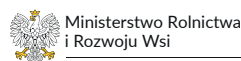


Młodzi w kuchni

REGIONALNE
PRZEPISY
NA DZIŚ



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027.
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez Departament Rolnictwa Ekologicznego i Jakości Żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

SPIS TREŚCI

Wstęp	3	Kiełbasa krakowska sucha staropolska	19
Systemy jakości żywności w UE	3	Twaróg wędzony	19
Produkty regionalne	7	Kotleciki z jagnięciny podhalańskiej z kością	20
Bryndza podhalańska	5	Policzki wołowe z modrą kapustą	22
Oscypek	5	Rolada z ciasta piwnego z farszem z borowika i wielkopolskiego sera smażonego	24
Redykołka	5	Lubelski zestaw pierogowy	26
Wiśnia nadwiślanka	6	Wielkopolski ślimak myśliwski	27
Podkarpacki miód spadziowy	6	Polędwiczki wieprzowe na ognistym puree z dyni	28
Karp zatorski	6	Szałony gotąbek z kabanosów	30
Fasola „piękny jaś” z doliny dunajca lub fasola z doliny dunajca	7	Roladki ze schabu z oscypkiem i żurawiną	32
Fasola wrzawska	7	Sernik z Oscypka z galaretką mięsną	33
Miód z sejneńszczyzny/tołdziejszczyzny	7	Oscypek z kruszonką z pistacji i sorbetem z borówek	33
Miód spadziowy z beskidu wyspowego	8	Biała kiełbasa w rozgrzewającej chrzanowej zalewie	34
Miód wrzosowy z borów dolnośląskich	8	Buła po Śląsku	35
Rogal świętomarciński	8	Kaczka symfonia w śliwkowych tonach	36
Wielkopolski ser smażony	9	Polędwiczki wieprzowe z oscypkiem i sosem z miodu spadziowego i pieczonymi warzywami	37
Andruty kaliskie	9	Polędwiczka wieprzowa sous-vide pod kruszonką	38
Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna	9	Pierogi z bryndzą i śliwką	40
Fasola korczyńska	10	Polędwiczka w sosie śliwkowym na puree z fasoli Piękny Jaś	40
Miód kurpiowski	10	Pierogi pieczone z kapustą, grzybami i serem wędzonym oraz sosem śliwkowym	41
Suska sechłońska	10	Karp pieczony w sosie miodowo- musztardowym	42
Kiełbasa lisiecka	11	„Dama w opałach”	43
Obwarzanek krakowski	11	Jagnięcina podhalańska podawana z podprażaną kaszą bulgur i warzywami	43
Śliwka szydtowska	11	Jesienna Symfonia Smaków	44
Jabłka tåkcie	12	Szaszłyk z polędwicy wieprzowej z suszoną śliwką	46
Chleb prądnicki	12	Gęś owsiana sous-vide z musseline z tososia	48
Miód drahimski	12	Fasolowo-twarogowe knedle z jagnięciną podane z sosem z bryndzy	50
Kotocz śląski lub kotacz śląski	13	Filet z gęsi sous vide na blanszowanym szpinaku z puree fasolowo – porowym	52
Jabłka grójeckie	13	Łódeczki drobiowe z oscypkiem, pieczarkami, karmelizowaną śliwką i polentą	53
Ser koryciński swojski	13	Schab nadziewany śliwką flambirowany nalewką z młodych pędów sosny	54
Jagnięcina podhalańska	14	Pierś z gęsi z musem z wątróbki	56
Cebularz lubelski	14	Noga z gęsi w panku	57
Krupnioki śląskie	14	Noga z gęsi z rogalem świętomarcińskim	58
Kiełbasa biała parzona wielkopolska	15	Pierogi z puree i sosem	60
Kiełbasa piaszczańska	15	Gotąbki z karpia	62
Czosnek galicyjski	15	Roladka z kurczaka z oscypkiem i konfiturą żurawinową	63
Podpiwek kujawski	16	Kaczka w śliwkowej poświacie z dyniowymi kopytkami i palonym brokulem	64
Powidła śliwkowe z doliny dolnej wisty	16	Kremowa zupa kokosowa ze smażonym karpem, pieczarkami i esencją z kiszzonej kapusty	65
Wędzone jabłko szechłońskie	16	Kaczka śliwka/malina/tiul/groszek/jabtko	66
Miody pitne– półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak staropolskie tradycyjne	17	Polędwica z dzika w towarzystwie arancini grzybowego	68
Olej rydzowy tradycyjny	17	Biodrówka z podhalańskiej jagnięciny	70
Pierekaczewnik	17	Biodrówka z podhalańskiej jagnięciny	72
Kiełbasa jałowcowa staropolska	18	Polędwica z dorsza	74
Kiełbasa myśliwska staropolska	18	Schab faszerowany krążkiem ziemniaczanym i kaszotto	76
Kabanosy staropolskie	18	Udo z gęsi owsianej	77
		Żeberko marynowane	77

Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce katalog, który w interesujący sposób przybliża bogactwo polskich produktów tradycyjnych i regionalnych, chronionych w Unii Europejskiej. Znajdą w nim Państwo nie tylko informacje na temat unijnego systemu jakości żywności, lecz także opisy wyjątkowych polskich produktów oznaczonych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Szczególnym elementem tej publikacji są przepisy kulinarne stworzone przez młodych, utalentowanych kucharzy – uczestników XIII Ogólnopolskiego Konkursu dla Szkół Gastronomicznych. Ich zadaniem było opracowanie autorskich dań z wykorzystaniem polskich produktów posiadających oznaczenia geograficzne. Efekty ich pracy to ciekawe i pełne smaku połączenia tradycyjnych składników z nowoczesną formą podania.

Mamy nadzieję, że ta publikacja zainspiruje Państwa do odkrywania bogactwa polskich smaków – zarówno tych dobrze znanych, jak i mniej oczywistych – oraz zachęci do kulinarnych eksperymentów we własnej kuchni.

Smacznego!

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w UE jest promowanie różnicowanej produkcji rolnej, ochrona nazw produktów przed nadużywaniem i imitacją oraz pomaganie konsumentom w zrozumieniu szczególnego charakteru produktów zarejestrowanych. Podstawowymi znakami służącymi do identyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych są: Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne – podkreślające związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – wyróżniająca ich tradycyjną metodę produkcji. Instrumenty te zapewniają ochronę producentów przed nieuczciwą konkurencją i pozwalają im promować swoje wyroby. Jednocześnie informują konsumenta o specyfice i unikatowości tych produktów. Procesom tym towarzyszy ochrona dziedzictwa kulinarnego i kulturowego, promocja tradycji i rozpowszechnianie jej w Europie.

Przyznanie Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego oraz Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności jest oficjalnym potwierdzeniem wysokiej jakości i gwarancją pochodzenia produktów. Umieszczony na etykiecie produktu symbol jednego z trzech certyfikatów gwarantuje wyjątkową jakość produktu, wynikającą ze specyficznych uwarunkowań regionalnych, historii, czy też unikatowej tradycji wytwarzania. Nadanie produktowi oznaczenia gwarantuje mu ochronę prawną przed próbą fałszowania bądź podrobienia.



Chroniona Nazwa Pochodzenia oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju. Jakość lub cechy charakterystyczne tego produktu są wynikiem oddziaływania środowiska geograficznego, na które składają się zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie. Chroniona Nazwa Pochodzenia odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji danego wyrobu.



Chronione Oznaczenie Geograficzne oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju, którego jakość, renoma lub inne cechy charakterystyczne są wynikiem danego pochodzenia geograficznego. Chronione Oznaczenie Geograficzne odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywa się co najmniej jeden z etapów produkcji danego wyrobu.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność oznacza produkt, który posiada specyficzny charakter odróżniający go od podobnych produktów należących do tej samej kategorii oraz udokumentowaną, co najmniej 30-letnią tradycję i historię jego wytwarzania. Nazwa produktu powinna być sama w sobie oryginalna albo odnosić się do oryginalnych cech produktu.

Obecnie r. już 47 polskich produkty zostały wpisane do rejestru *Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności*.

Dodatkowo, jako oznaczenie geograficzne chronione są 2 polskie nazwy napojów spirytusowych: Polska Wódka / Polish Vodka oraz Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej / Hertbal Vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with the extract of bison grass.

Wsparcie finansowe dla producentów wytwarzających produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

W ramach **Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027** (PS WPR 2023–2027), przyjętego w sierpniu 2022 roku, producenci produktów zarejestrowanych przez Komisję Europejską jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność mogą skorzystać z dwóch interwencji:

1. Interwencja „13.3. Promowanie, informowanie i marketing dotyczący żywności wytwarzanej w ramach systemów jakości żywności”

Jest to kontynuacja działań informacyjno-promocyjnych mających na celu:

- Zwiększenie rozpoznawalności produktów z systemów jakości żywności na rynku,
- Informowanie konsumentów o zaletach systemów jakości i produktów w ich ramach wytwarzanych.

Beneficjentami mogą być grupy producentów wytwarzające produkty rolne lub środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub po przetworzeniu, wpisane w unijne lub krajowe systemy jakości.

Wsparcie udzielane jest w formie refundacji do 70% kosztów kwalifikowalnych, poniesionych na działania informacyjno-promocyjne, takich jak:

- reklama w mediach (Internet, TV, radio, prasa),

- promocja w punktach sprzedaży,
- przygotowanie stoisk i materiałów reklamowych,
- udział w pokazach, wystawach i targach,
- organizacja szkoleń i konferencji,
- prowadzenie strony internetowej i profilu w mediach społecznościowych,
- najem powierzchni reklamowej oraz środków trwałych,
- koszty podróży, zakwaterowania i wyżywienia związane z realizacją operacji,
- degustacje produktów,
- tłumaczenia niezbędne do realizacji operacji,
- wynagrodzenia podmiotów zarządzających kampaniami marketingowymi.

Operacja może trwać maksymalnie 2 lata. Budżet na tę interwencję wynosi około 37 mln euro.

2. Interwencja „13.4. Rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności”

Celem jest:

- Wzmocnienie i rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności,
- Zwiększenie produkcji i dostępności tych produktów na rynku,
- Poprawa pozycji rolników w łańcuchu wartości (jeden z celów PS WPR 2023–2027).

Wsparcie jest przyznawane **na okres 4 lat** i obejmuje dwa obszary:

Obszar A – Zarządzanie współpracą:

Beneficjenci otrzymują ryczałt w formie rocznej płatności na zarządzanie wspólnymi działaniami. Wsparcie musi zostać przeznaczony na realizację co najmniej 5 z 7 zadań, takich jak:

- prowadzenie strony internetowej lub profilu w mediach społecznościowych,
- wynajem i utrzymanie wspólnej powierzchni biurowej i magazynowej,
- obsługa administracyjna, księgowa, prawna,
- wprowadzanie produktów na rynek tradycyjny i e-commerce,
- monitorowanie łańcucha dostaw,
- realizacja corocznych kontroli wewnętrznych zgodności produkcji,

- działania związane z identyfikacją i budowaniem pozycji produktu na rynku,
- monitoring rynku krajowego i zagranicznego dla ochrony oznaczeń i praw własności intelektualnej.

Obszar B – Realizacja planu rozwoju współpracy:

Refundacja do 70% kosztów kwalifikowalnych, obejmujących m.in.:

- badania i analizy jakościowe i rynkowe produktów,
- ekspertyzy i badania rynku,
- szkolenia, doradztwo i konsultacje,
- uzyskanie i utrzymanie ochrony wspólnego znaku towarowego,
- zakup licencji i programów wspierających zarządzanie i wiedzę.

Budżet przeznaczony na tę interwencję wynosi około 21 mln euro.

Więcej informacji i szczegóły dotyczące wsparcia dostępne są na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wspolpraca>



Źródło: ARiMR

BRYNDZA PODHALAŃSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wytwarzanie serów owczych jest nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia wypasowi owiec na Podhalu. Do produkcji bryndzy podhalańskiej wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej, ewentualnie dodawane jest mleko krowie pochodzące od krów rasy polskiej czerwonej. Poza tradycyjną metodą wytwarzania wpływ na wyjątkowe właściwości sera mają czynniki naturalne, takie jak specyficzna roślinność Tatr i Podhala. Bryndza podhalańska to miękki ser podpuszczkowy, o równej lub lekko wypukłej powierzchni, niekiedy nieco popękanej.

Bryndza podhalańska charakteryzuje się jednolitą konsystencją, przypominającą pastę, chociaż spotykana jest również w postaci ziarnistej lub grudkowatej. Ser ma pikantny, słony smak, czasem lekko ostry lub kwaśny.



Źródło: ARiMR

OSCYPEK

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Oscypek to najstawniejszy ser tatrzański, który od razu przywołuje na myśl Tatry i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego dostępnego między kwietniem a październikiem, produkcja oscypka jest możliwa jedynie w tym czasie. Jeśli do produkcji oscypka wykorzystuje się mleko krowie – jedynie od krów rasy polska czerwona, stanowiąc może ono najwyżej 40% mleka użytego do produkcji sera.

Oscypek ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa (najszerza) część jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Charakterystyczny dla każdego producenta pas zdobieć podzielony na trzy części – środkową (główną) i dwie boczne powstaje na oscypku dzięki założeniu w procesie jego produkcji formy – tzw. oscypki. Po przekrojeniu oscypka może być widoczne jedno duże oczko w centralnej jego części, pozostałość po szpikulcu wokół którego ser był formowany. Oscypek jest twardy i elastyczny. Cechuje go wyraźny zapach wędzenia i lekko słony smak.



Źródło: ARiMR

REDYKOŁKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Nazwa „redykołka” wywodzi się od okresu „redykania się” – powrotu owiec z hal do domu, kiedy to rozdawano serki bezpłatnie. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę.

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance oraz posmak wędzenia, uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji. Redykołki wytwarza

się z resztek sera, którego nie wystarczy na przygotowanie oscypka. Cechą charakterystyczną redykołki jest jej specyficzny kształt – zwierzątko, serduszek lub wrzeciono. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowywano zawsze parami. Niezwykłość redykołki polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe. Gotówkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz wierzchołki wieńców dożynkowych.



Źródło: ARiMR

WIŚNIA NADWIŚLANKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wiśnie sokówki odroślowej były początkowo uprawiane w rejonie Stupii Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozpowszechniły się w całym nadwiślańskim pasie o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Ze względu na występowanie na tym ściśle określonym terenie nad Wisłą, wiśnia ta nazywana jest obecnie wiśnią nadwiślanką. Połączenie wpływu występujących tu gleb i bliskości rzeki pozwala nie tylko na wzrost i kwitnienie, ale również uzyskanie wysokiego stopnia wiązania owoców o najwyższej jakości oraz specyficznych właściwościach. Jakość ta jest ściśle i nieodwołalnie

związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych.

W zagłębieniu szypułkowym wiśni nadwiślanki po oderwaniu szypułki powstaje niewielki wyciek soku, który zamienia się w galaretkę zapobiegającą dalszemu wyciekowi, przedłużając tym samym trwałość owoców.



Źródło: ARiMR

PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekowe tradycje. Pszczelarstwo rozwijało się najbardziej na ziemiach najłagodniejszych w pobliżu dużych kompleksów leśnych (głównie puszcze jodłowe) i tam najdłużej przetrwało w swych archaicznych formach tak bartniczej, jak i pasiecznej. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy wynika z zachowania tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej ściśle związanej z tym obszarem. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Umiejętny wybór

lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność występowania spadzi, charakter ukształtowania terenu, sposób pozyskiwania miodu, zasady jego przechowywania i rozlewania mają wpływ na wyjątkowy charakter produktu, ściśle związany z obszarem z którego pochodzi.



Źródło: ARiMR

KARP ZATORSKI

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Linia karpia zatorskiego jest rodzimą linią wyhodowaną na terenie trzech sąsiadujących gmin: Zator, Przeciszów oraz Spytkowice, położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Lokalni hodowcy i naukowcy dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu, tak zwaną metodą zatorską wyselekcjonowali karpie najlepiej przystosowane do panujących na tym terenie warunków przyrodniczych. Metoda chowu oparta jest na dwuletnim systemie, uzyskując w pierwszym roku wzrost masy ciała ryb od 60 do 150 gramów oraz do 86% przeżyicia.

Karp zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbiecieniem i zwartą formą. Jest rybą szybko przyrastającą o wysokiej wydajności mięsnej. Mięso karpia zatorskiego charakteryzuje się świeżym rybnym zapachem i delikatnym smakiem. Do produkcji karpia zatorskiego stosuje się krzyżówki czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyśką oraz izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.



Źródło: ARiMR

FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA LUB FASOLA Z DOLINY DUNAJCA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Powodzie występujące na obszarze, na którym wytwarzana jest fasola z Doliny Dunajca spowodowały naniesienie na pola uprawne wartościowych namulów rzecznych, poprawiając w ten sposób żyzność gleb. Wszystko to wpłynęło na ukształtowanie warunków glebowo-klimatycznych optymalnych do uprawy fasoli. Nasiona fasoli z Doliny Dunajca są gładkie, dobrze wypełnione i wyróżniają się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością oraz specyficznym lekko słodkawym smakiem. Fasola z Doliny Dunajca swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodnicze-

mu, ale również tradycji i technice produkcji na tym terenie oraz doskonalonym przez lata umiejętnościom miejscowej ludności. Plantacje „Pięknego Jasia” wpisały się już na stałe w krajobraz Doliny Dunajca w województwie małopolskim, a fasola pod różnymi postaciami stanowi ważny element regionalnej kuchni. Organizowane są również święta promujące fasolę, takie jak „Święto Fasoli” i „Fasolowe Żniwa”.



Źródło: ARiMR

FASOLA WRZAWSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Fasola wrzawska, uprawiana w województwie podkarpackim, jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu, gleb, wiatrów, nasłonecznienia, położenia itp.) oraz lokalnych umiejętności miejscowych producentów w zakresie wyboru terminów siania i zbierania fasoli, zasad uprawy i prowadzenia fasoli, doboru tyczek, oceny ziaren oraz prowadzenia innych zabiegów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość fasoli wrzawskiej. Duże wartości odżywcze i smakowe fasoli wrzawskiej sprawiają, że zapotrzebowa-

nie na nią stale wzrasta, a w lokalnej kuchni pojawiają się coraz to nowe potrawy oparte na tym cennym warzywie. Fasola wrzawska charakteryzuje się bardzo cienką skórą, a jej ziarna mają wyjątkowo delikatny, łagodny smak.



Źródło: ARiMR

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY/ŁÓDZIEJSZCZYZNY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny jest miodem nektarowym wielokwiatowym. Jest to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi – po stronie polskiej z powiatu sejneńskiego oraz powiatu suwalskiego, a po stronie litewskiej z regionu Łódzie. Obszary te charakteryzują się dużym udziałem naturalnych ekosystemów łąkowych, torfowiskowych, zaroślowych oraz leśnych o bogatym składzie florystycznym.

Sposób zbierania miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny jest ściśle związany z tradycją i umiejętnościami miejscowych pszcze-

larzy. Umiejętności te dotyczą m.in. zasad wyboru lokalizacji pasieki, hodowli pszczół i tradycyjnej gospodarki pasiecznej polegającej m.in. na używaniu uli wykonanych z materiałów, których podstawowym składnikiem jest drewno oraz przestrzeganiu restrykcyjnych zasad dokarmiania pszczół. Cechą specyficzną miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny jest jego zabarwienie – od ciemnożółtego do ciemnozielonego oraz goryczkowy smak (ze względu na duży udział roślin motylkowych) i silny aromat. Charakterystyczną cechą miodu jest także jego lekkie zmętnienie.

..... produkty regionalne



Źródło: ARIMR

MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego to płynny lub skrzystalizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do jego produkcji jest spadz jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wytwarzany jest wytężnie przez rodziny pszczoły rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczolami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co

najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Miód nieskrystalizowany jest koloru czarnozielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” zawdzięcza swoją jakość nie tylko wyjątkowym właściwościom środowiska przyrodniczego, ale również umiejętnościom lokalnych pszczelarzy. Tylko wspólne oddziaływanie wymienionych czynników pozwala uzyskać miód spadziowy odznaczający się specyficznymi cechami.

MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Źródło: ARIMR

Połączenie otwartych, nektarodajnych, zwartych obszarów wrzosowisk oraz specyficznej kombinacji roślinności występującej na obszarze Borów Dolnośląskich powoduje, że tylko tam można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. Oprócz renomy przypisywanej jego pochodzeniu miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich charakteryzuje się także wyjątkowym składem i niespotykaną gdzie indziej wysoką zawartością pyłku wrzosowego. Jego barwa jest bursztynowo-herbaciana, a smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru

wrzosu bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – poczynając od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwia uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.

ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Źródło: ARIMR

Rogal świętomarciński od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niestabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości poznanianów i gości grodu nad Wartą wyrób ten nierozdzielnie związany jest z obchodami 11 listopada – dnia św. Marcina.

Cechy charakterystyczne rogala świętomarcińskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu określonych surowców. Jakość tego produktu wynika zarówno

z tradycyjnej metody jego wyrobu, jak i z jego smaku i aromatu uzyskiwanego dzięki wykorzystaniu do wyrobu rzadkiego, a zarazem wykwintnego nadzienia, jakim jest biały mak. Unikatowe nadzienie odróżnia rogala świętomarcińskiego od innych słodkich wypieków. Od początku istnienia tradycji wypieku rogali świętomarcińskich używa się ciasta drożdżowego półfrancuskiego z charakterystycznym listkowaniem.



Źródło: ARiMR

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgłiwiały twaróg oraz kminek (w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiennie ważne jest używanie do jego produkcji świeżych surowców, tj. mleka oraz produkowanego z niego masła i twarogu. Szczególnie ważnym procesem nadającym wyjątkowe walory smakowe i zapachowe oraz barwę i konsystencję wielkopolskiemu serowi smażonemu jest proces gliwienia polegający na naturalnym rozkładzie

białka trwającym 2–3 dni. Równie ważnym procesem jest smażenie sera, które nadaje mu dłuższą trwałość.

Ser smażony wytwarzany zgodnie z wielkopolską, przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą, cieszy się nieustająco dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami.



Źródło: ARiMR

ANDRUTY KALISKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowi już od średniowiecza mieszaninę narodów i kultur. Andruty kaliskie wywodzą się z tradycji produkcji żydowskiej macy, stanowią jednak produkt oryginalny z odmienną recepturą i metodą wypieku. W tradycyjnym piecu do wypieku andrutów znajdowały się krążki (tzw. fajerki), po zdjęciu których nad płomieniem rozgrzewano do około 180°C zwarte powierzchnie formy. Po ogrzaniu formę zdejmowano, powierzchnię rozwierano i na jedną z nich nalewano łyżkę ciasta. Następnie powierzchnię rozwierano i zsu-

wano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę. Andruty jawią się w zbiorowej świadomości jako symbol miasta, nic więc dziwnego, że dawni kaliszanie rozsiani po świecie często proszą o dostarczenie produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.



Źródło: ARiMR

TRUSKAWKA KASZUBSKA/KASZËBSKÔ MALËNA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Truskawki zostały sprowadzone na teren Kaszub na początku XX wieku, a obszar ich uprawy zwiększał się w tym regionie z roku na rok. Wyjątkowy smak i popularność upraw doprowadziła do znacznego wzrostu ich liczby.

Renomy, jaką cieszy się truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna, nie dałoby się utrzymać, gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Miąższ owocu posiada intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarda-

we, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszëbskô malëna świadczy wielkość upraw truskawki w tym regionie, a także liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej pokazujące, iż wszystko, co dotyczy truskawek, jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Na Pojezierzu Kaszubskim występują rozległe pola truskawkowe, z których słynie cały region.



Źródło: ARIMR

FASOLA KORCZYŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powódzie zniszczyły wówczas istniejące uprawy. Na zalanych obszarach zaczęto sadzić masowo fasolę w tym najpopularniejszą odmianę – „Piękny Jaś”. Dzięki korzystnym warunkom uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodzącą z tego regionu zaczęto nazywać fasolą korczyńską. Uprawy fasoli rozprzestrzeniły się na obszarze, na którym można było uzyskać

jej odpowiednią jakość i pożądane parametry. Specyfika produktu związana jest z wielkością uzyskiwanych tu ziaren fasoli, a także z ich bardzo delikatnym smakiem. Ziarna te wyróżniają się również podwyższoną zawartością białka oraz obniżoną zawartością wody.



Źródło: ARIMR

MIÓD KURPIOWSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Miody kurpiowskie trafiały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miódów była przyczyną nadawania bartnikom kurpiowskim przywilejów, a miód i jego pozyskiwanie chronione były regałiami – królewskimi certyfikatami.

