

Kluski, makielki, kutie, bulki z makiem

(7) Kluski z makiem

składniki:

2szklanki mąki

2 jaja

1 łyżka masła

sól

mak:

250g maku

1l mleka

2 łyżki miodu

1/2 szklanki rodzynek

1/2 szklanka orzechów włoskich

1 cukier wanilinowy

Wykonanie:

Mąkę zagnieść z jajkami i taka ilością wody by powstało dość twarde ciasto. Można dodać szczyptę soli. Gotowe ciasto cieniutko rozwałkować, pozostawić by trochę przeszło. Następnie pokroić na małe kwadraciki lub prostokąty. Mak starannie wypłukać na sicie i zalać mlekiem i gotować 20-30 minut z wanilią dobrze odsączyć. Przemieścić 3 razy. utrzeć z miodem i dodać posiekane orzechy i rodzynek. Łazanki wrzucić do wrzącej wody osolonej z dodatkiem odrobiny masła. Ugotować. Odsączyć, wymieszać z przygotowaną masą makową.

Anna Lochdańska, Justyna Libner J.W. Zamoyskich w Rokietnicy-szkoła w Murowanej Goślinie

(18) Kluski z makiem

Składniki

250 g makaronu łazanki,

1/3 szklanki mleka,

300 g maku,

250 ml miodu,

1/4 szklanki szklanki rodzynek,

1/2 szklanki różnych orzechów i migdałów,

3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej.



Wykonanie:

Mak wysypujemy do rondelka, zalewamy wrzątkiem i doprowadzamy do wrzenia. Chwilę gotujemy, następnie wyłączamy ogień, a mak zostawiamy w wodzie na całą noc. Musi być na tyle miękki, żeby dało się go łatwo rozgniatać palcami. Kiedy uznamy, że osiągnął odpowiednią konsystencję, odcedzamy go przez gęste sitko i dwukrotnie mielimy w maszynce do mielenia.

Na głębokiej patelni rozgrzewamy miód. Dodajemy zmielony mak i dość drobno posiekane bakalie.

Mieszamy, zalewamy mlekiem i chwilę podgrzewamy. Mleko ma się całkowicie wchłonąć.

W międzyczasie w osobnym garnku, w osolonej wodzie gotujemy makaron. Gotowy odsączamy i mieszamy z masą makową.

Monika Bukowska ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH 88 - 200 RADZIEJÓW

(43) Kutia

Składniki

30 dag.maku,20 dag.pszenicy,20 dag. miodu

po 10 dag. rodzynek, migdałów, orzechów, kandyzowanych wiśni,

suszonych fig, śliwek,2 łyżki kandyzowanej skorki pomarańczy i cytryny ,wanilia



kieliszek likieru migdałowego Amaretto, sok z cytryny do dekoracji: pomarańcza, figa, 2 łyżki migdałów

Etapy przygotowania

1. Pszenicę umyć, namoczyć na noc, następnego dnia ugotować do miękkości, osączyć i ostudzić. Mak opłukać, zalać wrzątkiem, odstawić na 2-3 godziny, gdy napęcznieje, odcedzić i dwukrotnie zmielić w maszynce. Miód rozgrzać, wymieszać z makiem, dodać pszenicę oraz posiekane orzechy i bakalie. kropić likierem migdałowym. Doprawić sokiem cytrynowym i stertą wanilią. Odstawić do lodówki na 30-40 minut kutie. Przed podaniem posypać uprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi, a także udekorować cząstkami pomarańczy oraz fig.

Krystian Imielski ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH 88 - 200 RADZIEJÓW

(55) Makielki

Składniki:

4 bułki
4 łyżki cukru
1 szklanka maku przekręconego
1 łyżka miodu
rodzynki, bakalie
1 szklanka mleka
2 szklanki wody

Bułki pokroić w kostkę.

Do przygotowanej letniej wody dodać mleko, cukier, sparzony przekręcony mak, miód i bakalie.

Zalać tym bułki i delikatnie wymieszać.

Koło Gospodyń Wiejskich w Perzynch

(59) Makielki ze śmietaną

0,5 - kg maku,
Rodzynki - 1 paczka,
Migdały – 1 paczka,
Orzechy – 3 paczki,
Figi – 1 opakowanie,
Morele suszone – 1 paczka,
Powidła śliwkowe – 1l,
Miód lejący – 1l,
Cytryny 3 szt.,
Cukier – 2 kg,
Bułka (strucle) - 3 szt.,
Śmietana kremówka - 1l

Sposób przygotowania:

1. Mak parzymy ok. 2 godzin, odlewy wodę. Po wystudzeniu maku przekręcamy przez maszynkę ok. 3 razy. Dodajemy: rodzynki, orzechy, migdały oraz figi i morele pokrajane w kostkę, powidła, miód, cukier.
2. Wyciskamy cytryny do 1 szklanki wody przygotowanej letniej i dodajemy do masy.
3. Pokrajane strucle w kostkę (nie świeży, najlepiej 2 dniowy) dodajemy do masy.
4. Całość mieszamy, następnie nakładamy do szklanego naczynia (półmiska), ubijamy kremówkę i dekorujemy przygotowane makielki.

Urszula Oleś Kępno

(61) Makielki

SKŁADNIKI:

- 1,5 szklanki maku
- 1,5 szklanki mleka
- 3-4 łyżki miodu
- 2-3 mandarynki
- 3 duże bułki
- 1 śmietana kremówka 30%



- po łyżce pokrojonych bakalii (rodzynki, migdały, orzechy, figi, kandyzowana skórka cytrynowa i pomarańczowa)
- olejek migdałowy

przygotowanie

Mak przepłukać na sitku, zalać zimną wodą, pozostawić na noc. Następnie zagotować (do 30 minut). Odcedzić, zemleć trzykrotnie. Do gorącego mleka dodać miód, dokładnie wymieszać i połączyć z makiem. Bułkę pokroić w kostkę (ok. 1,5 cm) i wymieszać z masą makową. Na koniec dodać bakalie i jeszcze raz wymieszać. Po ostudzeniu przełożyć do szklanej miski i udekorować ubitą śmietaną, częstkami mandarynek i herbatnikami.

Kolo Gospodyń Wiejskich Niałek Wielki

(70) Łazanki z makiem

Na moim wigilijnym stole nie może zabraknąć różnokolorowych łazanek z makiem. To ulubione danie mojego taty. Zasmakowali w nim też znajomi, którzy odwiedzają mnie w święta - zawsze dostają do spróbowania któregoś z moich wigilijnych przysmaków, a łazanki smakują im szczególnie.

Składniki

- Ciasto:
 - 3 jajka
 - mąki ile zabrają
 - Sól
 - Nie używam wody.
- Farsz:
 - 30 dag maku
 - 1 szklanka wody
 - 1 szklanka mleka
 - orzechy włoskie
 - migdały
 - rodzynki
 - suszone morele
 - figi
 - miód
 - cukier
 - cukier waniliowy
 - 2 łyżki masła



Wykonanie

Wyrobić ciasto (jak na makaron), po czym cieniutko rozwałkować. Pozostawić do przeschnięcia. Następnie pokroić na kwadraciki o boku 1,5 cm.

Zagotować mleko z wodą. Wsypać mak i pozostawić, by się dobrze zaparzył (około 12 - 15 minut).

Zaparzony mak zmielić.

Na patelni rozpuścić masło. Dodać posiekane orzechy, lekko przesmażyć. Dorzucić pozostałe posiekane bakalie. Dodać 2 łyżki miodu, cukier waniliowy i zaparzony zmielony mak.

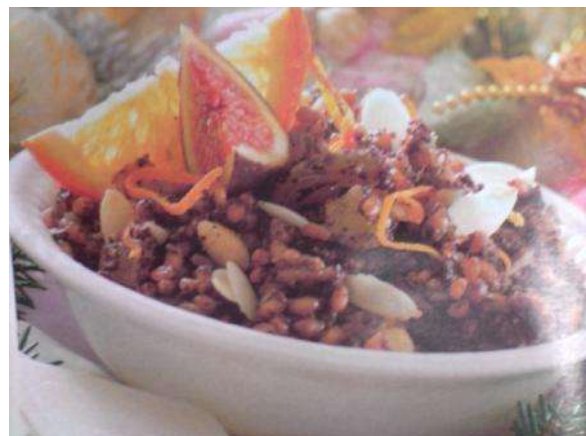
Ugotować łazanki. Polać zezłożonym masłem. Nałożyć farsz. Wymieszać.

