



# JAK ŚLIWKA



# W KOMPOT

PAMIĄTKOWA KSIĘGA KUCHARSKA



rok szkolny 2016/2017

## WSTĘP

W poniedziałkowy poranek, 26 września 2016 roku zagościły w naszej Szkole specjały ze śliwek, ponieważ w tym dniu odbywał się Konkurs Rodzinny „Jak śliwka w kompot” dla uczniów klas 0-3. Do konkursu zgłoszono 23 potrawy i 16 przetworów. Wśród wyśmienitych potraw ze śliwek degustowaliśmy ciasta, tartę, pleśniaka, muffinki, łososa z sosem śliwkowym, domowy chlebek ze śliwkami, chlebki nadziewane powidłami, pudding Chia, śliwki w czekoladzie, tymisie śliwkowe oraz szilva's gombo'c. Na konkursowym stole pojawiły się także różnorodne przetwory ze śliwek o słodkim, pikantnym i korzennym smaku, w tym kompot, chutney, powidła, mus, nutella, krem, czekośliwka oraz śliwella.

W Konkursie Rodzinnym „Jak śliwka w kompot” jury przyznało następujące miejsca:

- kategoria „Potrawy ze śliwek”

I miejsce – Tymon Czernik z kl. 1b za „Placek ze śliwkami”,

II miejsce – Sergiusz i Seweryn Łukaszczyk z kl. 2a za „Śliwki w czekoladzie”,

III miejsce – Dominika Kowalska z kl. 3a za „Łososa z sosem śliwkowym”,  
wyróżnienia:

Michalina Kożuszek z kl. 2a za „Tartę śliwkową za kratkami”,

Michalina Stefańska z kl. 3c i Tymon Stefański z kl. 1b za „Tymisie śliwkowe”,

Jan Rasilewicz z kl. 2b za „Pleśniaka ze śliwkami”.

- kategoria „Przetwory ze śliwek”

I miejsce – Maciek Zumbrycki z kl. 2b za „Pikantny chutney”,

II miejsce – Marysia Patyk z kl. 0a za „Powidła śliwkowe bez cukru”,

III miejsce – Natalia Ślęzak z kl. 0a za „Krem śliwkowo-czekoladowy”,

III miejsce – Antek Żyłkowski z kl. 3c za „Chutney śliwkowy babci Eli”

wyróżnienia:

Robert Szczurko z kl. 1b za „Kompot ze śliwek”,

Oliwier Pluta z kl. 0a za „Powidła śliwkowe”,

Beniamin Lisowski z kl. 0b za „Mus śliwkowy”.

Szczególne podziękowania i uznanie należą się również pozostałym uczestnikom konkursu, którzy w gronie rodzinnym podtrzymują piękną kulinarną tradycję przygotowywania przetworów i potraw z sezonowych owoców. Z dumą oznajmiamy, iż są to następujący uczniowie: Maja Greipner z kl. 3b, Ania Zarukiewicz z kl. 2a, Łukasz Samsel z kl. 0a, Zuzia Raczyńska z kl. 2b, Zuza Lejwoda-Borucka z kl. 3b, Lena Bandurska z kl. 0b, Zosia Wołyniak z kl. 1b, Karolina Siejca z kl. 0a, Paulinka Kamińska z kl. 0a, Tosia Zbrzeźniak-Kapis z kl. Inka Gajda z kl. 1b, Jędrrek Gajda z kl. 3a, Maciek Sztabler z kl. 1a, Adam Sztabler z kl. 3b, Franek Sobański z kl. 0b, Marcin Milewski z kl. 2a, Michał Pasternak z kl. 1b, Ola Kowalak z kl. 1b, Jaś Żurowski z kl. 2a, Mateusz Olczyk z kl. 3c, Gaja Gadomska z kl. 2a, Maja Mierzwińska z kl. 1a.



**JAK**

**ŚLIWKA**

**W**

**KOMPOT**

---

**POTRAWY**



## I miejsce w kategorii - potrawy ze śliwek

**Tymon Czernik**

### PLACEK ZE ŚLIWKAMI

#### Składniki:

- 3 jajka w temperaturze pokojowej
- 1 masło lub margaryna „Kasia” w temperaturze pokojowej
- szklanka cukru
- cukier waniliowy
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



#### Przygotowanie:

Cukier, cukier waniliowy, jajka i margarynę zmiksować do gładkości, dodać mąkę i proszek do pieczenia zmiksować. Ciasto wyłożyć na posmarowaną masłem i posypaną tartą bułką blaszkę. Na wierzchu ułożyć śliwki wydrążone z pestek, lekko wcisnąć w ciasto. Piec około 40 minut w temperaturze 180°C do suchego patyczka. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.



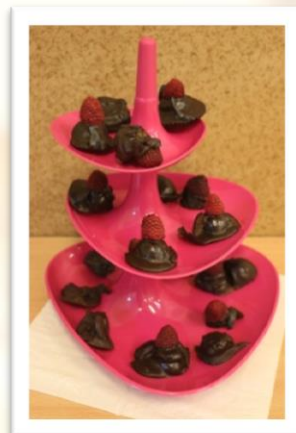
## II miejsce w kategorii - potrawy ze śliwek

*Sergiusz i Seweryn Łukaszczyk*

### ŚLIWKI W CZEKOLADZIE

#### Składniki:

- śliwki kalifornijskie
- 60 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki wody
- 1 łyżeczka śmietanki 12%
- maliny do dekoracji



#### Przygotowanie:

Czekoladę należy rozpuścić w kąpieli wodnej z cukrem. Gdy się już rozpuści, dodajemy resztę składników. Podgrzewamy jeszcze około 2 minut. Śliwki maczamy w czekoladzie, pomagając sobie długimi wykałaczkami. Po około pół godziny można jeść.