Na Kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczółka, lecz pszczelarz szuka pożytków. Produkt powstaje z nektaru kolejno kwitnących

po sobie gatunków roślin. W uzyskiwanym miodzie wielokwiatowym żadna roślina pożytkowa nie jest dominująca. Miód charakteryzuje również niski poziom zawartości wody. Specyfika miodu wynika także z bardzo dużych ograniczeń przy jego produkcji, np. nieprzekraczanie w metodzie produkcji temperatury 30°C powoduje, że zachowane są w nim wszystkie naturalne enzymy i związki eteryczne.



Źródło: ARIMR

SUSKA SECHŁOŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Nazwa suska sechłońska wywodzi się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Dookreślenie sechłońska pochodzi od nazwy miejscowości Sechna leżącej w gminie Laskowa w województwie małopolskim, z której pochodzi tradycja suszenia.

Suska sechłońska wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustająco dobrą opinią

wśród konsumentów. Cechami charakterystycznymi suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemnogrnatowym przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

O renomie produktu świadczy wyznaczony przez władze samorządowe turystyczny „Szlak suszonej śliwki”. Na szlaku znajdują się gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.



Źródło: ARiMR

KIEŁBASA LISIECKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Związek kielbasy lisieckiej z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów, wynikających z wieloletniej tradycji masarskich oraz renomy, jaką kielbasa lisiecka uzyskała przez lata produkcji. Kielbasa lisiecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa lisiecka odznacza się barwą ciemnobrązową lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. W smaku kielbasy lisieckiej dominuje smak

doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku oraz zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla kielbasy wieprzowej. Cechą charakterystyczną kielbasy lisieckiej jest jej gruba średnica. Z tego powodu zgodnie z tradycją jako ostłonki stosowano wyłącznie naturalne flaki wołowe, dzisiaj zastępowane niekiedy ostłonkami białkowymi.



OBWARZANEK KRAKOWSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Według definicji ze „Słownika staropolskiego” obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Nazwa obwarzanka krakowskiego pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta w podgrzanej wodzie. Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami producentów, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten cechuje specyficzny kształt, smak i aromat oraz zastosowanie najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski

to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, tzw. sulek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, ponieważ po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły.



Źródło: ARiMR

ŚLIWKA SZYDLÓWSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Stosowana na obszarze gminy Szydłów w województwie świętokrzyskim metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju. Śliwki poddawane są procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydlowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt.

Owoce mają jednolitą, elastyczną strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórą.

O związku produktu z regionem świadczą m.in. specjalnie organizowane dni służące jego promocji. Jedną z atrakcji tego święta jest pokaz suszenia śliwek na tradycyjnych szydlowskich tacach. Tak suszone śliwki degustowane są przez gości „Święta Śliwki”.



Źródło: ARiMR

JABŁKA ŁĄCKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Rozwojowi sadownictwa łąckiego sprzyjało wiele atutów, do których należą niewątpliwie korzystne warunki naturalne i klimatyczne. Już w okresie międzywojennym stwierdzono, że okolice te mają swoisty mikroklimat sprzyjający sadownictwu. Jabłka łąckie cechuje wyższa kwasowość oraz rumieniec większy od przeciętnego. Dzięki wysokiej kwasowości można stwierdzić, iż jabłka łąckie mają tzw. górską zieloną nutkę, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze oraz bardziej aromatyczne. Owoce te charakteryzują się również dużą jędrnością miąższu i soczystością.

O renomie jabłek łąckich świadczy fakt, że od 1947 r. organizowane jest święto – „Dni Kwitnącej Jabłoni”. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łącka w perspektywie budowy zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie w maju odbywa się „Święto Kwitnącej Jabłoni”, które cieszy się niestabnącą popularnością.

CHLEB PRĄDNICKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Źródło: ARiMR

Nazwa chleba prądnickiego wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji, czyli wsi Prądnik będącej obecnie dzielnicą Krakowa. Chleb prądnicki oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane przez wieloletnią praktykę, wypracowaną przez pokolenia piekarzy. Charakterystyczne cechy chleba prądnickiego związane są z umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych surowców. Szczególną cechą najsilniej odróżniającą go od innych wyrobów jest jego rozmiar. Chleb wypiekany na

co dzień ma formę bochnów o wadze ok. 4,5 kg, a przy okazji ważnych wydarzeń piecze się bochny o wadze ok. 14 kg. Ma on wówczas ok. 1 m długości, od 12 do 15 cm wysokości, a szerokość bochenka w środku wynosi od 45 do 50 cm. Chleb prądnicki wyróżnia się również długim okresem świeżości, którą zapewniają mu użyte w recepturze ziemniaki lub płatki ziemniaczane.

MIÓD DRAHIMSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Źródło: ARiMR

Pszczelarstwo (wcześniej bartnictwo) było dawniej i jest nadal popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Aktywność pszczelarzy na tym obszarze potwierdzają również informacje o działalności kół pszczelarskich.

Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawane są te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz

miód wielokwiatowy. Miód drahimski jest miodem naturalnym, który charakteryzuje się wysoką zawartością proliny, cukrów redukujących oraz pyłku przewodniego. Do jego produkcji używa się tylko określonych podgatunków pszczół. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych.



Źródło: ARiMR

KOŁOCZ ŚLĄSKI LUB KOŁACZ ŚLĄSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kocioł śląski wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które na ziemiach polskich wypiekano już od X stulecia. Jako kosztowne ciasto weselne kocioł miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z biegiem czasu narodził się zwyczaj „chodzenia z kociołem”. W wielu miejscach Śląska na około trzy dni przed weselem przyjęte jest zanoszenie gotowego kocioła zaproszonym na wesele gościom.

Kocioł śląski występuje w czterech najpopularniejszych odmianach, czyli bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Charakterystyczną cechą tego wypieku jest jego kształt. Zgodnie ze staropolskim zwyczajem kocioł był okrągły, a na Śląsku ukształtowała się tradycja wypieku kocioła w kształcie prostokątnym. Inną cechą kocioła śląskiego jest specyficzna i pracochłonna w przygotowaniu posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski.



Źródło: ARiMR

JABŁKA GRÓJECKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Dynamiczny rozwój sadownictwa grójeckiego nastąpił po II wojnie światowej, czego dowodem jest powstanie Zakładu Doświadczalnego Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarnictwa. Zakład ten stał się wzorcowym gospodarstwem, na którego przykładzie lokalni sadownicy nauczyli się nowoczesnych metod uprawy drzew owocowych.

Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem i bardziej intensywnym rumieńcem. Świadczy to o wysokiej zawartości barwników, głównie antocyjanów i karotenów.

Jabłka grójeckie cechuje wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura nocą wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne zachodzące w jabłkach tuż przed zbiorem, dzięki czemu możliwe jest osiągnięcie odpowiedniego stosunku cukrów do kwasów. Gwarantuje to wyśmienity smak jabłek grójeckich.

Coroczne obchody Święta Kwitnących Jabłoni pokazują jak ważne dla okolic Grójca jest sadownictwo.



Źródło: ARiMR

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Ser koryciński swojski wytwarzany jest na terenie województwa podlaskiego, w regionie tradycyjnie nastawionym na produkcję mleka i przetworów mlecznych. Ser koryciński swojski jest serem dojrzewającym, wyrabianym z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. Ma kształt spłaszczonej kuli z charakterystycznym karbowaniem na powierzchni związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Ser jest wilgotny i elastyczny z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami. W zależności od długości leżakowania ser ten

określa się jako świeży, leżakowany lub dojrzwały. Występują również odmiany sera korycińskiego swojskiego z dodatkiem przypraw i świeżych lub suszonych ziół, m.in. pieprzu, papryki, bazylii, lubczyku, mięty, grzybów suszonych, czosnku oraz oliwek.

Współcześnie ser koryciński swojski jest coraz bardziej znany i poszukiwany, zwłaszcza na terenie północnej i środkowej Polski.



Źródło: ARiMR

JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Do produkcji jagnięciny podhalańskiej wykorzystuje się jagnięta owiec rasy cakiel podhalański oraz wywodzącej się z tej rasy polskiej owcy górskiej, doskonale przystosowanych do warunków środowiskowych panujących na terenie Podhala. Jagnięcina podhalańska cechuje się wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Na znikome otłuszczenie mięsa jagniąt decydujący wpływ mają uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji jagnięciny podhalańskiej w połączeniu ze specyficznymi warunkami

naturalnymi regionu. Niskie otłuszczenie jest także zasługą metody żywienia jagniąt, która oparta jest na mleku matek oraz pokarmie pochodzącym ze wskazanego regionu. Mleko to, będące podstawą żywienia jagniąt przekłada się bezpośrednio na specyficzny smak i zapach, zbliżony do dzicyzny, który jest najbardziej wyróżniającą cechą jagnięciny podhalańskiej. Ponadto mięso wyróżnia się jasnoróżową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą.



Źródło: ARiMR

CEBULARZ LUBELSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego placka sięgają XIX w. Nazwa cebularza lubelskiego pochodzi od użytej do farszu cebuli. Przed II wojną światową cebularze były wypiekane przez Żydów lubelskich, kazimierskich i zamojskich. Jednakże receptura ich wypieku rozprzestrzeniła się szybko po całej Lubelszczyźnie.

Cebularz lubelski wyrabiany jest z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodatkiem cukru

i margaryny lub masła w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma żółtą barwę oraz smak i zapach pieczonej cebuli.

Obecnie konsumenci bardzo doceniają cebularza lubelskiego, który pojawia się na wielu konkursach, świętach branżowych oraz targach krajowych i zagranicznych.



Źródło: ARiMR

KRUPNIOKI ŚLĄSKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Krupnioki śląskie ściśle wiążą się z historią Śląska. Występowały m.in. w jadtospisach weselnych, a ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach trzydziestych XIX wieku, kiedy to powszechne było wykorzystywanie główziny ubijanych zwierząt gospodarskich jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Rosnąca popularność krupnioków śląskich w XIX wieku związana była również ze sprawą śląskiego stanu górniczego. Górnik musiał „zjeść dobrze i tusto, aby mieć siłę do ciężkiej pracy”.

Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrawnych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Sposób ich wytwarzania różni się nieco w zależności od miejsca. Jedną z głównych różnic jest rodzaj oraz ilość użytej kaszy gryczanej lub jęczmiennej, co jest uwarunkowane lokalną tradycją na danym terenie gminy lub powiatu. Wyjątkowa renoma krupnioków śląskich jest więc również zasługą lokalnych wytwórców, których wiedza, doświadczenie i kultywowanie tradycji są gwarantami otrzymania charakterystycznego produktu.



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Kiełbasy parzone były znane na ziemiach polskich co najmniej od XIX w. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych książkach kucharskich. Wyjątkowość i odrębność kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej zaczęto ściśle podkreślać w latach 90-tych XX w.

W kiełbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślającą smak. Wyjątkowość kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej polega

również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki.

O znaczeniu kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.

KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Piaski Wielkie to nazwa podkrakowskiej wsi, znajdującej się od 1940 roku w granicach administracyjnych miasta Krakowa, która zastąpiła produkcją kiełbasy piaszczańskiej dostarczanej przez wieki do Krakowa, w tym na stół królewski na Wawelu. Legenda głosi, że krakowscy rzeźnicy zazdrościli piaszczanom zarobku i postarali się, aby rada miejska zabroniła im handlu. Piaszczanie poskarżyli się królowi, który obiecał pozwolić im handlować, jeżeli uda im się niepostrzeżenie wnieść do miasta długą na dwa metry kiełbasę. Piaszczanie wydrążyli w długim kiju otwór, w którym ukryli kiełbasę, przechytrzając w ten sposób straż. W rezultacie król Kazimierz

Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kiełbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kiełbasę w kiju, nazwał ich „Kijkami”.

Kiełbasa piaszczańska jest kiełbasą gruborozdrobnioną przygotowaną z mięsa wieprzowego, peklowaną na półmokra marynatą ze specjalnie przygotowanego wywaru ziołowego, składającego się z ziele angielskiego, liści laurowych, owoców jałowca oraz goździków, a także dodatku soli kamiennej. Ważnym etapem w produkcji kiełbasy piaszczańskiej jest również wędzenie, do którego wykorzystywane jest drewno z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego.

CZOSNEK GALICYJSKI

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest czosnek galicyjski, leży na obszarze Galicji – ziem polskich, które w latach 1774-1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa czosnku galicyjski.

Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany, oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych

produktów. Czosnek galicyjski charakteryzuje się wysoką zawartością aliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu rozmiar pojedynczego ząbka jest również większy w porównaniu do innych. Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego produkcji. Do tych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia, tak aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.

..... produkty regionalne



Źródło: ARiMR

PODPIWEK KUJAWSKI

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Historia wytwarzania podpiwka kujawskiego sięga 1816 r., kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. To właśnie w tej fabryce stworzono mieszankę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) wraz z recepturą, na której podstawie konsumenci sporządzali napój orzeźwiający w domach. Wpisali się on na stałe w historię tego regionu.

Podpiwek kujawski to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki

suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania Podpiwka kujawskiego oraz umiejętności lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania podpiwka.

O renomie, jaką obecnie cieszy się podpiwek kujawski wśród konsumentów, świadczy jego obecność na targach krajowych i lokalnych imprezach promujących wyroby tradycyjne i regionalne, a także nagrody i wyróżnienia zdobyte na krajowych konkursach.

POWIDŁA ŚLIWKOWE Z DOLINY DOLNEJ WISŁY

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły są wytwarzane z dojrzałych owoców śliwy domowej (tac. *Prunus domestica* L.) odmiany „Węgierka Zwykła”. Powidła mają konsystencję gęstej mieszaniny owocowej z fragmentami skórek owoców o powierzchni lśniącej, bardziej zestalonej. Mają barwę ciemnego brązu z odcieniem bordowym, na przekroju jaśniejszą z widocznymi fragmentami fioletowych skórek owoców śliwy. W smaku lekko słodkie oraz kwaskowate z wyczuwalną delikatną goryczką pochodzącą z pestek. Aromat owocowy z przewagą śliwki oraz nutą karmelu i dymu.

Historycznie duży obszar nasadzeń w stosunku do innych regionów Polski oraz wysokie plonowanie śliwy odmiany „Węgierka Zwykła”, przyczyniło się do rozwoju na tym terenie przetwórstwa. Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliw jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kottach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. Ponadto gleby na terenie Doliny Dolnej Wisły wykazują wyższe od przeciętnych median krajowych zawartości miedzi. Obecność tego

pierwiastka w glebie podnosi jakość i ilość plonów śliwy „Węgierki Zwykłej” oraz zwiększa odporność tych drzew na choroby bakteryjne i grzybowe. Dzięki specyficznej jakości i dużej ilości surowca użytego do otrzymania 100 g produktu oraz długiemu procesowi smażenia powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły zawierają w swoim składzie wyższy poziom cukrów pochodzenia naturalnego w stosunku do innych bezcukrowych powideł śliwkowych.

WĘDZONE JABŁKO SECHŁOŃSKIE

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Nazwa produktu wędzone jabłko sechłońskie wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania.

Pod tą nazwą wprowadzane są do obrotu plastry jabłek poddane podsuszaniu i podwędzaniu, mają pomarszczoną brązową skórkę na obwodzie i jasnobrązowy elastyczny miąższ. Gniazdo nasienne może być usunięte lub nie. Plastry wędzonego jabłka sechłońskiego

mogą mieć różną wielkość, która zależy od odmiany jabłek przeznaczonych do suszenia. Średnica gotowych wędzonych plasterów jabłek zależy od sezonu wegetacyjnego oraz odmiany użytej do produkcji, zazwyczaj waha się w przedziale od 3 do 10 cm. Zawartość wody sprawdzana jest po etapie suszenia w wyrobie gotowym i wynosi ona od 10 do 30%, co jest zależne – podobnie jak grubość plasterów – od przeznaczenia produktu. 1 kg suszonych owoców uzyskuje się z 5–8 kg świeżych jabłek. W smaku wędzone jabłko

sechłońskie jest lekko słodkie z wyczuwalnym smakiem i aromatem wędzenia drewnem drzew liściastych.



Źródło: ARiMR

MIODY PITNE– PÓŁTORAK, DWÓJNIAK, TRÓJNIAK, CZWÓRNIAK

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Tradycyjny podział miódów pitnych istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. W zależności od metody produkcji wyróżnia się: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Każdy rodzaj odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Miody pitne są klarownymi napojami fermentowanymi z brzezki miodowej, wyróżniającymi się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem. Kolor miodu pitnego występuje w odcieniu od złotego do ciemno-

bursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do jego produkcji. Zawartość alkoholu wynosi w przypadku półtoraka i dwójniaka od 15 do 18% obj., trójniaka od 12 do 15% obj., w czwórniaku natomiast od 9 do 12 % obj.

Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu, jakim jest miód pitny, gwarantuje przestrzeganie zasad dotyczących wszystkich etapów produkcji, będących efektem doświadczeń w wytwarzaniu tego trunku na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.

OLEJ RYDZOWY TRADYCYJNY

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Do produkcji oleju rydzowego tradycyjnego wykorzystywana jest roślina o nazwie Inianka siewna, ludowo określana w Polsce jako „rydz”, „rydzek”, „ryżyk” lub też znacznie rzadziej „lennica”. W niektórych regionach Polski funkcjonuje wyłącznie ludowa nazwa tej rośliny „rydz” – pochodząca od wyjątkowego rdzawego koloru jej nasion, który to kolor przypomina barwę pospolitego grzyba – rydza i właśnie ze względu na rdzawy kolor nasion Inianki siewnej olej nazywany jest rydzowym.

Szczególny charakter oleju rydzowego tradycyjnego wynika z kilku podstawowych cech: wyjątkowego smaku i zapachu, barwy oraz składu fizykochemicznego. Olej rydzowy tradycyjny różni się od innych tego typu produktów specyficznym smakiem z wyczuwalną nutą cebuli i gorczycy oraz przyjemnym, czystym aromatem o umiarkowanym nasileniu. Olej rydzowy tradycyjny ma bogate właściwości odżywcze oraz skład chemiczny. Zawiera bowiem wiele cennych składników – szczególnie wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

PIEREKACZEWNIK

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Pierekaczewnik jest tradycyjnym produktem wywodzącym się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były między innymi przez Tatarów. Dzięki wspólnym kontaktom na stoły polskie często trafiały przysmaki tatarskie, a jednym z takich produktów był właśnie pieriekaczewnik.

Specyfiką produktu jest jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie przezroczystych) warstw ciasta i farszu, które następnie zwija się w rulon.

Specyficzny wygląd zewnętrzny pieriekaczewnika wynika z końcowej fazy jego przygotowywania. Zwinęty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu pieriekaczewnik wyróżnia się wyglądem przypominającym muszlę ślimaka, oraz wielkością – jego średnica wynosi min. 25 cm, a ciasto waży ok. 3 kg.



Źródło: ARiMR



Źródło: ARiMR



Źródło: ARiMR

KIEŁBASA JĄŁOWCOWA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Nazwa Kiełbasa jąłowcowa staropolska jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jąłowca (*Juniperus*), rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego oraz korzystania z gałązek jąłowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jąłowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kiełbasy i wpływa na jej szczególnie charakter, natomiast wędzenie w dymie jąłowcowym

dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jąłowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne były podstawą do nazywania tej wędliny kiełbasą jąłowcową staropolską.



Źródło: ARiMR

KIEŁBASA MYŚLIWSKA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Cechami wyróżniającymi kiełbasę myśliwską staropolską spośród innych kiełbas są jej smak i zapach. Cechy te są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji. Należy przy tym podkreślić szczególną rolę, jaką nadaje kiełbasie myśliwskiej jąłowiec (*Juniperus*). Ta tradycyjna przyprawa, występująca często w lasach, potęguje smak oraz zapach kiełbasy i wpływa znacząco na jej specyficzne właściwości. Zastosowanie w procesie produkcji jąłowca w wyjątkowy sposób wiąże produkt z myślistwem.

Szczególony charakter kiełbasy myśliwskiej staropolskiej wynika z kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz krótkiego, charakterystycznego kształtu. Kiełbasa myśliwska staropolska jest krótka, równomiernie pomarszczona. Znaczenia kiełbasa myśliwska staropolska nabrała w Polsce po II wojnie światowej, a w 1953 r. wpisano ją na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek. Do dziś kiełbasa myśliwska staropolska jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.



Źródło: ARiMR

KABANOSY STAROPOLSKIE

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Kabanosy staropolskie spożywano powszechnie na ziemiach Polski już w latach 20. i 30. XX wieku. Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX wieku, kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka oraz kiełbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach.

Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku cech typowych dla tego produktu: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów staropolskich (wpływającym

na ich specyfikę) jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie chowanych i tradycyjnie utrzymywanych w Polsce świń. Cechą charakterystyczną kabanosów staropolskich jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przetwarzania trzask będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy staropolskie wśród innych kiełbas jest ich smak i zapach, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw, a także właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory produktu.



KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Sposób produkcji Kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej wywodzi się z tradycji krakowskich kiełbas grubo krojonych, o których w wydanej w 1926 roku publikacji pt. Krakowskie wyroby wędliniarские – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin pisze polski autor Andrzej Różycki.

O specyficznym charakterze kiełbasy krakowskiej staropolskiej świadczą skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe

klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muskatowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.

TWARÓG WĘDZONY

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Ser twarogowy (twaróg) to od kilkuset lat wytwarzany w Polsce wyrób mleczarski powstający w oparciu o zakwaszanie mleka, późniejsze jego podgrzanie, oddzielenie serwatki i prasowanie. Sery twarogowe to wyroby typowe dla krajów Europy Wschodniej i Środkowej. Polski termin „twaróg” nie posiada odpowiednika w językach państw zachodnich, a typowe polskie twarogi nie są w tych krajach znane.

Twaróg wędzony to szczególny rodzaj sera twarogowego niedojrzewającego, którego tradycyjna praktyka wytwarzania ma około 40 lat. Metoda produkcji opiera się na procedurach wywodzących się z tradycyjnych procesów. Szczególną rolę odgrywa wędzenie sera na gorąco dymem pochodzącym ze spalania drewna wybranych drzew liściastych. Proces wędzenia nie jest powszechnie praktykowany w odniesieniu do serów kwasowych (twarogo-

wych) produkowanych w Polsce. Kolejnym procesem istotnym w produkcji jest również solenie poprzez nacieranie sera solą albo zanurzanie sera w solance. To dzięki wędzeniu i soleniu produkt zyskuje swój specyficzny smak i aromat. Dzięki tym zabiegom produkt zyskuje specyficzne cechy, wyjątkowe właściwości produktu oraz tradycyjną metodę wędzenia na gorąco. Ten sposób stosowany jest obecnie.



Kotleciki z jagnięciny podhalańskiej z kością

SOS NA BAZIE WIŚNI NADWIŚLANKI Z MIĘTĄ
I MIODEM WRZOSOWYM Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH /
ARANCINI Z KRUPNIOKA ŚLĄSKIEGO Z OSCYPKIEM

**AMELIA SŁANEK,
EMILIA WĘGRZYNOWICZ**

Zespół Szkół nr 7 w Tychach

Przewidywany czas wykonania dania:

100
minut

Składniki (4 porcje)

Kotleciki z jagnięciny podhalańskiej z kością

- ⊙ kotleciki jagnięce z kością – 0,300 kg
- ⊙ czosnek – 2-3 ząbki
- ⊙ świeży rozmaryn – 1 gałązka
- ⊙ szalwia, tymianek, chili – do smaku
- ⊙ oliwa z oliwek lub olej – 20 ml
- ⊙ masło – 0,020 kg
- ⊙ sól, pieprz – do smaku

Arancini z krupnioka śląskiego z oscypkiem

- ⊙ krupniok śląski – 0,100 kg
- ⊙ oscypek – 1 szt.
- ⊙ jaja – 1 szt.
- ⊙ bułka tarta – do panierowania
- ⊙ natka pietruszki – 0,010 kg
- ⊙ sól, pieprz – do smaku
- ⊙ olej do głębokiego smażenia

Sos wiśniowy

- ⊙ wiśnia nadwiślanka – 0,300 kg
- ⊙ demi-glace – 200 ml
- ⊙ miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich – 0,012 kg
- ⊙ cebula – 0,020 kg
- ⊙ masło – 0,050 kg
- ⊙ czosnek – 2 ząbki
- ⊙ chili, sól, pieprz – do smaku

Dziki brokuł – 0,100 kg

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Krupniok śląski (ChOG)
- * Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- * Wiśnia nadwiślanka (ChNP)



Wykonanie

Kotleciki

Przygotowujemy marynatę: w misce łączymy oliwę z oliwek, posiekany czosnek, rozmaryn, szalwii, tymianek, chili, sól i pieprz. Kotlety jagnięce marynujemy co najmniej 30 minut. Rozgrzewamy grill lub patelnię na średnim ogniu. Grillujemy kotleciki przez około 3-5 minut z każdej strony, w zależności od preferencji dotyczących stopnia wysmażenia. W połowie czasu grillowania, dodajemy kawałek masła na patelnię lub na kotleciki, aby je bastować. Zdejmujemy kotleciki z ognia i odstawiamy na kilka minut, aby mięso odpoczęło. Dzięki temu soki się wchłoną, a mięso będzie bardziej soczyste.

