



Opis oferowanych dań tradycyjnych dla regionu Wielkopolski z uwzględnieniem regionalnych korzeni ich pochodzenia.

W Puszczy Zielonka, 25 km od Poznania, mieści się nasz obiekt agroturystyczny. Wyremontowaliśmy starą, XIX-to wieczną oboro-stajnię, w której spłonął dach wraz z poszyciem. Była ona częścią dużego wielobudynkowego gospodarstwa z przełomu XIX/XX wieku. Pozostały tylko charakterystyczne z tego okresu, ściany z kamienia polnego. Mimo, że zagroda nie była pod ochroną konserwatorską, zachowaliśmy jej pierwotny charakter.

Budynek po remoncie przeznaczaliśmy na działalność agroturystyczną. Naszą pasją jest powrót do dań, które przygotowywane były przez nasze babcie i mamy. Kuchnia tradycyjna dla Wielkopolski, która jest doceniana przez naszych gości, tak krajowych, jak i z zagranicy. Przez 6 lat naszej działalności zaprzyjaźniliśmy się z rodzinami, często są to trzypokoleniowe rodziny, które systematycznie nas odwiedzają.

Co roku odbywają się w „Rozmaitościach” międzynarodowe plenery rzeźbiarskie. Przyjeżdżają do nas artyści nie tylko z Europy ale również z różnych kontynentów. Gościliśmy rzeźbiarzy z Nowej Zelandii, Chin, Białorusi, Szkocji, Francji, Włoch, Hiszpanii, Holandii, Niemiec i wielu z Polski. Wszyscy zachwalają naszą kuchnię i często proszą o przepisy naszych dań.

W „Rozmaitościach” od początku swego istnienia serwujemy miejscowe specjalności kuchni:

1. Rosół z wiejskiej kury- traktowany niegdyś odświętnie, jako danie niedzielne. Sprawioną kurę wkładamy do wrzącej, osolonej wody, gotujemy. Na dogotowaniu kury dodajemy umytą, pokrojoną włoszczyznę, zrumienione ćwiartki cebuli, pieprz, liść laurowy. Następnie kurę wyjmujemy, rosół precedzamy, klarujemy. Podajemy z domowym makaronem.
2. „Parzybroda”- danie jednogarnkowe, ze słodkiej kapusty i żeberek wieprzowych, które gotuje się z włoszczyzną. Następnie dodajemy liście laurowe, kilka ziaren czarnego pieprzu, ziele angielskie i sól. Po ugotowaniu precedzamy całość, mięso obiera się z kości i skóry, odkładamy i na końcu, dodajemy do zupy. Następnie główkę słodkiej kapusty (jeśli jest duża, część liści zewnętrznych zostawiamy do gołąbków) i układam na dnie sporego garnka. Na wierzchu układam obrane, pokrojone marchwie, ziemniaki i ćwiartki dojrzałych pomidorów. Po około 30 minutach, lekko rozgniatam warzywa, dodaję mięso. Ewentualnie doprawiamy jeszcze solą. Zupa ma fantastyczny słodki smak.
3. „Pyry z gzikiem” - potrawa idealna na sezon letni. Ziemniaki gotowane w mundurkach i podawane z twarogiem, poprawianym śmietaną, z dodatkiem cebuli i szczypiorku. Do tego dania podaje się często kostkę masła i sól.

4. „Szare kluchy ze skrzyczkami” - są to kluski przyrządzane ze startych surowych ziemniaków, polane tłuszczem z cebulką i skwarkami. Do dania podaje się kwaszoną kapustę. Dawniej był to posiłek „ biedoty”, dziś możemy go zamówić w najlepszych poznańskich restauracjach.
5. Pieczona kaczka - podawana z modrą (czerwoną) kapustą i pyzami drożdżowymi. Sprawioną, młodą kaczkę nacieramy majerankiem, rozmarynem na 1 godzinę przed przyrządzeniem. Kaczkę pieczemy tak długo ile waży, najczęściej 1- 2 godzin, polewając stopionym tłuszczem i wodą. Zrumienioną, upieczoną kaczkę, dzielimy i kładziemy na półmisek.

Modra kapusta- świeżą kapustę szatkujemy, zalewamy niewielką ilością wrzącej wody, dodajemy sól, cukier, goździki, tłuszcz i gotujemy ok. 30min. pod przykryciem. Doprawiamy sokiem z cytryny.

Pyzy drożdżowe - **zaczyn:** do wysokiego naczynia wlewam 1 i 0,5 szkl. letniego mleka rozpuszczam w nim drożdże, dodaję 1 szklanekę mąki, szczyptę soli i odrobinę cukru, całość mieszam, wierzch posypuję cienką warstwą mąki i pozostawiam pod przykryciem do wyrośnięcia. Do wyrośniętego zaczynu, dodaję przesianą mąkę, pozostałe mleko z wymieszanymi jajkami, sól, ok. 2 płaskie łyżki cukru, i dokładnie wszystko wyrabiam na jednolitą konsystencję. Wyrabianie ciasta powinno trwać ok.15 min. Wyrobione ciasto odstawiamy pod przykryciem do wyrośnięcia .

6. „Zimne nóżki”- czyli galart, jest to posiekane mięso wieprzowe z dodatkiem gotowanych jarzyn zalane żelatyną i podawane często, tradycyjnie na Wielkanoc i Sylwestra.
7. Placki ziemniaczane- przyrządzane z tartych surowych ziemniaków, następnie smażone i podawane najczęściej z cukrem.
8. Faworki- po poznańsku „chrust”- mąkę przesiał do miski, dodać sól i pokrojone na małe kawałeczki masło. Rozetrzeć składniki. W drugiej misce ubić jajko i żółtka z łyżeczką cukru pudru na puszystą pianę. Do ubitych jajek dodać mąkę z roztartym masłem i wymieszać . Dodać śmietaną i spirytus jeszcze raz wszystko wymieszać dokładnie, łączę składniki w jednolitą kulę .Ciasto włożyć do miski, przykryć folią i odstawić na około 45 minut. Ciasto rozplaszczam na nieduży placek, składam na pół i rozwałkowuję, znów składam i rozwałkowuję. Powtarzam czynność kilkakrotnie. Ciasto rozwałkowywać na bardzo cienkie placki. Nożem wycinam paski nie dłuższe niż średnica garnka (około 3 cm na 12 cm). W środku każdego paska zrobię nacięcie przez które przekładam jeden koniec ciasta. Układam na stolnicy jeden obok drugiego. Rozgrzewam olej do 180 stopni w szerokim i dużym garnku i wkładam do niego po maksymalnie 3 faworki. Po około 20 sekundach gdy od spodu zaczną się rumienić, przekładam je na drugą stronę i smażę jeszcze przez około 20 sekund do czasu aż lekko zrumienią się z drugiej strony. Faworki wyławiam drewnianym patyczkiem i układam je na ręcznikach papierowych. Po ostudzeniu posypuję cukrem pudrem.