

# Samunda - Sarmacja Festiwal Kulinaryny



# FESTIWAL KULINARNY

ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO SAMUNDY  
KSIĘSTWO SARMACJI



NINIEJSZA PUBLIKACJA JEST NIEJAKO UKORONOWANIEM WYSIŁKÓW MIESZKAŃCÓW DWÓCH WIRTUALNYCH PAŃSTW: ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA SAMUNDY ORAZ KSIĘSTWA SARMACJI.

TO WŁAŚNIE Z INICJATYWY TYCH PAŃSTW 22 STYCZNIA 2011 ROKU NA KANALE IRC KSIĘSTWA SARMACJI ODBYŁA SIĘ UROCZYSTA GALA Z OKAZJI I FESTIWALU KULINARNEGO W MIKROŚWIECIE! SAMA GALA NATOMIĄST NIE BYŁA JEDYNĄ ATRAKCJĄ PRZYGOTOWANĄ PRZEZ ORGANIZATORÓW.

ATRAKCJE ZWIĄZANE Z FESTIWALEM POCHŁONĘŁY MIESZKAŃCÓW OBU MIKRONACJI JUŻ ZNACZNIE WCZEŚNIEJ, A TO ZA SPRAWĄ ROZMAITYCH KONKURSÓW. WYNIKI JEDNEGO Z NICH ZNAJDUJĄ SIĘ WŁAŚNIE W TEJ KSIĄŻCE.

DZIĘKI WSPÓLNEMU WYSIŁKOWI UDAŁO SIĘ PRZYGOTOWAĆ PUBLIKACJĘ, KTÓRA POZWOLI PRZEDSTAWICIELOM RÓŻNYCH V-KULTUR LEPSZE POZNANIE SIEBIE NAWZAJEM.

DUŻE ZAINTERESOWANIE MIESZKAŃCÓW OBU V-PAŃSTW, KTÓRYM NAJWYRAŹNIEJ POMYSŁ PRZYPADŁ DO GUSTU SPRAWIA, ŻE ORGANIZATORZY Z NADZIEJĄ SPOGLĄDAJĄ W STRONĘ KOLEJNYCH ODSŁON FESTIWALU. CZY DORÓWNAJĄ ONE SUKCESOWI PIERWSZEJ? DOWIEMY SIĘ WSZYSCY ZA ROK.

ABY ZAŚ UPAMIĘTNIĆ SUKCES TEJ WYJĄTKOWEJ PIERWSZEJ EDYCJI FESTIWALU KULINARNEGO WYDAJEMY NINIEJSZĄ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ, KTÓRE JEST ZBIOREM NASZYCH PRZEPISÓW. DZIĘKI NIM KAŻDY MIESZKANIEC V-ŚWIATA BĘDZIE MÓGŁ ROZSMAKOWAĆ SIĘ W KUCHNI NASZYCH V-PAŃSTW.

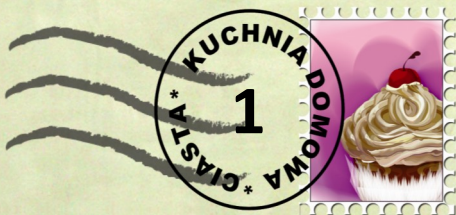
*WSZYSTKIM CZYTELNIKOM, SPRAWDZAJĄCYM NASZE PRZEPISY ŻYCZYMY SAMYCH SUKCESÓW KULINARNYCH ORAZ NIEZAPOMNIANYCH WRAŻEŃ SMAKOWYCH.*

ORGANIZATORZY

Samunda - Sarmacja  
Festival Kulinaryny



# Wielktert



## CIASTO:

- ◆ mąka 225 g
- ◆ cukier puder 40 g
- ◆ masło 150 g
- ◆ żółtko 1 szt rozbite
- ◆ cynamon 1 łyżeczka
- ◆ woda 2 łyżka zimnej
- ◆ cukier puder do posypania

## NADZIENIE:

- ◆ cukier 50 g
- ◆ mąka kukurydziana 1 1/2 łyżka
- ◆ mleko 600 ml
- ◆ cukier wanilinowy
- ◆ masło 25 g
- ◆ jajko 2 szt
- ◆ aromat waniliowy 1/2 łyżeczka
- ◆ cynamon
- ◆ gałka muszkatołowa
- ◆ cukier puder do posypania

Mąkę wymieszać z cukrem. Dodać masło, posiekać je, dodać żółtko, cynamon i wodę. Zagniatą ciasto aż będzie gładkie. Chłodzić 30 minut. Rozgrzać piekarnik do 180° C. Okrąglą foremkę do tart o średnicy 23 cm wylepić rozwałkowanym ciastem. Piec 20 minut.