Arancini

Krupnioka wyjmujemy z błony i przekładamy zawartość do miski. Dodajemy jajo, sól, pieprz oraz posiekaną pietruszkę. Dokładnie mieszamy, aby składniki się połączyły. Z przygotowanej masy formujemy niewielkie kulki. Do każdej kulki wkładamy kawałek oscypka, zamykając go w środku mięsa. Następnie kulki obtaczamy w bułce tartej, dociskając ją delikatnie, aby dobrze przylegała do masy. Smażymy w głębokim tłuszczu przez około 5 minut, aż staną się złociste i chrupiące.

Sos wiśniowy

Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy ją na rozgrzanym oleju. Dodajemy do cebuli posiekany w płátky czosnek oraz drobno pokrojone chili. Cząść podsmażamy, aż składniki nabiorą złocistego koloru i zaczną uwalniać aromaty. Następnie dodajemy drylowane wiśnie i miód, mieszamy i podsmażamy chwilę, aby połączyły się ze składnikami na

patelni. Wlewamy demi-glace i dusimy całą część na wolnym ogniu, aby wszystkie smaki się połączyły, tworząc jednolitą konsystencję sosu. Dodajemy drobno posiekaną świeżą mięętę. Przecedzamy sos przez sito, a następnie redukujemy go na wolnym ogniu, do osiągnięcia pożądanego smaku i konsystencji. Na sam koniec, aby sos nabrał odpowiedniej gęstości i aksamitnej struktury, dodajemy masło, które spowoduje jego emulgację.

Brokuł

W garnku gotujemy wodę, dodajemy szczyptę soli. Gdy woda zacznie wrzeć, wrzucamy brokuły do garnka. Blanszujemy przez około 2-3 minuty, aż będą intensywnie zielone i lekko miękkie, ale nadal chrupiące. Po blanszowaniu przekładamy brokuły do zimnej wody, aby zatrzymać proces gotowania.



Policzki wołowe z modrą kapustą

PIEROGAMI Z FASOLI I TWAROGU WĘDZONEGO,
MUSEM Z JABŁKA GRÓJECKIEGO I KARMELIZOWANĄ
ŚLIWKĄ

MARIA SOLIŃSKA, HUBERT HYZOPSKI

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Policzki wołowe

- ⊙ 0,6 kg policzków wołowych (2 sztuki)
- ⊙ 0,02 kg mąki pszennej
- ⊙ 0,05 l oleju rzepakowego
- ⊙ 0,15 kg cebuli
- ⊙ 0,1 kg pora
- ⊙ 3 ząbki czosnku galicyjskiego
- ⊙ 0,2 kg marchwi
- ⊙ 0,1 kg selera
- ⊙ 4 szt. owocu jałowca
- ⊙ 0,02 kg grzybów suszonych
- ⊙ 0,06 kg masła
- ⊙ 1 l wody
- ⊙ sól i pieprz do smaku

solanka:

- ⊙ 0,08 kg soli
- ⊙ 1 l wody

Pierogi z fasoli i twarogu wędzonego

- ⊙ 0,15 kg fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca
- ⊙ 0,15 kg twarogu wędzonego
- ⊙ 0,1 kg boczku wędzonego
- ⊙ 0,15 kg cebuli
- ⊙ sól i pieprz do smaku

Ciasto na pierogi:

- ⊙ 0,4 kg mąki pszennej
- ⊙ 0,36 l gorącej wody
- ⊙ 0,04 kg masła
- ⊙ sól i pieprz do smaku

Modra kapusta z malinami

- ⊙ 0,4 kg kapusty czerwonej
- ⊙ 0,08 kg miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny

- ⊙ 0,08 kg mrożonych malin
- ⊙ 0,05 l oleju
- ⊙ sok z cytryny do smaku
- ⊙ woda do duszenia
- ⊙ sól do smaku

Mus z jabłka grójeckiego

- ⊙ 0,2 kg jabłek grójeckich
- ⊙ 0,15 l trójniaka staropolskiego tradycyjnego

Karmelizowane śliwki

- ⊙ 0,1 kg śliwek węgierek
- ⊙ 0,03 kg cukru

Blanszowana brukselka

- ⊙ 0,08 kg brukselki
- ⊙ sól
- ⊙ woda

Wykorzystane produkty:

- * Jabłka grójeckie (ChOG)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Twaróg wędzony (ChOG)
- * Trójniak staropolski tradycyjny (GTS)



Wykonanie

Policzki wołowe

Policzki wołowe oczyścić i moczyć w solance przez ok. 12 godzin. Policzki osuszyć, oprószyć mąką i obsmażyć dokładnie z każdej strony na złoty kolor. Rozdrobnione warzywa podsmażyć na patelni i przełożyć wraz z mięsem do garnka. Uzupełnić wodą tak, żeby przykryć zawartość garnka, dodać przyprawy a następnie dusić do miękkości ok. 2,5-3 godziny (1 godz. w szybkowarze). Pod koniec duszenia dodać namoczone suszone grzyby. Mięso wyjąć i zabezpieczyć przed ostygnięciem, sos przecedzić i zagęścić zimnym masłem.

Pierogi z fasoli i twarogu wędzonego

Fasolę moczyć przez 10-12 godzin, następnie ugotować do miękkości. Boczek i cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni. Ugotowaną fasolę i twaróg wędzony zmielić w maszynce. Całość wymieszać z boczkiem i cebulą oraz przyprawami. Do przesianej mąki dodać sól, wlać gorącą wodę z rozpuszczonym masłem i zarobić ciasto żyzką. Zagniatać ciasto przez około 6 minut aż będzie gładkie i miękkie. Ciasto zawinąć w folię i odstawić na ok. pół godziny. Ciasto rozwałkować na cienki placek (około 2 mm) i wyciąć koła. Nakładać nadzienie i zlepiać pierogi. Ugotować w osolonej wodzie.

Modra kapusta z malinami

Kapustę pokroić w cienkie strużki. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić kapustę, posolić i smażyć chwilę, aż zacznie wilgotnieć. Zalać wodą i dusić, aż kapusta zmięknie. Skropić sosem z cytryny i dobrze wymieszać. Pośodzić obficie miodem i dodać mrożone maliny. Dusić i mieszać, aż maliny się rozpadną i nadadzą smak kapuście.

Mus z jabłka grójeckiego

Jabłka obrać, drobno pokroić, włożyć do garnka i zalać trójniakiem. Całość gotować do momentu, aż jabłka będą się rozpadać. Zmiksować na purée.

Karmelizowane śliwki

Śliwki umyć, usunąć pestki i podzielić na pół. Śliwki wrzucić na patelnię i smażyć przez ok. 3 minuty. Dodać cukier, wymieszać i ogrzewać do skarmelizowania cukru przewracając śliwki na drugą stronę.

Blanszowana brukselka

Brukselkę umyć, obrać na pojedyncze liście i wrzucić do gotującej, osolonej wody. Gotować przez ok. 30 sekund i przełożyć do zimnej wody aby zatrzymać proces gotowania. Odsączyć i osuszyć z wody.



Rolada z ciasta piwnego

Z FARSZEM Z BOROWIKA
I WIELKOPOLSKIEGO SERA SMAŻONEGO

MAŁGORZATA KUBSIK, ALICJA ROBAK

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych

im. Fryderyka Chopina w Żychlinie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Ciasto piwne

- ◉ 450 g mąki pszennej
- ◉ 250 g masła strzałkowskiego
- ◉ 125 ml piwa ciemnego regionalnego
- ◉ czosnek suszony do smaku

Farsz

- ◉ 800 g mrożonych borowików
- ◉ 200 g wielkopolskiego sera smażonego
- ◉ 2 cebule szalotki
- ◉ 30 g masła
- ◉ sól, pieprz

Mozaika z dyni

- ◉ 200 g dyni (wstażki)
- ◉ 500 ml hyčki (soku z czarnego bzu)
- ◉ sok z 1 cytryny
- ◉ kilka ziaren pieprzu

Mech jadalny

- ◉ 2 jajka
- ◉ 50 g mąki pszennej
- ◉ 60 g cukru
- ◉ 55 g masła strzałkowskiego
- ◉ 1 pęczek szczypiorku
- ◉ 1 pęczek koperku
- ◉ garść świeżego szpinaku
- ◉ 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej
- ◉ szczypta soli

Ziemia jałowcowa

- ◉ 30 g orzechów laskowych
- ◉ 1 łyżka miodu drahimskiego
- ◉ 1 łyżeczka masła strzałkowskiego
- ◉ 4 ziarna jałowca
- ◉ sól

Karmelizowana, marynowana

czerwona cebula

- ◉ 2 czerwone cebule
- ◉ 125 ml octu
- ◉ 125 g cukru
- ◉ 1 łyżeczka miodu drahimskiego
- ◉ 5 goździków

Sos piwny

- ◉ 250 ml ciemnego piwa regionalnego
- ◉ 100 g suszonych gruszek
- ◉ 1 łyżeczka masła strzałkowskiego
- ◉ 500 ml wody
- ◉ 3 goździki
- ◉ 2 łyżki miodu drahimskiego
- ◉ sól

Smażone podgrzybki

- ◉ 12 małych podgrzybków
- ◉ 2 łyżki masła
- ◉ 1 ząbek czosnku galicyjskiego
- ◉ tymianek świeży
- ◉ sól, pieprz

Wykorzystane produkty:

- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Jabłka łuckie (ChOG)
- * Wiśnia nadwiślańska (ChNP)
- * Bryndza podhalańska (ChNP)
- * Fasola „Piękny Jas” z Doliny Dunajca (ChNP)



Wykonanie

Ciasto

Do przesianej mąki dodać masło, połączyć. Wlać piwo, doprawić czosnkiem, zagnieść ciasto i rozwałkować.

Farsz

Cebulę pokroić, zeszklić na maśle. Dodać borowiki, podsmażać, doprawić solą i pieprzem. Ostudzić farsz.

Rolada

Na rozwałkowane ciasto wyłożyć farsz, posypać startym serem smażonym. Zawinąć w roladę, posmarować jajkiem. Piec w 200°C na złoty kolor.

Mozaika z dyni

Dynię pokroić w cienkie wstążki. Zalać hyćką, zagotować, zakwasić sokiem z cytryny, dodać pieprz. Marynować minimum 1 godzinę.

Mech jadalny

Jajka ubić z cukrem i solą. Dodać mąkę, rozpuszczone masło i sodę. Zmiksować ze szczypiorkiem, koperkiem i szpinakiem, przetrzeć przez sito. Masę przelać do syfonu, nałożyć do kubeczków papierowych. Piec w mikrofalówce przez 1 minutę.

Ziemia jałowcowa

Orzechy posiekać i wymieszać z miodem, masłem i jałowcem. Podprażyć na suchej patelni, posolić.

Karmelizowana cebula

Przygotować marynatę z octu, cukru i goździków, zagotować. Dodać cebulę w plastrach, gotować kilka minut, ostudzić. Odcedzoną cebulę podsmażyć z miodem, karmelizować.

Sos piwny

Z suszonych gruszek, wody i przypraw przygotować wywar. Na patelni skarmelizować miód, dodać piwo i wywar. Zredukować, doprawić solą, na końcu dodać masło.

Smażone podgrzybki

Grzyby oczyścić, podsmażyć na maśle. Dodać czosnek i tymianek, doprawić solą i pieprzem.

Podanie

Na talerzu ułożyć kawałek rolady z ciasta piwnego. Obok podać mozaikę z dyni, porcję „mchu jadalnego” i ziemię jałowcową. Całość uzupełnić karmelizowaną czerwoną cebulą, smażonymi podgrzybami oraz sosem piwnym.



Lubelski zestaw pierogowy

JULIA NOWOTCZYŃSKA,
ALEKSANDRA KOGUT

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Józefa Piłsudskiego w Okszwie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 12 g oleju rzepakowego
- ok. 160 g wody
- szczypta soli

Nadzienie z kaszy gryczanej, twarogu wędzonego, czosnku (1 porcja)

- 40 g kaszy gryczanej prażonej
- 20 g cebuli
- 60 g twarogu wędzonego
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego
- świeży koperek 1 gałązka
- sól, pieprz czarny do smaku

Nadzienie z ziemniaków, kielbasy (1 porcja)

- 200 g ziemniaków
- 1 cebula średniej wielkości
- 100 g kielbasy myśliwskiej
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego
- sól, pieprz czarny, majeranek
- olej rydzowy, olej rzepakowy - do smaku

Nadzienie z fasoli „Piękny Jaś” 1 porcja

- pół szklanki moczonej fasoli białej „Piękny Jaś”
- 1 ziemniak mały
- 1 cebula średniej wielkości
- 1 ząbek czosnku
- stonina mały kawałek - skwarki
- olej rydzowy, olej rzepakowy - do smaku
- sól, pieprz ziółowy, majeranek, szczypiorek

Dekoracja:

- kilka plastrów z boczku, szczypiorek, pomidorki koktajlowe

Wykonanie

Przygotowanie nadzień do pierogów:

Przeprowadzenie obróbki wstępnej warzyw: ziemniaków, cebuli, czosnku. Obróbka cieplna: gotowanie ziemniaków z dodatkiem soli, kaszy gryczanej i fasoli białej (wcześniej wymoczonej). Rozdrobnienie cebuli i podsmażenie na oleju rzepakowym. Rozdrobnienie czosnku przez praskę. Po obróbce cieplnej, rozdrobnienie ziemniaków przez praskę. Podsmażenie na oleju rzepakowym rozdrobnioną kielbasę. Ostudzenie kaszy gryczanej, fasoli białej. Rozdrobnienie fasoli białej. Obróbka cieplna, smażenie ziemniaków. Rozdrobnienie stoniny; krojenie w kostkę oraz obróbka cieplna: smażenie.

Połączenie składników nadzienia 1: smażone ziemniaki z podsmażoną kielbasą, podsmażoną cebulą, rozdrobnionym czosnkiem, przyprawami oraz olejem rydzowym.

Połączenie składników nadzienia 2: Ugotowana kasza, twaróg wędzony, podsmażona cebula, rozdrobniony koperek, czosnek, przyprawy.

Połączenie składników nadzienia 3: ugotowana i rozdrobniona fasola biała, ugotowane i rozdrobnione ziemniaki, podsmażona kielbasa, podsmażona cebula, skwarki, rozdrobniony czosnek, olej rydzowy, przyprawy.

Przygotowanie ciasta pierogowego:

Połączenie składników ciasta pierogowego, mąka, ciepła woda, olej, sól. Dokładne wyrobienie ciasta, formowanie. Obróbka cieplna gotowanie we wrzącej wodzie.

Wykorzystane produkty:

- * Twaróg wędzony (GTS)
- * Kielbasa myśliwska staropolska (GTS)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)
- * Czosnek galicyjski (CHOG)



Wielkopolski ślimak myśliwski

NA MUSIE WIŚNIOWO-ŻURAWINOWYM Z NUTĄ
ROZMARYNU I TRAWY CYTRYNOWEJ PODANY
Z MARYNOWANĄ PAPRYCZKĄ RYDZOWĄ

OLEKSANDR TKACHENKO

Centrum Kształcenia Zawodowego Nr 1 Warszawa

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Ślimak

- ciasto francuskie 0,375 kg
- kielbasa myśliwska staropolska 0,15 kg
- wielkopolski ser smażony 0,15 kg
- ser topiony gouda 0,1 kg
- 1 gałązka rozmarynu
- czosnek galicyjski 4 ząbki
- sól, pieprz do smaku
- sezam czarny do dekoracji
- żółtko 0,02 kg
- mleko 0,08 kg

Mus wiśniowo - żurawinowy

- świeża żurawina 0,3 kg
- wiśnia nadwiślanka 0,3 kg
- miód drahimski do smaku
- gałązka rozmarynu 1 szt.
- trawa cytrynowa 1 żdźbło

“Papryczka rydzowa”

- papryka czerwona 0,05 kg
- papryka zielona 0,05 kg
- papryka żółta 0,05 kg
- olej rydzowy tradycyjny 0,05 kg
- ocet jabłkowy 0,05 kg
- natka pietruszki 0,5 pęczka
- sól, pieprz, cukier

Chipsy szpinakowe

- świeży szpinaku baby 0,03 kg
- olej roślinny 0,2 kg

Dekoracja

- czarny sezam

Wykonanie

Ślimak:

Przygotować farsz do ślimaka: zmielić kielbasę, czosnek i oba sery, dodać posiekane igiełki rozmarynu i doprawić do smaku. Ciasto francuskie rozwałkować bardzo cienko, wyciąć 4 prostokąty, posmarować farszem, uformować 4 ślimaki. Ślimaki posmarować żółtkiem wymieszanym z mlekiem i posypać sezamem. Piec na złoty kolor.

Mus wiśniowo – żurawinowy

Dusić żurawinę z wiśniami, trawą cytrynową i gałązką rozmarynu ok. 20 min. Wyjąć gałązkę rozmarynu i trawę cytrynową. Wiśnie z żurawiną przetrzeć przez sito, aby powstał mus. Doprawić miodem do smaku.

“Papryczka rydzowa”

Przygotować marynatę: wymieszać olej rydzowy z octem i przyprawami. Rozdrobnić papryki techniką julienne. Zamarynować na 30 min. Pozostałą marynatę zblendować z natką pietruszki i pozostawić do dekoracji.

Chipsy szpinakowe

Liście szpinaku zblanszować, a następnie smażyć w głębokim oleju 2-3 s. Odsączyć z tłuszczu.

Podanie

Na musie wiśniowo-żurawinowym ułożyć ślimaka, obok położyć porcję marynowanej papryczki. Ozdobić chipsami ze szpinaku i marynatą pietruszkową. Ułożyć wzorek z czarnego sezamu.

Wykorzystane produkty:

- * Wielkopolski ser smażony (ChOG)
- * Kielbasa myśliwska staropolska (GTS)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)
- * Miód drahimski (ChOG)
- * Wiśnia nadwiślanka (CHNP)



Polędwiczki wieprzowe na ognistym puree z dyni

/ FONDANT ZIEMNIACZANY
/ SZYDŁOWSKI SOSIK

ALEKSANDER FERENS

Centrum Kształcenia Zawodowego Nr 1 Warszawa

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Polędwiczki

- 1,2 kg polędwiczki wieprzowej
- 1½ łyżeczki wędzonej papryki
- 1½ łyżeczki suszonego lubczyku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1½ łyżeczki suszonych pomidorów
- ½ łyżeczki oregano
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki suszonej natki pietruszki
- 2-3 ząbki czosnku galicyjskiego
- 4-5 łyżek oleju rzepakowego
- sól, pieprz

Posypka do polędwiczek

- kielbasa jałowcowa staropolska 0,100 kg
- chleb prądnicki 0,100g
- czosnek galicyjski 3 ząbki

Szczypiorkowy olej rydzowy

- olej rydzowy tradycyjny 80 ml,
- szczypiorek 0,04kg

Fondant ziemniaczany

- ziemniaki 0, 8kg/ 4 szt.
- olej 50 ml
- masło 0,060 kg
- czosnek galicyjski 1 ząbek
- tymianek świeży

Pure z dyni

- 0,030kg korzenia imbiru
- 0,12 kg cebuli
- 0,6 kg obranej dyni
- 0,015 kg łyżka masła
- sól, pieprz do smaku
- ostra papryka do smaku

Sosik z suszonej śliwki szydtowskiej

- 0,200 kg szydtowskiej śliwki
- ok. 0,300 kg ciepłego bulionu lub wody
- 2 łyżki Polska Wódka
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego przeciśnięty przez praskę
- sól i pieprz do smaku

Wykorzystane produkty:

- * Śliwka szydtowska (ChOG)
- * Chleb prądnicki (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Polska Wódka (OG)
- * Kielbasa jałowcowa staropolska (GTS)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)

przepisy



Wykonanie

Polędwiczki

Polędwiczki dokładnie oczyścić z błonek i żyłek. Przygotuj marynatę - wszystkie zioła i przyprawy wymieszaj z 3-4 łyżkami oleju, aż powstanie dość gęsta pasta. Włóż mięso do marynaty i wstaw do marynowania w lodówce na min. 1½ godziny. Wyjmij polędwiczki z lodówki na ok. ½ godziny przed pieczeniem. Nastaw piekarnik na 200 stopni (góra-dół). Na patelni żeliwnej rozgrzej 1 łyżkę oleju. Przetóż polędwiczki i obsmaż je z każdej strony. Wstaw do rozgrzanego piekarnika i piecz przez 20 minut (aż polędwiczka osiągnie temperaturę 64°C). Wyjmij z piekarnika i pozostaw na 2-3 minuty. Pokrój na plastry.

Sosik z suszonej śliwki szydlowskiej

Do rondla z grubym dnem wkładamy śliwki, zalewamy bulionem lub wodą i odstawiamy na 2 godziny. Dodajemy ocet, alkohol, tymianek, czosnek, przykrywamy i gotujemy na małym ogniu przez 20 minut. Miksujemy, doprawiamy solą i pieprzem, jeśli sos jest za gęsty dodajemy trochę wody, jeśli za rzadki podgrzewamy mieszając, żeby się zredukował.

Ogniste puree z dyni

W rondelku rozpuszczamy masło i wrzucamy cebulę pokrojoną w kostkę. Gdy cebula nam się zeszkli dodajemy obraną i pokrojoną w kostkę dynię. Przyprawiamy solą, pieprzem i ostrą papryką oraz obranym i startym imbirem. Dynię dusimy do miękkości. Jeżeli jest potrzeba to troszkę podlewamy dynię wodą żeby nam się nie przypaliła. Gotową dynię blendujemy na gładką masę.

Szczypiorkowy olej rydzowy

szczypior posiekać, dodać olej rydzowy tradycyjny, zblendować.

Fondant ziemniaczany

Ziemniaki obrać, odciąć końcówki, a pozostałą część przeciąć na połowę. Obsmażyć na oleju z 2 stron, doprawić solą i pieprzem. Zlać olej, dodać masło, czosnek, tymianek, zasmażyć przez chwilę i podlać rosół. Dusić pod przykryciem do miękkości.

Posypka do polędwiczek

Kiełbasę jałowcową staropolską pokroić w kostkę i włożyć do pieca na 10 min w 200°C. Chleb wysuszyć w piekarniku z posiekanym czosnkiem. Na koniec wszystko zblendować.



