniej, zalewamy letnią wodą na 4 dni przed przygotowaniem zalewajki.

Przygotowujemy wywar jak na rosół. Ziemniaki pokrojone w kostkę zalewamy wywarem rosółowym, gdy ziemniaki są miękkie zalewamy kwaszonym barszczem, ścieramy na tarce suszone grzyby, doprawiamy przyprawami, następnie słodką śmietaną wymieszaną z wodą i okraszamy.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z NAPEKOWA

Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

zakwas z mąki żytniej razowej, ziemniaki, woda, śmietana, boczek wędzony, cebula, pieprz, sól.

Sposób przygotowania:

Gotujemy ziemniaki w wywarze z wędzonej kości. Ziemniaki kroimy dość grubo, gdy ziemniaki są już ugotowane, wlewamy zakwaszony barszcz, podsmażoną kiełbasę z cebulą i okraszamy.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „MODRZEWIANKI”

Cząstków 71
26-006 Nowa Słupia
Gmina Nowa Słupia

ZALEWAJKA

Składniki:

młoda kapusta, boczek, wędzony, kielbasa wiejska, ziemniaki, barszcz biały naturalny, czosnek, koperek, majeranek, śmietana, sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Kapustę kroimy i obgotowujemy, następnie dodajemy ziemniaki. Gdy ziemniaki są miękkie, dodajemy podsmażony boczek i kielbasę, a następnie wlewamy barszcz, doprawiamy do smaku przyprawami. Na koniec zaprawiamy śmietaną z mąką.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z WOLI JACHOWEJ

Gmina Górno

ZALEWAJKA

Składniki:

ziemniaki, kasza, grzyby suszone, liść laurowy, ziele angielskie, śmietana, chrzan, sól, pieprz, słonina, cebula, zaczyn z barszczu.

Sposób przygotowania:

Gotujemy kaszę dodajemy ziemniaki i wcześniej namoczone grzyby suszone, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, śmietanę, chrzan, sól, pieprz i wlewamy zaczyn barszczu, na koniec krosimy słoniną z cebulką.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z KRAJNA

*Krajno Drugie 117
Gmina Górno*

ZALEWAJKA

Składniki:

żeberka, ziemniaki, kiełbasa wiejska, boczek wędzony, ziele angielskie, chrzan polny świeżo starty, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek, naturalny zaczyn, cebula, majeranek, świeży koper, śmietana.

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar na żeberkach, dodać pokrojone w kawałki ziemniaki, po piętnastu minutach gotowania dodać kiełbasę oraz przyprawę: ziele angielskie, liść laurowy, czosnek, majeranek. Na patelni udusić pokrojony w kostkę boczek oraz cebulkę, następnie wrzucić do gotującego się wywaru.

Pod koniec gotowania wlać przygotowany naturalny zaczyn barszczu i doprawić solą do smaku.

Smacznego!!!



ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA „MACIERZANKA”

ul. Urzędnicza 16
Gmina Miedziana Góra

ZALEWAJKA

Składniki:

wywar z żeberek, boczku i grzybów suszonych, ziemniaki, cebula, barszcz biały, przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, majeranek,


Sposób przygotowania:

Na tydzień wcześniej przygotowujemy barszcz: przegotowana wystudzona woda, mąka żytnia, czosnek, skórka razowego chleba - trzymać na piecu w ciepłe raz dziennie, przemieszać w garcynie drewnianą łyżką.

Ugotować wywar z żeberek i boczku, wrzucić pokrojone w grubą kostkę ziemniaki, gotować do miękkości. Wrzucić cebulę przypaloną na blasze pieca. Przyprawić do smaku. Zalać barszczem.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „SNOCHOWIANKI” SNOCHOWICE GM. ŁOPUSZNO

Gmina Łopuszno

ZALEWAJKA

Składniki:

barszcz, żeberka, przyprawy, borowiki, ziemniaki, boczek, czosnek

Sposób przygotowania:

Kwasimy barszcz z mąki żytniej.

Gotujemy wywar na żeberkach, dodajemy przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, pieprz, majeranek. Wywar zalewamy barszczem. Osobno gotujemy ziemniaki w osobnym garnku, łączymy razem, doprawiamy solą, smażymy boczek z cebulką.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „ZABORZANKI”

Zaborze
Gmina Morawica

ZALEWAJKA

Składniki:

boczek, żeberka, kielbasa wiejska, ziemniaki, zaczyn barszczu z mąki żytniej, przyprawy, warzywa, czosnek, grzyby prawdziwki.

Sposób przygotowania:

Zaczyn: mąkę żytnią zalewamy gotowaną przestudzoną wodą dodajemy czosnek, kwasimy 3-4 dni.