Wymieszać cukier z mąką kukurydzianą, dodać 2 łyżki mleka, wymieszać. Resztę mleka zagotować z cynamonem i cukrem wanilinowym po czym zdjąć z ognia. Do

masy z mąki kukurydzianej dodać niewielką ilość mleka po czym dodać wszystko do gorącego mleka. Na małym ogniu stale mieszając doprowadzić masę do wrzenia, gotować ok. 1 minutę aż masa zgęstnieje. Mieszając dodać masło, wymieszać i przestudzić.

Jajka ubić z esencją waniliową i wymieszać z przestudzoną masą. Masę wlać na podpieczone ciasto. Piec 10 min. w 200° C po czym jeszcze 30 - 40 min. w 180° C, aż wbity w budyń nóż po wyjęciu będzie suchy.

Przed podaniem ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem z dodatkiem cynamonu i gałki muszkatołowej.





# Ptasie Mleczko a'la Nadzieja

- ◆ 1 margaryna
- ◆ 2 jajka
- ◆ 1,25 szklanki cukru pudru
- ◆ 4 łyżki żelatyny
- ◆ 1 cukier wanilinowy
- ◆ 2 łyżki kakao
- ◆ 0,5 l mleka
- ◆ 1 galaretka

Margarynę, cukier, żółtka, cukier wanilinowy utrzeć. W mleku rozpuścić żelatynę. Białka ubić na sztywną pianę. Do utartej margaryny powoli wlewać mleko z żelatyną a na koniec dodać białka (trzeba to robić stosunkowo szybko, żeby żelatyna nie zaczęła nam ścinać całej masy). Podzielić całość na 2 części. 1 wylać do formy, do drugiej dodać kakao, wymieszać i wlać na pierwszą część gdy ta już trochę przestygnie. Na koniec przykryć to tężejącą galaretką. Odstawić do lodówki (najlepiej na noc) by wszystkie składniki zdążyły stężeć.

**Uwaga!** - jeśli masa zaczęła tężeć zbyt szybko, można ją nieco podgrzać.

**Uwaga2!** - najładniej Ptasie Mleczko wygląda z galaretką czerwoną.



# Giasło Goflyski



- ◆ 2 budynie waniliowe
- ◆ 1 łyżka cukru
- ◆ 2 galaretki cytrynowe
- ◆ 1/2 l mleka
- ◆ 20 dkg krówek
- ◆ 1 margaryna
- ◆ 1/2 l śmietany 36%
- ◆ polewa czekoladowa lub czekolada

Wyłożyć spód blachy herbatnikami. Ugotować 2 budynie w 1/2 l mleka dodając łyżkę cukru. Do ugotowanego budyniu wsypać 1 galaretkę - dokładnie wymieszać i odstawić do wystudzenia. Utrzeć margarynę i dodawać do niej zimną masę budyniową. Gdy składniki dokładnie się połączą wyłożyć masę na herbatniki a następnie całość przykryć kolejną ich warstwą. Rozpuścić krówki z 2 łyżkami mleka i 1 łyżką margaryny. Przestudzić chwilę, a następnie rozsmarować na herbatnikach. Ubić śmietanę dodając do niej tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 1/2 szklanki wody. Na koniec wylać polewę lub posypać tartą czekoladą. Odstawić do lodówki na kilka godzin (najlepiej na noc).