Szalony gołąbek z kabanosów, otulony w liście winogron

PODANY NA PUREE FASOLOWYM, Z KLUSECZKAMI
DYNIOWYMI NA AROMATYCZNYM PESTO. ZUPA
DYNIOWA OKRUSZONA WĘDZONYM TWAROGIEM
W BUŁECZCE DYNIOWEJ Z GRZANKĄ
I CHRUSTEM Z KIEŁBASY LISIECKIEJ

MARTA ŚPIEWAK, MARIA KURYLUK

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Samostrzelu

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Klusieczki dyniowe

- 600 g puree z dyni Hokkaido
- 400 g puree z ziemniaków (ok. 3 średniej wielkości ziemniaki przecięnięte przez praskę do ziemniaków)
- 1 łyżeczka soli, plus 1 łyżeczka do gotowania klusek
- szczypta pieprzu
- 1 jajko
- 2-2,5 szklanki mąki.
- pestki dyni 20 sztuk

Pesto

- natka pietruszki 1 pęczek
- szpinak 100gr.
- 3 główki czosnku
- sól, pieprz do smaku
- 3 łyżki prażonych nasion słonecznika
- 100 ml oliwy z oliwek

Puree z fasoli

- 1 opakowanie ugotowanej fasoli Piękny Jaś lub 2 puszki,
- sól, pieprz,
- szczypta rozmarynu,
- 10 g masła 82%
- 4 łyżki oliwy oliwy
- 1 główka czosnku

Gołąbki

- kabanosy staropolskie 1 opakowanie
- 4 łyżki oleju,
- 1 mała cebulka
- pieruszką3 gałązki
- 2-3 łyżki ryżu
- Sól, pieprz do smaku
- woda do blanszowania liści
- 7 liści winogron

Zupa krem z dyni

- 500 g mięszu dyni Hokkaido
- 150g marchewki
- 250 g ziemniaków
- 2 główki czosnku galicyjskiego
- 1 mała cebula
- 30 g masła 82%
- 1 puszka mleczka kokosowego 400 g
- ½- 1 szklanki bulionu
- pieprz, sól do smaku
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka imbiru suszonego
- 1/3 łyżeczki kardamonu

Bułki dyniowe

- 360 g puree z dyni Hokkaido
- 900 g mąki pszennej
- 360 ml mleka
- 2 jajka
- 80 g roztopionego masła 82%
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka soli
- 14 g drożdży w proszku

Bagieta z chrustem kielbasy Lisieckiej

- 1 bagietka czosnkowa
- kielbasa Lisiecka 12 plasterków,
- masło 82% 100 gr
- czosnek galicyjski 2 główki,
- pieprz, sól do smaku

Dodatkowo do dekoracji:

- jabłko grójeckie 1 szt.
- natka pietruszki 1 pęczek,
- mąka pszena 20 g
- woda 90ml, olej 45 ml
- barwnik czerwony
- marchewka 15 szt. małych
- masło 82% 50 g
- cukier 1 łyżeczka



Wykorzystane produkty:

- * Kabanosy staropolskie (GTS)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Twaróg wędzony (GTS)
- * Jabłko grójeckie (ChOG)
- * Fasola „Piękny Jas” z Doliny Dunajca (ChNP)

Wykonanie

Kluseczki dyniowe

Do dużej miski dodaj puree z dyni oraz ziemniaków, jajko, sól i pieprz. Wszystko wymieszaj razem za pomocą łyżki lub drewnianej łyżki, dodaj mąkę w 3 partiach a następnie krótko wyrabiaj rękami, aby uzyskać gładkie ciasto. Nie należy mieszać zbyt długo, ponieważ ciasto zacznie mieć luźną konsystencję, a dosypywanie mąki, uczyni je twardymi. Ciasto pokrój na 4 kawałki. Z każdego kawałku utocz waleczek grubości palca. Pokrój go na odcinki długości małe kawałeczki, Z każdego nich uformuj kulkę a następnie nożem wykonaj ślady dyni. W dużym garnku zagotuj wodę z 1 łyżeczką soli. Doprowadź do wrzenia. Następnie dodawaj po kilka klusek, starając się nie przepełnić garnka, bo wtedy będą się sklejać. Gotuj około 5 minut, do chwili gdy kluski wypłyną na powierzchnię. Ugotowane kluski wyjmij z wrzątku łyżką cedzakową. Osusz z nadmiaru wody, Na środku każdej klusieczki dodaj pestkę dyni. Wszystkie składniki pesto umieścić w blenderze, zmiksować

Puree z fasoli:

Na małej patelni rozgrzej oliwę, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, rozmaryn. Chwilę podsmaż ok. 1-2 minuty, następnie dodaj fasolę, w przypadku fasoli z puszk wcześniej należy odsączyć. Wszystko przetrzej do kielicha i zmiksuj. Dopraw pieprzem i solą

Gołąbki

Kabanosy należy zmielić w maszynce do mielenia mięsa, Cebulkę pokroić w drobną kostkę, pietruszkę posiekać, odstawić. Olej rozgrzać na średniej mocy palnika, dodać pokrojoną cebulkę, podsmażyć ok. 2-3 minuty. Następnie dodać kabanosy uprzednio zmielone i ryż, podsmażyć około 2-3 minuty. Na koniec dodać posiekaną pietruszkę, patelnię odstawić z palnika. W średniej wielkości garnku zagotować wodę z 1/2 łyżeczki soli. Liście winogron blanszujemy, i suszymy z nadmiaru wody. Powstały płyn zostawiamy. Na każdego liścia (błyszczącą stroną do dołu) kładziemy porcję farszu i zwiijamy nadając kształt gołąbka. Mały garnek wykładamy pozostałymi liśćmi, następnie wkładamy ciasno gołąbki i zalewany pozostawionym od blanszowania liści płynem. Gotujemy na małym ogniu około 10 minut.

Zupa krem z dyni

Cebulkę pokroić w kostkę, czosnek wycisnąć przez praskę odstawić. Marchewkę obrać, pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce (duże oczka)

W średniej wielkości garnku roztopić masło, następnie dodać pokrojoną cebulę i czosnek, zeszklić, następnie dodać dynię, marchew i ziemniaki. Smażyć przez około 5 minut. Po tym czasie dodać kurkumę, imbir, bulion, 1/2 mleka kokosowego, wszystko gotować na średniej mocy palnika około 10 minut. Po tym czasie zestawić garnek z palnika, dodać pozostałe mleko kokosowe, wszystko zmiksować, zagotować i na koniec doprawić kardamonem, pieprzem i solą do smaku. Podać w butelczce dyniowej, oprószyć twarogiem wędzonym, i imbirem.

Butki dyniowe

Przygotuj mąkę, sól, cukier drożdże, wszystko przetrzej do miski robota kuchennego, następnie dodaj puree, mleko, jajko i roztopione masło. Wyrabiaj na średniej mocy aż powstanie gładka, jednolita masa. Z wyrobionego ciasta uformuj kulę i włóż do miski wysmarowanej olejem. Wyrobione ciasto odstaw pod przykryciem do wyrastania na ok. 1 godzinę. Powinno podwoić swoją objętość. Po upływie czasu podziel ciasto na 4/6 części, z każdej uformuj kulę. Każdej kuli za pomocą sznureczka nadaj kształt dyni. Sznurek wiążemy luźno, tak, aby dzielił kulę na 8 równych części i następnie odstawiamy układamy na blaszce piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i na 20 minut. Buteczki trochę urosną. Po tym czasie buteczki wkładamy do piekarnika w temperaturze 180 stopni w funkcji góra- dół. pieczemy 15-20 minut, do momentu gdy zaczną nabierać złotego koloru.

Bagieta z chrustem kielbasy Lisieckiej

Czosnek przecisnąć przez praskę, połączyć z miękkim masłem, doprawić pieprzem i solą. Bagietkę pokroić na mniejsze kawałki, każdy posmarować przygotowanym masłem a następnie utożyć na blaszce z piekarnika, wyłożonej papierem do pieczenia, zapiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni ok. 15 minut. W tym czasie na rozgrzanej patelni utożyć plasterki i smażyć z każdej strony aż powstaną chrust. Podać na upieczonej bagietce jako dodatek do zupy z dyni.

Podanie:

Na dużym talerzu nakładamy puree z fasoli, na górę gołąbka, obok nakładamy Pesto i kluski dyniowe, danie dekorujemy karmelizowaną marchewką i pietruszką. Z buteczki dyniowej odcinamy górną część wydrążamy ciasto, napełniamy kremem z dyni i dekorujemy. Podajemy z grzanką z chrustem z kielbasy Lisieckiej.



Roladki ze schabu

**Z OSCYPKIEM I ŻURAWINĄ, KLUSKI
ZIEMNIACZANO – DYNIOWE, SOS MIODOWO –
MUSZTARDOWY**

OLIWIA KOŚCIELAK, OLIWIA MATYSEK

Zespół Szkół Centrum Kształcenia rolniczego im. W. Witosa
w Boninie: Bonin1-2 76-009 Bonin

Przewidywany czas wykonania dania:

120

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 0,2 kg schabu surowego bez kości,
- ⊙ 0,05 kg ser oscypek,
- ⊙ 0,05 kg żurawina cała lub konfitura,
- ⊙ 0,014 kg sos sojowy,
- ⊙ 0,004 kg pieprz czarny,
- ⊙ 0,004 kg rozmaryn,
- ⊙ 0,003 kg sól stołowa,
- ⊙ 0,125 kg dynia gotowana,
- ⊙ 0,05 kg jajka kurze,
- ⊙ 0,080 kg mąka pszenna 500,
- ⊙ 0,01 kg olej rzepakowy,
- ⊙ 0,125 kg ziemniaki gotowane,
- ⊙ 0,015 kg musztarda miodowa,
- ⊙ 0,015 kg miód spadziowy z Beskidu Wyspowego,
- ⊙ 0,001 kg masło,
- ⊙ 0,125 kg wywar warzywny.

Wykonanie

Schab oczyścić z błon. Następnie rozbić płasko, do środka dodać oscypek. Roladki zawinąć i obwiązać nicią wędliniarską. Przyprawić solą, pieprzem, rozmarynem oraz sosem sojowym (Mięso lepiej smakuje, kiedy wcześniej zostanie zamarynowane). Piec w naczyniu żaroodpornym przez 30-40 min w rozgrzanym piekarniku do 190°C. Po tym czasie wyporcjować i udekorować.

Kluski ziemniaczano- dyniowe: przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków. Ziemniaki ugotować. Przecisnąć przez praskę. Dodać zmiarkowaną, ugotowaną dynię. Dodać jajko, mąkę pszenną i sól. Wszystko zagnieść. Uformować okrągłe kluski z dziurką i włożyć do osolonej wody z olejem. Po wypłynięciu gotować 2-3 min sprawdzając miękkość. Wyłożyć, wy porcjować i udekorować. Podawać polane sosem miodowo-musztardowym.

Roladki ułożyć obok, pokrojone na plastry o grubości 2 cm.

Sos miodowo-musztardowy: W garnku roztopić masło, poczekać aż się rozgrzeje. Dodać mąkę, sporządzić zasmażkę 1 stopnia. Zalać bulionem i energicznie mieszać aż zgęstnieje. Dodać musztardę, miód i przyprawy.

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP)



Sernik z Oscypka

Z GALARETKĄ MIĘSNĄ

OLIWIA SZEWCZYK

Zespół Szkół Nr 2 im. Wojciecha Korfanteo
w Jastrzębiu-Zdroju

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (1 porcja)

- ◉ 0.100 kg piersi z kurczaka
- ◉ 0.085kg oscypka
- ◉ 0.100kg twarogu
- ◉ 1 jajko
- ◉ 0.010kg śmietany 18%
- ◉ 0.010kg miodu
- ◉ 0.010kg mąki ziemniaczanej
- ◉ 0.100 kg wiśni nadwiślanki
- ◉ 0.100kg oleju
- ◉ 0.050 kg agar
- ◉ 0.020 kg jadalnego złota
- ◉ 0.100 kg mąki pszennej

Wykonanie

Wiśnie podsmażyć z piersią z kurczaka. Z reszty wiśni sporządzić sok i zagotować razem z agarem, sporządzić kawior. Z mąki, wody i części oleju sporządzić tiul.

Z oscypka, twarogu, jajka, śmietany, miodu i mąki ziemniaczanej sporządzić masę serową. Wstawić do piekarnika na 50 minut do 180oC. Wszystko wyłożyć na talerz

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Wiśnia nadwiślanka (ChNP)



Oscypek z kruszonką

Z PISTACJI I SORBETEM Z BORÓWEK

**JULIA BRODACKA,
PAULINA BRODACKA**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Władysława Stanisława Reymonta
w Sokołowie Podlaskim

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ◉ oscypek 70 g,
- ◉ biała czekolada 140 g,
- ◉ śmietanka 30% 400 g,
- ◉ żelatyna 12 g,
- ◉ mąka 200 g,
- ◉ cukier 100 g,
- ◉ masło 100 g,
- ◉ pistacje 400 g,
- ◉ borówki 500 g,
- ◉ miód drahimski 2 łyżki,
- ◉ cytryna 1szt,
- ◉ mięta kilka listków

Wykonanie

W średniej wielkości rondelku podgrzać śmietankę i dodać grubo starty oscypek. Potączyć z czekoladą i gotować całość przez 10 minut. Pod koniec gotowania rozpuścić żelatynę i dokładnie wymieszać całość. Przebrać do formy. Wystudzić. Odstawić na co najmniej 20 min do lodówki.

Z pistacji, mąki i masła przygotować kruszonkę. Wyrobione ciasto rozdrobnić i piec w temp. 140°C przez 25 minut, następnie odstawić ciasto do wystygnięcia. Borówki zblendować razem z miodem, łyżeczką soku z cytryny i kilkoma listkami mięty. Przebrać do form i włożyć do zamrażarki.

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Miód drahimski (ChOG)



Biała kielbasa w rozgrzewającej chrzanowej zalewie

Z DODATKIEM PURÉE Z BIAŁEJ FASOLI
Z NUTKĄ ŚLIWKI SZYDŁOWSKIEJ

AGATA BORCZYŃSKA, OLIWIA RUD

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im Jadwigi Dziubińskiej w Gołdówce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Puree z białej fasoli

- ⊙ 400 g drobnej fasoli Piękny Jaś
- ⊙ 80 g śliwki szydłowskiej
- ⊙ 100 g płatków migdałowych
- ⊙ 2 łyżki oliwy
- ⊙ 2 łyżki soku z cytryny
- ⊙ 1-2 łyżki białego wytrawnego wina
- ⊙ 2 łyżki usiekanego koperku
- ⊙ sól
- ⊙ pieprz

Biała kielbasa w rozgrzewającej chrzanowej zalewie

- ⊙ 3 parzone białe kielbasy
- ⊙ 500 g wędzonego boczek
- ⊙ 3 cebule
- ⊙ ½ l żuru (zakwasu) w butelce
- ⊙ 150 g chrzanu
- ⊙ 3 ząbki czosnku
- ⊙ sól świeżo mielona
- ⊙ pieprz biały mielony
- ⊙ 3-4 łyżki śmietany 18%
- ⊙ 4 jajka ugotowane na twardo
- ⊙ 3-4 liście laurowe
- ⊙ 30 ml oleju rzepakowego
- ⊙ 250 g ziemniaków
- ⊙ 6 g suszonego majeranku
- ⊙ świeży majeranek do dekoracji

Wykorzystane produkty:

- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Śliwka szydłowska (ChOG)

Wykonanie

Puree z białej fasoli:

Umytą fasolę zalać niewielką ilością przegotowanej wody, zostawić na kilka godzin, po czym ugotować do miękkości, pod koniec posolić, odparować, zmiksować na gładką jednolitą masę. Śliwki zalać winem, zostawić na kilkanaście minut. Płatki migdałowe usiekać, wymieszać z fasolą. W rondlu rozgrzać olej, włożyć fasolę z migdałami, dodać śliwki z winem, sok z cytryny, dokładnie wymieszać, podgrzewać na niewielkim ogniu ok. 10 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem posypać koperkiem.

Biała kielbasa w rozgrzewającej chrzanowej zalewie:

Pokrojony w plastry boczek, 2 rozgniecione ząbki czosnku, 3-4 liście laurowe i majeranek suszony (3 g) wrzucić do garnka z 2 litrami wody. Gotować. Białą kielbasę naciąć z obu stron w poprzek. 1 ząbek czosnku drobno posiekać. 1 cebulę pokroić na grube kawałki. Na dno naczynia żaroodpornego wlać trochę oleju rzepakowego (10 ml), na cebulę położyć białą kielbasę i czosnek, całość polać olejem rzepakowym (10 ml). Naczynie z kielbasą włożyć do nagrzanego piekarnika na 15-20 minut. 2 cebule (odkroić najpierw 2 większe kawałki, odstawić) pokroić w drobną kostkę. Pozostawione 2 większe kawałki cebuli opalić nad gazem (lub palić na patelni). Opalone kawałki cebuli przełożyć do gotującego się wywaru z boczkiem i gotować mniej więcej 5 minut. Następnie wyjąć ugotowany boczek z garnka, do garnka wrzucić ziemniaki. Ugotowany boczek pokroić w drobną kostkę. Na patelni smażyć cebulę pokrojoną w kosteczkę, dodać majeranek, następnie boczek. Smażyć. Po 5 minutach gotowania wyjąć z wywaru opaloną cebulę. Cały czas mieszać boczek i cebulę na patelni. Następnie cebulę i boczek z patelni przełożyć do wywaru. Z 4 jajek ugotowanych na twardo wyciągnąć żółtka (białka odłożyć na bok) i przełożyć je do miski. Do żółtek dodać kilka łyżek wywaru, rozgnieść je. Do rozartych żółtek dodać 3-4 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany 18%. Mieszać. Białka drobno posiekać. Za pomocą łyżki przelać ponownie niewielką ilość wywaru do żółtek (w celu ogrzania żółtek), następnie ogrzać już masę żółtkową przelać do wywaru. Mieszać. Do zalewy dodać pokrojone białka. Na samym końcu dodać chrzan i przemieszać. Wyjąć kielbasę z piekarnika, przełożyć do zalewy doprawić solą i mielonym białym pieprzem. Zagotować. Kielbasę podawać w zalewie z dodatkiem puree.



Bułka po Śląsku

OLIWIA KORFEL, JULIA OBLAK

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. 1000-lecia Państwa Polskiego w Nakle Śląskim

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

bułki 4 szt

- mąka pszenna 250 g
- cukier 15 g, sól 30g;
- 1 jajko
- czarnuszka 30 g
- mleko 150 ml
- 1 żółtko
- drożdże świeże 12 g
- masło 25 g

sos duński:

- jogurt grecki 50 g;
- majonez 30 g; sól 5 g;
- cebula biała ½; pieprz 5 g;
- przyprawa curry 15 g;
- pikle 4 szt.;
- koperek 15 g

kotlety 4 szt

- krupniok śląski 510 g
- majeranek 30 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- sól 5 g

dodatki:

- sałata mastowa 4 liście;
- oscypek 1 szt
- czerwona cebula 1 szt;
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego 15 g;
- jabłko tążkie 2 szt;

Wykonanie

Bułki

Mąkę przesiej do dużej miski, dodaj sól i wymieszaj. Drożdże pokrusz do osobnej miski, dodaj łyżeczkę cukru i dokładnie rozetrzyj, podgrzej mleko i wlej je do drożdży następnie odstaw do wyrośnięcia na około 10 minut. Po wyrośnięciu rozczyn przelać go do miski z mąką, wymieszać i wyrabiać przez 10 minut aż ciasto będzie elastyczne, następnie dodać do niego ostudzone, roztopione masło i wyrabiać około 5 minut. Odstaw ciasto do wyrośnięcia na około 40 minut. W międzyczasie nagrzej piekarnik do 210°C. Po wyrośnięciu uformuj kulki na płaskiej blaszce i odtóż do wyrośnięcia na około 20 minut. Gdy bułki wyrosną posmaruj je roztrzepanym żółtkiem z mlekiem, a następnie posyp czarnuszką i wstaw do piekarnika na 15 minut.

Sos duński

Białą cebulę i pikle pokrój w bardzo drobną kostkę. Posiekaj drobno koperek. Dodaj majonez, jogurt, curry, sól, pieprz i miód. Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw do lodówki na 20 min.

Kotlety z krupnioka i dodatki

Krupnioki przełóż do miski, rozdrobnij, dodaj majeranek i sól. Uformuj kotlety do burgerów i smaż przez 3 minuty z każdej strony. Na osobnej patelni zeszklij krążki czerwonej cebuli oraz pokrojone w plasterki jabłko z dodatkiem miodu. oscypek pokrój w plastry i podsmaż.

Sposób podania

Bułkę przekrój na pół, posmaruj sosem. Na dolną część bułki potóż sałatę, kotleta, plastry cebuli, jabłka i sera to wszystko nakryj górną częścią bułki. całego burgera przełóż na talerz wbijając patyczek mocujący.

Wykorzystane produkty:

- * Krupniok Śląski (ChOG)
- * Oscypek (ChNP)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Jabłka tążkie (ChOG)
- * Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP)



Kaczka symfonia w śliwkowych tonach

Z AKSAMITNYM PURÉE Z FASOLI,
PURPUROWYM AKCENTEM BURAKA,
PIKANTNĄ NUTĄ BRYNDZY
I SŁODKIM POCAŁUNKIEM MIODU

KAZIMIERZ KACZKA

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Jana Pawła II w Brzostku

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Kaczka

- 1 piersi z kaczki

Marynata

- 1 łyżeczka rozmarynu
- 1 łyżeczka podkarpackiego miodu spadziowego
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 1 łyżka oleju

Puree z grochu

- 0.05kg suchej fasoli wrzawskiej
- 0.06 l mleka
- 2 łyżki oliwy
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Carpaccio z buraka

- 1 mały burak
- ocet balsamiczny

- bryndza
- orzechy włoskie

Sos śliwkowy:

- 2 suszone śliwki
- 2 łyżki wody
- 0,5 goździka
- Szczypta cynamonu
- 1/4 łyżeczki octu winnego
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Dodatkowo:

- rukola
- koperek

Wykorzystane produkty:

- * Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
- * Bryndza podhalańska (ChNP)
- * Fasola wrzawska (ChNP)
- * Suska sechłofska (ChOG)

Wykonanie

Marynowanie kaczki

Piersz z kaczki natrzeć przygotowaną marynatą i pozostawić w chłodnym miejscu na minimum 12 godzin.

Przygotowanie piersi

Osuszoną pierś z kaczki umieścić na zimnej patelni, skórą do dołu. Smażyć na wolnym ogniu, aż skóra stanie się złocista i chrupiąca (około 5-7 minut). Delikatnie obrócić i smażyć jeszcze 2-3 minuty. Przenieść pierś do nagrzanego piekarnika do 180°C, aby dopiec do ulubionego stopnia wysmażenia.

Puree z fasoli

Namoczoną fasolę ugotować do miękkości z odrobiną mleka, a następnie zblendować z pozostałymi składnikami na gładkie purée.

Carpaccio z buraka

Upieczonego buraka pokroić w cienkie plastry i skropić octem balsamicznym, oprószyć bryndzą i orzechami włoskimi.

Sos śliwkowy

Suszone śliwki najpierw podsmażyć, a następnie ugotować w wodzie z przyprawami, zblendować, doprawić octem winnym.

Podanie

Na talerzu ułożyć pierś z kaczki, purée z fasoli, carpaccio z buraka oraz sos śliwkowy. Dodać rukolę i koperek.



Połędwiczki wieprzowe z oscypkiem

I SOSEM Z MIODU SPADZIOWEGO
I PIECZONYMI WARZYWAMI

**MARIUSZ WICIK,
DOMINIKA KOZŁOWSKA**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- 500 g polędwicy wieprzowej.
- 150 g oscypka
- 3 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego
- 200 g marchewek
- 1 cukinia
- 1 czerwona cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 3 gałązki rozmarynu, sól, pieprz do smaku sok z cytryny

**Marynata do polędwiczek, którą
przygotowujemy wcześniej marynując
i nacierając polędwiczki.
Następnie zostawiamy je na około 30 minut.**

- 3 łyżki oleju z oliwy
- 2 łyżki ciemnego sosu sojowego
- 1 łyżka miodu podkarpackiego spadziowego
- 1,5 łyżeczki tymianku
- 2 ząbki czosnku
- Szczypta ostrej papryki

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)

Wykonanie

Polędwiczkę – oczyszczamy z błon, nacieramy marynatą i odstawiamy na około 30 minut.

Następnie obsmażamy z każdej strony polędwiczkę z odrobiną oliwy na złoty kolor.

Kroimy polędwiczkę na 4 równe kawałki i odkładamy na talerz.

Sos z miodu spadziowego- na tej samej patelni, w której smażyły się polędwiczki rozpuszczamy 2 łyżki masła. Dodajemy miód spadziowy i sok z cytryny, mieszamy aż składniki się połączą. Dodajemy rozgnieciony czosnek i Gałązkę rozmarynu, gotujemy na małym ogniu przez 2-3 minuty aż smaki się połączą.

Przygotowanie warzyw-ziemniaki obieramy i kroimy w plastry, marchewki obieramy jak są małe pozostawiamy w całości – ładnie się prezentują jako dekoracja. Cukinie i cebulę kroimy w plastry, skrapiamy oliwą z oliwek poprawiamy solą o pieprzem. Pieczemy 200°C przez około 30 minut aż będą miękkie, lekko przypieczone.

Przygotowanie oscypka-oscypek kroimy w plastry, kładziemy na polędwiczkach, zapiekamy w piekarniku przez około 15 minut aż ser zacznie się topić.

Podanie-Na talerzy układamy porcje pieczonych warzyw a na nich polędwiczki z zapieczonym oscypkiem. Całość polewamy sosem z miodu spadziowego podkarpackiego.

Dekorujemy świeżymi ziołami np. rozmaryn, tymianek.

Podanie oscypka z polędwiczką i pieczonymi warzywami oraz miodem spadziowym nadaje danie rustykalny charakter, który podkreśla tradycyjny smak polskich produktów.



Polędwiczka wieprzowa sous-vide

POD KRUSZONKĄ PODANA Z BLINAMI
ZIEMNIACZANO-SEROWYMI I SOSEM
Z BRYNDZY PODHALAŃSKIEJ W ASYŚCIE PUREE
Z FASOLI I GALARETKI ARONIOWEJ

KAMIŁA MAKOWIEC,
JULIAN KUDŁAWIEC

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bystrej

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Polędwiczki wieprzowe

- polędwiczka wieprzowa 0,6 kg
- marynata:
- oliwa z oliwek 0,05 kg
- czosnek 0,02 kg
- musztarda 0,02 kg
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- sól i pieprz do smaku

Kruszonka

- bułka tarta 0,05 kg
- masło 0,05 kg
- kilka gałązek posiekanej natki pietruszki
- 2 jajka ugotowane na twardo (0,1 kg)
- kielbasa lisiecka 0,04 kg
- sól, pieprz czarny mielony

Sos z bryndzy

- śmietana 0,1 kg
- bryndza 0,05 kg
- majonez 0,02 kg
- ziemniak 0,05 kg do dekoracji na chips
- olej rzepakowy 0,2 kg

Bliny ziemniaczano- serowe

- ziemniaki 0,2 kg
- oscypek 0,1 kg
- białko 0,035 kg
- mleko 0,06 kg
- mąka pszenna 0,08 kg
- margaryna 0,03 kg
- olej 0,2 kg
- drożdże 0,02 kg
- sól, pieprz czarny, gałka muszkatołowa do smaku

Puree z fasoli

- fasola wrzawska 0,1 kg
- cebula 0,05 kg
- czosnek 0,06 kg
- sok z cytryny 0,02 kg
- oliwa z oliwek 0,04 kg
- jogurt naturalny 0,01 kg
- sól do smaku

Galaretka z aronii

- aronia 0,05 kg
- gruszka 0,05 kg
- jabłko łąckie 0,05 kg
- cukier 0,04 kg
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego 0,01 kg
- woda 0,04 kg

Wykorzystane produkty:

- * Bryndza podhalańska (ChNP)
- * Oscypek (ChNP)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Kielbasa lisiecka (ChOG)
- * Jabłka łąckie (ChOG)
- * Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP)



Wykonanie

Polędwiczka sous vide z kruszonką

Sporządź marynatę: do miski dodaj musztardę, przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę z oliwek, rozmaryn, sól, pieprz. Całość dokładnie wymieszaj, polędwiczkę umyj i oczyść z błon. Pokrój na plastry i zanurz w marynacie, odstaw na kilka godzin w lodówce. Zamarynowane polędwiczki zapakuj próżniowo i gotuj metodą sous vide w temp. 59°C przez 80 min. w tym czasie przygotuj kruszonkę. Bułkę tartą dokładnie połącz z masłem, pietruszką, posiekanym jajkiem oraz pokrojoną w drobną kostkę kiełbasą lisiecką, z powstałej masy uformuj walek i odstaw do lodówki. Mięso wyjmij z marynaty, obsmaż na patelni na złoty kolor, a następnie przełóż na blachę rozłóż kruszonkę i piec 15 minut w temperaturze 180°C.