### III miejsce w kategorii – potrawy ze śliwek

**Dominika Kowalska**

#### **ŁOSOŚ Z SOSEM ŚLIWKOWYM Z BATATMI**

##### **Składniki:**

##### **2 porcje**

- 250 g filetu z łososia
- 200 g śliwek
- 1 duży batat
- łyżeczka masła
- liście mięty do dekoracji
- 1/4 łyżeczki chili w proszku
- szczypta cynamonu
- ocet balsamiczny
- sól, pieprz
- oliwa
- sok z cytryny lub limonki
- cukier trzcinowy lub syrop klonowy



##### **Przygotowanie:**

**Łosoś:** Filet podzielić na 2 porcje. Odciać skórkę. Doprawić solą, pieprzem, skropić 2 łyżkami soku z cytryny, 1 łyżeczką oliwy, 1 łyżeczką octu balsamicznego i 1 łyżeczką cukru lub syropu. Odstawić do zamarynowania, w międzyczasie 1-2 razy przewrócić na drugą stronę.

**Sos śliwkowy:** Do garnuszka lub małego rondelka włożyć 3/4 śliwek (bez pestek), dodać 4 łyżki octu balsamicznego, 2 łyżki cukru lub syropu klonowego, 1 łyżkę soku z cytryny, chili, cynamon, doprawić solą i pieprzem. Zmiksować ręcznym blenderem, zagotować, gotować jeszcze przez około 4 minuty, na koniec można jeszcze raz dokładnie zmiksować.

**Bataty:** obrać, zagotować w osolonej wodzie. Dodać łyżeczkę masła i zmiksować całość (można też rozgnieść na puree widelcem, bo batat jest bardzo miękki). Rozgrzać patelnię, grillować i położyć filety, grillować bez przewracania przez około 4 minuty, skropić resztą marynaty, po chwili przewrócić na drugą stronę i grillować jeszcze przez kolejne około 4 minuty. Podawać z sosem i batatami.

wyróżnienie w kategorii - potrawy ze śliwek

**Michalina Kożuszek**

## TARTA ŚLIWKOWA ZA KRATKAMI

### Składniki:

- 2 żółtka
- 1 jajko
- 30 dag mąki
- 3 łyżki śmietany
- 1-2 dag drożdży
- sól
- 1 kostka margaryny lub masła roślinnego
- ½ kg śliwek węgerek



### Przygotowanie:

Ciasto zagnieść, zostawić na 30 minut do wyrośnięcia. Potem wyłożyć na blaszkę. Na spodzie ciasta ułożyć wypestkowane śliwki. Udekorować wałeczkami ciasta ułożonymi w kratkę. Piec około 45 minut w temperaturze 200°C.





## wyróżnienie w kategorii - potrawy ze śliwek

*Jaś Rasilewicz*

### PLEŚNIAK ZE ŚLIWKAMI

#### Składniki:

- 0,5 kg śliwek
- 3 szklanki mąki
- 5 jajek, osobno białka i żółtka
- 1 margaryna
- 1 szklanka cukru trzcinowego
- pół opakowania cukru waniliowego
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao



#### Przygotowanie:

Margarynę rozpuścić. Na stolnicy lub w misce zagniatamy ciasto z mąki, żółtek, ostudzonej margaryny, 1/2 szklanki cukru i proszku do pieczenia. Ciasto powinno ładnie odchodzić od rąk. Dzielimy ciasto na pół. Jedną połowę wkładamy do lodówki, a drugą dzielimy jeszcze raz na pół, do jednej części dodajemy kakao i ponownie zagniatamy, oba kawałki wkładamy do zamrażalnika. Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy resztę cukru i dalej ubijamy, aż cukier się rozpuści.

Formę 24x24 cm (lub większą) wykładamy papierem do pieczenia. Następnie dużą częścią ciasta wykładamy całe dno. Pokrojone śliwki posypujemy cukrem waniliowym i układamy na cieście skórką do dołu. Kawałek ciasta z kakao ścieramy na tarce, na grubych oczkach na śliwki. Na ciemne ciasto rozsmarowujemy pianę z białek. Następnie wyjmujemy ostatni kawałek ciasta i ścieramy na pianę. Formę wkładamy do rozgrzanego piekarnika do temperatury 180°C i pieczemy 50 minut. Pozostawiamy do ostudzenia.