Jolanta zimna

(73) „Tradycyjna Kutia”

Składniki:

- 30 dag maku
- 20 dag pszenicy
- 20 dag miodu
- po 10 dag rodzynek, migdałów
- orzechów, kandyzowanych wiśni, suszonych fig i śliwek
- po 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej i cytrynowej
- ½ laski wanilii
- kieliszek likieru migdałowego Amaretto
- sok z cytryny



Przygotowanie

Pszenicę umyć, namoczyć na noc, następnego dnia ugotować do miękkości, osączyć i ostudzić. Mak opłukać, zalać wrzątkiem, odstawić na 2-3 godziny a gdy napęcznieje odcedzić i dwukrotnie zemleć w maszynce. Miód rozgrzać, wymieszać dokładnie z makiem. Dodać pszenicę oraz posiekane orzechy i bakalie. Skropić likierem migdałowym. Doprawić sokiem cytrynowym i startą wanilią. Dokładnie wymieszać. Odstawić kutię do lodówki pod przykryciem na co najmniej 30 minut. Przed podaniem posypać ją uprażonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi, a także udekorować cząstkami pomarańczy oraz figi.

Do dekoracji

-pomarańcza ,-figa. -2 łyżki płatków migdałowych

Krzysztof Kornatowski, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Kościanie im. Franciszka Ratajczaka

(135) Makówki w mleku

0,25 kg maku
0,5 l mleka
0,2 kg czerstwej bułki maślanej
0,125 l miodu
po 0,05 kg rodzynek, orzechów
i mieszanki bakaliowej
pół laski wanilii
łyżka masła
2-3 łyżki rumu



Mak opłukać, zalać przegotowaną wodą i odstawić na noc. Następnego dnia odcedzić, zemleć w maszynce. Zagotować mleko z drobno posiekaną wanilią, masłem i miodem. Dodać mak i gotować na bardzo małym ogniu około 30 minut. Dodać umyte i osączone rodzynki, posiekane bakalie i orzechy. Masę makową wymieszać i ostudzić. Z bułki odkroić skórkę, miąższ pokroić w kostkę i skropić rumem. Salaterkę wyłożyć folią spożywczą. Na dnie ułożyć warstwę masy makowej, przykryć ją warstwą bułki. Następnie układać kolejne warstwy masy maskowej i bułki. Całość przykryć i odstawić do lodówki na kilka godzin. Wyłożyć na talerz, usunąć folię. Można ozdobić bakaliami.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

(136) Łamańce z makiem

0,3 kg mąki
0,2 kg masła
0,1 kg cukru pudru
3 żółtka
2-3 łyżki maku
sól
masa makowa:
0,25 kg maku
0,15 kg miodu
po 0,05 kg łuskanych migdałów i orzechów
cytryna
op. cukru waniliowego
3-4 łyżki słodkiej śmietany
1-2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej



Mąkę posiekać z miękkim masłem. Dodać szczyptę soli, cukier, mak, żółtka. Zagnieść kruche ciasto, chłodzić 30 minut. Rozwałkować na grubość 5 mm, wykroić, ciasteczka-łamańce, piec je przez 10-12 minut w temperaturze 200°C. Mak zalać wrzątkiem, gotować na małym ogniu 30 minut, osączyć na sicie i zemleć 3 razy. Dodać miód, śmietanę, posiekane migdały, orzechy i skórkę pomarańczową. Doprawić cukrem waniliowym, skórką otartą z cytryny i wyciśniętym z niej sokiem. Masę makową wymieszać, przełożyć do salaterki, schłodzić. Podawać z powtykanymi łamańcami.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

(166) Kluski z makiem

Składniki:

Kluski:

- 2 szklanki mąki pszennej,
 - jajo,
 - sól,
 - łyżka masła.
- Lub gotowy makaron wstążki albo łazanki.