Bliny ziemniaczano - serowe

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Ziemniaki i oścypki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i dodaj do startych ziemniaków i sera. Do masy dodaj: mąkę pszenną, upłynnioną margarynę, ubitą pianę z białka i wymieszaj. Dopraw do smaku. Wyrobione ciasto pozostaw do wyrośnięcia. Uformuj porównywalnej wielkości okrągłe bliny i smaź na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

Sos z bryndzy

Przygotuj sos: w czaszy blendera umieść śmietanę, majonez i bryndzę. Ubijaj do jednolitej masy.

Puree z fasoli

Namoczoną wcześniej fasolę ugotuj do miękkości w nieosolonej wodzie i obierz ze skórki. Piekarnik rozgrzej do

180°C. Z główki czosnku odetnij końcówki, nieco posól i polej oliwą z oliwek. Zawień w folię. Czosnek wstaw do piekarnika. Piec 15-20 minut, aż do miękkości czosnku. Wyjmij z piekarnika, rozwiń i nieco ostudzić. W rondelku lub na patelni rozgrzej oliwę, dodaj cebulę i trochę posól. Duś do złocistości stale mieszając. W czaszy blendera umieść fasolę, cebulę, sól do smaku i wyciśnięty z łupinek ząbki pieczonego czosnku. Wszystko razem zmiel do jednolitej masy. Blenduj długo, aż masa zamieni się w gładkie puree. Dodaj jogurt, sok z cytryny i ponownie zblenduj.

Galaretka z aronii

Aronię rozmroź, zalej gorącą wodą. Z wody i cukru przygotuj syrop cukrowy. Dodaj pokrojone jabłka i gruszki. Smaż na niewielkim ogniu. Do zeszkłonych owoców dodaj aronię i smaź do momentu aż jabłka i gruszki utworzą z aronią czerwoną galaretkę.

Chips z ziemniaka

Ziemniaka poddaj obróbce wstępnej. Pokrój na cienkie plasterki, smaź na głębokim oleju, odsącz z nadmiaru tłuszczu i posól.

Ekspedycja:

Na talerz wyłóż bliny ziemniaczano-serowe. Na blinach ułóż polędwiczkę wieprzową pod kruszonką i sos z bryndzy. Sos udekoruj chipsem z ziemniaka. Obok wyciśnij przez rękaw cukierniczy puree z fasoli. Z tył polędwiczki wyłóż galaretkę z aronii. Udekoruj potówką ugotowanego jajka, lawendą i kielkami rzodkiewki.



Pierogi z bryndzą i śliwką

**MACIEJ MUŻA,
FRANCESCO GHIDOLI**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia
Rolniczego w Dobrocinie

Przewidywany czas wykonania
dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- mąka pszenna 2 szkl.
- puree z dyni 100g
- woda letnia 150 ml.
- jajko 1 szt.
- szczypta soli
- bryndza 500g
- śliwka suszona - 20szt.
- miód 2-3 łyżki
- orzechy włoskie 150g
- sól do smaku
- cukier 100g
- śmietanka 30% - 100 ml.
- masło - 30g
- sól ½ łyżeczki

Wykonanie

Sporządzić farsz do pierogów, śliwkę pokroić w kostkę, bryndzę rozgnieść widelcem, dodać do niego śliwkę, dodać łyżeczkę miodu, sól do smaku, łyżkę mleka i posiekane orzechy włoskie.

Ciasto pierogowe rozwałkować, wykrawać z niego małe kóteczone. Do kóteczonek dodać farsz i uformować. Pierogi gotować od wrzącej, osolonej wody, 3-4 minuty od wypłynięcia.

Do rondelka wsyp cukier, równomiernie rozpraszając go po całej powierzchni grzania. Cukier powinien utworzyć możliwie cienką warstwę.

Rondel z cukrem podgrzewaj bez mieszania na małym ogniu, aż się rozpuści i zrobi się brązowy. Do roztopionego cukru dodaj śmietankę, a następnie zagotuj do uzyskania półpłynnego karmelu. Na koniec do zawartości rondla dodaj masło i sól. Mieszaj wszystkie składniki przez 1-2 minuty, aż masło się rozpuści i cała masa dokładnie się połączy. Następnie odstaw do przestygnięcia

Wykorzystane produkty:

- * Bryndza Podhalańska (CHNP)
- * Śliwka sztydłowska (ChOG)
- * Miód z Sejneńszczyzny / Łódzkiej (ChNP)



Połędwiczka w sosie śliwkowym

NA PUREE Z FASOLI PIĘKNY JAŚ

**JULIA GŁOWACKA,
ANNA BURNIEWICZ**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia
Rolniczego w Janowie

Przewidywany czas wykonania
dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- polędwiczka wieprzowa 200 g
- ½ łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- świeży rozmaryn
- oregano
- masło 100 g
- fasola Piękny Jaś 200g
- 1 chałka suszona
- suszona śliwka sztydłowska 50 g
- laska cynamonu 1 szt.
- kilka goździków
- pęczek natki pietruszki
- cebulka 1 szt.
- mąka tortowa 2 łyżki
- olej słonecznikowy 50 mililitrów
- 15 g sera korycińskiego swojskiego

Wykonanie

Połędwiczkę oczyścimy, przyprawiamy solą i pieprzem, zamykamy w worku próżniowym i gotujemy w temp. 65°C przez 30 minut. Po tym czasie polędwiczkę obtaczamy w posypce z chałki i natki pietruszki i obsmażamy na maśle z czosnkiem. Przygotowanie puree z fasoli Piękny Jaś: fasolę moczymy przez całą noc, następnego dnia gotujemy do miękkości z masłem, odcędzamy, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem i miksujemy na puree dodając powoli wywar z fasoli.

W garnku podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebulkę, dodajemy kawałek cynamonu i goździki, wszystko razem podlewamy szklanką wody. W odrębnym naczyniu przygotowujemy sos według receptury: pół szklanki wywaru z gotowanej fasoli Jaś, 2 łyżki mąki, 15g sera korycińskiego swojskiego, sól i pieprz do smaku. Całość gotujemy około 5 minut aż sos delikatnie zgęstnieje. Wyjmujemy cynamon i goździki dodajemy pokrojoną w paseczki śliwkę i gotujemy jeszcze przez 5 minut. Na koniec wszystko miksujemy blenderem na gładki sos.

Wykorzystane produkty:

- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Śliwka sztydłowska (ChOG)
- * Ser koryciński swojski (ChOG)



Pierogi pieczone

Z KAPUSTA, GRZYBAMI I SEREM WĘDZONYM
ORAZ SOSEM ŚLIWKOWYM

**EWA SZWEDZIUŁ,
OLIWIA WIEWIÓRA**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bożkowie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Farsz na pierogi

- ⦿ kapusta kiszona 0,2 kg
- ⦿ oscypek 0,05 kg
- ⦿ cebula 0,10 kg
- ⦿ czosnek 0,01 kg
- ⦿ grzyby suszone 0,30 kg
- ⦿ kielbasa myśliwska staropolska 0,10 kg
- ⦿ pietruszka zielona 0,01 kg
- ⦿ koperek pół pęczka 0,01 kg
- ⦿ sól, pieprz, papryka słodka – do smaku
- ⦿ olej rydzowy tradycyjny 0,015 kg

Ciasto na pierogi

- ⦿ mąka 0,30 kg
- ⦿ masło 0,10 kg
- ⦿ śmietana 0,08 kg
- ⦿ jajka 0,1 kg

Sos śliwkowy

- ⦿ pomidor 0,15 kg
- ⦿ śliwki suszone 0,05 kg
- ⦿ czosnek 0,01 kg
- ⦿ cebula czerwona 0,05 kg
- ⦿ brązowy cukier 0,02 kg
- ⦿ miód 0,02 kg
- ⦿ sos sojowy 0,02 kg
- ⦿ pieprz cayen 0,005 kg
- ⦿ powidła śliwkowe 0,06 kg
- ⦿ sól do smaku

Wykonanie

Przepis na ciasto

Do przesianej mąki dodajemy posiekane schłodzone masło, wbijamy jajka oraz dodajemy śmietane, wszystko dokładnie zagniatamy aż ciasto stanie się jednolite. Dzielimy na 4 równe części i chłodzimy

Przepis na farsz

Kapustę kiszoną gotujemy do miękkości. W międzyczasie podsmażamy 1 ząbek czosnku i cebulę na patelni. Moczymy i gotujemy grzyby. Oscypek ścieramy na tarce na drobnych oczkach. Kielbasę kroimy w dobrą kostkę i smażymy na oleju. Kapustę siekamy, grzyby kroimy w drobną kostkę. Pietruszkę i koperek drobno siekamy. Kapustę, grzyby, oscypek, kielbasę, cebulę i zioła dajemy do jednej miski. Doprawiamy do smaku solą pieprzem, olejem rydzowym i papryką słodką.

Przepis na sos śliwkowy

Pomidora sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy na ćwiartki. Śliwki kroimy na drobne kawałki. W rondlu rozpuszczamy masło i dodajemy posiekany czosnek oraz cebulę. Podsmażamy i dodajemy pomidory i śliwki. Doprawiamy a następnie blendujemy wszystko na gładką masę. Następnie dodajemy miód, sos sojowy oraz powidła i dokładnie mieszamy do połączenia składników.

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Miód kurpiowski (ChOG)
- * Śliwka sztyftowska (ChOG)
- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG)
- * Kielbasa myśliwska staropolska (GTS)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)



Karp pieczony

W SOSIE MIODOWO- MUSZTARDOWYM

ALEKSANDRA SITARZ,
KATARZYNA SOKÓŁ

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Nowosielskach ul. Heleny Gnięwosz

Przewidywany czas wykonania dania:

90
minut

Składniki (4 porcje)

Karp:

- ⦿ płat karpia zatorskiego – 0,60 kg
- ⦿ 1,5 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego
- ⦿ 1 łyżka musztardy, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz

Ziemniaki z oscypkiem

- ⦿ 4 średnie ziemniaki,
- ⦿ 0,10 kg oscypka,
- ⦿ 1 ząbek czosnku,
- ⦿ 4 łyżki masła, sól

Surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem:

- ⦿ 300 g kiszonej kapusty,
- ⦿ 1 jabłko,
- ⦿ 1 średnia marchewka,
- ⦿ 4 łyżki oleju rydzowego tradycyjnego,
- ⦿ 1 łyżka posiekanej natki pietruszki,
- ⦿ sól,
- ⦿ pieprz

Surówka z buraków:

- ⦿ 2 ugotowane buraki,
- ⦿ 1 jabłko łąckie,
- ⦿ ½ cebuli,
- ⦿ sól,
- ⦿ pieprz

Surówka z marchewki i jabłka łąckiego

- ⦿ 2 marchewki,
- ⦿ 1 duże jabłko,
- ⦿ 1 łyżka kwaśnej śmietany

Wykorzystane produkty:

- * Karp zatorski (ChNP)
- * Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
- * Oscypek (ChNP)
- * Jabłka łąckie (ChOG)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Wykonanie

Karp pieczony w sosie miodowo- musztardowym

Przygotować sos: wymieszać miód z musztardą i rozgniecionym ząbkem czosnku. Oczyszczony karpia posypać solą, przełożyć do naczynia żaroodpornego i połączyć przygotowanym sosem. Piec około 20 minut w temperaturze ok. 200°C.

Ziemniaki z oscypkiem

Ziemniaki dokładnie wyszorować. Gotować około 15 minut w osolonej wodzie. Odcedzić. Ziemniaki ponacinać. Ułożyć na blasze do pieczenia. Rozgnieciony czosnek wymieszać z masłem. Nałożyć na każdego ziemniaka. Piec ok. 25-30 minut w 200°C. Przed końcem pieczenia wyciągnąć z piekarnika i posypać startym oscypkiem. Zapiekać jeszcze kilka minut.

Surówka z kiszonej kapusty

Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku i pokroić na mniejsze kawałki. Dodać startą marchewkę i jabłko. Dodać olej rydzowy i posiekaną natkę pietruszki. Przyprawić solą i pieprzem.

Surówka z buraków.

Gotowane ziemniaki zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Obrane jabłko zetrzeć na tarce. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

Surówka z marchewki i jabłka

Marchewkę i jabłko zetrzeć na tarce na średnich oczkach. Dodać śmietanę i wymieszać



"Dama w opałach"

**JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA PODAWANA
Z PODPRAŻANĄ KASZĄ BULGUR I WARZYWAMI
ORAZ PALUSZKAMI PANIEROWANEGO OSCYPKA,
PODSMAŻANĄ KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ
I KETCHUPU ZE ŚLIWKI SZYDŁOWSKIEJ
I MIODU DRAHIMSKIEGO**

**JULIA SMUKAŁA,
DOMINIK MAŃKOWSKI**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Stanisława Staszica w Swarzędzie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ◉ jagnięcina podhalańska – udziec lub stek 300 g
- ◉ miód drahimski 40 g
- ◉ śliwka szydłowska 300 g
- ◉ ser koryciński swojski 250 g
- ◉ czosnek galicyjski 3 ząbki (2 mięso i 1 ketchup)
- ◉ kiełbasa krakowska sucha staropolska
- ◉ marchew 150 g
- ◉ bakłażan 150 g
- ◉ passata pomidorowa 150 g
- ◉ morela suszona 6 sztuk
- ◉ kasza bulgur 200 g
- ◉ cytryna 1 sztuka – skórka
- ◉ olej rzepakowy 400 g
- ◉ jajka 3 szt.
- ◉ bułka tarta 100 g
- ◉ mąka pszenna 150 g
- ◉ papryczka chili 1 sztuka
- ◉ cukier 60 g
- ◉ cynamon 1 g
- ◉ natka pietruszki 20 g
- ◉ cebula 100 g
- ◉ pomidory 200 g
- ◉ ocet winny 15 g
- ◉ masto 30 g
- ◉ oliwa z oliwek 50 g (20 g ketchup i 30 sos do mięsa)
- ◉ sól do smaku
- ◉ pieprz do smaku

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Miód drahimski (ChOG)
- * Śliwka szydłowska (ChOG)
- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS)

Wykonanie

Śliwki, cebulę, czosnek, pomidory i papryczki poddać obróbce wstępnej. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek zmiażdżyć i posiekać. Ze śliwek wyjąć pestki i pokroić na ćwiartki.

Z papryki usunąć gniazda nasienne i pokroić w paski. Pomidory pokroić w ćwiartki. Zeszklić na maśle i oliwie cebulę i czosnek, następnie dodać śliwki, pomidory i paprykę, doprowadzić do wrzenia, dusić przez 30 minut często mieszając. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji, zblendować sos. Dodać sól, pieprz, cukier, ocet i cynamon do smaku. Redukować do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mięso i czosnek poddać obróbce wstępnej. Mięso umyć, osuszyć i włożyć do miski. Dodać posiekany ząbek czosnku, sól i pieprz, zalać 4 łyżkami oleju i odstawić do lodówki na pół godziny. Po tym czasie wyjąć mięso z marynaty i smażyć na patelni grillowej, po chwili dodając do niego marchew i bakłażan pokrojone w plastry, podsmażyć, następnie deglasować maśłem mięso z obu stron i przełożyć do garnka, dodać passatę, pokrojone w paski suszone morele. Dusić około 25 minut na małym ogniu do miękkości mięsa.

Kaszę przepłukać na sicie, podprażyć na maśle z dodatkiem świeżo startej skórki z cytryny, zalać 200 g wody, miarowo, gotować do formy sypek (około 10 minut), pod koniec dodając soli do smaku

Jajka i mąkę poddać obróbce wstępnej. Jajka wybić, rozbełtać, doprawić solą i pieprzem. Ser pokroić w słupki 8x2 cm. Każdy kawałek obtoczyć w mące pszennej, potem w rozmąconym jajku, na koniec w bułce tartej. Czynność powtórzyć – uzyskać podwójny panierunek. Paluszki serowe smażyć na głębokim rozgrzanym oleju, dwie minuty każdy po kilka sztuk jednocześnie. Odsączyć z tłuszczu po usmażeniu.

Na rozgrzanym oleju podsmażyć do zarumienienia pokrojoną w paski kiełbasę.

Mięso z warzywami podawać na kaszy z sosem i posypane posiekaną natką pietruszki podsmażonymi pasieczkami kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej, natomiast paluszki serowe z ketchupem ze śliwki.

przepisy



Jesienna Symfonia Smaków

**JAKUB JASIŃSKI,
MIKOŁAJ MIERZEJEWSKI**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Szkoły Podchorążych Piechoty w Komorowie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Pierś z gęsi:

- pierś – 0,15 kg

Farsz do roladki:

- czosnek galicyjski 1 ząbek,
- natka pietruszki 0,005kg,
- ser oscypek lub redykołka 0,015kg,
- sól, pieprz

Chips z kielbasy myśliwskiej – 0,005kg

Glazura z wiśni:

- wiśnia nadwiślańska 0,05kg,
- miód spadziowy 0,015kg,
- wino białe 40ml,
- sól do smaku

Mus z kapusty czerwonej, jabłek i powideł śliwkowych:

- kapusta czerwona 0,08kg,
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty 0,02kg,
- jabłka tążkie 0,02kg,
- sól do smaku,
- mąka ziemniaczana 0,005kg;

Kulka z pęczaku:

- kasza pęczak 0,02kg,
- ser koryciński 0,01kg,
- jajko 1 szt.
- bułka tarta 0,015kg,
- sól, pieprz do smaku,
- olej 1,5 l

Puree ziemniaczane :

- ziemniaki 0,06kg,
- sól,
- masło 0,01kg,
- śmietana 30% 0,01kg

Jabłka glazurowane w miodzie spadziowym:

- jabłko 0,015kg,
- miód spadziowy 0,005kg,
- masło 0,005kg

Dekoracja

- świeży majeranek/ tymianek, świeże listy buraka i oliwa ziołowa

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana
- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)
- * Ser koryciński swojski (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Kielbasa myśliwska staropolska (GTS)
- * Jabłka tążkie (ChOG)
- * Redykołka / oscypek (ChNP)



Wykonanie

Pierś z gęsi

Obróbka wstępnej piersi, tzn. umyć, oczyścić, optukać, odzielić, mięso od skóry i rozbić na bardzo cienko, przyprawić solą i pieprzem. Następnie należy sporządzić farsz do roladki tj. obrać i przecisnąć przez praskę czosnek, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach ser osypek lub redykotka, posiekać wcześniej umytą natkę pietruszki.

Na rozbitą pierś nałożyć farsz i ściśniętą zwinąć w folię spożywczą, następnie parować w piecu ok. 30 min w temp. 99 °C.

Po parowaniu wyjąć pierś, rozwinąć z folii, glazurować w wiśni i zapiec w piekarniku jeszcze ok 8-10 min w temp. 200 °C;

Glazura wiśniowa

Wiśnie, miód, sól gotować do uzyskania konsystencji żelu, a następnie zblenderować. Dodać wino i zredukować do odparowania alkoholu.

Mus z kapusty czerwonej z jabłkami i powidłami śliwkowymi:

Obróbka wstępna kapusty i jabłek(umyć, obrać i rozdrobnić). W garnku z niewielką ilością wody gotować rozdrobnione surowce, dodać powidła śliwkowe, doprawić solą, całość bardzo dokładnie zblenderować na gładki mus, na koniec lekko zagęścić zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody.

Kulka z pęczaku:

Ugotować kaszę pęczak do miękkości w osolonej wodzie, zetrzeć na tarce ser koryciński.

W misce połączyć kaszę i ser, dodać wcześniej zdezynfekowane i po sprawdzonej świeżości jajko, bułkę tartą, sól i pieprz- całość wyrobić na jednolitą masę, uformować kulki i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju. Po usmażeniu odsączyć kulki na ręczniku papierowym;

Puree ziemniaczane

Gotować obrane wcześniej ziemniaki w osolonej wrzącej wodzie, odparować i dodać masło, śmietanę, całość połączyć i utrzeć do odpowiedniej konsystencji puree;

Glazurowane jabłka

Wydrążyć kulki z umytych jabłek łąckich, zamoczyć je w wodzie z sokiem z cytryny, przed podaniem zeszklić je na maśle z dodatkiem miodu;

Chips z kielbasy myśliwskiej:

Pokroić pod skosem cienkie plastry kielbasy i na niewielkiej ilości oleju usmażyć na chrupiące chipsy, osuszyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym;

Ziołowa oliwa

50 ml oliwy np. z pestek winogron, szpinak świeży 1 op, rozdrobnić w termomixie, podgrzewając do temp. ok 50 °C.

Ekspedycja

Na puree ziemniaczanym i musie z kapusty ułożyć roladkę z piersi gęsi, obok wyeksponować kulkę z pęczaku i sera, na niej ułożyć chips z kielbasy myśliwskiej, obok glazurowane jabłka i całość dopełnić świeżymi ziołami i ziołową oliwą.



Szaszłyk z połówki wieprzowej

**Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ, KLUSKI DYNIOWE, PUREE
Z FASOLI, CHIPS SEROWY, KARMELIZOWANA
MARCHEW**

**ZUZANNA KUCHARSKA,
KAROLINA WEGNER-MICHALAK**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Sypniewie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ok. 0,75kg połówki wieprzowej
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 12 suszonych śliwek
- gałązka rozmarynu lub 1 łyżeczka suszonego
- 1 łyżeczka musztardy
- sól
- pieprz
- papryka słodka

Puree z fasoli

- fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca
- 2 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki soli

Kluski z dyni

- 700 g ugotowanych ziemniaków
- 400 g puree z dyni Hohhaido
- 1 szklanka mąki pszennej np. tortowej - 160 g
- 1 małe jajko - około 50 g po rozbiciu
- przyprawy: po pół płaskiej łyżeczki soli i kurkumy

Karmelizowana marchew

- 1 opakowanie małych marchewek
- 1 łyżka masta
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- pieprz

Chips serowy

- 20g tartej mozzarelli
- 10g tartego cheddara
- 10g tartej goudy
- 10g tartego parmezanu
- Przyprawy do chipsów (opcjonalnie)
- 5g sezamu
- szczypta ziół prowansalskich
- odrobina soli
- szczypta papryki (słodkiej lub wędzonej)
- do dekoracji buraki i kiełki rzodkiewki

Wykorzystane produkty:

- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- * Śliwka sztydłowska (ChOG)



Wykonanie

Szaszłyk z polędwicy

Mięso umyć, osuszyć, oczyścić, rozdrobnić w paski zamarynować. Nałożyć naprzemiennie na patyczki do szaszłyków ze śliwką, obsmażyć i przełożyć do air fryera.

Puree z fasoli

Fasolę namoczyć, ugotować w wodzie w której się moczyła, odsączyć, czosnek podsmażyć, dodać fasolę i przyprawy, zmiksować na gładką masę.

Kluski z dyni

Dynię umyć, rozdrobnić, usunąć pestki, upiec z czosnkiem, ostudzić, wyjąć miąższ. Ugotować ziemniaki, przepuścić przez praskę, dodać jajo, przyprawy, wyrobić jednolite gładkie ciasto, formować kluski, gotować we wrzącej wodzie 3 min od momentu wypłynięcia.

Karmelizowana marchew

Marchewkę lekko podgotować przez ok 5-6 minut. Odcedzić. Do mniejszego naczynia dać masło i podgrzać aby się roztopiło, dodać miód i sok z cytryny, wymieszać, gotować przez ok. 1 minutę. Do masła dodać marchewkę i wymieszać. Oprószyć lekko pieprzem.