# Orzechowiec Morwański

## Ciasto:

- ◆ 1/2 kg mąki
- ◆ 20 dkg cukru pudru
- ◆ 20 dkg margaryny
- ◆ 2 jajka
- ◆ 2 łyżki gorącego mleka
- ◆ 2 łyżki miodu
- ◆ 1 łyżeczka sody

## Masa:

- ◆ 1 l mleka
- ◆ 7 łyżek kaszy manny
- ◆ 5 łyżek wiórek kokosowych
- ◆ 1 niepełna szklanka cukru
- ◆ 1/2 kostki margaryny

## Polewa orzechowa:

- ◆ 30 dkg orzechów włoskich
- ◆ 2 łyżki miodu
- ◆ 10 dkg cukru
- ◆ 1/2 kostki margaryny

Składniki na ciasto zagnieść i podzielić na 2 części. 1 placek rozwałkować i rozłożyć na blaszce. Zagotować 3/4 litra mleka, w pozostałej jego części rozrobić kaszę, wiórki i cukier. Wlać na gotujące się mleko i gotować przez kilka minut. Do gorącej masy dodać

margarynę. Mieszać aż do połączenia składników a następnie tak przygotowaną, gorącą masę wylać na placek. Przykryć drugim kawałkiem rozwałkowanego ciasta a następnie włożyć do piekarnika na 20 minut ( temp. 180° C) Podczas gdy ciasto będzie się piekło przygotować polewę. Orzechy posiekać na małe kawałeczki, dodać pozostałe składniki i gotować do chwili połączenia nieustannie mieszając. Polewę wylać na podpieczone ciasto i piec jeszcze kolejne 20 minut. Odstawić do wystudzenia.



# Ciasto Namiestrika



- ◆ 250 gram masła lub margaryny
- ◆ 250 gram cukru
- ◆ 3 jajka
- ◆ 100 gram czekolady (drobno pokrojonej)
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 2 łyżeczki kakao (gorzkiego)
- ◆ 3-4 banany
- ◆ 1 łyżeczka sody
- ◆ 300 gram maki pszennej
- ◆ 1 proszek do pieczenia

Masło obić z cukrem, jajka dodać pojedynczo dalej objając. Następnie wsypać kawałki czekolady, cynamon, kakao. Banany zmiążyć widelcem, posypać soda, dodać do ciasta. Maki wymieszać z proszkiem do pieczenia i wsypać ją o ciasta, wymieszać. Ciasto piec ok. 60 min. w temp. 175 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub udekorować polewą czekoladową.

Zalać bulionem, doprawić solą i pieprzem, dodać czosnek. Zagotować, po czym gotować przez 1 godzinę na wolnym ogniu.

Bulkę pokroić w drobną kostkę i obsmażyć na patelni bez tłuszczu na złoty kolor.

Zupę przelać do czterech kamionkowych naczyń. Posypać grzankami, przykryć plasterkami sera i zapiec w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku, aż stopienia się sera.





# Baczki

- ◆ 1 kg ziemniaków
- ◆ 3 jajka
- ◆ 0,5 margaryny
- ◆ 0,5 szklanki cukru
- ◆ 1 kg mąki
- ◆ 10 dkg drożdży
- ◆ 2 cukry wanilinowe lub olejek do ciasta
- ◆ dżem

*Drożdże rozrobić z 1 łyżką cukru i pozostawić do wyrośnięcia. Ziemniaki ugotować, ostudzić i zmielić przez maszynkę, przełożyć do miski i wlać wyrośnięte drożdże, dodać cukier, jajka i mąkę. Zagniatą do połączenia składników.*

*Margarynę roztopić, ale nie gotować. Wlać do ciasta i dobrze wyrobić ciasto.*

*Formować pączki nadziewając je dżemem. Smażyć na oleju do zarumienienia się z obu stron.*

*Przed podaniem można posypać cukrem pudrem.*



Samunda - Sarmacja  
Festiwal Kulinaryny

SALATKI \* KUCHNIA  
DOMOWA \*





## Salatka z indykiem w sezamie "Smak Farmacji"

- ◆ 15 dag makaronu penne
- ◆ 30 dag piersi indyka
- ◆ 2 łyżki sosu sojowego
- ◆ olej
- ◆ 3 ząbki czosnku
- ◆ sól
- ◆ pieprz
- ◆ 2 łyżki sezamu
- ◆ po 1/2 zielonej, żółtej i czerwonej papryki
- ◆ łodyga selera naciowego
- ◆ czerwona cebula
- ◆ 1/2 główki sałaty lodowej
- ◆ 4 łyżki oliwy
- ◆ 2 łyżki octu balsamicznego z okolic Srebrnego Rogu
- ◆ szczypior

Makaron ugotuj *al dente*, przelej zimną wodą, odsącz. Mięso umyj, osusz, pokrój na paseczki. Skrop sosem sojowym, olejem, dodaj posiekany czosnek, sól i pieprz, wymieszaj, odstaw na 30 min. Obtocz w sezamie, usmaż ze wszystkich stron na oleju. Wyjmij łyżką cedzakową, trzymaj w ciepłe. Papryki umyj, osusz, potnij na paski, seler pokrój w plasterki, cebulę – na piórka. Liście sałaty opłucz, osusz, porwij na kawałki. Oliwę wymieszaj z octem balsamicznym, solą i pieprzem. Do salaterki włóż makaron, wszystkie warzywa, przemieszaj. Na wierzchu ułóż indyka, polej sosem winegret, udekoruj szczypiolem.