Gotujemy wywar - żeberka, boczek, warzywa, gotujemy ziemniaki, do ugotowanych ziemniaków dodajemy wywar, pokrojony boczek, żeberka z kielbasą gotujemy z przyprawami: majerankiem, koperkiem, pieprzem, czosnkiem i grzybami prawdziwkami.

Smacznego!!!





SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA „POD JODŁAMI”

Kakonin 6B
26-004 Bieliny
Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki:

żeberka, kielbasa, ziemniaki, grzyby, majeranek, czosnek, rozmaryn, pieprz, smalec, śmietana 30%, jajka, koper.

Sposób przygotowania:

Żeberka podsmażamy, gotujemy wywar z żeberek, podsmażamy kielbasę, dodajemy grzyby wcześniej ugotowane. Wszystko przyprawiamy, dodajemy śmietanę, jajka i koperek.

Smacznego!!!



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „BOBRZANKI”

*Bobrza 39a
26-085 Miedziana Góra
Gmina Miedziana Góra*

ZALEWAJKA

Składniki zalewajki:

barszcz z mąki żytniej, ziemniaki, wędzony boczek, słonina, wywar z kości, czosnek, cebula, kielbasa chłopska, majeranek, śmietana wiejska, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Zacznijć barszcz tydzień wcześniej. Obrać ziemniaki, drobno pokroić, wrzucić na gotującą wodę. Kiedy ziemniaki są już miękkie, lekko solimy i dodajemy wywar z kości, kielbasę, czosnek, majeranek i gotujemy do pełnej miękkości ziemniaków. W tym czasie smażymy boczek, słoninę z cebulą. Kiedy ziemniaki są ugotowane, dolewamy barszcz biały, a następnie przypieczony boczek i słoninę z zarumienioną cebulą. Podajemy na gorąco.

Smacznego!!!





KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „MAKOSZYŃSKIE PRZEPIÓRECZKI”

Makoszyn 100 A
26-004 Bieliny
Gmina Bieliny

ZALEWAJKA

Składniki zalewajki:

ziemniaki, jajko, szczypiorek, koperek, żeberko, kielbasa wiejska, boczek, barszcz wiejski (kwaszony), cebula, śmietana wiejska, czosnek, pieprz, sól, woda

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar z mięsa, włożyć pokrojone ziemniaki i przyprawy - ugotować. Dodać barszcz, śmietanę, wysmażony boczek, pokrojoną w talarki kielbasę - doprawić do smaku przyprawami.

Smacznego!!!



MISJONARZE OBLACI M.N.

*Święty Krzyż 1
26-004 Bieliny
Gmina Nowa Słupia
www.swietykrzyz.pl*

ZALEWAJKA

Składniki zalewajki:

woda, ziemniaki, wywar z kości wołowych, boczek, cebula, ziele angielskie, majeranek, sól, pieprz, zakwas, słonina, czosnek, grzyby suszone, śmietana.

Sposób przygotowania:

Wywar ugotować na kościach wołowych, cebulę z boczkiem podsmażyć, wrzucić usmażoną cebulę i boczek do wywaru, podczas gotowania dorzucić przyprawę, przy samym końcu przygotowujemy zakwas z śmietaną, w międzyczasie dodajemy ziemniaki, po ugotowaniu ziemniaków wlewamy zakwas i zaprawiamy śmietaną, na końcu doprawiamy do smaku.

Reszta to tajemnica klasztorna!

Smacznego!!!





IZBA DOBREGO SMAKU - KARCZMA ŚWIĘTOKRZYSKA

Huta Szklana 37; 26-004 Bieliny; tel. 41 26 08 156
Gmina Bieliny
www.bieliny.pl; www.osadasredniowieczna.eu

ZALEWAJKA

Składniki:

75 dag ziemniaków, butelka żuru 0,5 litra, 2 średnie cebule, 4 ząbki czosnku, 20 dag kielbasy wędzonej lub białej, albo boczku wędzonego, śmietana, liść laurowy, ziele angielskie (3-4 ziarenka), sól, pieprz do smaku, słonina do kraszenia (ok. 5 dag), majeranek, 2-3 kapelusze grzybów suszonych (ale niekoniecznie).

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, cebulę i czosnek posiekać w kostkę. Do garnka z gotującą wodą włożyć pokrojone ziemniaki, kielbasę lub boczek wędzony w kawałkach, cebulę, liść laurowy, ziele angielski, ewentualnie namoczone wcześniej grzyby. Żur rozmieszać z 3-4 łyżkami śmietany, dodać pokrajany czosnek. Gdy ziemniaki będą jeszcze lekko twarde, wlać przygotowaną wcześniej mieszankę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Smacznego!!!



MOJA ULUBIONA ZALEWAJKA

A series of 15 horizontal dashed lines for writing.

