

Rekonkurs „Gęsina na świętego Marcina,

Gęsi towarzyszą mi przez całe życie, bo od dzieciństwa. Pamiętam gdy je pastam na trawie położą się koło nich, Posiadają i „obstąpiły” mnie wkoło i szarpnęły ze warkoere które mam do dziś,

W rodzinnym domu nas rodzinie było jedenaścioro. Gotowanie posiłku wymagało czasu dla rodziców, A tym bardziej trzeba było dużo zwinności. Rodzice jak umieli tak sobie radzili, Chodzili całe stada gęsi, Były toowy. Mama piekła chleb w tradycyjnym piecu, 6 bochenków jednonozow. Mama nasadzała indyki na gęsie jajka. Włze było kilka sortów gęsiech piśklat, Prawie starczało na cały rok.

Moja mama ma 87 lat, Jest (mieszka) razem z najmłodszym bratem, Ale nadal chodzi gęsi ze swojego łęgu, Na mamy głównie do tej pory jest to by je odekładać, a później już większe to zajęcie brata,

Nasza rodzina - to gęsia rodzina, bo każdy co roku ma kilka gósek na własny użytek. Jest to ptak, który zje każdą trawkę z ogródka i z warzywka marchewkę, rzodkiewkę, buraczki, i obierki ziemniaków i jabłek, zjedzą kukurydzę, groch. Ziarno wszelkiej kategorii, więc mięso z nich to potęga smaku i witamin, Są bardzo przyjazne, potrafią poskubać, by porozmawiać z nimi, Gęś to ptak mało płochliwy. Żel mi ich gdy przychodzi

exas do uboju, ta „robotę” wykonuje mąż, a ja robię resztę obowiązków, porządkuję od oskubania, aż do postawienia na stół,

Gęsi to dodatkowy dochód, który mam za pierze, Poduski i kotary z puchu gęsiego, mam parobione już dawno, teraz dla wnuków,

Dawniej gdy byłam młodsza też miałam gęski, że swojego legu. Teraz sity już mniej więc nie bawię się w to i kupuję małe gęsie pisklęta. W tym roku miałam ich 25 sztuk na własny użytek, bo dzieci też chodzą dla siebie

Gęś to ptak bez wymagań, ale jest jedno, muszą mieć czystą wodę do picia, To nie kaczkę, która beble w wodzie cały dzień, Gęś to ptak czystości.

Nie da się ukryć, że polska biała gęś już dawno zawojowała Unię Europejską, żyjadają się nią Niemcy, a na puchu w poduszkach wylegają się pół Europy.

Sama widzę postępy na wsi, bo już coraz więcej gospodyni chodzą te piękne śnieżno-białe gęsi. Wcale wrodzą i wyglądem nie „grzeszą” są ozdobą drobin i zagrod przydomowych, ale potrafią też odkręcić śrubki przy nawierz przejechać się w samochodowym lusterku, oskubać kwiaty i wiaty, Ale gościor potrafi potarmosić za nogawkę, A jeżeli ktoś obcy wejdzie do kurmika to krzyk robią jakby wlaży liść

Barbara Kaczmarek

Geś pierzona z mądzieniem babci Basi,

Skład: geśia turszka, sól, pieprz, tymianek, trochę majeranku
Składniki na mądzienie: podroby z geśi, żółtek, ugotowane
lub sparzone wątróbkę (ja biorę z drugiej geśi żółtek i
wątróbkę i pierś z geśi z turszakiem i skórka by farszu było
więcej na mądzienie szynki) garść maci z pietruszki,
mała garść rodzynków, sól, pieprz, ziółowy, 3 łyżki marmy
jajko, trochę tartej bułki.

Wykonanie: Geśia, świeżą turszkę nacieram na wierzchu
i w środku solę i przyprawami. Na noc wstawiam do lodówki.
Gdy w lodówce jest całą noc wtenczas jest aromatyczna
i pod wpływem soli kruszeje.

Porządzenie farszu: żółtki, sparzone wątróbki i geśia,
pierś ze skórka mielimy w maszynce, rodzynki myjemy
opłukamy i osuszoną mac z pietruszki drobno kroimy.
Gdy to już mamy zrobione, dodajemy bułkę, jajko
marmę i przyprawy do smaku,

Wszystko dobrze wymieszać i wyrobić na masę.