Chips serowy

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Zetrzeć wybrane sery na tarce (duże oczka). Dodać przyprawy i dokładnie wymieszać. Powstałą mieszankę ułożyć na wyłożonej papierem blasze do pieczenia. Formować „kopczyki”, a następnie zgnieść je tak, by wysokość chipsa nie przekraczała kilku milimetrów. Posypać chipsy sezamem i wstawić do piekarnika. Piec w piekarniku do momentu, w którym sery dokładnie się wymieszają i wysuszą (ale jeszcze zanim powstałe krakersy się przypalą). Wyciągnąć blachę z piekarnika. Odsączyć każdego krakersa z tłuszczu ręcznikiem papierowym.



Gęś owsiana sous-vide

Z MUSSELINE Z ŁOSOSIA PODANA NA PUREE
Z BURAKÓW Z SOKIEM Z CZARNEGO BZU,
CONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI
I KARAMELIZOWANYMI JABŁKAMI

PRZEMYSŁAW SZULC,
JAKUB KOŁODZIEJSKI

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Studzieńcu

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Gęś

- 1 kg pierś z gęsi owsianej

Marynata:

- 0,2 l Trójniaka staropolskiego tradycyjnego
- 4 ząbki czosnku
- 0,1 l oleju
- zioła: tymianek, rozmaryn przyprawy: sól, pieprz do smaku

Musseline z łososia (mus, nadzienie):

- 0,2 kg fileta z łososia
- 0,03 l śmietanki 36%
- 1 szt jajko
- 0,02 kg masła extra
- 0,5 pęczka natki z pietruszki
- sól, pieprz do smaku

Ziemniaki confitowane:

- ok 0,7 kg ziemniaków (12 szt)
- 5 ząbków czosnku
- zioła: tymianek, rozmaryn
- przyprawy: pieprz ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, sól

Tuszczyk do confitowania:

- 3,5 l oleju rzepakowego
- 0,1 kg masła extra

Puree z buraków:

- 0,4 kg buraków ćwikłowych gotowanych
- 0,15 kg jabłka grójeckie
- 0,02 kg masła extra
- 0,025 kg chrzan tarty
- 0,08 kg serek śmietankowy
- sok z cytryny do smaku
- 0,01 l sok z czarnego bzu
- sól, pieprz do smaku

Jabłka karmelizowane:

- 0,4 kg jabłek grójeckich
- 0,03 kg miodu
- 0,015 l soku z cytryny
- 0,03 l Trójniaka staropolskiego tradycyjnego
- 0,005 kg masła
- 0,003 kg młodego jęczmienia

Szalotka blanszowana:

- 4 szt szalotki
- 0,05 l Trójniaka staropolskiego tradycyjnego
- 0,005 l soku z cytryny
- sól do smaku

Do dekoracji:

- pumpnikiel
- zioła
- sos z octu balsamicznego

Mech jadalny

- 0,15 kg jajko
- 0,07 kg białka
- 0,08 kg mąki
- 0,075 kg cukru
- 0,002 kg proszku do pieczenia
- tuszy z karmelarnicy – do uzyskania właściwego koloru

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana
- * Jabłka grójeckie (ChOG)
- * Trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Miód kurpiowski (ChOG)



Wykonanie

Pierś z gęsi naciąć od strony skóry, zamarynować.

Przygotować musseline: łośsia, jajo, śmietankę, masło – zmiksować, dodać posiekaną natkę pietruszki, przyprawić.

Zamarynowaną pierś z gęsi naciąć, uformować kieszeń, na-faszerować musseline z łośsia.

Pierś z nadzieniem zapakować próżniowo, gotować w ką-pieli wodnej 62°C - 75 minut.

Ziemniaki confitować w tłuszczu z przyprawami 90°C przez 80 minut.

Przygotować puree: składniki na puree zmiksować na gład-ka masę, przyprawić.

Obraną szalotkę przekroić wzdłuż i rozdzielić poszczegól-ne łuski formując tódeczki, zblanszować je w wodzie z Trójnia-kiem, sokiem z cytryny i solą.

Przygotować karmelizowane jabłka: w garnku rozpuścić miód, dodać sok z cytryny. Do garnka włożyć obrane, po-krojone w kostkę jabłka, skarmelizować je, dodać trójniak i masło, ogrzewać do odparowania płynu.

Zblanszowane szalotki, obtoczyć w młodym jęczmieniu.

Do przygotowanych tódeczek wyłożyć skarmelizowane jabłka. Przygotować po 2 szt na 1 porcję.

Ugotowaną pierś z kaczki wysmażyć od strony skóry do wy-topienia tłuszczu. Pokroić w plastry.

Pumpernikiel podsmażyć na tłuszczu wytopionym z gęsi, pokroić na trójkąty, wyłożyć na talerze po 3 szt. na porcję.

Przygotowanie mchu jadalnego: Składniki na mech wymie-szać, przełożyć do syfonu. Masę z syfonu umieścić w kub-kach papierowych, ogrzać w mikrofali do wyrośnięcia ciasta.

Złożenie potrawy: Na talerzu wyłożyć puree z buraka, con-fitowane ziemniaki nadziane na gałązkę tymianku, pum-pernikiel, mięso, tódeczki szalotki z jabłkami. Udekorować mchem jadalnym i kremem z octu balsamicznego.



Fasolowo-twarogowe knedle z jagnięciną

PODANE Z SOSEM Z BRYNDZY, MUSEM
Z JABŁEK, SUSZONYCH ŚLIWEK
I KARMELOWANĄ KAPUSTĄ CZERWONĄ

HANNA PIK, NADIA JACHEMCZAK
ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA
ROLNICZEGO W WIDZEWIE

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Nadzienie

- jagnięcina podhalańska (kark) - 0,5 kg
- trójniak staropolski tradycyjny - 0,1 l
- mus z jabłek - 0,03 kg
- mus ze śliwek - 0,03 kg
- cebula - 0,05 kg
- olej
- pieprz czarny świeżo mielony
- sól

Ciasto

- fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca - 0,25 kg
- ser wędzony - 0,3 kg
- mąka pszenna - 0,2 kg
- mąka ziemniaczana - 0,05 kg
- jajka - 1 szt.
- sól

Sos z bryndzy

- bryndza podhalańska - 0,2 kg
- śmietanka 30% - 0,2 l
- cukier
- składniki sosu ogrzewać, mieszając do uzyskania konsystencji sosu. Przyprawić do smaku

Mus ze śliwek

- susza sechlońska - 0,25 kg
- trójniak staropolski tradycyjny - 0,15 l
- sól

Mus z jabłek

- jabłka tące - 0,3 kg
- sól

Kapusta czerwona karmelizowana

- kapusta czerwona - 0,2 kg
- sok z cytryny
- masło - 0,02 kg
- miód kurpiowski - 0,02 kg
- sól

Jabłka pieczone

- jabłka tące
- cukier

do dekoracji

- liście mięty
- puder z liofilizowanych malin

Wykorzystane produkty:

- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Twaróg wędzony (GTS)
- * Bryndza podhalańska (ChNP)
- * Jabłka tące (ChOG)
- * Susza sechlońska (ChOG)
- * Trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- * Miód kurpiowski (ChOG)



Wykonanie

Nadzienie

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców . Mięso pokroić w grubą kostkę, zalać miodem pitnym i macerować 12 godzin. Cebule pokroić w kostkę i zrumienić. Mięso podsmażyć, wystudzone zmielić z częścią cebuli, dodać purée z jabłek i śliwek i przyprawić solą i pieprzem. Nadzienie podzielić na 20 porcji i uformować w kulki.

Ciasto

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Fasolę namoczyć w zimnej wodzie na 6 godzin, ugotować do miękkości w wodzie , której się moczyła. Wystudzoną fasolę i ser zmielić. Połączyć składniki ciasta i krótko wyrobić. Formować 20 okrągłych knedli z nadzieniem. Ugotować w osolonej wodzie.

Sos z bryndzy

Składniki sosu ogrzewać, mieszając do uzyskania konsystencji sosu. Przyprawić do smaku

Mus ze śliwek

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Śliwki namoczyć w miodzie na kilka godzin. Następnie gotować pod

przykryciem do miękkości i zmiksować. Doprawić do smaku.

Mus z jabłek

Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek i rozdrobnić na kawałki. Ugotować pod przykryciem do miękkości i zmiksować. Doprawić do smaku

Kapusta czerwona karmelizowana

Kapustę umyć, pokroić na cienkie plastry i krótko obgotować . Na koniec zakwasić. Dekoracyjnie zwinięte paski kapusty karmelizować na miodzie i maśle.

Jabłka pieczone

Jabłka umyć, pokroić w poprzeczne plastry, ułożyć na pergaminie obsypać cukrem i zapiec w piekarniku

Umyte i osuszone liście mięty krótko obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Elementy potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu



Filet z gęsi sous vide

NA BLANSZOWANYM SZPINAKU Z PUREE
FASOŁOWO – POROWYM,
SAŁATKĄ Z PIECZONEGO BURAKA I SOSEM
FIGOWYM NA BAZIE CZERWONEGO WINA

**MARTYNA JUNKIEWICZ,
GABRIELA KADŁUBOWSKA**

Zespół Szkół CKR im. W. Witosa

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⦿ filet z polskiej gęsi owsianej – 0,8 kg
- ⦿ szpinak – 0,1 kg
- ⦿ fasola wrzawska – 0,16 kg
- ⦿ twaróg wędzony – 0,1 kg
- ⦿ czosnek – 2 ząbki
- ⦿ masło – 0,05 kg
- ⦿ śmietanka 30% – 100 ml
- ⦿ burak czerwony – 0,4 kg
- ⦿ śliwka sztydłowska – 6 sztuk
- ⦿ por – 0,1 kg
- ⦿ natka pietruszki – pęczek
- ⦿ figi – 6 szt.
- ⦿ cytryna – 1 szt.
- ⦿ olej – 200 ml
- ⦿ wino czerwone – 400 ml
- ⦿ miód drahimski – 4 łyżki
- ⦿ ocet balsamiczny – 40 ml
- ⦿ przyprawy: sól, pieprz, rozmaryn
- ⦿ mięta – 3 gałązki
- ⦿ orzechy włoskie – 6 szt.

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana
- * Twaróg wędzony (GTS)
- * Fasola wrzawska (ChNP)
- * Śliwka sztydłowska (ChOG)
- * Miód drahimski (ChOG)

Wykonanie

Filet z gęsi sous vide:

Pierś natrzeć solą, pieprzem i startą skórką z cytryny. Zamarynowane mięso zapakować próżniowo z gałązkami rozmarynu. Gotować metodą sous vide w temp. 65 °C przez około 80 minut. Ugotowaną pierś podsmażyć z obu stron.

Blanszowany szpinak:

Roztopić masło na patelni, dodać rozdrobniony czosnek oraz szpinak. Smażyć do momentu aż czosnek lekko się zarumieni. Przyprawić solą i pieprzem.

Puree fasolowo – porowe:

Fasolę namoczyć na noc, a następnie ugotować do miękkości. Usmażyć por na maśle. Potączyć składniki i zblendować, dodać śmietankę, sól i pieprz czarny.

Salatka z pieczonego buraka:

Buraki obtoczyć w soli, zawinąć w folię i piec w temp. 175 °C przez ok. 90 minut. Upieczone buraki obrać, pokroić w kostkę, dodać mięte, rozdrobnione orzechy włoskie i twaróg wędzony. Wymieszać z pietruszkowym dressingiem.

Dressing z pietruszki:

Natkę pietruszki blanszować, a następnie zblendować z olejem. Przecedzić przez sitko i przyprawić miodem, sosem z cytryny, solą i pieprzem.

Sos figowy:

Figi pokroić w kostkę, zalać winem, dodać miód, ocet balsamiczny i zagotować. Redukować do uzyskania konsystencji sosu. Otrzymany sos przecedzić przez sitko.

Do dekoracji: gałązki rozmarynu.

przepisy



Łódeczki drobiowe

Z OSCYPKIEM, PIECZARKAMI,
KARMELIZOWANĄ ŚLIWKĄ I POLENTĄ

JULIA JANOSIK, NADIA EKSNER

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Żarnowcu

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Łódeczki drobiowe

- filet z piersi kurczaka – 0,40 kg
- pieczarki – 0,25 kg
- oscypek – 0,18 kg
- papryka czerwona – 0,15 kg
- sól, pieprz
- olej do smażenia - 1 l
- jajko – 2 szt.
- bułka tarta – 0,25 kg
- masło klarowane – 2 łyżki

Polenta

- kaszka kukurydziana – 0,09 kg
- parmezan – 0,03 kg
- sól – ½ łyżeczki
- olej rydzowy tradycyjny – łyżka
- masło – 1 łyżeczka

Jajko poszetowe

- jajka – 4 szt.
- ocet – 2 łyżki

- sól
- kielki do dekoracji

Sos z karmelizowanej śliwki z czosnkiem galicyjskim i miodem spadziowym z Beskidu Wyspowego

- śliwka szydłowska – 0,10 kg
- cukier – 2 łyżki
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego - 1 łyżka
- ocet balsamiczny – 3 łyżki
- woda – 250 ml
- czosnek galicyjski - 1/2 ząbka

Dekoracja z papieru ryżowego

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)
- * Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP)
- * Śliwka szydłowska (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Wykonanie

Łódeczki drobiowe

Filety podzielić na 4 równe części, następnie każdą z nich rozbić tłutkiem na cienkie plastry. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Na patyk do szaszłyków nabić naprzemiennie: paprykę czerwoną pokrojoną w grubą kostkę, pieczarki podsmażone na maśle klarowanym, oscypek pokrojony w większą kostkę. Następnie na rozbitą filet nakładamy szaszłyki i formujemy roladki. Obtaczamy je w jajku i bułce tartej a następnie smażymy je w głębokim oleju.

Polenta

W większym garnku zagotować ½ litra wody. Do gotującej się wody wsypać pół łyżeczki soli a następnie ½ szklanki kaszki kukurydzianej. Mieszać aż do zagotowania i gotować na małym ogniu przez 35 minut co jakiś czas mieszając aby kaszka się nie przypaliła. Po ugotowaniu polenty dodać olej rydzowy tradycyjny, masło oraz starty na tarce parmezan. Mieszać całość do połączenia się składników.

Jajko poszetowe:

Zagotować wodę i ocet w szerokim garnku. Jajka wybić osobno na spodek i po zagotowaniu płynu gotować je w wirze wodnym pojedynczo przez 3-4 minuty.

Sos z karmelizowanej śliwki z czosnkiem galicyjskim i miodem spadziowym z Beskidu Wyspowego:

Cukier rozpuścić w rondlu. Dodać pokrojoną oraz sparzoną we wrzątku suszoną śliwkę szydłowską. Dodać ocet balsamiczny, miód a następnie szklankę wody. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu. Po ugotowaniu zblendować z dodatkiem czosnku galicyjskiego.



Schab nadziewany śliwką

FLAMBIROWANY NALEWKĄ Z MŁODYCH
PĘDÓW SOSNY / SOS Z PIECZONEGO JABŁKA
I JAGÓD / FASOLKA CHŁOPSKA / DYNIOWA
PIANKA / MARMOLADA Z CZERWONEJ
CEBULI / CHRUPĄCY BOCZEK

WIKTORIA WIŚNIEWSKA,
WIKTORIA NITKA

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Michała Drzymały w Brzostowie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Schab nadziewany śliwką flambirowany nalewką z młodych pędów sosny:

- schab b/k ze świni Złotnickiej 540 g

Marynata:

- woda 30 g
- sól 10 g
- tymianek świeży 1 gałązka
- nadzienie:
- śliwka Szydłowska 30 g
- przyprawy do smaku: tymianek świeży, sól, pieprz czarny młotkowany;

Dodatki do flambirowania:

- masło 30 g
- nalewka z pędów młodej sosny 25 g

Sos z pieczonego jabłka i jagód:

- jabłko grójeckie 250 g
- jagody w soku własnym 40 g
- cydr 80 ml
- nalewka z młodych pędów sosny 10 ml
- masło 15 g
- do smaku przyprawy: sól, pieprz czarny mielony, płatki chilli

Fasola gotowana:

- fasola sucha „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca 150 g
- wywar wołowy 600 ml
- tłuszcz z wytapiania chrupiącego boczku ok. 30 g
- czosnek 4 średniej wielkości ząbki
- przyprawy do smaku: sól, pieprz czarny mielony, papryka czerwona wędzona, kumin, płatki chilli
- do dekoracji posiekana natka pietruszki;

Dyniowa pianka:

- dynia surowa 200 g
- śmietanka 30% 150 ml

- cebula szalotka 25 g
- masło 20 g
- świeżo wyciskany sok z pomarańczy 50 ml
- mleczko kokosowe 40 ml
- sok z limonki 10 ml
- starta skórka pomarańczy 1/4 łyżeczki
- przyprawy: sól, pieprz cayenne, kurkuma, imbir, papryka ostra mielona;

Marmolada z czerwonej cebuli:

- czerwona cebula 175 g
- miód Pitny - Dwójniak staropolski tradycyjny 150 ml
- miód Drahimski gryczany 30 g
- ocet balsamiczny 25 ml
- przyprawy: sól, pieprz czarny mielony, kora cynamonu, ziele angielskie, goździki;

Chrupiący boczek:

- boczek wędzony ze świni złotnickiej 80 g

Olej koperkowy:

- olej rzepakowy 150 ml
- koperek świeży 100 g

Wykorzystane produkty:

- * Jabłko grójeckie (ChOG)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Śliwka szydlowska (ChOG)
- * Miód drahimski (ChOG)
- * Dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)



Wykonanie

Schab nadziewany śliwką flambirowany nalewką z młodych pędów sosny:

- mięso zamarynuj i odstaw do lodówki na 24 godziny,
- po 24 godzinach schab naktuj i nadziej śliwką sztydłowską, natrzyj tymiankiem i grubo mielonym pieprzem czarnym,
- ugotuj metodą sous-vide (temp. 67°C czas 55 minut),
- po gotowaniu schab osusz papierowym ręcznikiem i poddaj flambirowaniu nalewką z pędów młodej sosny;

Sos z pieczonego jabłka i jagód:

- jabłka umyć, pokroić na osiem części, natrzeć cynamonem i piec w temp. 180°C do miękkości,
- upieczone jabłka przenieść do rondelka, dodać jagody, cydr gotować,
- sos przecieramy przez sitko, ogrzewamy do momentu zredukowania sosu do odpowiedniej gęstości, na koniec dodajemy masło, przyprawiamy;

Fasola gotowana:

- suchą fasolę moczymy przez 12 godzin w wodzie w proporcji na 1 część fasoli 4 części wody, namoczoną fasolę gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczyła i bulionie wołowym,
- czosnek, kumin, paprykę wędzoną, płatki chilli i pieprz smażymy przez 1 minutę na tłuszczu z wytopionego boczku (chrupiący boczek),
- do ugotowanej fasoli dodajemy podsmażony czosnek z przyprawami, redukujemy nadmiar wody, serwujemy. Powierzchnię posypujemy posiekaną natką pietruszki;

Dyniowa pianka:

- dynię myjemy, obieramy usuwamy miąższ, kroimy w kostkę, piecemy w temp. 180°C do miękkości,
- cebulę szalotkę kroimy w drobną kostkę i szklimy na maśle,
- upieczoną dynię przekładamy do rondelka, dodajemy: śmietankę, zeszkloną cebulkę, sok z pomarańczy i limon-

ki, mleczko kokosowe i starta skórkę pomarańczową zagotowujemy,

- blendujemy, przecieramy przez sito aby uzyskać kremową strukturę, masę przelewamy do syfonu i z syfonu serwujemy na talerz;

Marmolada z czerwonej cebuli:

- Cebulę obrać i pokroić w piórka,
- Na patelni z grubym dnem rozgrzać na średnim ogniu masło,
- Wrzucić cebulę, mieszać i smażyć na dość ostrym ogniu przez około 1 minutę,
- Zmniejszyć płomień do minimum, dodać korę cynamonu, goździki, ziele angielskie i miód pitny i przez około 20-25 minut dusić pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu, po tym czasie cebula powinna być na wpół miękka,
- dodać miód gryczany, wlać ocet balsamiczny i gotować jeszcze przez około 10 minut, aż nadmiar płynu odparuje, a konfitura nabierze gęstości,
- Jeśli powstały sos odparuje zbyt szybko, a cebula nie będzie jeszcze odpowiednio miękka, można dodać 2 łyżki miodu pitnego i 2 łyżki wody i gotować kolejne 10 minut do miękkości;

Chrupiący boczek:

- boczek pokroić w drobną kostkę, smażyć na patelni do momentu, aż zrobi się chrupki, zlać wytopiony tłuszcz (tłuszcz wykorzystamy do podsmażenia dodatków przy wykonywaniu fasoli chłopskiej)
- boczek wyłożyć na papierowy ręcznik do osuszenia z tłuszczu;

Zielony olej koperkowy:

- koperek myjemy, osuszamy, siekamy
- olej podgrzewamy do temperatury 60°C wrzucamy posiekany koperek, szczyptę soli i blendujemy ok. 1,5 minuty,
- zblendowaną masę przekładamy do miski i szybko schładzamy w lodowatej kąpieli wodnej,
- olej przecedzamy przez kilkakrotnie złożoną gazę na sicie, olej jest gotowy do dekoracji talerza



Pierś z gęsi

Z MUSEM Z WĄTRÓBKĄ

MARCIN USAKIEWICZ,
OLIWIA BANASZUK

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Krzysztofa Kulka w Rudce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 4 szt. piersi z polskiej gęsi owsianej
- ⊙ 1 kg ziemniaków
- ⊙ 0,30 kg dyni
- ⊙ 1 szt. czosnku galicyjskiego
- ⊙ 150 ml oliwy z oliwek
- ⊙ 0,20 kg masła
- ⊙ 0,30 kg cebuli
- ⊙ 0,20 kg truskawki kaszubskiej
- ⊙ 0,10 kg skóry z gęsi
- ⊙ 0,10 kg wątróbki z gęsi
- ⊙ 0,10 kg sera korycińskiego swojego
- ⊙ 1 łyżeczka miodu
- ⊙ sól, pieprz czarny, rozmaryn

Wykonanie

Pierś z gęsi

1. Mięso oczyścić, włożyć do worka vacuum, dodać 1/3 smalcu, rozmaryn, sól, pieprz czarny, czosnek i miód.
2. Gotować sous vide w temperaturze 61°C przez 120 minut.
3. Następnie przed podaniem obsmażyć ze wszystkich stron na smalcu na złoty kolor.

Wykorzystane produkty:

- * Ser koryciński swójski (CHOG)
- * Polska gęś owsiana
- * Polska wódka (OG)
- * Truskawka kaszubska (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Miód z Sejneńszczyzny/todziejszczyzny (ChNP)

Ziemniaki opalane

1. Ziemniaki równej wielkości należy dokładnie wyszorować ale nie obrać.
2. Gotować do miękkości.
3. Przed podaniem opalić ziemniaki.

Puree z dyni

1. Dynię należy obrać, pokroić na mniejsze kawałki, natrzeć oliwą z oliwek i solą.
2. Następnie dodać rozmaryn i czosnek i piec w temperaturze 180°C. przez ok 30 minut. Po upieczeniu dodać masło doprawić solą do smaku i zmiksować na gładkie puree.

Mus wątróbki i truskawki

1. Wątróbkę płuczemy, oczyszczamy z błonek i kroimy na kawałki.
2. Cebule obieramy, kroimy w piórka i smażymy na oleju na dużej patelni.
3. Gdy zeszkli się i zacznie delikatnie przyrumieniać przekładamy do miseczki, a na patelnię wlewamy olej i dajemy pokrojoną wątróbkę
4. Smażymy bez pokrywy do miękkości, mieszając od czasu do czasu. Dodajemy do smaku sól i pieprz oraz truskawki i blendujemy.

Andruty ze skóry gęsi

1. Skórę z gęsi doprawić solą, pieprzem, czosnkiem smażyć w waflownicy ok 4 minuty.
2. Przed podaniem flambiować.



Noga z gęsi

W PANKO

**MARTYNA ZAWADZKA,
MAGDALENA WOROSZYŁ**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Krzysztofa Kulka w Rudce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- noga z polskiej gęsi owsianej szt. 4
- 0,20 kg smalcu
- 0,120 kg dyni
- 150 ml oliwy z oliwek
- 0,120 kg buraka
- 50 ml ocet jabłkowy
- 4 szt. ziemniaków
- 0,30 kg kurek
- 0,15 kg masła
- 1 łyżeczka miodu z Sejneńszczyzny
- sól, pieprz czarny, gałązki rozmarynu, czosnek galicyjski, kolorowy pieprz

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny (ChNP)

Wykonanie

Noga z gęsi

1. Mięso oczyścić, włożyć do worka vacuum, dodać 1/3 smalcu, rozmaryn, sól, pieprz czarny, czosnek i miód.
2. Gotować sous vide w temperaturze 61°C przez 120 minut.
3. Następnie przed podaniem obsmażyć ze wszystkich stron na smalcu na złoty kolor.