# Sałata z kurczakiem z ruszku i dressingiem jogurtowym



- ◆ 1 pierś z kurczaka bez skóry i kości ( 12 dag )
- ◆ 2 łyżki domowego lub gotowego sosu barbecue
- ◆ 12 dag sałaty
- ◆ 1/4 szklanki drobno pokrojonego
- ◆ szczypioru
- ◆ 1 pokrojony w kostkę pomidor
- ◆ 1 duże jajko ugotowane na twardo ,posiekane
- ◆ 3 łyżki dressingu jogurtowy

Posmaruj mięso sosem barbecue i piecz na grillu lub w piekarniku po 6-8 min z każdej strony.

Pokrój mięso w wąskie paski ,wymieszaj z sałatą ,cebulką, pomidorem i jajkiem.





## Surówka z białej kapusty z jabłkami

- ◆ 1/2 główki białej kapusty
- ◆ 2 duże kwaskowate jabłka
- ◆ 1/2 szklanki soku jabłkowego
- ◆ 1/2 szklanki rodzynek
- ◆ sok z cytryny
- ◆ zielenina

### Sos

- ◆ szklanka naturalnego jogurtu
- ◆ 1/2 łyżeczki mielonego kminku
- ◆ sól
- ◆ cukier
- ◆ biały pieprz

Obrane z zewnętrznych liści kapustę cienko szatkujemy, solimy, lekko wyduszymy, polewamy wrzątkiem, odstawiamy na 5 minut. odcedzamy pozostawiamy na sicie do odsączenia i przechłodzenia. Rodzynki zalewamy sokiem z jabłek, odstawiamy. Obrane ze skórki i pozbawiane gniazd nasiennych jabłka kroimy w Makaroniki, polewamy obficie sokiem z cytryny, by ściemniały. Składniki surówki łączymy, odstawiamy na 10 minut w chłodne miejsce. Przygotowujemy sos ; jogurt łączymy z przyprawami, lekko ubijamy aż się spieni, zalewamy sosem surówkę, obficie posypujemy zielenią, podajem nie później niż 10 minut od przygotowania.



# Salatka Kaszteleńska



- ◆ 1 kapusta pekińska
- ◆ 3 pomidory,
- ◆ pęczek rzodkiewki,
- ◆ szczypiorek
- ◆ papryka
- ◆ ogórek zielony
- ◆ pieprz
- ◆ sól
- ◆ majonez

*Kapustę drobno poszatkować, warzywa pokrajać w kostkę, szczypiorek drobno pokrajać. Majonez wymieszać z 1 łyżeczką bazylii, doprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystkie składniki połączyć, sos wlać do salatkii, wymieszać.*





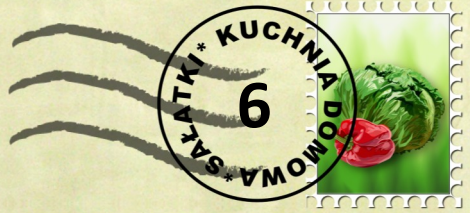
# Sarmacka Sałatka

- ◆ 4 średnie bakłażany
- ◆ 4 duże czerwone papryki
- ◆ 4 małe cebule
- ◆ 3 małe pomidory, (przekrojone
- na pół)
- ◆ 1 ząbki czosnku
- ◆ oliwa z oliwek,

Warzywa pieczemy na ruszcie w piekarniku, w temperaturze 180oC, 30 minut. Upieczone papryki polać zimną wodą, zdjąć skórkę. Pokroić w paski, przełożyć do większej miski. Bakłażany piec trochę krócej, tak samo cebula, po przestygnięciu, obieramy, dzielimy na kawałki, przekładamy do miski. Pomidory upieczone przekładamy do miski, wszystko obficie skropić oliwą. Dodać posiekany czosnek.