**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Karolina Siejca**

## **CIASTO ZE ŚLIWKAMI I KRUSZONKĄ**

**Składniki:**

### Ciasto

- 200 g masła
- 200 g cukru pudru
- 4 jajka
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 800 g śliwek węgierek
- cukier puder do posypania

### Kruszonka

- 1/2 kostki masła (125 g)
- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanki cukru

**Przygotowanie:**

Przygotować kruszonkę: roztopić masło i ostudzić. Następnie wymieszać z mąką i cukrem. Wstawić do lodówki. Masło wyjąć z lodówki, aby zmiękło. Śliwki opłukać, osuszyć, przekroić wzdłuż na połówki lub ćwiartki, usunąć pestki. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C. Tortownicę o średnicy około 24 - 25 cm lub formę 20 x 30 cm posmarować tłuszczem. Przygotować ciasto: mikserem ucierać masło z cukrem pudrem na gładką i puszystą masę, przez minimum 8 minut. Nie przerywając ucierania, dodawać kolejno po jednym jajku, w około 3 minutowych odstępach czasu. Następnie dodawać po kilka łyżek przesianej mąki z proszkiem do pieczenia i miksować już na mniejszych obrotach miksera i krócej, do połączenia się składników. Ciasto przełożyć do formy, wyrównać powierzchnię, rozłożyć śliwki (przecięciem do góry), posypać kruszonką. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 60 minut. Ostudzić i posypać cukrem pudrem.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Paulina Kamińska**

## **CIASTO ZE ŚLIWKAMI, BUDYNIEM I KRUSZONKĄ**

**Składniki:**

### Ciasto

- 500 g mąki
- 2 jajka
- 3 żółtka
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 szczypty soli



### Druga warstwa – śliwki

- 2 łyżki kaszy manny
- 700 g śliwek węgerek bez pestek
- około 1 łyżka cynamonu do smaku

### Trzecia warstwa - masa budyniowa

- 2 budynie śmietankowe z cukrem
- 3 szklanki mleka

**Przygotowanie:**

Składniki na ciasto zagnieść jak na ciasto kruche. Podzielić na dwie części (60% i 40%). Większą część ciasta schłodzić w lodówce przez minimum 1 h, natomiast mniejszą część ciasta można włożyć do zamrażarki. Śliwki bez pestek pokroić na połówki. Dno blaszki wyłożyć papierem do pieczenia. Większą część ciasta rozwałkować i wylepić nim dno blachy. Posypać manną, następnie gęsto poukładać śliwki, które posypujemy cynamonem. Ugotować budyń. Gorącym budyniem zalać śliwki. Drugą część ciasta wyjętą z zamrażarki zetrzeć na tarce, na grubych oczkach i posypać tymi wiórkami masę budyniową. Ciasto piec w temperaturze 180°C około 50 minut. Wystudzić. Włożyć na kilka godzin do lodówki, by masa ładnie się ścięła.

**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Maciek i Adam Sztabler**

## **CIASTO ZE ŚLIWKAMI**

**Czas przygotowania: 50 min**

### **Składniki:**

- $\frac{3}{4}$  kg śliwek węgierek
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy
- 0,5 kostki margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- około 1 szklanka mąki pszennej



### **Przygotowanie:**

#### Śliwki:

Śliwki umyć, naciąć wzdłuż jednego boku tak, aby wyjąć pestkę, ale aby obie połówki śliwki nadal były złączone.

#### Ciasto:

Margarynę rozpuścić w rondelku. Jajka roztrzepać w misce, dodać 1 szklankę cukru pudru i wymieszać, aby nie było grudek. Dodać 1 szklankę mąki ziemniaczanej oraz cukier waniliowy i ponownie wymieszać. Do ciasta wlać rozpuszczoną margarynę i wymieszać. Dodać proszek do pieczenia i mąkę pszenną („tyle, aby ciasto było lejące”) i wymieszać.

#### Pieczenie:

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wylać na blachę i zapiec w piekarniku około 5 minut. Na zapieczonym lekko cieście ułożyć śliwki skórką do góry. Piec około 25-30 minut w temperaturze 190°C. Po upieczeniu, ciasto można posypać cukrem pudrem.

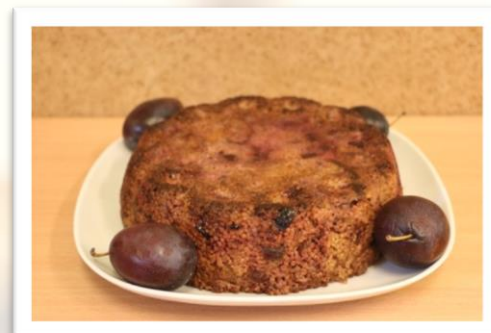
**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Franek Sobański**

## **CIASTO JAGLANE ZE ŚLIWKAMI**

### **Składniki:**

- 1 szklanka suchej/surowej kaszy jaglanej
- 1,5 kg dojrzałych śliwek
- 1-2 łyżeczki cynamonu



Głęboka foremka silikonowa i folia aluminiowa.

