

1

Gęsi pipek w sosie z borowików i purée z pietruszki.

Składniki:

0,5kg gęsich żołądków (oczyszczonych)
30 dag borowików (świeżych lub mrożonych)
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
500 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
200 ml słodkiej śmietanki 30%
2 łyżki smalcu gęsiego
Sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Przygotowanie żołądków:

Gęsie żołądki dokładnie umyj, oczyść z błon i nadmiaru tłuszczu.

Obsmażanie:

W szerokim rondlu lub na patelni rozgrzej smalec gęsi. Wrzuć pokrojoną w kostkę cebulę oraz posiekany czosnek, a gdy się zeszkłą, dodaj żołądki. Smaż całość przez około 5–8 minut, aż mięso lekko się zrumieni.

Duszenie:

Zalej żołądki gorącym bulionem. Przykryj garnek pokrywką i duś na wolnym ogniu przez 1,5 do 2 godzin, aż żołądki będą całkowicie miękkie

Dodanie borowików:

Oczyszczone i pokrojone borowiki dodaj do miękkich żołądków. Wymieszaj i duś razem przez kolejne 30 minut, aż grzyby zmiękną i połączą smak z sosem.

Zabielenie i doprawienie:

Wlej śmietankę 30%, wymieszaj i podgrzewaj jeszcze przez 2–3 minuty, aż śmietanka się zredukuje, dopraw do smaku pieprzem i solą.

Składniki na purée z pietruszki

3 szt. pietruszki w korzeniu (obrane i pokrojonych na mniejsze kawałki)
2 łyżki masła
50-100 ml ciepłego mleka lub śmietanki
Sól, pieprz i szczypta świeżo startej gałki muszkatołowej do smaku

Przygotowanie:

Pietruszkę obierz, pokrój w mniejsze kawałki i zalej wodą z dodatkiem soli (Gotuj przez około 25 minut, aż stanie się całkowicie miękka. Odcedź.
Dodaj masło oraz ciepłe mleko. Zblenduj całość na gładką, jednolitą masę.
Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem.



CZERNINA Z GĘSI Z MARYDOŁU

XVI OGÓLNOPOLSKI FESTIWAL PASZTETNIKÓW I POTRAW Z GĘSI • OSTRZĘSZÓW • 27.09.2026
Tradycyjna zupa przygotowana w 100% na szlachetnej gęsinie z Marydołu,
podawana z tradycyjnym, domowym makaronem jajecznym.

WIEJSKA GĘSINA • WĘDZONA ŚLIWKA • KWAŚNE JABŁKO • DOMOWY MAKARON

CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 GODZIN

ESENCJONALNY WYWAR Z GĘSI

- 1/2 wiejskiej gęsi (korpus, szyja, skrzydła)
- świeże podroby gęsie (serce, żołądek)
- 2 marchewki, 1 pietruszka, 1/2 selera, 1 por
- 1 duża cebula (opалona nad ogniem na czarno)
- 4 ziarna ziela angielskiego, 3 liście laurowe
- 10 ziaren czarnego pieprzu, sól kamienna
- SEKRET KORZENNY: 4 goździki

OWOCOWA NUTA I WYKOŃCZENIE

- 100 g wędzonych śliwek
- 50 g suszonych gruszek
- 1 kwaśne jabłko (szara reneta) w cząstkach
- 1 łyżka gęstych powideł śliwkowych
- 500 ml świeżej krwi gęskiej (z 2 łyżkami octu)
- 1 łyżka octu z wina
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej
- 2-3 łyżki cukru
- majeranek, sól i pieprz do smaku

SWOJSKI MAKARON JAJECZNY

Do podania - tradycyjny, domowy makaron jajeczny.

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

1. ESENCJONALNY WYWAR

Gęsinę i podroby zalej zimną wodą. Podgrzewaj na minimalnym ogniu. Gdy wywar będzie czysty, dodaj warzywa, opaloną cebulę oraz przyprawy i korzenie. Gotuj na ledwo „mrugającym” ogniu przez 3,5 do 4 godzin. Po ugotowaniu przecedź przez gęstą gazę.

2. OWOCOWA ESENCJA

Do czystego bulionu z gęsi dodaj wędzone śliwki, gruszki, jabłko oraz powidła. Gotuj na małym ogniu przez 20-25 minut, aż owoce zmiękną i oddadzą esencję. Wylów owoce łyżką cedzakową do osobnego naczynia.

3. WIĄZANIE KRWI

Krew gęsią zblenduj z mąką oraz octem z wina na idealnie gładki płyn, a następnie przelej przez gęste sitko.