Następnie od turszki odcinamy szynkę, możemy ją
upiec razem z geśią lub ze skóry zrobić flaczek
i mądzić tym samym farszem szynkę i marmę
geśia "kaszankę" - pasztet,

Następnie przygotowaną już turszkę mądziewamy tym
farszem. Zrywamy, precyzyjny geśi bierzemy i miejsce
odciętą szynki (tak jak na fotografii)

Wkładamy w rękaw do pieczenia i na brytwance
piecemy w piekarniku tyle godzin ile kg. ma geś,
(turszka) Początkowo piecemy w mocno nagrzanym

piekarniku, następnie temperaturę zmniejszamy od 160°-200°C, Jeżeli piecemy w rękawie nie ma potrzeby polewania tuszki sokiem z tej gęsi. Ja w rękaw foliowy obok gęsi do pieczenia wkładam kilka ćwiartek jabłek bo one mają wilgoć i aromat (pycha).
Dodatek do gęsiny to buraczki, moja rodzina je uwielbia. Mogą być tarte lub całe.

Jeżeli całe muszą być małe. By je maszerować i zaromatyować sokiem przyrządzonym z miodu, kwasu cytrynowego i troszkę wody gotowanej, co jakiś czas mieszając je w salaterce by równo się maszerowały. Ja octu nie używam ze względów zdrowotnych. Te buraczki uwielbiają wnuki, które tak również pomagały mi przygotować tą gęś na św. Mureine. Przy nadziwaniu nie mam im dać rady, bo jeden przez drugiego chciało to robić sam. Jest to kelinka blet i Kaeper 3 lata. Była śmiechu i radości wiele jak widać na następujących fotografiach.

Osobiście zaprosiłam rodzinę na pieczenie gęsiny. Byli zdziwieni, że mi chciało się ją zrobić, tylko w krojeniu tuszki pomogła mi męża siostra, a resztę w jedzeniu pomogli mi reszta rodziny na fotografię. Późem ściągałam, że nie zrobiłam z tuszek, bo w pierwszej kolejności zjedzono gęsinę. Dla mnie to satysfakcja że potwierdziłam ich ngościć czymś o czym oni wogóle nie wiedzieli, a zmobilizowałam mnie wnuki i syn który był paparaczem, Jaki obiecałam sobie i rodzinie że na imię Barbary zrobię taki rarytas

Gęsie piersi z grzybami i żółtym serem

2 gęsie piersi, ugotowane grzyby (mogą być piererorki) żółty ser, trochę wina wytrawnego, sól, pieprz, siódka papryka, trochę tartej marchwi, Łyżka Gęsie piersi ~~z serem~~ ze skórką kroimy w plasterki tak jak schabowe, lekko je rozbijamy jak kotlet schabowy, układamy w folii nieprzemian przekładamy pokrojone lub posiekane grzyby, ^{winem} i marchew, przyprawiamy przyprawami i solą. Pieczemy w średnio nagrzanym piekarniku do miękkości. Gdy już potrawa miękka mocniej folię i na wierzch tnemy na grubych odciekach ser lekko zestawiamy folię i na chwilę zostawiamy do roztopienia piekarnika, gdy się ser roztopi, wystawiamy potrawę.

Mąlepiej u nas w naszej rodzinie smakuje z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty, marchwi i jabłek,
Życzę smacznego,

Barbara Kaczmarek

Smalec imbirowo-pieprzony

wytopiany gęsi tłuszcz, imbir, sól, pieprz słodki, pepnyk,

Wyk.: Wszystkie składniki według smaku i gustu lekko przetapiamy z tłuszczem gęsim. Gdy powoli zastygają, ciężko musimy mieszać, by równo wymieszane były przyprawy, wlać do pudełka od jogurtu lub margaryny wstawiamy do lodówki. Wspomnienie Smacznego na chleb zamiast masła...

Niepowtarzalny smak i samo zdrowie bez konserwantów.

Tłuszcz gęsiego używam do pieczenia placek drożdżowego, piernika, kruchych ciastek i wiele innych wypieków... do placek ziemniaczanych do pieczenia naleśników zamiast oleju. Rodzime tak się przyzwyczaiła do smaku gęsiego tłuszczu, że wyżej smak jeżeli dodam coś innego do pieczenia.

Placek ziemniaczany z mielonym gotowanym mięsem gęsim,

składniki: ziemniaki, gotowane mięso, sól, pieprz słodki, mąka pszenna i żytnia, tłuszcz gęsi do pieczenia

Wyk.: Ziemniaki obrać i utrzeć na tarce. Dodać mięso może być z rosółu. Mięso należy zmielić w maszynce z drobnymi oorkami. Ilość tych składników dodajemy według własnego gustu. Dodajemy obie mąki i pozostałe składniki. Ciasto dobrze wyrabiamy łyżką. Rozgrzewamy tłuszcz na patelni, łyżką

Kładziemy placki i smażymy na chrupiąco, Te placki świetnie smakują z herbata, miętowa.