Masa makowa:

- półtora szklanki maku,
- 3 szklanki mleka,
- pół szklanki miodu,
- 10 dag rodzynek,
- po 5 dag posiekanych orzechów, migdałów i skórek pomarańczy usmażonej w cukrze,
- aromat rumowy.

Sposób wykonania:

- przygotować masę makową: mak opłukać, osączyć, zalać wrzącym mlekiem i dotować 30 minut na małym ogniu.
- Następnie odcedzić, ostudzić, zmielić trzykrotnie. Rodzinki sparzyć i osączyć. Miód rozpuścić, dodać mak i smażyć 5 minut, mieszając. Dodać bakalie i smażyć jeszcze 3 minuty. Na koniec wlać aromat rumowy.
- Z mąki, jaja, soli i połowy szklanki wody zagnieść twarde ciasto, rozwałkować na cienkie placki i lekko podsmażyć.
- Pokroić w pasy, ułożyć jeden na drugim i pokroić w paski szerokości 1 cm. Kluski gotować 5-7 minut w posolonym wrzątku, zahartować zimną wodą, odcedzić i wymieszać z masłem, aby się nie posklejały. Następnie wymieszać z masą makową. Podawać na zimno

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

(176) Kluski z makiem

masa makowa

0,5 kg maku
0,25 kg tłuszczu
0,3 kg bakalii: rodzynek, orzechów,
skórki pomarańczowej, suszonych śliwek,
moreli, fig, daktyli
skórka z 1 cytryny
0,09 kg miodu
cukier

kluski:

0,06 kg mąki
1 jajo
3 łyżki wody
sól

Masa makowa: mak zamoczyć na 24 godziny, następnie sparzyć i zmielić trzykrotnie w maszynie do mielenia mięsa, używając specjalnego sitka do maku. Tłuszcz stopić i gorący wylać na zmielony mak. Dodać miód, skórkę cytrynową, bakalie i wszystko wymieszać.

Kluski: do przesianej mąki wbić jajo, dodać wodę i wyrobić ciasto. Następnie cienko je rozwałkować i pokroić na szerokie na 2-3 palce paski, złożyć je razem, pokroić i od razu rozrzucać, aby się nie sklejały. Kluski ugotować w posolonej wodzie, odcedzić je, przelać zimną wodą i połączyć z masą makową

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12



(192) Makielki

masa makowa:

0,5 kg maku
0,25 kg tłuszczu
0,3 kg bakali: rodzynek, orzechów,
skórki pomarańczowej, suszonych śliwek,
moreli, fig, daktyli
3 jaja
skórka z 1 cytryny
0,09 kg miodu
5 czerstwych bułek
0,5 l mleka
cukier



Mak zamoczyć na 24 godz. Następnie sparzyć i zemleć trzykrotnie w maszynce do mielenia mięsa, używając specjalnego sitka do maku. Tłuszcz stopić i gorący wylać na zmielony mak. Dodać surowe żółtka, miód, skórkę cytrynową, bakalie i wszystko wymieszać. Czerstwą bułkę pokroić w kostkę i zalać gorącym mlekiem, jak nasiąknie wymieszać z makiem. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z całością. Doprawić cukrem do smaku.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

(206) Makielki wielkopolskie

składniki

- 25 dkg maku
- 10 dkg cukru
- 3 łyżki miodu
- 3 dkg masła
- orzechy i rodzyunki
- 4 bułki i mleko do namoczenia

przyrządzenie

Mak zaparzyć zostawić na noc. Zmilić 3 razy. Do trzeciego mielenia dodać cukier. Następnie dodać miód, masło, orzechy i rodzyunki uprzednio sparzone.

Bułki namoczyć mleku, odcisnąć i dodać do maku. Wymieszać i gotowe.

Koło Gospodyń Wiejskich Otorowo

(236) Makielki

2 mleczne bułeczki pokroić w kostkę i skropić gorącym mlekiem.

Masa makowa :

1 i ½ szklanki maku umyć i gorącym mlekiem zalać, odsączyć i zemleć dwukrotnie w maszynce.

4 łyżki miodu, po 2 łyżki posiekanych migdałów, orzechów włoskich, skórki pomarańczowej wymieszać z makiem.

Następnie połączyć bułką. Danie możemy podawać na zimno albo przed podaniem podgrzać w wysmarowanym naczyniu żaroodpornym.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szymanowie

239) Wigilijne kluski z makiem

30 dag mąki, jajka, woda, sól
1 szklanka maku, 3 łyżki miodu,
1 łyżka smażonej w cukrze skórki pomarańczowej,
2 łyżki rodzyneków,
1 łyżka posiekanych orzechów włoskich

Sposób wykonania:

Zagnieść ciasto makaronowe z mąki, wody, jajka i soli. Rozwałkować, posypać mąką, zostawić do przeschnięcia. Następnie pokroić na niewielkie kwadraciki lub romby, ugotować, przelać zimną wodą, odcedzić.



Mak sparzyć wrzącą wodą, kilkakrotnie przepuścić przez maszynkę, wymieszać z miodem i bakaliami. Połączyć z ugotowanym makaronem.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szurkowie

(240) Makielki

2 szklanki maku

rodzynki, miód, kakao, skórka pomarańczowa, olejek migdałowy, orzechy

3 bułki pszenne-czerstwe

Sposób wykonania:

Mak sparzyć, zmielić, dodać resztę składników oprócz bułki. Bułkę pokroić i zmieszać z przegotowanym mlekiem. Układać warstwami w szklanej salaterce.

I bułka

II mak

III bułka

IV mak

Na wierzchu udekorować.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szurkowie



(253) Kluski z makiem babci Konstancji.

Kluski:

0,3 kg mąki,

1 jajo, sól,

około 30ml wody.

Jajo umyć, wyparzyć rozbić dodać soli i wody, roztrzepać dodawać mąki do gęstości wyrabiać około 20 min, rozwałkować, przesuszyć wykrawać gwiazdki (mogą być inne formy) grubość rozwałkowanego ciasta około 3 mm rozrzucać na stolnicy, ugotować we wrzącej wodzie, precedzić przelać gorącą wodą. Kluski nie mogą być za twarde ani za miękie.

Masa makowa:

½ kostki masła, 2 łyżki oleju,

½ szklanki maku,

3-4 łyżek miodu, olejek migdałowy,

3 łyżki rodzynek ilość według uznania, 2 łyżki skórki pomarańczowej, do smaku cukru pudru.

*Mak sparzyć wrzącą wodą na 5-6 godzin, odcedzić nie mielić.

*Sparzyć rodzynki.

*Roztopić masło, dodać miód i olej, mak następnie bakalie i kluski, chwile smażyć mieszając, doprawiać cukrem i olejkiem migdałowym

Adrianna Sobczak



(266) MAKÓWKI

Składniki:

1 ½ szklanki maku
4 szklanki mleka
4 łyżki cukru
4 łyżki rodzynków
100 g migdałów
skórka z pomarańczy
2-3 łyżki masła
szczypta soli
2 łyżki kakao
4 łyżki miodu
1 op. Cukru waniliowego (16g)
olejek migdałowy
2-3 czerstwe bułki

Przygotowanie:

Mak zemleć, zalać wrzącym mlekiem. Dodać cukier, rodzynki, posiekane migdały, skórkę pomarańczową, masło, sól, kakao, miód, zagotować. Dodać cukier waniliowy i olejek. Bułki pokroić na plastry, ułożyć w salaterce na przemian z masą. Odstawić na kilka godzin. Dowolnie udekorować.

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaskółkach



(288) Makielki

Składniki:

pół kg maku niebieskiego
Litr mleka
Bakalie (dużo)
Bułka wrocławska
Cukier
Olejek migdałowy
Rum



Sposób przyrządzenia:

Zagotować mąkę z mlekiem, nie odciskając przekręcić przez maszynkę jak do makowca. Posłodzić, dodać bakalie, olejek zapachowy, rum, wymieszać. Powinien być mocno słodki i mokry. W salaterce ułożyć na dnie warstwę maku, potem kromki bułki, znowu mak i tak aż do wypełnienia miski. Na wierzchu winien być mak, przyozdobiony płatkami migdałów, rodzynkami i orzechami.