4. HARTOWANIE I PERFEKCYJNY BALANS

Zdejmij garnek z ognia (płyn nie może wrzeć!). Do miski z krwią dolewaj powoli 4 chochelki gorącego bulionu, cały czas energicznie mieszając trzepaczką. Wlej zahartowaną krew małym strumieniem do garnka, nieustannie mieszając. Postaw na minimalny ogień i podgrzewaj przez 3-4 minuty, aż czernina nabierze gęstości płynnego aksamitu. NIE ZAGOTUJ! Dopraw ostatecznie cukrem, solą, majerankiem oraz pieprzem.

NAJWAŻNIEJSZA ZASADA

Czerniny po dodaniu krwi nie wolno zagotować. Powinna być delikatnie podgrzewana, aż osiągnie aksamitną konsystencję.

Pasztet wege

z cukinii i sera żółtego z sosem tzatziki



Składniki:

- 1000 g cukinii
- 150-200 g żółtego sera
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 3 jajka
- ok. 3-4 łyżki kaszy manny, płatków owsianych lub bułki tartej (do zagęszczenia)
- Czosnek, sól, pieprz, zioła prowansalskie lub lubczyk do smaku



Przygotowanie:

- 1 Zetrzyj cukinię, ser żółty, marchewkę na grubszych oczkach,
- 2 Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę,
- 3 Połącz warzywa, umieść na sicie lub gazie i dokładnie odcisnij nadmiar soku (to ważny krok, by pasztet nie był wodnisty),
- 4 Do odcisniętych warzyw dodaj jajka, starty ser, kaszę manną/płatki oraz przyprawy, wymieszaj dokładnie na jednolitą masę.
- 5 Przełóż masę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180-200°C przez około 50-60 minut, aż pasztet ładnie się zarumieni i zetnie.



Sos tzatziki



Składniki:

- 200 g jogurtu greckiego
- ½ świeżego ogórka
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- koperek do smaku
- sól i pieprz



Przygotowanie:

Ogórka zetrzyj na tarce, lekko posól i dokładnie odcisnij z nadmiaru wody. Wymieszaj z jogurtem, przeciśniętym czosnkiem, oliwą, sokiem z cytryny i koperkiem. Dopraw solą i pieprzem. Odstaw do lodówki na 15-30 minut, żeby smaki się połączyły.



Wskazówka: Jeśli sos ma być bardziej kremowy i gęsty, użyj jogurtu greckiego i bardzo dokładnie odcisnij ogórka.



59

GULASZ Z SERC GĘSICH Z KOPYTKAMI

Składniki:

1 kg. Gęsich serc
300 g. Cebuli
2 ząbki czosnku
łyżka gęsiego tłuszczu
Spora garść majeranku
sól, pieprz

Kopytka:

200g Ziemniaki ugotowane
1 jajko
70 g mąki pszennej
Sól

Wykonanie:

Serca dobrze umyj i oczyść.

Na rozgrzanym tłuszczu przesmaż cebulę pokrojoną w kostkę i przeciśnięty przez praskę czosnkiem, dodaj serca i majeranek, zalej wodą. Duś na małym ogniu do miękkości. Dopraw na koniec solą i świeżo mielonym pieprzem. Serwuj z kopytkami

Wykonanie kopytek. Zimne ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj jajko i mąkę. Formuj rulon i siekaj na szagę. Gotuj w osolonej wodzie.

Terinna z gęsi z czereśniową konfiturą

Pierś z gęsi ze skórą – 550g

Mięso z uda gęsi 550g

Wątroba z gęsi – 400g

Plasterki boczku (wędzony, parzony) do wyłożenia foremki

Sól peklująca – 30g

Kolendra – 4g

Gorczyca – 4g

Pieprz czarny – 3g

Ziele angielskie – 2szt

Goździki – 2 szt

Pieczywo pszenne – 75g

Jajka – 100g

Mleko – 75g

Suszona żurawina – 150g

Przygotowanie:

Mięsa pokroić w grubszą kostkę wymieszać z przyprawami i odstawić na noc do lodówki. Na drugi dzień zmielić wszystko i dodać namoczoną bułkę w mleku, jaja, żurawinę i dobrze masę wymieszać. Wyłożyć foremkę plastrami boczku, wypełnić foremkę masą mięsną. Wierzch również przykryć boczkiem i całość zawinąć folią aluminiową, następnie gotować na parze lub piec w piekarniku. Serwować pokrojoną w plastry nie większe niż 2 cm.

Para 2h w 75 stopniach lub pieczenie 80 stopni 2 godziny