Ten przepis pochodzi z mojego domu rodzinnego, Mama i tata mieli nas jedenaścioro dzieci i musieli nas wszystkich nakarmić, więc wymyślali potrawy syte, tanie lub - jak kto woli - niedrogie i pożywe, Jak opisuję na początku gęsi u rodziców nie brakuwało więc nie się też nie, "marmarato"

PS, He mam tam tyle opisuję więc z tymi przepisami zyczą smacznego i pozdrawiam organizatorów konkursu,

Jak już opisałam nasz rodzinny dom bym już chyba
wiecej postawiłam może wierszyk z dziecinnych lat

Wspomnienie... z rodzinnego domu.

Mój dom rodzinny był ciepły i miły
Miłość płynęła z każdego kąta
Każdy się czuł Kochany i doskonały
Po domu nikt samotnie się nie płatał

Zawsze pachniało skromnym obiadem
W domu zawsze było niewiele
Mama mówiła? Co mam to na talerz kładę
Wesoło było w każdą niedzielę.

Mój dom to rodzice, dziadkowie,
siostry i bracia moi (jednocześnie rodzeństwa)
Aż i teraz kręci się od wspomnień w domu
Wszyscy; życzliwi, szczerzy, swoi
Taka rodzina - to sama radość - nigdy niepokój,

12.11.2015r

Flacmarek, Barbara.

Nierozrywany który nawiązuje do cześ gęsimy

14.11.2015r.

Gęś ma wszystko...

Gęsimą to afrodyzjak i marytaz
Polską gęsimą można jeść cały czas.

Gęsimą ma cenne witaminy

Dobre mięso dla całej rodziny

Kup sobie gęski z Koludy

Nie wpadnieś w mudy

Rozrywka i rajęcie ma całe lato

Ale ciemną będkiesz miał co jeść za to

Bo z gęsimy można zrobić wiele

Na świątek, piątek i niedzielę

Mięso z gęsimy dobre dla całej rodziny

Mamy, taty i dzieciom

Dziadek się nie rozsypał, babcia pełna męrowy

Bo gęsimą jedli całe życie bez przerw,

Nieć rada moja taka

Że polska biała gęś dla ^{każdej} ~~każdego~~ Polaka.



1 Pozostało nas 9 sztuk,
która z nas trafi na
wroczysty obiad dla gości,
na świętego Marcina
Nasz dom,
Barbara Koczmarek



3 Ale będzie ubaw przy
 mapęnianiu farszki
 farszem. Ha, ha, ha!
 Barbara Kacmerek z
 Kelińką i Kacperem,



4 Kelińka mapęnia z
 farszem, a Kacperek
 czeka na swoją kolej,
 Starsi mają pierwszeństwo
 Barbara Kacmerek



5 Nie tak szybko bo pęknie
gdy wszyscy na raz będą
mnie wypętniać farszem

Barbara Kozmerek



6 Nie za szybko mnie
farszujecie. Młga bo to
kamień.

Barbara Kozmerek



7 Wszystko poszło dobrze
już jestem zesztyła
gotowa do pieczenia
Trzymamy Cię z łobys' nie
wyfrunęła
Barbara Kaczmarek



8 Śmiech Kalinki, Gęś
już zafalowana
tylko porzpinające boki
Barbara Kaczmarek



9 Ale mi tu dobrze w
tym rekwie. Tytko
mam goły brzuch.
Barbara Kacmarek



10 Jestem upieczona,
zrumieniona i gotowa do
spożycia, z radości
zzielniałam i
zbunierałam
jestem sama cna
Barbara Kacmarek



M Halinka, Chyba to je
bude pierwsza w kolejce
do tej gęsi

Barbara Kaernerer



Na lata ciężką pracę
dostaniem swoje
młubione skrzydełko,
Halinka
Barbara Kaernerer



13 Śliwka mam leci na
 pieczonoz get ia tu jeszere
 nie wszystkie goście się
 stawili
 Barbara Kacmarek



14 Stoję pośrodku stółu
 rozkrojona ma kaworki
 Jeszere jestem?
 Barbara Kacmarek,



15 To ja gospodyni
Barbara Ka czmererek
w fortneku w ogrodku
mam na talerzu kawai
ferszu,
Barbara Ka czmererek