### **Przygotowanie:**

Kaszę dokładnie płuczemy na sitku ciepłą wodą (aż się przestanie pienić). Ze śliwek wyciągamy pestki i drobno kroimy (my plasterkujemy w malakserze). Dokładnie mieszamy kaszę ze śliwkami i cynamonem. Nakładamy do silikonowej foremki i szczelnie przykrywamy folią aluminiową (jest to bardzo ważne, ponieważ kasza zapieka się w soku z owoców, który nie może odparowywać w czasie pieczenia). Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i pieczemy 1 godzinę. Gdy ciasto jest gorące, może być trudno je pokroić. Dlatego należy zostawić go do ostygnięcia. Jeżeli śliwki były kwaśne, ciasto można posypać cukrem pudrem lub poleać miodem.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Marcin Milewski**

## **KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAM**

### **Składniki:**

- 1/2 kilograma śliwek
- 3 szklanki mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany
- 1 i 1/3 kostki masła
- cukier puder do posypania



### **Przygotowanie:**

Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Foremkę lekko natłuścić i wysypać bułką tartą. Umyte śliwki wydrylować. Do mąki dodać cukier, proszek do pieczenia, żółtka, śmietanę i masło. Zmieszane składniki ugniatać rękoma do uzyskania jednolitej masy. Ciasto włożyć do lodówki na pół godziny. 2/3 ciasta użyć do wyłożenia foremki. Na wierzchu ułożyć ćwiartki śliwek. Pozostałą 1/3 część ciasta użyć jako kruszonkę. Piec przez około 50 minut. Gotowe ciasto posypać cukrem pudrem.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Beniamin Lisowski**

## **BABECZKI BANANOWO-POMARAŃCZOWE ZE ŚLIWKAMI**

### **Składniki:**

- 1 świeża pomarańcza
- 1 banan
- 100 g masła
- 100 ml wody (lub mleka)
- 2 jajka
- 250 g maki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 150 g cukru
- konfitura śliwkowa
- lukier do dekoracji



### **Przygotowanie:**

Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C. Zetrzeć skórkę pomarańczy, a z pomarańczy wycisnąć sok. Banana zmiksować blenderem z wodą i sokiem z pomarańczy. Roztopić masło. Ostudzone masło wymieszać z jajkami, skórką z pomarańczy. Następnie dodać mus bananowy. Do drugiej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier. Wszystko wymieszać. Do suchych składników dodać mokre i wymieszać. Nałożyć porcje do papilotek, położyć łyżkę konfitury i przykryć porcją ciasta. Wstawić do piekarnika i piec 25-30 minut. Po wyjęciu i ostygnięciu udekorować według uznania.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

## **Jaś Żurowski**

### **PLACEK ŚLIWKOWO-KOKOSOWY**

#### **Składniki:**

##### Ciasto:

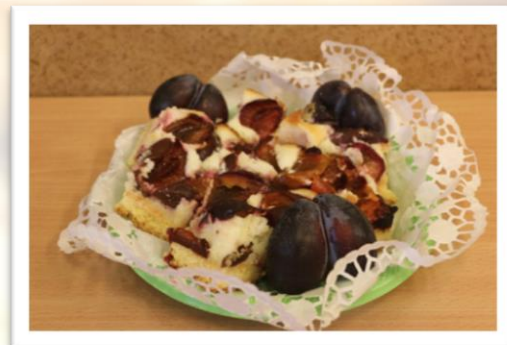
- 1 szklanka mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 80 g cukru pudru
- 3 łyżki wiórków kokosowych
- 120 g masła
- 1 jajko
- 2 żółtka
- cukier waniliowy

##### Nadzienie:

- 1kg śliwek
- 150 g wiórków kokosowych
- 2/3 szklanki cukru
- 250 ml śmietanki kremowej 30%
- 2 białka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- cytryna

#### **Przygotowanie:**

Przesiej na stolnicę oba rodzaje mąki. Wsyp cukier puder i cukier waniliowy. Dodaj wiórki kokosowe i wszystko dokładnie wymieszaj. Pokrój masło w kostkę i rozrzuć na mąkę. Połącz składniki tak, aby miały konsystencję kaszy. Dodaj żółtka i całe jajko. Zagnieć szybko ciasto. Powinno być miękkie i luźne. Rozwałkuj je i przełóż do formy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i upiecz na jasnożółty kolor. Wyjmij i trochę przestudź. Wlej do rondelka śmietankę, wsyp cukier (odsyp 2 łyżki) i podgrzej. Gdy cukier się rozpuści, wsyp wiórki kokosowe, wymieszaj i zestaw z ognia. Dodaj sok wyciśnięty z cytryny i skórkę otartą z owocu (wcześniej dobrze ją wyszoruj i sparz). Wystudź. Ubij pianę z dwóch białek i 2 łyżek cukru. Delikatnie wymieszaj z mąką ziemniaczaną, a następnie z masą kokosową. Rozsmaruj ją na podpieczonym spodzie. Ułóż na niej połówki śliwek i wstaw ciasto do piekarnika jeszcze na 25 minut.





**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Mateusz Olczyk**

## **CHLEBKI NADZIEWANE POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI**

### **Składniki:**

Składniki na chlebki

#### Ciasto chlebkowe

- mąka pszenna typ 500 = 300 g
- mąka żytnia typ 720 = 100 g
- otręby żytnie = 30 g
- zakwas żytni z mąki typ 720 = około 170 g
- sól = 10 g
- woda = 180 ml
- mąka żytnia typ 720 = 2 x 10 g

(na ostatnie zagniatanie i podsypywanie ciasta mąką)

#### Nadzienie

- powidła śliwkowe około 140 g

Do przygotowania chlebków będzie potrzebna:

- miska do zagniatania ciasta
- łopatką do zagniatania ciasta (plastikowa lub silikonowa) lub mikser z hakiem
- łopatką do smażenia
- miarka na wodę
- waga kuchenna
- stolnica lub podkładka silikonowa
- łyżka
- patelnia tradycyjna i/lub grillowa
- do zrobienia zakwasu: słoik litrowy wysoki i mała ściereczka do przykrycia słoika



## Przygotowanie:

### Chlebki:

Suche składniki wymieszać łyżką lub łopatką do ciasta. Dodać zaczyn i niecałą wodę. Wymieszać. Dodać pozostałą wodę i zagniatą łopatką ciasto (łatwiej niż ręką). Zagniecioną kulę ciasta obsypać niewielką ilością mąki i ręcznie składać ciasto jak kopertę do czasu, aż ciasto zacznie się przyklejać do dłoni. Jeszcze raz obsypać ciasto mąką i ponownie zagniatą składając ciasto w kopertę. Uformować kulę. Obsypać miskę mąką. Ułożyć w niej kulę. Obsypać ją mąką, wygładzić. Przykryć miskę szczelnie folią spożywczą i odstawić ciasto na noc w temperaturze pokojowej. Ciasto urośnie.

Przygotować: wagę, 2 talerzyki, mąkę, łopatkę oraz patelnię.

Oddzielić ciasto od miski najlepiej używając łopatki. Wyjąć z miski na stolnicę. Delikatnie uformować gruby wałek (lepszy niż kula, ponieważ łatwiej odcina się kawałki ciasta) i obtoczyć delikatnie w mące. Rozgrzać patelnię na średnim ogniu (trzeba obserwować jak zachowuje się smażone ciasto; może trzeba zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania). Łopatką odciąć kawałek ciasta i zważyć (aby nauczyć się oceniać wielkość placka). Ciasto ma 112 g. Z ciasta ulepić gruby placek (grubość około 1 cm). Na środku położyć łyżeczkę konfitury śliwkowej (około 16-18 g). Zlepić brzegi placka, aby utworzyć sakiewkę z konfiturą w środku. Połączone ze sobą brzegi zlepić razem formując kulkę w kształcie purchawki. Kulkę delikatnie rozplaszczyc na grubszy niż pierwotnie placek. Zrobić to w taki sposób, aby nie uszkodzić ciasta, ponieważ wypłyną powidła. Smażenie chlebka na patelni bez tłuszczu: położyć placek na rozgrzanej patelni najpierw częścią sklejaną. Delikatnie docisnąć go łopatką do smażenia. Smażyć kilka minut, aż będzie widać, że dolna część ciasta zrobiła się twarda. Wtedy pierwszy raz można podejrzeć placek. Jeśli jest jasny, można dalej smażyć. Jeśli zrobił się już ciemny, to można zmniejszyć moc kuchenki i przewrócić na drugą stronę. Od razu docisnąć placek do patelni za pomocą łopatki. Druga strona może smażyć się krócej. Chlebek usmażony i gorący, najbardziej w środku. Położyć chlebek na kratce, aby ostygł. Usmażyć kolejne placki. Jeśli wszyscy się najedli, a ciasto zostało można z niego ponownie zrobić kulę, włożyć już do mniejszej miski, przykryć szczelnie folią spożywczą i schować do lodówki na następny dzień. Z powyższych proporcji wychodzi 7 chlebków.

### Powidła:

Powidła śliwkowe przygotować kilka dni wcześniej ze śliwek węgierek: dusić i odparowywać owoce przez około 4 dni. Powidła użyte w przepisie nie zawierają dodatków słodzących. Przed użyciem jako nadzienie w chlebkach powidła schłodzić, aby były jeszcze bardziej gęste.

### Zakwas żytni:

Zakwas zrobić kilka dni wcześniej z mąki żytniej typ 720 i wody o temperaturze pokojowej.

- 1 dzień wieczorem (np. wtorek): w słoiku litrowym wymieszać 50 g mąki żytniej i 50 g wody (ilość orientacyjna – chodzi o stosunek wody do mąki 1:1). Przykryć ściereczką i odstawić w temperaturze pokojowej na 24 godziny.
- 2 dzień wieczorem (np. środa): wymieszać zakwas i dokarmić go: do słoika dodać 50 g wody i wymieszać; dodać 50 g mąki i wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić w temperaturze pokojowej na 24 godziny.
- 3 dzień wieczorem (np. czwartek): wymieszać zakwas i dokarmić go; do słoika dodać 50 g wody i wymieszać; dodać 50 g mąki i wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić w temperaturze pokojowej na 24 godziny.
- 4 dzień rano (np. piątek): zakwas powinien bąbelkować i urosnąć. Jest gotowy do użycia. Jeśli nie będzie teraz użyty można go schować do lodówki i użyć np. wieczorem. Jeśli będzie użyty następnego dnia lub później wymieszać i dokarmić jak wyżej. Przykryć słoik i schować go do lodówki.
- 4 dzień wieczorem: użyć zakwas (około 170 g) i przygotować ciasto na chlebki na sobotę na śniadanie lub drugie śniadanie. Pozostały zakwas zostawić na inne wypieki (np. chleb, bułki). Wymieszać, dokarmić, jeszcze raz wymieszać i wstawić przykryty do lodówki.



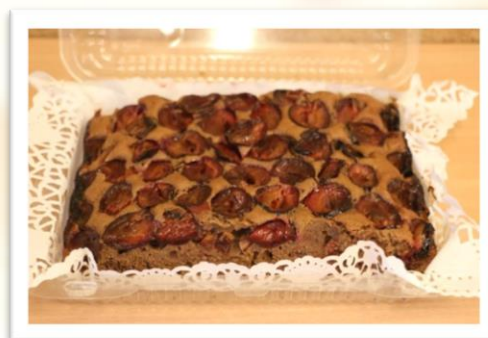
**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Michał Pasternak**

## **MURZYNEK ZE ŚLIWKAMI**

### **Składniki:**

- 2 szklanki maki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 5 jajek
- kostka masła
- 3 łyżki oleju
- 3 łyżki kakao
- 1/3 szklanka wody
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżeczki cukru pudru
- 1/2 kg śliwek



### **Przygotowanie:**

Do rondla włożyć masło, cukier, kakao, olej i wodę. Wszystko podgrzać do jednolitej konsystencji i wystudzić. Do tego dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Wszystko wymieszać. Białko ubić na sztywno i dołożyć do ciasta. Delikatnie wymieszać i wlać do formy. Na wierzchu położyć śliwki, skórką do dołu. Piec 50 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Gaja Gadomska**

## **MUFFINKI ŚLIWKOWE**

### **Składniki:**

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
- 1 łyżeczkę sody oczyszczonej
- 2 jajka
- pół szklanki oleju
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- pół szklanki jogurtu greckiego
- pół szklanki śmietany
- 6-7 dużych śliwek
- brązowy cukier do posypania



### **Przygotowanie:**

W misce mieszamy 2 szklanki mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i sody oczyszczonej. W drugiej misce roztrzepujemy 2 jajka, pół szklanki oleju,  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru oraz po pół szklanki jogurtu greckiego i śmietany. Składniki mieszamy krótko, tylko do połączenia. Na koniec dodajemy pokrojone śliwki. Po włożeniu do foremek posypujemy na wierzch brązowy cukier. Muffinki są najlepsze na ciepło.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Ola Kowalak**

## **SZILVA'S GOMBO'C**

### **Składniki:**

- pewna ilość mąki
- 3 jajka
- 1 kg ziemniaków
- śliwek 2 razy więcej niż myślisz, bo połowa znika przy drylowaniu
- trochę brązowego cukru i potłuczonych orzechów włoskich

Do wyrobienia ciasta potrzebny jest bardzo cierpliwy tatuś. Potem trzeba oblepić śliwki ciastem – metodyka dowolna. Mama wrzuca kulki do wrzątku i odławia.



**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Seweryn Łukaszczyk**

## **CIASTO ZE ŚLIWKAMI**

### **Składniki:**

- ½ kg śliwek
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 kostka masła



kategoria - potrawy ze śliwek

**Sergiusz Łukaszczyk**

## **PUDDING CHIA**

### **Składniki:**

- 400 ml mleka kokosowego
- 100 ml mleka migdałowego
- ¼ szklanki nasion chia
- 1 łyżka miodu
- 300 g śliwek węgierek





**kategoria - potrawy ze śliwek**

**Inka i Jędrzek Gajda**

## **CIASTO Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI I SOLĄ**

### **Składniki:**

- 50 g masła
- 2 łyżki wody
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- tabliczka czarnej czekolady
- $\frac{1}{2}$  szklanki mąki
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 jajka



### **Przygotowanie:**

Masło, cukier, czekoladę z wodą rozpuścić w rondelku. Po przestudzeniu dodać mąkę, kakao, proszek do pieczenia i jajka. Wszystko dokładnie wymieszać. Piec w tortownicy w temperaturze 180°C około 17 minut.



kategoria - potrawy ze śliwek

*Michalina i Tymon Stefańscy*

**DOMOWY CHLEBEK ŚLIWKOWY**



wyróżnienie w kategorii - potrawy ze śliwek

*Michalina i Tymon Stefańscy*

**TYMISIE ŚLIWKOWE**



kategoria - potrawy ze śliwek

*Tosia Zbrzeźniak-Kapis*

**BABECZKI I CIASTO ŚLIWKOWE**



kategoria - potrawy ze śliwek

*Maja Mierzińska*

**MUFFINKI ZE ŚLIWKOWYMI POWIDŁAMI**

**JAK**

**ŚLIWKA**

**W**

**KOMPOT**

---



**PRZETWORY**



## I miejsce w kategorii - przetwory ze śliwek

### Maciek Zumbrycki

#### PIKANTNY CHUTNEY

##### Składniki:

- 500 g śliwek węgierek
- 100 g brązowego cukru
- ½ czerwonego strąka chili
- 2 czerwone cebule
- mały kawałek świeżego imbiru
- 1 łyżka oleju
- 1 pomarańcza (niewoskowana)
- 1 listek laurowy
- sól
- 3 łyżki octu balsamicznego



##### Przygotowanie:

Śliwki umyj, pokrój na ćwiartki, usuń z nich pestki. Wymieszaj z cukrem w misce i odstaw na kilka minut. Chili oczyść, cebulę i imbir obierz, wszystko drobno posiekaj. W garnku podgrzej olej, podduś na nim rozdrobnione składniki, następnie dodaj do nich śliwki. Z połowy pomarańczy zetrzyj skórkę, z całego owocu wyciśnij sok. Do śliwek dodaj sok i skórkę pomarańczową oraz listek laurowy. Gotuj wszystko pod przykryciem na małym ogniu około 15 minut. Gotowy chutney przypraw solą i octem balsamicznym, ponownie mocno wymieszaj. Wyparzone słoiki napełnij gorącym chutney i natychmiast szczelnie zamknij. Pikantny chutney świetnie smakuje z dojrzałym owczym serem i świeżym wiejskim serem.



## II miejsce w kategorii - przetwory ze śliwek

*Marysia Patyk*

### POWIDŁA ŚLIWKOWE BEZ CUKRU

#### Składniki:

- 2 kg śliwek węgierek (bardzo dojrzałych)
- kawałek imbiru (2 cm)
- 10 cm laski cynamonu
- 5 goździków



#### Przygotowanie:

Śliwki drylujemy i wrzucamy do garnka. Gotujemy na małym ogniu 3 dni, po 2-3 godziny dziennie. Co jakiś czas mieszamy drewnianą łyżką. Trzeciego dnia dorzucamy imbir, laskę cynamonu, goździki i dalej gotujemy 2-3 godziny mieszając co jakiś czas. Przygotowujemy wyparzone słoiki i nakładamy gorące powidła do słoików. Zakręcamy je szczelnie nakrętkami. Następnie pasteryzujemy w garnku z wodą przez 20 minut i odstawiamy do góry dnem do wystudzenia.



### III miejsce w kategorii - przetwory ze śliwek

**Natalia Ślęzak**

#### KREM ŚLIWKOWO-CZEKOLADOWY

##### Składniki:

- 1 ½ kg śliwek węgierek
- 1 szklanka cukru
- 1 laska cynamonu
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- starta skórka z 1 pomarańczy
- 1 ½ tabliczki gorzkiej czekolady



##### Przygotowanie:

Śliwki węgierki bez pestek wkładamy do garnka. Dodajemy cukier. Smażymy na małym ogniu minimum 3 godziny często mieszając. Dodajemy cynamon, wanilię, skórkę z pomarańczy i połamaną czekoladę. Smażymy jeszcze minimum 1 godzinę.



### III miejsce w kategorii - przetwory ze śliwek

**Antek Żyłkowski**

#### CHUTNEY ŚLIWKOWY BABCI ELI

##### Składniki:

- 1kg cebuli
- 1kg śliwek
- około 400 g cukru
- sok z 1 cytryny
- 1/2 szklanki żurawin
- 1/2 szklanki wody
- około 150 ml czerwonego wina
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka imbiru
- 2 goździki



##### Przygotowanie:

Cebulę pokroić w piórka i włożyć do wysokiej patelni, dodać wydrylowane śliwki. Dodać wino, sok z cytryny, wodę. Wymieszać i przykryć na 40 minut duszenia. Następnie zdjąć pokrywkę i smażyć na niewielkim ogniu aż do zredukowania większości soku. Gęsty chutney przełożyć do słoików i zaważować.



wyróżnienie w kategorii - przetwory ze śliwek

**Beniamin Lisowski**

## MUS ŚLIWKOWY

### Składniki:

- 1kg śliwek
- cynamon
- kardamon
- brązowy cukier
- mąka ziemniaczana



### Przygotowanie:

Śliwki myjemy, usuwamy pestki, wrzucamy na patelnię i smażymy do miękkości. Stopniowo w miarę wyparowywania soku, dodajemy przyprawy i cukier. Dalej smażąc na małym ogniu, dodajemy stopniowo mąkę ziemniaczaną za pomocą małego sitka do momentu, aż zgęstnieje. Patelnię zdejmujemy z ognia. Po ostygnięciu, tak przygotowaną konfiturę miksujemy przy użyciu blendera i przekładamy do wyparzonego słoiczka.





**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Zosia Wołyniak**

## **ŚLIWKOWA NUTELLA**

### **Składniki:**

- 3 kg dojrzałych śliwek węgerek
- 100 g cukru (ewentualnie więcej jeżeli powidła są kwaśne)
- 6 czubatych łyżek kakao

### **Przygotowanie:**

Śliwki umyj i wypestkuj. Umieść je w dużym garnku o grubym dnie i zasyp cukrem. Podgrzewaj na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, aż śliwki zaczną puszczać sok. Zmniejsz ogień i dalej podgrzewaj, aż do uzyskania gęstej konsystencji – około 3 godzin, możesz ten etap podzielić na dwa dni. Gdy śliwki będą gęste, dodaj kakao i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj jeszcze chwilę. Sprawdź, czy śliwki są wystarczająco słodkie i czekoladowe.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Maja Greipner**

## **CZEKOŚLIWKA**

### **Składniki:**

- 2,5 kg śliwek
- 1kg cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 160 g kakao



### **Przygotowanie:**

Wycinamy pestki ze śliwek. Smażymy śliwki z cukrem przez około 2 godziny. Dodajemy cukier waniliowy i kakao. Przekładamy masę do słoików. Odwracamy napełnione słoiki do góry dnem. Zostawiamy do ostygnięcia. Podajemy do kanapek, herbatników, biszkoptów.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Ania Zarukiewicz**

## **ŚLIWKI W CZEKOLADZIE**

### **Składniki:**

- 2 kg śliwek węgerek
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- przyprawy do wyboru: laski cynamonu, świeży imbir w kawałku lub chili



### **Przygotowanie:**

Wydrylować śliwki i dusić 3 dni po 2 godziny, często mieszając. Ostatniego dnia na koniec dodać 2 tabliczki gorzkiej czekolady (może być trochę mniej), żeby się rozpuściła. W zależności od fantazji i upodobań można dodać przyprawy, np. laski cynamonu, świeży imbir w kawałku lub chili. Sposób podania - jako „smarowidło” do pieczywa, nadzienie do naleśników pycha z bitą śmietaną lub dodatek do innych deserów.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Łukasz Samsel**

## **POWIDŁA DOMOWE**

### **Składniki:**

- 1 kg śliwek węgierek



### **Przygotowanie:**

Śliwka węgierka dobrze dojrzała i słodka (najlepiej, gdy uda się zebrać z drzewa po pierwszych przymrozkach) - minimum 1 kg na mały słoiczek - w zależności od potrzeb, ilość kg dowolna. Śliwki umyć, wydrylować i wrzucić do garnka. Gotować na bardzo małym ogniu, aż śliwki zgęstnieją i odparuje z nich woda. Można to robić z przerwami przez 2-3 dni. Słoiki wyparzyć. Przełożyć gorące powidła do wyparzonych słoików, dobrze zakręcić nakrętką i odstawić. Kiedy powidła wystygną, można sprawdzić, czy nakrętka dobrze trzyma (próbując delikatnie odkręcić), po czym odstawić do spiżarki.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Jaś Rasilewicz**

## **NUTELLA ZE ŚLIWEK BABCI JOLI**

### **Składniki:**

- 3 kg słodkich śliwek
- 100 g mlecznej czekolady
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 4 czubate łyżki kakao



### **Przygotowanie:**

Śliwki mielimy. Gotujemy je w garnku z grubym dnem na małym ogniu przez około 2 godziny. Następnie śliwki przecieramy przez sitko, dodajemy cukier i rozpuszczoną czekoladę i kakao. Wszystko dokładnie mieszamy. Przekładamy gotową nutellę do wcześniej wyparzonych i osuszonych słoików.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Zuza Lejwoda-Borucka**

## **CHUTNEY Z WĘGIEREK I CHILI**

### **Składniki:**

- 2 kg śliwek węgierek
- 1 główka czosnku
- 50 g imbiru
- 250 ml octu winnego
- 10 sztuk papryczki chili
- 1 łyżka soli
- cukier do smaku



### **Przygotowanie:**

Węgierki umyć, przekroić i wyjąć pestki. Następnie włożyć do garnka z podwójnym dnem i gotować na małym ogniu. W trakcie gotowania śliwek obierz imbir plus czosnek i drobno posiekaj. Z papryczek chili usuń pestki i drobno posiekaj. Gdy śliwki zaczną puszczać sok, zwiększ ogień, dodaj posiekany imbir z czosnkiem i wlej ocet. Dorzuć papryczki i sól. Wymieszaj i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, aż całość zgęstnieje. Dodaj cukier do smaku. Gorący chutney przełóż do czystych słoików i odwróć do góry dnem. Chutney to najlepszy dodatek do dań z kaczki, z dziczyzn, do serów wędzonych, wędlin mocno wędzonych i pasztetów.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Lena Badurska**

## **CZEKOLADOWA ŚLIWKA**

### **Składniki:**

- 1,5 kg tradycyjnych śliwek węgierskich
- 0,5 tabliczki mlecznej czekolady
- 0,5 łyżeczki masła



### **Przygotowanie:**

Przekrojone na pół śliwki, bez pestek smażymy na maśle na dużej patelni przez 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Studzimy śliwki i po ostygnięciu smażymy ponownie przez 20 minut, czynność powtarzamy jeszcze raz, co łącznie daje 60 minut smażenia. Przerwy w smażeniu z wystudzeniem powodują, że konsystencja robi się idealna. Pod koniec ostatniego smażenia blendujemy gorące śliwki na prawie jednolitą masę. Przekładamy z powrotem na patelnię i podgrzewając dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy dopóki się nie rozpuści i przekładamy do słoików. Słoiki wekujemy.



**kategoria - przetwory ze śliwek**

**Zuzia Raczyńska**

## **POWIDŁA ŚLIWKOWE**

**Składniki:**

- śliwki

**Przygotowanie:**

Kupić dużo śliwek. Umyć i wyjąć pestki. Włożyć wydrylowane śliwki do garnka (ważna jest nieprzywierająca powłoka) i powolutku gotować. Mieszać kilka godzin – ilość w garnku zredukuje się do 1/3. Czyste słoiki nagrzać w piekarniku. Wkładać gorące powidła do słoików, zakręcać. Przygotować koc/kołdrę, pod którą będą ustawiane słoiki do góry denkiem – w ten sposób ciepło utrzymuje się ponad dobę i wszystkie słoiki są świetnie zawekowane.





wyróżnienie w kategorii - przetwory ze śliwek

**Robert Szczurko**

**KOMPOT ZE ŚLIWEK**



wyróżnienie w kategorii - przetwory ze śliwek

**Oliwier Pluta**

**POWIDŁA ŚLIWKOWE**