Koło Gospodyń Wiejskich Wtorek

(313) Kluski z makiem

½ kg mąki
1 szkl. mleka
sól do smaku
10 dag masła

Z mąki, mleka, soli i masła zagnieść wolne ciasto, jeśli jest zbyt gęste można dodać trochę więcej mleka i wyrobić gładką masę. Rwać po kawałku i kulać długie wałeczki, grubości małego palca. Można ciąć nożem i kulać wałeczki długości 4-5 cm. Zagotować wodę i wrzucać kluski, gdy wypłyną chwilę pogotować, odcedzić i wymieszać z uprzednio przygotowanym makiem.

1 szkl. surowego maku ugotować, zemleć 2 razy, dodać 2 łyżki miodu, 2 łyżki powideł, 2 łyżki cukru, szczyptę soli, po 10 dag rodzynek i orzechów, ½ szkl. gorącego mleka i 10 dag masła.

Koło Gospodyń Wiejskich z Sobótki



(330) Makiolki

Składniki:

10 bułek zwykłych
2 litry mleka
0.5 kg maku
250 g rodzynek
3 p. cukru waniliowego
cukier do smaku

Wykonanie:

Mak sparzyć i skręcić przez maszynkę.

Mleko zagotować, wsypać mak skręcony przez maszynkę, dodać cukier waniliowy, rodzynki, cukier i zagotować.

Bułki pokroić w skibeczki.

W żaroodpornym garnku układamy bułki i przelewamy doprawionym mlekiem na przemian.

Ewa Szyszka

(331) Kutia

Składniki:

- 300 g maku
- 300 g łuskanej pszenicy
- 200 ml płynnego miodu
- 100 g orzechów laskowych
- 100 orzechów włoskich
- 100 g rodzynek
- 100 g całych wiśni
- 1 laska wanilii (starta)

Przygotowanie:

Mak i pszenicę płuczemy oddzielnie i namaczamy na noc. Pszenicę odcedzamy, zalewamy 2 l wrzątku i gotujemy pod przykryciem ok. 3 godz., aż ziarno będzie miękkie, odcedzamy, studzimy. Mak po ugotowaniu odcedzamy i mielimy 3 razy. Orzechy siekamy, a wiśnie drylujemy i kroimy w połówki. Mieszamy mak z miodem, bakaliami, wanilią przez 10 minut. Po ostudzeniu wstawiamy do lodówki na parę godzin

Anita Duda

(339)Kutia

Składniki:

Po szklance maku i ziaren pszenicy, po pół szklanki cukru pudru i miodu, 20 dag orzechów włoskich, po 10 dag migdałów i rodzynek, suszone morele, figi, daktyle. 1 szklanka mleka, starta skórka z cytryny.

Przygotowanie:

Pszenicę namoczyć, na drugi dzień ugotować, odcedzić. Mak wypłukać i zalać wrzącym mlekiem, zagotować i kilkakrotnie zemleć. Połączyć mak z pszenicą i pozostałymi składnikami, dodać pokrojone orzechy, migdały, bakalie, wymieszać, wstawić do lodówki. Podczas gotowania pszenicy zmienić kilkakrotnie wodę.

Barbara Bzik

(344) Makaron z makiem

Składniki:

- 8 łyżek mąki,
- 2 jajka , może być trochę wody,
- sól do smaku.

Wykonanie:

Zgniatamy ciasto, wałkujemy i kroimy. Gotujemy w lekko osolonej wodzie, odcedzamy, dodajemy 2 łyżki maku gotowego, cukier do smaku z połowy makaronu. Do drugiej połowy makaronu można dodać oleju.

Kolo Gospodyń Wiejskich Duszniki Wielkopolskie

(345) Makielka

Składniki:

- 5 bułek,
- 2 łyżki maku,
- cukier do smaku.

Wykonanie:

Woda, w której gotujemy makaron zalewamy pokrojoną bułkę, tyle wody, ile bułka upije, dodajemy 2 łyżki gotowego maku, trochę cukru do smaku i mieszamy.

Kolo Gospodyń Wiejskich Duszniki Wielkopolskie

(352) Makielki

Zrobić makaron z 2 jajek, grubszą nitkę ugotować w słonej wodzie, odcedzić, dodać masy makowej, takiej jak do makowca.

Kolo Gospodyń Wiejskich Nowa Wieś

(360) Szare kluchy z makiem

Na szare kluchy przygotować:

- 2kg ziemniaków,
- ok. 1 szklanki mąki pszennej,
- sól do smaku,

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami. Nie odciskać wytworzonego soku. Dodać mąkę i sól do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. W szerokim, płaskim garnku zagotować wodę z solą. Ciasto włożyć na pokrywkę od garnka i zsuwać łyżką niewielkie ilości ciasta na posolony wrzątek. Gotować około 5 minut. Ugotowane kluski odcedzić i gorące wymieszać z przygotowanym wcześniej makiem.

Mak do szarych klusek:

- 0,5 kg maku,
- 1 szklanka cukru.

Mak wsypać do garnka i zalać około 1 litrem gorącej wody. Trochę pogotować, żeby wchłonął wodę i napęczniał. Następnie mak przekręcamy przez maszynkę razem z cukrem. Przekręcony mak z cukrem ucieramy w makutrze drewnianą kulą. Jeżeli jest zbyt gęsty można dodać trochę przegotowanej wody albo śmietanki. Współcześnie można do maku dodać bakalie.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Koźlu, 64-551 Otorowo

(361),,Makielki”

Produkty: (dwie porcje do 2 naczyń)

- 0,5 maku,
- 2 bułki (strucle, lekko czerstwe najlepiej dwudniowe)
- rodzynki,
- orzechy włoskie,
- migdały (około 150g)
- 1,5 szklanki cukru,
- 2 olejki migdałowe

Wykonanie:

Mak przekręcić przez maszynkę. Strucle pokroić w kostkę.

Do każdego naczynia wkładać warstwami:

- warstwę maku lekko posypać cukrem,
- warstwę strucle w kostkach,
- rodzynki, orzechy i migdały (orzechy i migdały pokrojone w kostkę)

Powtórzyć warstwy (na wierzchu zostawić mak)

Mleko zagotować z olejkami migdałowymi.

Stopniowo wrzątkiem zalewać mak, delikatnie nakłuwając widelcem od spodu aby zaparzyć mak na spodzie.

Odstawić do chłodnego pomieszczenia. Potrawę przygotować dzień przed wigilią.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Trębaczowie

(392) Kluski z makiem

- 50 dag makaronu
- 20 dag maku
- 10 dag rodzynek
- po 5 dag wyłuskanych orzechów laskowych i włoskich
- łyżeczka masła
- 3 łyżeczki płynnego miodu (najlepiej gryczanego)
- suszone morele do dekoracji

Makaron wrzucić na lekko osolony wrzątek. Ugotować z dodatkiem masła. Następnie odcedzić na sicie, pozostawić do wystygnięcia. W tym czasie mak sparzyć. Przepuścić trzy razy przez maszynkę do mięsa. Rodzinki namoczyć, osączyć. Orzechy drobno posiekać, wymieszać z makiem, rodzynkami i miodem. Powstałą masę połączyć z ostudzonym makaronem. Dobrze schłodzić. Następnie przełożyć do salaterki, udekorować suszonymi morelami.

Dorota Ligocka, Janków Przygodzki

(434) Łazanki z makiem

25 dag zmielonego maku

15 dag cukru

10 dag rodzynek

12 dag masła

trochę śmietany

ciasto na łazanki: 40 dag mąki, 2-3 jajka, 6-8 łyżek wody, trochę soli

Mąkę, jajka, wodę i sól zagnieść, twarde ciasto dobrze wyrobić. Podzielić na części i cienko rozwałkować, i pokroić w paski (1 cm).

Mak sparzyć, dodać cukier, rodzinki, masło, śmietanę. Ugotować łazanki i wymieszać z masą makową

Koło Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie

(450) Kluski z makiem inaczej

Produkty:

- mąka
- woda
- 1/2 kg maku
- szklanka cukru
- sól



Wykonanie:

Z mąki i wody zagnieść ciasto jak na makaron (lekko luźne) kulać rękoma kluski (jak kluski przycierane).

Ugotować w lekko osolonej wodzie. Namoczyć mak i przekręcić w maszynce 3 razy. Do ostatniego przekręcenia dodać cukier. Do masy makowej dolać trochę gorącej wody (żeby nie była zbyt gęsta). Do ugotowanych i odcedzonych klusek dodać masę makową, wymieszać i gorące podawać na stół.

(454) Kluski z makiem-

30 dag makaronu krajanki domowej roboty

25 dag maku

½ szkl. miodu

1 łyżka masła

1 laska wanilii

1 ½ szkl. bakalii (rodzinki, orzechy, migdały)

Mak namoczyć (najlepiej na noc) lub zalać wrzątkiem i gotować na bardzo małym ogniu pod przykryciem tak długo, aż będzie się dawał rozcierać w palcach. Odcedzić i zmielić w maszynce, wymieszać z miodem i

bakaliami. Kluski ugotować w lekko osolonej wodzie i osączyć. Gorące wymieszać z masłem, a następnie dodać mak. Podawać gorące na ogrzanych talerzach.

Kolo Gospodyń Wiejskich Czacz

458) Bułka z makiem

5 bułek pszennych
20 dag zmielonego maku
cukier do smaku
rodzynki
cukier waniliowy
gorąca woda

Bułkę rozdrobnić do miski lub garnka, dodać mak, przyprawy i na koniec trochę wody przegotowanej. Wszystko razem wymieszać. Podawać na gorąco. Dobre ś również na drugi dzień

Kolo Gospodyń Wiejskich Czacz

(459) Kluski z powidłami

Ciasto na kluski:

3 szkl. maki
¾ szkl. wrzącej wody
szczypta soli

Powidła:

1 słoik powideł śliwkowych
2 łyżki cukru
10 dag rodzynek (zalanych na noc gorącą wodą)
cukier waniliowy do smaku

Wszystkie składniki połączyć Mąkę przesiać, zalać wrzątkiem, dodać sól- wyrabiać ciasto, aż będzie chłodne i gładkie. Zrobić krajanekę. Ugotować w niewielkiej ilości lekko osolonej wody. Odcedzić i ciepłe połączyć z przygotowanymi powidłami.

Kolo Gospodyń Wiejskich Czacz

(474) Kluski skubane z makiem

½ kg mąki pszennej
2 żółtka
5 dag masła
szczypta soli
ok. ½ litra gorącej wody



Presiać mąkę na stolnicę, na środku zrobić otwór, dodać sól oraz tłuszcz. Jedną ręką nożem rozrabiać ciasto, polewać po środku gorącą wodą. Pod koniec dodać żółtka i wyrobić ciasto, ale rzadsze, jak na pierogi. Kulać lub skubać wałeczki cienkie. Ugotować w lekko osolonej wodzie. Mak zmielić, jak na struclę. Bakalie, mleko, cukier i tłuszcz połączyć i wymieszać wszystkie składniki wg uznania.

Kolo Gospodyń Wiejskich Jaroszewice Rychwalskie

(484) Makówki

Składniki:

- 40 dag sucharków,
- 50 dag maku,
- 1 litr mleka,
- 1 łyżka masła,
- 25 dag miodu,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 50 ml rumu,



- 10 dkg łuskanych orzechów włoskich,
- 5 dkg migdałów,
- 10 dkg rodzynek.

Wykonanie:

Suchy mak zmielić. Roztopić masło, zalać mlekiem, podgrzewać prawie do wrzenia. Następnie wsypać mak i mieszać cały czas drewnianą łyżką aż do ostygnięcia. W dalszej kolejności dodaje się miód, kieliszek rumu, rodzynek namoczony, ale dobrze odcisnięty, orzechy i migdały, cukier waniliowy, pokrojona, skórka pomarańczowa, dalej podtrzymuje się danie na małym ogniu mieszając. Mleko zagotować z masłem, miodem, cukrem waniliowym, dodać mak i gotować na małym ogniu 10-15 minut ciągle mieszając. Sucharki zwilżyć osłodzoną wodą, ułożyć w salaterkach warstwami mak i sucharki. Makówki przyrządza się dzień przed Wigilią i przechowuje w zimnym pomieszczeniu lub w lodówce.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Józefa Marciniaka Koźmin Wlkp.