



Lokalna Grupa Działania
CIESZYŃSKA KRAINA



Biuro Stowarzyszenia
ul. Mickiewicza 9
43-430 Skoczów
tel. (33) 487-49-42

Biuro czynne w godzinach:
Poniedziałek - Piątek 7.00 - 15.30

e-mail: biuro@cieszynskakraina.pl

www.cieszynskakraina.pl



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 - Leader Programu Rozwoju
Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie LGD „Cieszyńska
Kraina”. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis przepisów**1. BABECZKI**

Bożena Macherzyńska, Pogórze.....str. 4

2. CIESZYNIANKA

Dagmara Wójcik, Drogomyśl.....str. 5

3. GRZYBKIE ORZECHOWE

Dorota Gorgoń, Drogomyśl.....str. 5

4. ULE

Koło Gospodyń Wiejskich, Pogórze.....str. 6

5. MAJE

Łukasz Nenicza, Iskrzyczyn.....str. 7

6. RUMOWE UŚMIESZKI W CZEKOLADOWYCH BERETACH

Wiesława Mol, Skoczów.....str. 7

7. ADWOKATOWE CZUPRYNKI

Agata Mol, Skoczów.....str. 8

8. SERDUSZKA Z TRUSKAWKOWĄ DUSZĄ

Agata Mol, Skoczów.....str. 8

9. ULE Z PRACOWITĄ PSZCZÓŁKĄ

Agata Mol, Skoczów.....str. 9

10. ŚLIWKI NADZIEWANE

Iwona Kubala, Drogomyśl.....str. 10

11. ŚWIĄTECZNA CZEKOLADKA MAMUSI

Dorota Kula, Kończyce Małe.....str. 11

Ciasteczko Cieszyńskiej Krainy !!!

Przed Świętami Bożego Narodzenia LGD „Cieszyńska Kraina” zorganizowała konkurs na najlepsze Ciasteczko Cieszyńskiej Krainy.

Bierzący numer Biuletynu w całości poświęcamy temu wydarzeniu.

Właściwie nie wiadomo dokładnie, kto i kiedy wpadł na pomysł pieczenia wielu rodzajów drobnych ciasteczek i podawania ich jako słodkiej mieszanki. My jednak wiemy, które z nich może w tym roku poszczycić się tytułem Ciasteczka Cieszyńskiej Krainy.

Konkurs przeszedł nasze najśmielsze oczekiwania. Tradycja przeplatała się z nowoczesnością, doświadczenie z młodzieńczą fantazją, starsi i młodszy dzielili się swoimi pomysłami. Kiedy zakończyliśmy przyjmowanie zgłoszeń, na naszym stole znalazły się 94 rodzaje ciasteczek !!!

Jury oceniano przede wszystkim walory smakowe, jednak wygląd, oryginalność i kreatywność też były brane pod uwagę. W pierwszym etapie oceny wyłoniono 11 najlepszych ciasteczek. Po burzliwych dyskusjach, niezwykle trudnych decyzjach wybrano pierwszą piątkę, a pozostałym przyznano wyróżnienia.

- 1 miejsce – Babeczki – Pani Bożeny Macherzyńskiej z Pogorza
- 2 miejsce – Cieszynianka – Pani Dagmary Wójcik z Drogomyśla
- 3 miejsce – Grzybki orzechowe – Pani Doroty Gorgoń z Drogomyśla
- 4 miejsce – Ule – Koła Gospodyń Wiejskich z Pogorza
- 5 miejsce – Maje – Pana Łukasza Neniczy z Iskrzyczyna

- W finałowej 11 znalazły się także
- ule z pracowitą pszczołką, adwokatowe czuprynki oraz serduszką z truskawkową duszą – Pani Agaty Mol ze Skoczowa
 - rumowe uśmiešky w czekoladowych beretach – Pani Wiesławy Mol ze Skoczowa
 - śliwki nadziewane – Pani Iwony Kubala z Drogomyśla
 - świąteczna czekoladka mamusi – Pani Doroty Kula z Kończyce Małych

Skład jury:

- Aleksandra i Michał Polaczek – właściciele piekarni cukierni Bethleem (Ustroń)
- Emilia Dzida – Kierownik Żywnienia (Ustroń)
- Krystyna Żyłka – Przewodnicząca Komisji Rewizyjnej LGD (Brenna)
- Cecylia Skowron – Skarbnik LGD (Strumień)
- Tomasz Jaszowski – z-ca Wójta Gminy Goleszów (Goleszów)

Bardzo dziękujemy wszystkim uczestnikom konkursu. Na kolejnych stronach Biuletynu prezentujemy autorskie przepisy finalistów.



Serdeczne podziękowania również dla Pana Jarosława Niemczyka, który ufundował część nagród w Naszym konkursie.

I miejsce**BABECZKI****Bożena Macherzyńska, Pogórze****SKŁADNIKI:****Ciasto:**

25 dag mąki
14 dag masła
7 dag cukru
2 żółtka
1 łyżeczka soku z cytryny

Krem:

1/4 litra mleka
1/3 szkl. cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka budyniu waniliowego (bez cukru)
1 łyżka rumu
25 dag masła

WYKONANIE**Ciasto:**

Wszystkie składniki zagniatamy razem w jednolitą masę. Wyklejamy foremki i pieczemy 10 min. w 180 °C.

Krem:

Niewielką część mleka mieszamy razem z mąką ziemniaczaną, mąką pszenną i budyniem. Drugą część mleka należy zagotować razem z cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego mleka wlewamy mieszkankę mleka i mąki, mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy, odstawiamy do wystudzenia ale nie całkowitego. Taką masę miksujemy z masłem i rumem i wypełniamy foremki. Dekorujemy rodzynkami ówczesznie sparzonymi gorącą wodą oraz cukrowymi perełkami.

Gotowe babeczki odstawiamy w suche i chłodne miejsce.

**II miejsce****CIESZYNIANKA****Dagmara Wójcik, Drogomyśl****SKŁADNIKI:**

20 dag mąki
10 dag cukru pudru
10 dag masła lub margaryny
3 żółtka

1 żółtko
Cukier puder
Kokos
Barwnik spożywczy zielony

WYKONANIE

Wyrobić ciasto jak kruche, wychłodzić.

Rozwałkować i wykrawać ciasteczka foremką w kształcie kwiatka.

Piec w tem. Ok. 170°C.

Po upieczeniu smarować marmoladą.

Wykonać zielony lukier i górę ciasteczek posmarować.

Z cukru pudru, żółtka ugotowanego i kokosu wykonać masę na kulki.

Wykonane kulki układamy na środku ciasteczka ozdobionego wcześniej zielonym lukrem.

**III miejsce****GRZYBKI ORZECHEWE****Dorota Gorgoń, Drogomyśl****SKŁADNIKI:**

10 dag cukru pudru
20 dag orzechów włoskich mielonych
1 białko
1 łyżka kakao
Odrobina likieru amaretto lub aromatu migdałowego

Z cukru pudru, białka, orzechów i likieru zagnieść masę, którą dzielimy na dwie części, do jednej dodajemy kakao.

Z części kakaowej wykonujemy małe kapelusiki grzybków, a nóżki z pozostałej części. Łączymy razem. Można ozdabiać nóżki grzybków w zielonym kokosie.



IV miejsce**ULE****Koło Gospodyń Wiejskich, Pogórze****SKŁADNIKI****Ciasto orzechowe:**

10 dag cukru pudru
23 dag orzechów mielonych
1 jajo
2 łyżki rumu

Ciasto ciemne:

16 dag masła
16 dag cukru pudru
16 dag biszkoptów mielonych
2 łyżki wódki
1 białko
2 łyżki kakao

**Masa:**

1/2 kostki masła
3 łyżki cukru pudru
2 łyżki spirytusu

WYKONANIE

Orzechy zmielić, połączyć z cukrem pudrem, białkiem z jednego jajka i rumem.

Nadzienie adwokatowe:

Masło starannie miksujemy z cukrem pudrem, 3 żółtkami i alkoholem.
Musi wyjść gładka (bez grudek), półpłynna masa.

Masę orzechową lub ciemną wyklejamy foremki, palcem robimy wgłębienie i napełniamy je nadzieniem adwokatowym. Z wafli wycinamy kieliszkiem odpowiedniej wielkości krążki, przykładamy je do dołu foremki (tak aby po odwróceniu nadzienie nie wypłynęło) i delikatnie otwieramy foremkę.

SMACZNEGO!**V miejsce****MAJE****Łukasz Neniczka, Iskrzyczyn****SKŁADNIKI**

0,5 kg kostki masła
0,5 kg cukru pudru
0,5 kg mleka w proszku
Trochę spirytusu - do smaku
Wafle tortowe - wykroić kieliszkiem kółka
Polewa czekoladowa

**WYKONANIE**

Wyrobić ciasto, formować kulki, maczać w polewie czekoladowej i kłaść na wykrojone wafle. Polać dekoracyjnie polewą (zygzak).

Wyróżnienia**RUMOWE UŚMIESZKI
W CZEKOLADOWYCH BERETACH****Wiesława Mol, Skoczów****SKŁADNIKI**

maślane herbatniki
masło
kakao
rodzynki moczone w rumie
rum
ewentualnie cukier puder

**WYKONANIE**

Pomielone herbatniki łączymy z pozostałymi składnikami, zarabiamy sprężyste ciasto. Formujemy niewielkie kulki i dekorujemy wg uznania.

ADWOKATOWE CZUPRYNKI

Agata Mol, Skoczów

SKŁADNIKI

300 g mąki
150 g masła
50 g cukru
2-3 żółtka
2 łyżki kakao

WYKONANIE

Zarobić kruche ciasto, schłodzić. Wylepiać foremki (ja użyłam muszelek, ale mogą być orzeszki czy rogaliki – takie do składania). Upiec.
Wypełniać masą adwokatową i składać. Na masę adwokatową ucierałam masło i stopniowo dodawałam adwokat do uzyskania lekkiej kremowej masy. Do smaku dodałam niewielką ilość cukru pudru i dla podniesienia wartości procentowej trochę spirytusu. Wypełnione masą i poskładane ciasteczka do połowy zamaczać w polewie czekoladowej i obsypać posypką w wybranym kolorze.



SERDUSZKA Z TRUSKAWKOWĄ DUSZĄ

Agata Mol, Skoczów

SKŁADNIKI

1 opakowanie przyprawy do piernika
130 g masła
100 g cukru
350 g mąki
4 jajka
150 g miodu
150 g syropu malinowego
1 łyżeczka sody
50 g orzechów włoskich



Cukier, jajka i masło ucieramy, dodajemy mąkę i przyprawę piernikową, mieszamy. Dodajemy podgrzany miód i syrop owocowy, mieszamy. Sodę rozpuścić w niewielkiej ilości zimnej wody, dodajemy do orzechów, mieszamy i dodajemy do ciasta. Całość delikatnie mieszamy. Wylewamy ciasto na dużą blachę. Pieczemy ok 20 – 25 min w temp. 150-180°C. Po wystudzeniu wycinamy foremkami serduszka, przekrawamy, smarujemy dżemem truskawkowym i składamy. Ciasteczka oblewamy polewą czekoladową i dekorujemy według uznania.

ULE Z PRACOWITĄ PSZCZÓŁKĄ

Agata Mol, Skoczów

SKŁADNIKI

20 dkg maślanych herbatników
10 dkg masła
5 dkg cukru pudru

WYKONANIE

Herbatniki mielimy i zarabiamy z pozostałymi składnikami. Ilość masła i cukru zależy od herbatników – masa powinna być sprężysta. Foremkę ul wyklejamy ciastem pozostawiając wewnątrz otworek, który zalewamy masą adwokatową. Zatykamy wafelkiem. Na czubku ula robimy z czekoladowej polewy kropkę.

Masa adwokatowa:

Na masę adwokatową ucierałam masło i stopniowo dodawałam adwokat do uzyskania lekkiej kremowej masy. Do smaku dodałam niewielką ilość cukru pudru i dla podniesienia wartości procentowej trochę spirytusu.



ŚLIWKI NADZIEWANE**Iwona Kubala, Drogomyśl****SKŁADNIKI**

20 dag śliwek kalifornijskich
 14 dag orzechów włoskich mielonych
 1 żółtko
 14 cukru pudru
 1 cukier waniliowy
 polewa czekoladowa
 kokos

**WYKONANIE**

Orzechy, żółtko, cukier puder, cukier waniliowy razem zagnieść do połączenia się wszystkich składników i formować orzechowe pestki z uzyskanej masy. Śliwki delikatnie rozcinamy i nadziewamy orzechowymi pestkami. Odstawiamy i w tym czasie rozpuszczamy polewę, w rozpuszczonej polewie maczamy śliwki i obtaczamy w kokosie.

Smacznego !**ŚWIĄTECZNA CZEKOŁADKA MAMUSI****Dorota Kula, Kończyce Małe****SKŁADNIKI**

40 dag mleka w proszku
 3 opakowania herbatników (ok. 20 dag)
 4 płaskie łyżki gorzkiego kakao
 1,5 szkl. cukru
 0,5 szkl. mleka
 kostka margaryny
 10 dag rodzynek

**WYKONANIE**

W rondlu zagrząć mleko, dodać margarynę i podgrzewając rozpuścić. Wsypać cukier i kakao. Mieszać na małym ogniu aż cukier się rozpuści. Masę przelać do miski i ucierać mikserem dosypując małymi porcjami mleko w proszku. Ucierać aż masa będzie gładka i zacznie gęstnieć. Do masy czekoladowej wsypać pokruszone herbatniki i rodzynki. Dokładnie wymieszać. Zrobić ruloniki, zwinąć np. w papier do pieczenia i dać do lodówki na 3-4 godziny. Potem kroić w plasterki.