Puree z dyni

1. Dynię należy obrać, pokroić na mniejsze kawałki, natrzeć oliwą z oliwek i solą.
2. Następnie dodać rozmaryn i czosnek i piec w temperaturze 180°C. przez ok 30 minut. Po upieczeniu dodać masło doprawić solą do smaku i zmiksować na gładkie puree.

Puree buraczane

1. Buraki należy umyć, obrać pokroić na mniejsze kawałki i upiec w piekarniku w temperaturze 200°C - do miękkości. Następnie dodać sól, pieprz czarny, ocet jabłkowy

Ziemniaki szarpane i opalane

1. Ziemniaki równej wielkości należy dokładnie wyszorować ale nie obierać
2. Gotować do miękkości.
3. Przed podaniem opalić ziemniaki.

Kurki

1. Kurki oczyścić, umyć i podsmażyć na maśle razem z czosnkiem. Na koniec doprawić solą i pieprzem.



Noga z gęsi

Z ROGALEM ŚWIĘTOMARCIŃSKIM

KAMIL MIŚKIEWICZ,
MICHAŁ PÓŁTORAK

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Krzysztofa Kulka w Rudce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⦿ 4 szt. noga z polskiej gęsi owsianej
- ⦿ 0,20 kg smalcu gęsiego
- ⦿ 0,120 kg dyni
- ⦿ 150 ml oliwy z oliwek
- ⦿ 0,120 kg buraka
- ⦿ 50 ml ocet jabłkowy
- ⦿ 4 ziemniaki
- ⦿ 0,1 kg twarogu wędzonego
- ⦿ 1 pęczek natki pietruszki
- ⦿ 0,30 kg mąki pszennej
- ⦿ 0,015 kg świeżych drożdży
- ⦿ 125 ml mleka
- ⦿ 0,075 kg g masta
- ⦿ 1 łyżeczka miodu z Sejneńszczyzny
- ⦿ 2,5 łyżek cukru
- ⦿ szczypta soli
- ⦿ 1 jajko
- ⦿ do posmarowania: żółtko + 1 łyżka mleka
- ⦿ sól, pieprz czarny, gałązki rozmarynu, czosnek galicyjski, kolorowy pieprz

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Rogal świętomarciński (ChOG)
- * Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny (ChNP)



Wykonanie

Noga z gęsi

1. Mięso oczyścić, włożyć do worka vacuum, dodać 1/3 smalcu, rozmaryn, sól, pieprz czarny, czosnek i miód.
2. Gotować sous vide w temperaturze 61°C przez 120 minut.
3. Następnie przed podaniem obsmażyć ze wszystkich stron na smalcu na złoty kolor.

Puree z dyni

1. Dynię należy obrać, pokroić na mniejsze kawałki, natrzeć oliwą z oliwek i solą.
2. Następnie dodać rozmaryn i czosnek i piec w temperaturze 180°C. przez ok 30 minut. Po upieczeniu dodać masło doprawić solą do smaku i zmiksować na gładkie puree.

Puree buraczane

1. Buraki należy umyć, obrać pokroić na mniejsze kawałki i upiec w piekarniku w temperaturze 200°C- do miękkości. Następnie dodać sól, pieprz czarny, ocet jabłkowy i zmiksować na gładkie puree.

Rogale

1. Drożdże zalać, 25 ml ciepłego mleka. Dodać łyżeczkę cukru, 2 łyżki mąki pszennej i wymieszać. Odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia.

2. Do reszty ciepłego mleka dodać pokrojone w kosteczkę masło i delikatnie podgrzać (ma być lekko ciepłe).
3. Do dużej miski wsypać mąkę, dodać sól, cukier, wymieszać. Zrobić w środku wgłębienie, wlać rozczyn z drożdży i zacząć mieszać delikatnie składniki. Dodać jajka, następnie stopniowo wlewać lekko ciepłe mleko z masłem cały czas wolno mieszając łyżką.
4. Odstawić na ok. 20 minut do podrośnięcia. W międzyczasie za pomocą pędzelka posmarować wierzch rozrzuconym żółtkiem z mlekiem i posypać sezamem.
5. Piec w 180°C. przez ok. 18 minut.

Pyra z gzikiem z sera wędzonego

1. Ziemniaki równej wielkości należy dokładnie wyszorować ale nie obrać
2. Gotować do miękkości.
3. Przed podaniem opalić ziemniaki.
4. Twaróg wymieszać z drobno pokrojonymi truskawkami.
5. Doprawić do smaku.

Sos z natką pietruszki

1. Natkę pietruszki razem z olejem na maksymalnych obrotach blenduj przez ok 2 minuty.



Pierogi z puree i sosem

MARLENA WRĘBIAK

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Ciasto na pierogi

- 0,250 kg semoliny
- 0,075 l żółtka
- 1 szt jajka
- sól do smaku
- 0,005 l oliwy z oliwek

Farsz

- 0,150 kg kielbasa lisiecka
- 0,150 kg mascarpone
- sól do smaku

Puree z fasoli „Piękny Jaś”

- 0,150 kg fasola „Piękny Jaś”
- olej rydzowy do smaku
- 0,100 l śmietanka 30%
- sól do smaku
- masło do smaku

Sos

- 0,15 l maślanka
- 0,02 l olej rydzowy
- 0,03 l olej ziołowy

Pangratto

- 0,025 kg chleb żytni
- 0,005 kg czosnek galicyjski
- 0,010 kg ser koryciński

Olej ziołowy

- 2 pęczki koperku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek szczypiorku
- 0,20 l olej
- sól do smaku

Chips z boczku

- 0,050 kg boczek
- miód do smaku

Cebula pieczona

- 1 szt cebula czerwona
- olej do smaku
- sól do smaku

Dodatki

- 40 szt liście nastrucji
- 0,020 kg sera korycińskiego

Wykorzystane produkty:

- * Kielbasa lisiecka (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)
- * Ser koryciński swojski (ChOG)



Wykonanie

Ciasto na pierogi

Obróbka wstępna surowców. Składniki zagnieść ręcznie bądź w thermomixie na gładką masę. Ciasto cienko rozwałkować i wykroić kwadraty.

Farsz

Kiełbasę pokroić w małą kostkę. W misce mieszać z mascarpone, aż powstanie konsystencja wygodna do nakładania przez rękaw cukierniczy (mascarpone dodawać według uznania). Masę w razie konieczności doprawić solą. Na ciasto pierogowe wycisnąć masę, aby miała kształt niewielkiej kulki.

Pierogi

Ciasto na pierogi rozwałkować dość cienko, wykroić kwadratowy kształt. Na kwadrat wycisnąć farsz, aby miał kształt niewielkiej kulki. Trzy boki kwadratu lekko posmarować wodą, skleić pieroga, aby nie miał w środku powietrza, dwa dolne kąty złączyć ze sobą. Gotowe pierogi gotować w osolonej wodzie aż do ich wypłynięcia.

Puree z fasoli „Piękny Jaś”

Obróbka wstępna surowców. Fasolę namoczyć dzień wcześniej przez min. 8 godzin. Następnie gotować aż do będzie miękka. Fasolę zblendować na gładką masę i przetrzeć przez sito. Masę mieszać ze śmietanką na małym ogniu. Pod koniec dodać masło. Dopraw solą.

Sos

Maślanek podgrzej do temperatury nie większej niż 30°C, dodaj olej ziółowy oraz rydzowy. W razie potrzeby dopraw solą. Sos przelej do sosjerki.

Pangratto

Obróbka wstępna surowców. Chleb pokrój w bardzo drobną kostkę, czosnek przepuść przez praskę lub bardzo drobno posiekaj. Wymieszaj chleb z czosnkiem i wstaw do piekarnika na 180°C na ok. 5-10 minut, pilnując by wyszedł on chrupki, lecz nie spalony. Do ciepłej posypki dodaj ser i wymieszaj, tak aby się rozpuścił oraz potoczył ze wszystkim.

Olej ziółowy

Obróbka wstępna zieleniny. Osuszamy, drobno siekamy. Posiekaną zieleninę wrzucamy do thermomixa i blendujemy. Dolewamy olej powoli i podgrzewamy do 70°C, doprawiamy solą. Przecedzamy przez gazę lub gęste sito.

Chips z boczku

Plastry boczku rozkładamy na blaszce i pieczemy w 180-200°C aż będą lekko chrupkie. Boczek kroimy w romby i smarujemy miodem.

Cebula pieczona Obróbka wstępna surowców. Cebulę przekrój na pół, polej olejem i posyp solą. Piecz w 180°C aż zmięknie w środku.

Dodatki

Liście nastrucji posmaruj olejem ziółowym. Ser koryciński pokrój w cienkie plasterki i zwiń w małe ruloniki.



Gołąbki z karpia

MONIKA DOŁĘGOWSKA,
AMELIA SETA

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Krzysztofa Kulka w Rudce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 1,5 kg karpia
- ⊙ 1 kg ziemniaków
- ⊙ 0,60 kg kalafiora
- ⊙ 0,30 kg fasoli „Piękny Jaś”
- ⊙ 0,25 kg kapusty włoskiej
- ⊙ 0,20 kg marchewki
- ⊙ 2 opak. kielków
- ⊙ 100 ml syropu limonkowego
- ⊙ 100 ml octu cytrynowego
- ⊙ 100 ml oleju z pestek winogron
- ⊙ 0,07 kg natki pietruszki
- ⊙ 50 ml octu marchewkowego
- ⊙ 0,08 kg masła
- ⊙ 1 tyżeczka miodu
- ⊙ 0,10 kg twarogu wędzonego
- ⊙ sól, sól morską, cukier, koper

Wykorzystane produkty:

- * Karp zatorski (ChNP)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- * Twaróg wędzony (GTS)

Wykonanie

1. Rybę oczyść z błon dopraw octem cytrynowym i kielkami.
2. Przetóż do worka, zamknij próżniowo i gotuj sous-vide przez 20 minut w 45°C.
3. Olej z pestek winogron podgrzej do temperatury 40-45°C i zmiksuj na najwyższych obrotach z natką pietruszki.
4. Przecedź przez drobne sitko i schłodź lodem lub w lodówce.
5. Różyczki kalafiora pokrój na cienkie plastry, posmaruj oliwą, dopraw solą i piecz na chipsy.
6. Fasole i liście kapusty zblanszuj we wrzątku, z solą i cukrem, następnie obierz ze skórki.
7. Ziemniaki ugotuj, potem podsmaż na maśle z koprem, marchew potnij na pappardelle i karmelizuj miodem.
8. Ziemniaki i fasolę smaż razem ok. 1 minuty.
9. Rybę usmaż na maśle na złoty kolor z obu stron. Rybę połącz z twarogiem wędzonym.
10. Zawień w liście kapusty i utóż na pozostałych składnikach.
11. Udekoruj.



Roladka z kurczaka

**Z OSCYPKIEM I KONFITURĄ ŻURAWINOWĄ
NA PUREE ZIEMNIACZANO -
PIETRUSZKOWYM PODANA Z AKSAMITNYM
COULIS ŻURAWINOWYM I AKCENTEM PUDRU
Z JAGÓD LEŚNYCH**

JULIA BURDA

Zespół Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⦿ pierś z kurczaka (jedna pojedyncza pierś z kurczaka) ok. 0,25 kg
- ⦿ konfitura z żurawiny ok. 0,2 kg
- ⦿ oscypek ok. 0,2 kg
- ⦿ ziemniaki (3 szt.) ok. 0,2 kg
- ⦿ masło 0,02 kg
- ⦿ natka pietruszki - pół pęczka
- ⦿ czosnek - 2 ząbki
- ⦿ pomarańcza ½ szt.
- ⦿ cytryna ½ szt.
- ⦿ cynamon ¼ łyżeczki
- ⦿ suszone jagody leśne ok. 0,01 kg
- ⦿ tłuszcz (olej) do smażenia
- ⦿ sól, pieprz, cukier do smaku
- ⦿ świeża żurawina 3 szt.

Wykonanie

1. Wykona obróbkę wstępną surowców.
2. Pierś z kurczaka podzielić na porcję, obić tłuczkiem. Doprawić.
3. Ziemniaki ugotować z dodatkiem soli.
4. Na piersi ułożyć plasterki oscypka i łyżkę konfitury żurawinowej. Zwinąć roladkę. Można zabezpieczyć roladkę sznurkiem.
5. Przygotować coulis żurawinowe: - do garnka włożyć 100 g konfitury żurawinowej, sok z połowy pomarańczy, sok z połowy cytryny, łyżeczkę cukru, pół łyżeczki cynamonu. Wymieszać, zagotować, odparować nadmiar płynu. Doprawić do smaku.
6. Przygotować puder z suszonych jagód leśnych.
7. Roladkę delikatnie obsmażyć na oleju do rumianej barwy.
8. Przełożyć roladkę do naczynia żaroodpornego i dopiec w piekarniku 200°C, góra dół, ok. 15 minut.
9. Sporządzić puree ziemniaczane z dodatkiem masła i drobno posiekaną natką pietruszki.
10. Upieczoną roladkę ułożyć na puree ziemniaczano - pietruszkowym, podawać z coulis żurawinowym. Udekorować pudrem z suszonych jagód leśnych i świeżą żurawiną.

Wykorzystane produkty:

- * Oscypek (ChNP)



Kaczka w śliwkowej poświacie

Z DYNIOWYMI KOPYTKAMI
I PALONYM BROKUŁEM

JAKUB WAŁĘSKA, NIKODEM TYKA

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Władysława Grabskiego w Sędziejowicach

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 4 nogi kaczki
- ⊙ 2 łyżki majonezu
- ⊙ 1 łyżeczka soli
- ⊙ 1 łyżeczka pieprzu
- ⊙ 0,12 kg śliwki suszonej z listy
- ⊙ 2 łyżki octu balsamicznego
- ⊙ 1 l bulionu drobiowego
- ⊙ 4 gałązki rozmarynu
- ⊙ 0,5 kg ziemniaków
- ⊙ 0,5 kg dyni
- ⊙ 1 jajo
- ⊙ 0,4 kg mąki
- ⊙ 1 szt. brokołu
- ⊙ kielki fasoli
- ⊙ liście botwiny
- ⊙ 3 łyżki masta
- ⊙ 200 ml soku jabłkowego
- ⊙ 3 ząbki czosnku galicyjskiego

Wykorzystane produkty:

- * Miód kurpiowski (ChOG)
- * Śliwka sztytowska (ChOG)
- * Jabłka tące (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)

Wykonanie

Mięso i sos:

Udka umyć, osuszyć, a następnie natrzeć marynatą wykonaną z miodu, soli, pieprzu oraz majeranku. Na rozgrzanej patelni podsmażyć mięso do zarumienienia z dwóch stron. Tak przygotowane udka umieścić we wrzącym bulionie z dodatkiem czosnku, dusić pod przykryciem ok. 1,5h. Jabłka umyć i pokroić w pół plasty. Śliwki suszone przekroić na pół. Tak przygotowane owoce smażyć na rozgrzanym maśle, następnie podlać sokiem jabłkowym i dodać gałązki rozmarynu. Całość dusić do zmięknienia owoców, uzupełniając sos wywarem z kaczki. Sos zredukować do oczekiwanej gęstości, doprawić octem balsamicznym.

Kopytka dyniowe:

Ugotować ziemniaki, przecisnąć przez praskę. Upieczoną dynię zblendować. Składniki połączyć z mąką pszenną, dodać jajko i łyżkę soli. Całość wyrobić na gładką masę. Formować, nadając kształt kopytek i ugotować na wrzącej, osolonej wodzie. Przed podaniem kopytka obsmażyć na małej ilości oleju.

Brokuł palony:

Różyczki brokołu ugotować we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Po ugotowaniu osuszyć i opalić palnikiem.



Kremowa zupa kokosowa

ZE SMAŻONYM KARPIEM, PIECZARKAMI
I ESENCJĄ Z KISZONEJ KAPUSTY

ALEKSANDRA DYRBUŚ,
KATARZYNA KNOPIK

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Ormontowicach

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- olej 150 g
- kapusta kiszona Szt.1
- chilli Szt.1
- szalotka Szt.2
- pieczarki Szt.4
- pieprz 100 g
- imbir 40 g
- masło 400 g
- sól 120 g
- czosnek galicyjski 80 g
- karp 900 g
- liść laurowy 20 g
- skórka z limonki Szt.1
- mleko kokosowe 0,25 l
- papryka mielona ostra 40 g
- pikle ostre 55 g
- melisa cytrynowa 20 g
- ziele angielskie 20 g
- bulion 2 l
- jajko Szt.3
- olej rydzowy tradycyjny 40 ml
- krewetki Szt.20
- kolendra 40 g

Wykonanie

Bulion:

Rybę patroszymy i dzielimy na filety. Głowę (bez oczy oraz skrzeli) wraz z marchewką, pietruszką, porem oraz selerem i czosnkiem przełożymy do garnka i przygotować wywar rybo-warzywny. Dodać ziele angielskie i liść laurowy i gotować 30 min. Odcedzić, dodać sok z kiszonej kapusty i przyprawić solą i pieprzem.

Pasta do zupy:

Imbir, czosnek oraz kolendrę zmiksować na pastę.

Kapusta kiszona:

Kapustę kiszoną przyprawiamy chilli i zostawiamy na 15 min.

Wykorzystane produkty:

- * Karp zatorski (ChNP)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Kulki smażone z karpia:

Część fileta z patroszonej ryby przyprawiamy solą i pieprzem i odstawiamy do lodówki. Masę mielimy i formujemy w kulki. Przygotowujemy pojedynczy panierunek w jajku i bułce tartej. Smażymy w głębokim oleju. Przekładamy na ręcznik papierowy i nadziewamy na drewniane patyczki do szaszłyków.

Smażone krewetki:

Krewetki oczyścić i podsmażyć na maśle z czosnkiem oraz cytrynową melisą.

Palone pieczarki:

Pokrojone w plasterki pieczarki położyć na patelni po smażonych krewetkach i opalić je na brązowy kolor opalarką.

Baza smakowa zupy:

Na oleju w garnku podsmażyć szalotkę, dodać pastę z imbiru, czosnku i kolendry. Dodać plasterki ogórka-pikli. Wlać bulion. Zagotowujemy i gotować ok. 10 min. Do zupy dodać mleko kokosowe. Gotować 3 min.

Smażony karp:

Filet karpia ze skórą osuszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem i tymiankiem i cytrynową melisą.

Obtaczamy w mące i smażymy na patelni na maśle na złoty kolor. Przekładamy na ręcznik papierowy.

Serwis

Do głębokiego talerza wlewamy bulion rybny. Dodajemy smażonego karpia, krewetki, palone pieczarki, marynowaną kapustę, kolendrę. Na boku talerza układamy szaszłyki z kulek smażonych z karpia. Polewamy olejem rydzowym.



Kaczka

ŚLIWKA/MALINA/TIUL/GROSZEK/JABŁKO

**JULIA SZYMAŃSKA,
MAJA PŁOSZAJSKA**

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Przewidywany czas wykonania dania:

110
minut

Składniki (4 porcje)

Kaczka

- filet z kaczki 0,6 kg
- sól do 0,005 kg
- woda 1 l

Konfitura malinowa

- maliny 0,2 kg
- rozmaryn do smaku
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego 0,05 kg
- sok z cytryny 0,03 l
- wino czerwone półstodkie 0,1 l

Sos śliwkowy

- śliwka suszona 0,1 kg
- wino czerwone półstodkie 0,1 l
- woda 0,2 ml
- cynamon do smaku
- goździki 2 szt
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego 0,05 kg
- kardamon do smaku
- sól do smaku

Puree z roszku

- groszek zielony 0,45 kg
- mięta 0,04 kg
- masło 0,05 kg
- cukier go smaku
- sól do smaku
- biały pieprz do smaku

Tiul

- mąka pszenna 0,015 kg
- olej 0,065 l
- woda 0,055 l
- curry dla koloru

Posypka

- kiełbasa jałowcowa staropolska 0,02 kg
- chleb prądnicki 0,03 kg
- ser koryciński Swojski 0,02 kg
- andruty kaliski 0,01 kg

Jabłko karmelizowane

- jabłko grójeckie 1 szt
- imbir w proszku do smaku
- miód spadziowy z Beskidu Wyspowego 0,1 kg
- masło 0,02 kg

Wykorzystane produkty:

- * Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP)
- * Andruty kaliskie (ChOG)
- * Jabłko grójeckie (ChOG)
- * Chleb prądnicki (ChOG)
- * Ser koryciński swojski (ChOG)
- * Kiełbasa jałowcowa staropolska (GTS)



Wykonanie

Kaczka

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Namoczyć kaczkę w wodzie z solą. Nakroić skórę, następnie smażyć kaczkę od strony skóry do momentu nabrania złotego koloru. Wstawić kaczkę do piekarnika skórą do góry, razem z wytopionym tłuszczem. Wyporcjować.

Konfitura malinowa

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Maliny, wino, rozmaryn, miód i sok z cytryny przełożyć do garnka i zredukować do momentu rozpadnięcia się owoców. Przetrzeć przez sito. Schłodzić i wyporcjować.

Sos śliwkowy

Namoczyć śliwki w gorącej wodzie. Przełożyć śliwki do garnka razem z wodą, dodać przyprawy i miód. Po rozpadzie śliwek gotować przez 10 min. Zblendować przelać do garnka i dodać wino, następnie zredukować. Doprawić na koniec solą i wyporcjować.

Puree

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Groszek ugotować, następnie zblendować z masłem i miętą. Doprawić do smaku. Wyporcjować.

Tiul

Wodę, olej, mąkę i curry mieszać ze sobą. Wylać na rozgrzaną patelnię i smażyć na średnim ogniu przez ok. 30 sekund z każdej strony. Odsączyć na ręczniku papierowym. Wyporcjować.

Posypka

Kiełbasę, chleb i ser pokroić na mniejsze kawałki, upiec. Przełożyć do thermomixa i dodać andrut. Zblendować i wyporcjować.

Jabłko

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Jabłko pokroić w półplasty. Przesmażyć w miodzie z masłem i przyprawami do zmięknienia jabłka. Wyporcjować.



Poławdwica z dzika

**W TOWARZYSTWIE ARANCINI
GRZYBOWEGO I WYRAZISTEGO MUSU
BURACZANO – ŚLIWKOWEGO PODANEGO
NA DEMI GLACE AROMATYZOWANYM
TRAWĄ ŻUBROWĄ**

**ZOFIA MUCHA,
DOMINIKA BAZYLUK**

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica
w Lidzbarku Warmińskim

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 0,80 kg polędwicy z dzika,
- ⊙ 0,30 kg podpiwku kujawskiego,
- ⊙ 0,40 kg masła,
- ⊙ 1,00 kg kości wołowych ze szpikiem,
- ⊙ 0,50 kg marchewki,
- ⊙ 1,50 kg pietruszki (korzeń),
- ⊙ 0,50 kg seler naciowy,
- ⊙ 0,50 kg cebuli,
- ⊙ 0,07 kg czosnku,
- ⊙ 0,20 kg marchewek mini,
- ⊙ 0,15 kg brukselki,
- ⊙ 0,70 kg mleka 3,2%,
- ⊙ 5,00 kg wody,
- ⊙ 0,25 kg wina czerwonego, wytrawnego,
- ⊙ 0,05 kg suski sechłońskiej,
- ⊙ 0,02 kg miodu,
- ⊙ 0,10 kg kaszy gryczanej prażonej,
- ⊙ 0,15 kg sera korycińskiego swojskiego,
- ⊙ 0,05 kg grzybów (borowików i prawdziwków),
- ⊙ 0,30 kg buraków,
- ⊙ 0,15 kg jaj
- ⊙ 0,25 kg andrutów kalijskich,
- ⊙ 1,00 kg oleju
- ⊙ 0,01 kg octu
- ⊙ sól, pieprz, pieprz biały, trawa żubrowa, rozmaryn
świeży, cząber, goździki, liść laurowy, ziele angielski do smaku

Wykorzystane produkty:

- * Suska sechłońska (ChOG)
- * Ser koryciński swojski (ChOG)
- * Andrutu kaliskie (ChOG)
- * Podpiwek kujawski (ChOG)



Wykonanie

Demi glace:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw. Kości i warzywa wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 200°C na 60 minut. Po upieczeniu włożyć warzywa i kości do garnka i zalać wodą. Dodać ziele angielskie i liść laurowy. Gotować minimum 24 godziny. Dodać czerwone wino i trawę żubrową. Sos zredukować do połowy objętości. Odstawić do ostygnięcia i usunąć nadmiar tłuszczu.

Bulion warzywny:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą warzyw. Cebulę podpalić. Wszystkie warzywa i przyprawy umieścić w garnku, zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu przez 3 godziny. Bulion ma tylko pyrkać. Bulion wystudzić i przecedzić.

Polędwica z dzika:

Przeprowadzić obróbkę wstępną polędwicy, pokroić i przyprawić. Oprószyć mąką i podsmażyć na złoty kolor. Zalać podpiwką kujawskim, zredukować, następnie podlać bulionem warzywnym i dusić do miękkości.