# Sałatka Garniacka z makaronem i tuńczykiem



- ◆ 6 cebulek dymek
- ◆ 15 dag roszponki lub mała główka sałaty lodowej
- ◆ mały słoik czarnych oliwek
- ◆ 3 puszki tuńczyka

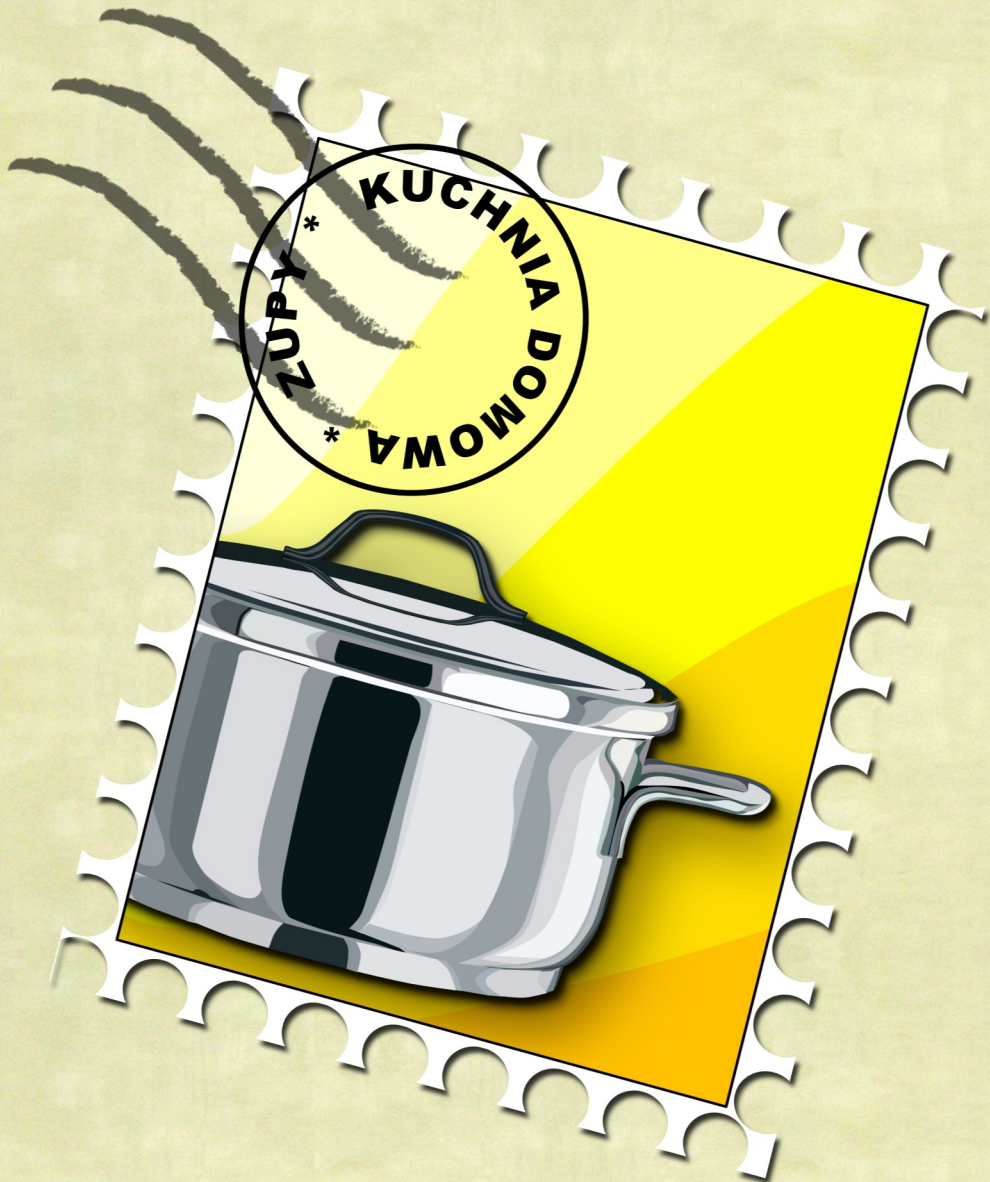
## Sos:

- ◆ 2/3 szklanki oliwy z oliwek
- ◆ ćwierć szklanki octu winnego
- ◆ łyżeczka cukru
- ◆ łyżka bazylii suszonej lub 4 łyżki świeżej posiekanej
- ◆ sól
- ◆ pieprz

Makaron ugotować al dente w osolonym wrzątku i odcedzić. Pomidory umyć i przekroić na pół. Cebulki oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Roszponkę umyć, osaczyć, a sałatę umyć i pokroić. Oliwki i tuńczyka odsączyć. Składniki sosu zmiksować. Na dużym talerzu lub półmisku ułożyć dekoracyjnie składniki sałatki i polać sosem.



Samunda - Sarmacja  
Festival Kulinaryny



# Kremowa zupa łososiowa

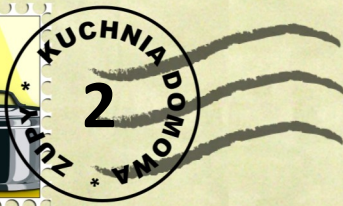


- ◆ filet z łososia, 0,5 kg
- ◆ wywar warzywny, 1,5 l
- ◆ pokrojona w paski bazylija, 2 łyżki
- ◆ śmietanka 30%, szklanka
- ◆ białe wino, 1/2 kieliszka
- ◆ mąka, 2 łyżki
- ◆ sól, pieprz,
- ◆ sok z cytryny,
- ◆ masło, 3 łyżki

Łososia po oczyszczeniu i osuszeniu pokroić na plasterki. Na rozgrzanym maśle przesmażyć szybko kostkę łososiową, zalać białym winem i po zagotowaniu wlać wywar.

Śmietanę dokładnie wymieszać z mąką i połączyć z zupą. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, gotować 5-6 minut, pod koniec dodać bazylię, podawać





# Supa cebulowa

- ◆ 1 l bulionu
- ◆ 4 duże cebule
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 80 g pokrojonego w cienkie plasterki ementalera
- ◆ 200 ml białego wytrawnego wina
- ◆ 3 łyżki masła
- ◆ 4 łyżki oliwy
- ◆ 2 łyżki mąki
- ◆ sól, pieprz
- ◆ bułka na grzanki
- ◆ Porcja dla 4 osób.

Czosnek obrać i zmiażdżyć. Cebulę obrać i drobno posiekać, a następnie przesmażyć na złoto na silnie rozgrzanej mieszance masła i oliwy. Oprószyć mąką i smażyć dalej, póki również i mąka się nie załtoci. Dodać wino i odparowywać na wolnym ogniu przez 5 minut



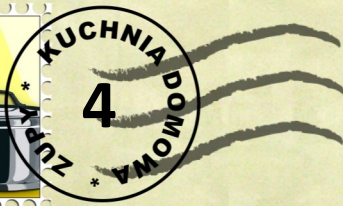
# Słodka zupa z papai



- ◆ 2 szklanki posiekanej cebuli
- ◆ 2 łyżeczki mielonego czosnku
- ◆ 1 łyżeczka startego świeżego imbiru, obrane
- ◆ 1 łyżeczka soli
- ◆ 1 / 4 łyżeczki pieprzu cayenne
- ◆ 1 łyżka domowych Garam masala, które ocieplić w ręce,
- ◆ 1 / 2 łyżeczki czarnego pieprzu
- ◆ 1 łyżeczka nasion kolendry
- ◆ 1 łyżeczka kminku ziemi nasiona
- ◆ 1 / 4 łyżeczki kardamonu
- ◆ 1 / 8 terenie ząbki łyżeczka
- ◆ 1 / 4 łyżeczki cynamonu
- ◆ 1 łyżeczka kurkumy (ale nie Moomsewood)
- ◆ 2 pomidory, posiekane
- ◆ 1 słodkie ziemniaki, pokrojone w kostkę
- ◆ 3 1/2 cups water 3 1 / 2 filiżanki wody
- ◆ 3 szklanki świeżego zielonego groszku
- ◆ 3 kubki suchego zielonego groszku
- ◆ 3 gałązki świeżej pietruszki
- ◆ 1 suszona czerwona papryka chili
- ◆ 2 łyżeczki papryki
- ◆ 1 łyżeczka kminku
- ◆ 1 szczypta soli
- ◆ \* 1 szczypta czarnego pieprzu

Dusić cebulę i czosnek w przez 5-10 minut. Dodać zmiksowane imbir, sól i wszystkie przyprawy i gotować przez kilka minut, często mieszając. Dodaj pomidory i słodkie ziemniaki, wymieszać. Dodać 1 1 / 2 szklanki wody, wymieszać. Doprowadzić zupę do wrzenia, zmniejszyć wydzielanie ciepła, gotować na wolnym ogniu przez 5 minut. Dodać 2 szklanki groszku i gotować na wolnym ogniu, pod przykryciem przez 10 minut. Zdjąć z ognia i dodać pozostałe 2 szklanki wody. Dodać ostatnie filiżanki groszku i gotować na średnim ogniu przez 3-5 minut.





# Barmańska zupa dyniowa

- ◆ 1 kg dyni
- ◆ szklanka wody
- ◆ 1 l mleka
- ◆ 15 g masła
- ◆ natka pietruszki
- ◆ sól
- ◆ pieprz

*Obraną i pokrojoną w kostkę dynię zalać wodą, dodać masło i gotować pod przykryciem około 30 min.*

*Przetrzeć lub zmiksować zupę, dolać mleko, doprawić solą i pieprzem, gotować na małym ogniu 10 min.*

*Przed podaniem posypać siekaną natką.*



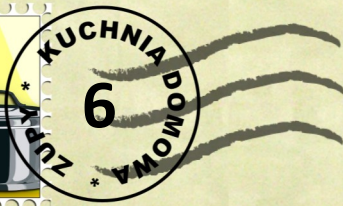
# Bissara



- ◆ 2 filiżanki tuskanego bobu
- ◆ 6 filiżanek wody
- ◆ czosnek
- ◆ kmin rzymski
- ◆ oliwa
- ◆ sól
- ◆ biały pieprz
- ◆ czarna oliwka

*Podsmażyć czosnek na oliwie. Dodać kmin. Wsypać bób i zalać wodą. Przykryć, gotować, aż bób zacznie się rozpadać. Zmiksować, żeby zupa była gęsta i aksamitna. Przyprawić solą i białym pieprzem. Udekorować kminem, czarną oliwką i skropić oliwą. Jeść ciepłe.*





# Gentofński pieczarek

- ◆ 250 g pieczarek,
- ◆ 100 g podsuszzonego miąższu bułki,
- ◆ 1,5 l wody,
- ◆ 75 g mączki ryżowej,
- ◆ 50 g masła lub margaryny,
- ◆ sól
- ◆ pieprz

150 g umytych i pokrojonych w cienkie plasterki pieczarek i miąższ bułki wrzucić do garnka, zalać zimną wodą. Gotować na wolnym ogniu 1 godz.

Zupę przetrzeć przez sito lub zmiksować i znów zagotować.

100 g pieczarek posiekać i podduścić na tłuszczu nie rumieniąc. Do wrzącej zupy wlać rozprowadzoną w zimnej wodzie mączkę ryżową, duszone grzyby, sól i pieprz.



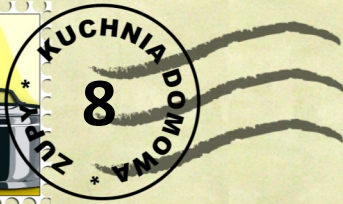
# Margoniński Burek



- ◆ 15-20 dag kielbasy
- ◆ 25 dag włoszczyzny
- ◆ 1 1/2 l wody
- ◆ 1/4 - 1/2 l żuru
- ◆ 2-3 dag mąki
- ◆ ząbek czosnku
- ◆ sól
- ◆ grzybki suszone
- ◆ jajko

Z kielbasy, włoszczyzny i grzybków gotujemy wywar, przece-  
dzamy i wlewamy żur. Podprawiamy mąką, zagotowujemy i  
dosalamy do smaku. Dodajemy pokrojona kielbaskę i roztarty  
z solą czosnek. Podajemy z jajkiem oraz słoniną.





# Biedazupa

- ◆ 2 łyżki smalcu
- ◆ woda
- ◆ sól
- ◆ chleb

*Do gorącej wody wrzucamy dwie łyżki smalcu i gotujemy na wolnym ogniu. Doprawić solą do smaku. Podawać z rozkruszonym w środku chlebem.*