Arancini grzybowe:

Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie, wystudzić. Obraną cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na rozgrzanym oleju. Ser koryciński zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Grzyby pokroić w drobną kostkę, obgotować w osolonej wodzie z dodatkiem octu. Kaszę gryczaną, cebulę, ser koryciński swojski, grzyby i jajko połączyć ze sobą. Do-

prawić do smaku. Z masy formować małe kulki ok. 2 cm średnicy, obtoczyć w mące, następnie w jajku i pokruszonych andrutach kalijskich. Smażyć na rozgrzanym oleju do uzyskania złotej, chrupiącej otoczki. Odsączyć z tłuszczu na ręczniku papierowym.

Puree pietruszkowe:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną pietruszki. Obrana pietruszkę pokroić i ugotować w mleku z dodatkiem miodu. Następnie zblendować i doprawić do smaku.

Mus buraczano – śliwkowy:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną buraków, obrać i pokroić w mniejsze kawałki. Gotować do miękkości w lekko osolonej wodzie z dodatkiem octu i śliwki sechłońskiej. Po ugotowaniu odlać wodę i zblendować buraki wraz z śliwkami na gładką masę. Przetrzeć przez sito i doprawić do smaku.

Marchewki mini:

Marchewki dokładnie umyć, wyszorować i lekko wyskrobać zanieczyszczenia. Gotować w osolonej wodzie ok. 10 minut, aby były al dente. Odcedzić, osuszyć i usmażyć na złoty kolor na rozgrzanym maśle.

Brukselka:

Brukselkę dokładnie opłukać, usunąć brzydkie liście i wyrównać ogonki. Zblanszować brukselkę i osuszyć. Przekroić na półówki i usmażyć na złoty kolor na rozgrzanym maśle.

Chips z sera korycińskiego:

Ser koryciński swojski startować na drobnych oczkach tarki, rozsypać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w rozgrzanym piekarniku przez 10 minut w 180°C a następnie przez 5 minut w 110°C.



Biodrówka

Z PODHALAŃSKIEJ JAGNIĘCINY

**PIOTR WAKSMUNDZKI,
ADRIAN SOŁTYS**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Nowym Targu

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ biodrówka z podhalańskiej jagnięciny 2 szt. - 400-450 g
- ⊙ olej 200 ml w buteleczce
- ⊙ masło 2 x 25 g
- ⊙ śmietanka 30% 50 ml
- ⊙ obwarzanek krakowski 1/6 szt
- ⊙ redykołka mała ½ szt
- ⊙ natka pietruszki listki 8-10 listków
- ⊙ szczypiorek 5 g
- ⊙ seler 1 szt
- ⊙ trójniak staropolski tradycyjny 200 ml
- ⊙ czerwone wino 50 ml
- ⊙ sok z cytryny 100 ml w buteleczce
- ⊙ czarny pieprz w młynku
- ⊙ tymianek listki 5 g do czipsów
- ⊙ tymianek gałązki 2 szt. do pikli, 2 szt. do biodrówki
- ⊙ sól 100 g
- ⊙ szalotka 2 x 25 g
- ⊙ czosnek 1 ząbek do puree, 3 ząbki do biodrówki
- ⊙ namoczona fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 80 g
- ⊙ jabłko tące ½ szt
- ⊙ kielbasa jałowcowa staropolska 25 g
- ⊙ baza sosu jagnięcego 150 ml
- ⊙ powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty 20 g
- ⊙ musztarda francuska 20 g

Wykorzystane produkty:

- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Redykołka (ChNP)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Obwarzanek krakowski (ChOG)
- * Jabłko tące (ChOG)
- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)



Wykonanie

Biodrówka do sous vide - sous vide 60°C 90 minut - timer.

Redytkotkę zetrzeć i do pieca na macie silikonowej 140°C 10 min Bez wiatraka.

Obwarzanka cieniotko pokroić i do pieca na macie silikonowej + 10 minut bez wiatraka (plus seler) + 10 minut + 15 minut 120°C bez maty silikonowej bez wiatraka.

Selera pokroić na spiralnej mandolinie, wyciąć 4 trójkąty i 14 ringów, z reszty wyciąć równą kosteczkę i cały odpad z selera drobno posiekać razem z 1 szalotką i ząbkami czosnku i do pojemnika z pokrywką, posiekać pietruszkę i szczypiorek do pojemniczków z pokrywką.

W garnku zagotować wodę z solą, zblanszować kosteczkę selera, wyjąć szumówką i zahartować w zimnej wodzie, przecedzić i odstawić w pojemniczku, do garnka z pozostałą wodą po blanszowaniu dodać miód pitny, tymianek i sok z cytryny, włożyć trójkąty z selera i raz zagotować, odstawić do wystygnięcia, kółka selera ułożyć na blaszce, posypać pieprzem z młynka i położyć listki tymianku, lekko posolić, między dwoma matami silikonowymi i do pieca razem z tartą redytkotką i obwarzankiem.

Trójkąty z selera wyciągnąć i w rękawiczkach zwinąć w ruloniki, zdjąć rękawiczki, odstawić na blaszce pod folią, bulion piklowy odstawić w rondlu do dalszego użytku.

W garnku przesmażyć na maśle szalotkę z czosnkiem i posiekany selerem, dodać namoczoną fasolę, podlać bulionem piklowym i śmietanką, dusić do miękkości, zmiksować i doprawić, przetrzeć przez sitko do czystego garnuszka.

Upieczoną redytkotkę połączyć z upieczonym obwarzankiem i natką posiekanej pietruszki, odstawić w pojemniczku z pokrywką. Seler po upieczeniu na chrupko odstawić w pojemniczku z pokrywką. Jabłko pokroić w kostkę jak seler, odstawić do pudełka i skropić sokiem z cytryny, z pokrywką do lodówki. resztki jabłko pokroić razem z 1 szalotką odstawić do pojemnika. Kiełbasę pokroić w kostkę jak seler i odstawić w pudełku z pokrywką do lodówki. W rondlu podsmażyć szalotkę z resztkami jabłka, podlać bulionem piklowym i czerwonym winem, zredukować o połowę, dodać bazę do sosu i powidła, zagotować, doprawić, przecedzić i odstawić w małym rondlu, przed grzaniem do serwisu dodać musztardę francuską.

W rondelku powoli grzać puree i sos. Grzać powoli rondel na gulasz i patelnie.

Wyjąć biodrówkę z worka, doprawić i dobrze obsmażyć, odstawić na dwie minuty do odpoczynku. Podsmażyć kiełbasę, dodać seler i na koniec jabłko z kosteczką masła i bulionem warzywnym, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny, na koniec posiekany szczypiorek. Opalić seler ruloniki, skropić bulionem piklowym i pęsetą nałożyć na talerz.

Łyżką nałożyć puree Biodrówkę przeciąć, odstawić na blaszkę, połowę pędzlem posmarować sosem i łyżką posypać kruszonką, łyżką nałożyć gulasz, udekorować chipsami po 3 szt. na puree. Połać sosem z gorczycą.



Biodrówka

Z PODHALAŃSKIEJ JAGNIĘCINY

**KAROLINA WALCZAK,
ADAM PAWŁOWSKI**

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
im. Adama Chętnika w Ostrotęce

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Gęś

- pierś z polskiej gęsi owsianej 4 sztuki
- 0,1 kg szalotek
- 0,1 l bulionu
- 0,15 kg masła ekstra
- sól i pieprz

Puree z buraka

- 0,3 kg małych buraków
- 0,15 kg średniej wielkości marchewki
- 0,1 kg cebule cukrowe
- 1 jabłko grójeckie
- 0,05 kg masła ekstra
- 4 łyżki oleju rydzowego tradycyjnego
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- cukier do smaku

Kluski śląskie z serem korycińskim i trarogowym

- 0,3 kg ugotowanych ziemniaków
- 0,07 kg mąki ziemniaczanej

FARSZ:

- 1 łyżka oleju
- 0,1 kg twaróg wędzony
- 0,1 kg sera korycińskiego swojskiego
- 0,05 kg cebuli białej
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Karmelizowane warzywa

- 0,1 kg mini cukinii
- 0,1 kg g mini marchewek
- 0,05 kg masła ekstra
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- cukier do smaku

Sos tymiankowy

- 0,1 kg białej cebuli
- 0,1 kg marchewki
- 0,1 kg selera
- 0,2 l soku jabłkowego (z jabłka grójeckiego)
- 0,2 l cydru
- 0,05 kg świeżego tymianku
- 0,15 kg g cebuli szalotki
- sól do smaku,
- pieprz do smaku

Sos z powidła śliwkowych

- 0,15 kg powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty
- 0,05 g cukru
- 0,1 l dwójniak staropolski tradycyjny
- goździk 1 szt
- 0,02 kg mąka ziemniaczana
- cynamon do smaku

Ciastko cygaretkowe do dekoracji

- 0,05 kg rozpuszczonego masła
- 0,05 kg białka
- 0,015 kg miodu kurpiowskiego
- 0,045 kg mąki pszennej
- 0,015 kg mąki ziemniaczanej

Wykorzystane produkty:

- * Jagnięcina podhalańska (ChOG)
- * Redykotka (ChNP)
- * Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- * Obwarzanek krakowski (ChOG)
- * Jabłka tåkcie (ChOG)
- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)

przepisy



Wykonanie

Gęś

Rozgrzać piekarnik do 80°C, Podgrzać w piekarniku odpowiednie naczynie żaroodporne.

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą gęsi - Skórkę na piersi lekko naciąć w skośną kratkę. Mięso posolić i przyprawić pieprzem. Ułożyć piersi gęsi na rozgrzanej suchej patelni skórą do dołu. W ten sposób wytopi się większość tłuszczu. Smażyć pierś około 4 minut. Następnie przewrócić i smażyć jeszcze 3 minuty.

Obsmażone piersi przełożyć do podgrzanego naczynia żaroodpornego. Wstawić do piekarnika. Piec do momentu gdy wewnętrzna temperatura osiągnie 50-55°C, mięso jest wypieczone na różowo.

Puree z buraka

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą

Buraki dokładnie myć, ułożyć na wysmarowanej olejem blaszce do pieczenia i przykryć folią aluminiową. Następnie włożyć je do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec przez ok. godzinę. Za pomocą widelca sprawdzamy, czy są odpowiednio miękkie. Jeżeli tak, wyjąć je z piekarnika.

Marchewkę, cebulę i jabłko dokładnie myć, a następnie zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Warzywa wrzucić na patelnię i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 5 minut. W trakcie można dodać 2 łyżki wody.

Upieczone buraki obrać i razem z pozostałymi warzywami zmixować w blenderze. Doprawić dla smaku solą i pieprzem, ewentualnie cukrem.

Kluski śląskie z serem korycińskim i trarogowym

Obrane, ugotowane w osolonej wodzie ziemniaki przeciśnąć przez praskę do miski. Przeciśnięte ziemniaki wyrównać w misce, podzielić na 4 części. Jedną część wyjąć i ułożyć

na resztę ziemniaków a w miejsce utworzonego wgłębienia wysypać mąkę ziemniaczaną. Dodać łyżkę oleju i wszystko razem wyrobić. Cebule pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Ser koryciński zetrzeć na tarce o małych oczkach, ser biały rozdrobnić widelcem, dodać połowę podsmażonej cebuli, doprawić do smaku solą i pieprzem i wymieszać. Z masy ziemniaczanej formujemy na dłoni płaski niewielki placek, dajemy na środek farszu i dokładnie zlepiamy, formując owalną kluskę. Wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy około 7 minut.

Karmelizowane warzywa

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą na warzywach (mini cukinie, mini marchewki. Na patelni rozgrzewamy masło i dodajemy warzywa. Przeprowadzamy obróbkę termiczną na warzywach przez kilka minut, doprawiamy solą, pieprzem i cukrem.

Sos z powideł śliwkowych

Powidła zmiksować, dodać cukier, cynamon, goździk i wino, zagotować. Jeżeli powidła są słodkie cukier należy pominąć lub zmniejszyć ilość. Dodać trochę wywaru z mięsa pieczonego. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać w niewielkiej ilości zimnej wody, cienkim strumieniem wlewać do sosu, zagotować mieszając.

Sos tymiankowy

Ścinki ze gęsi przełożyć do garnka wraz z pokrojonymi warzywami, podsmażyć, aż uzyskają ciemno złoty kolor. Dodać tymianek, mieszać. Zalać sokiem jabłkowym i cydrem, zredukować o połowę i przecedzić. Doprawić solą i pieprzem. Szalotkę obierać, pokroić na pół, delikatnie przesmażyć na patelni i dorzucić do ciepłego sosu.

Ciasto „cygaretkowe” do dekoracji

Wszystkie składniki razem wymieszać, nałożyć na formy silikonowe, piec w piekarniku w temperaturze 130°C przez 7 minut.



Poławdwica z dorsza

**Z KURKAMI I BOBEM W SOSIE
LIMONKOWYM Z PUREE ZIOŁOWYM
I MUSEM KURKOWYM**

**MICHAŁ KOROBOWICZ,
HANNA ZANDER**

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych
im. Stanisława Staszcza w Bytowie

Przewidywany czas wykonania dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

Dorsz w marynacie

- 2 łyżki miodu kurpiowskiego
- 2 łyżki sosu sojowego
- starta skórka z ½ limonki
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek
- 0.6 kg poławdwicy z dorsza

Bób z kurkami

- oliwa z oliwek
- 0.3 kg kurek
- 0.1 kg masta
- sól
- pieprz
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego pokrojone w plastry
- 0,5 kg bobu

Sos limonkowy

- 0.2 l mleczka kokosowego
- sól
- pieprz
- sok i skórka starta z 1 limonki
- 1 łyżeczka miodu kurpiowskiego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 0.05 kg zimnego masta
- 0,02 l polskiej wódki

Mus kurkowy

- 0.05 kg cebuli
- masto 2 łyżki
- 0,25 kg kurek
- sól do smaku

Puree ziołowe

- zioła tj. pietruszka, tymianek, koperek
- 0.6 kg ziemniaków
- maślanka 100 ml
- masto 2 łyżki

Wykorzystane produkty:

- * Miód kurpiowski (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Polska Wódka (OG)



Wykonanie

Dorsz w marynacie

Dorsza myjemy, osuszamy, kroimy na mniejsze kawałki. Składniki marynaty przekładamy do miski, mieszamy. Część marynaty odkładamy, a w pozostałej części marynujemy dorsza przez pół godziny. Następnie pieczemy dorsza w piekarniku nagrzanym do 200°C (termoobieg) przez 2-3 minuty, po czym wyjmujemy go z piekarnika, ponownie smarujemy marynatą i wstawiamy do piekarnika na kolejne 5 minut (czas pieczenia jest uzależniony od grubości filetów). Wyjmujemy z piekarnika, zbieramy pedziem marynatę i rozsmarowujemy ją na powierzchni ryby.

Bób z kurkami

Bób gotujemy, następnie obieramy ze skórki. Kurki podsmażamy na rozgrzanej oliwie, następnie dodajemy masło, sól, pieprz, pokrojony czosnek, całość smażymy. Dodajemy ugotowany i obrany bób, smażymy. Po podsmażeniu zdejmujemy patelnię z ognia.

Sos limonkowy

Na patelnię wlewamy mleko kokosowe, doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy skórkę i sok z limonki, miód, sos sojowy. Dodajemy wódkę i chwilę podgrzewamy do odparowania wódki następnie dodajemy masło, całość gotujemy na wolnym ogniu około 3-4 minut, by sos zgęstniał.

Mus kurkowy

Cebule kroimy w piórka i smażymy w rondelku, na 1 łyżce masła. Smażymy cebulę, aż się zarumieni, dodajemy kurki. Smażymy chwilę i zalewamy wodą - powinna przykryć składniki. Dusimy, aż cebula zmięknie i cała woda odparuje. Blendujemy na gładkie puree, solimy do smaku i przekładamy na talerz.

Puree ziołowe

Ziemniaki obieramy i gotujemy do miękkości. Ugotowane kartofle odcedzamy, dodajemy maślanek i masło, a następnie tłuczemy na puszystą masę. Dodajemy zioła.

Z podanych produktów komponujemy danie na talerzach.



Schab faszerowany

Z KRĄŻKIEM ZIEMNIACZANYM I KASZOTTO

JAKUB JACOLIK, KRZYSZTOF JACOLIK

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych
im. Fryderyka Chopina w Żychlinie

Przewidywany czas wykonania dania:

100
minut

Składniki (4 porcje)

- ◉ 0,3 kg ziemniaka,
- ◉ 0,065 kg mąki,
- ◉ jedno jajko,
- ◉ 0,36 kg śliwki sztytowskiej,
- ◉ 0,15 kg whisky,
- ◉ 0,06 kg kaszy jęczmiennej,
- ◉ 0,010 g suski sechlońskiej
- ◉ 0,008 kg suszonych grzybów,
- ◉ 0,05 kg cebuli,
- ◉ 0,56 kg schabu,
- ◉ 0,06 kg masła strzałkowskiego,
- ◉ 2 gruszek (0,16 kg),
- ◉ 0,04 kg dyni,
- ◉ 0,06 kg kielbasy jałowcowej staropolskiej,
- ◉ 0,06 kg orzechów włoskich,
- ◉ owoce nasturcji (kilka sztuk),
- ◉ chrzan korzeń 0,01 kg,
- ◉ musztardą,
- ◉ tymianek, rozmaryn, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, goździki, laska cynamonu, papryka słodka, czosnek suszony, sól, ocet, cukier, olej do smażenia.

Wykorzystane produkty:

- * Kielbasa jałowcowa staropolska (GTS)
- * Śliwka sztytowska (ChOG)
- * Czosnek galicyjski (ChOG)
- * Suska sechlońska (ChOG)

Wykonanie

Ziemniaki myjemy, obieramy, kroimy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Ziemniaki odcedzamy, i przepuszczamy przez praskę do ziemniaków dodajemy mąkę i jajko oraz sól i pieprz. Nakładamy do formy i mrozimy. Z ziemniaka wycinamy wstążki (resztę ziemniaka wykorzystujemy do masy) zmrożonego ziemniaka owijamy wstążką i smażymy na głębokim oleju.

Śliwki myjemy i kroimy, podsmażamy na maśle dodajemy goździki, pieprz i cynamon dolewamy wody. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 15 min. Odcedzamy śliwki i przyprawy (oprócz cynamonu) do sosu dolewamy whisky i redukujemy.

Grzyby zalewamy wrzątkiem. Cebulę kroimy w drobną kostkę i smażymy na maśle dodajemy kaszę i podlewamy wodą po moczeniu grzybów. Grzyby i śliwkę drobno kroimy i dodajemy do kaszy razem z przyprawami. Podlewamy wodą i gotujemy do miękkości.

Przyprawy ocet i łyżkę oleju mieszamy z sobą. Schab oczyszczamy i marynujemy w mieszance. Nacinamy i faszerujemy orzechami kielbasą i musztardą. Gotujemy sous-vide 65°C przez 15 min. Smażymy na oleju z dodatkiem masła i rozmarynu oraz bastujemy. Zostawiamy do odpoczynku.

Gruszkę kroimy na pół oraz przyprawiamy. Z dyni formujemy kulki i piklujemy w zalewie, pieczemy w 160°C przez około 10 min. Wydrążamy gruszkę i nadziewamy dynią

Owoce nasturcji i chrzan zalewamy zalewą.



Udo z gęsi owsianej

**FASZEROWANE
MIĘSEM MIELONYM
Z GRZYBAMI PODANE
Z GALARETKĄ Z BURAKÓW
I ŚMIETANOWYM
CHRRANEM I KASZĄ
JĘCZMIENNĄ Z GRZYBAMI**

**PAWEŁ ZBIERANEK,
WIKTORIA KOPEĆ**

Akademia Szkolnictwa AS
Branżowa Szkoła
I Branżowa w Inowrocławiu

Przewidywany czas wykonania
dania:

120
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 4 uda gęsie
- ⊙ 200 g mięsa mielonego z łopatki
- ⊙ 5 dkg grzybów suszonych
- ⊙ 1 cebula
- ⊙ 0,5 buraków
- ⊙ 100 ml wody
- ⊙ 2 łyżeczki żelatyny
- ⊙ 200 ml śmietany 18%
- ⊙ 2 łyżeczki chrzanu
- ⊙ pieprz
- ⊙ majeranek
- ⊙ papryka
- ⊙ 1 szkl kaszy jęczmiennej
wiejskiej
- ⊙ 2 cebule
- ⊙ 3 ząbki czosnku
- ⊙ oliwa
- ⊙ 20 dkg grzybów leśnych
- ⊙ 2 łyżki masła
- ⊙ sól, pieprz
- ⊙ łyżeczka suszonego
tymianku
- ⊙ pęczek natki pietruszki
- ⊙ 1 l wywaru warzywnego

Wykonanie

Wytrybowane uda faszerujemy masą z mięsa mielonego z dodatkiem z grzybów i cebuli i doprawiamy do smaku.

Każde udo osobno pieczemy w folii aluminiowej 120 minut w temp 180°C.

Pierwsza warstwa: 0,5 buraków ugotowanych zetrzeć, doprawić sokiem z cytryny, solą pieprzem cukrem.

Dodać 2 łyżeczki rozpuszczonej w 100 ml gorącej wody żelatyny, wylewać całość do foremek.

Druga warstwa : 200 ml śmietany 18% 2 łyżeczki chrzanu, sól Wszystko dokładnie wymieszać dodając 1 łyżeczkę żelatyny rozpuszczonej w 100 ml gorącej wody żelatyny. Wylać na buraczki znajdujące się w foremkach.

W garnku z grubym dnem, na niebyt mocno rozgrzanej oliwie szklimy cebulę pokrojoną w kosteczkę i przeciśnięty przez praskę czosnek.

Kiedy cebula będzie miękka, dodajemy oczyszczone i rozdrobnione grzyby i podsmażamy wszystko ok 10 minut.

Wspujemy kaszę, mieszamy i podsmażamy wszystko minutę.

Do kaszy dodajemy chochlę gorącego wywaru i gotujemy na wolnym ogniu mieszając aż kasza wchłonie cały bulion. Dodajemy następne łyżki płynu aż do jego wykończenia.

Kiedy kasza będzie miękka dodajemy posiekaną natkę pietruszki, tymianek i masło. Mieszanymy wszystko.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Wykorzystane produkty:

- * Polska gęś owsiana



Żeberka marynowane

**W POWIDŁACH
Z GALARETKĄ Z BURAKÓW
I ŚMIETANOWYM
CHRRANEM ORAZ
PURRE KOPERKOWYM**

**PAWEŁ ZBIERANEK,
WIKTORIA KOPEĆ**

Akademia Szkolnictwa AS
Branżowa Szkoła
I Branżowa w Inowrocławiu

Przewidywany czas wykonania dania:

110
minut

Składniki (4 porcje)

- ⊙ 1 kg żeberek mięsnych
- ⊙ 200 ml oleju
- ⊙ powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły 200 g
- ⊙ sól, pieprz, majeranek,
- ⊙ 2 ząbki czosnku
- ⊙ 0,5 kg buraków
- ⊙ 3 łyżeczki żelatyny
- ⊙ 100 ml wody
- ⊙ 200 ml śmietany 18%
- ⊙ 2 łyżeczki chrzanu
- ⊙ 1 kg ziemniaków
- ⊙ pęczek koperku
- ⊙ 100 ml majonezu
- ⊙ 200 ml gorącej wody

Wykonanie

zamarynować żeberka na 24 godz.

piec w temp 160oC 110 minut w rękawie Pierwsza warstwa: 0,5 buraków ugotowanych zetrzeć, doprawić sokiem z cytryny, solą pieprzem cukrem. Dodać 2 łyżeczki rozpuszczonej w 100 ml gorącej wody żelatyny, wylewać całość do foremek.

Druga warstwa: śmietany razem z chrzanem dokładnie wymieszać dodać do 1 łyżeczkę żelatyny rozpuszczonej w 100 ml gorącej wody żelatyny. Wylać na buraczki znajdujące się w foremkach.

Purre ziemniaczane: ziemniaki gotujemy z solą. Do odcedzonych, ugotowanych ziemniaków dodajemy koper zblendowany z majonezem

Wykorzystane produkty:

- * Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły

Autor i wydawca:
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Departament Rolnictwa Ekologicznego i Jakości Żywności
Wydział Systemów i Programów Jakości
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623 16 32
e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl
www.gov.pl/rolnictwo

ISBN 978-83-941030-8-8

Opracowanie graficzne:
Firma Reklamowa Kuc
ul. Michała Ossowskiego 3a, 30-656 Kraków
tel. 48 508 197 407
e-mail: p.mietelski@kuc.com.pl
www.kuc.com.pl

Druk:
DRUKARNIA SIL-VEG-DRUK S.C.
UL. Niegolewskich 12, 42-700 Lubliniec
tel. 34 356 29 61
e-mail: biuro@svd.pl
www.svd.pl

Publikacja bezpłatna



Partnerzy projektu:

