



W Y R Ó Ź N I O N E P R Z E P I S Y K U L I N A R N E

Okiem metodych kucharzy



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.” Publikacja opracowana przez Departament Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

SPIS TREŚCI

WSTĘP	2	Jabłka łąckie	15	Comber pieczony w sośnie	32	Pateczki jagnięco-oreganowe ...	52
SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI W UE	3	Chleb prądnicki	15	Pierś gęsi w trójniaku	33	Filet z kaczki nadezwany oscypkiem	53
PRODUKTY REGIONALNE		Miód drahimski	16	Karp zatorski w towarzystwie Pana Łososia	34	Rozetka z polędwicy wieprzowej..	54
Bryndza podhalańska	5	Kotocz śląski/kotacz śląski	16	Tartaletki z kruchego ciasta serowego	35	Wieprzowina złotnicka w sosie ..	55
Oscypek	5	Jabłka grójeckie	17	Wątróbka w sosie serowo-miodowym	36	Serowo-szparagowy zawrót głowy	56
Redykotka	6	Ser koryciński swojski	17	Wiśniowy królik z kotlecikami z fasoli „Piękny Jaś”	38	Gęsia pierś marynowana	57
Wiśnia nadwiślanka	6	Jagnięcina podhalańska	18	Roladka z kietbasą	37	Comber jagnięcy w posypce	58
Podkarpacki miód spadziowy	7	Cebularz lubelski	18	Wiśniowy królik z kotlecikami z fasoli „Piękny Jaś”	38	Żeberka kawowe z purée szpinakowym	59
Karp zatorski	7	Miody pitne – póttorak, dwójniak, trójniak, czwórniak	19	Zalewajka chłopska na białej kietbasie	40	Pierś kurczaka nadezwana serem camembert... ..	60
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca /fasola z Doliny Dunajca	8	Olej rydzowy	19	Karkówka w sosie miodowo-rabarbarowym .	41	Pierś z kaczki na chlebie gwadowskim	61
Fasola wrzawska	8	Pierekaczewnik	20	Złociste paluszki z fasoli i sera korycińskiego	42	Pierś z gęsi w sosie pomarańczowo-jabłkowym	62
Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny	9	Kietbasa jałowcowa	20	Jagnięcina w marynacie miodowo-ziółtej ..	43	Pierś z gęsi owsianej z purée z selera	63
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	9	Kietbasa myśliwska	21	Kapusta z mięsiwem	44	Pierś z kaczki z sosem czekoladowym	64
Rogal świętomarciński	10	Kabanosy	21	Delikatny pasztet z wątróbki drobiowej	45	Cukinie faszerowane kaszą gryczaną i redykotką	65
Wielkopolski ser smażony	10	PRZEPISY		Jagnięcina z kaszą na kruchym tożu	46	Zielona tagiatella z cukinią, pomidorami i redykotką	66
Andruty kaliskie	11	Kacze udo po polsku	22	Trochę inna fasolka z jagnięciną .	47	Ozorek wieprzowy z sosem chrzanowym	67
Truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna	11	Jagnięcina podhalańska z sosem morelowym	23	Comber jagnięcy w ziołowej panierce.	48	Pierozki z jagnięciną na cappuccino borowikowym	68
Fasola korczyńska	12	Wieprzowina złotnicka na purée jabłkowym	25	Kurza pierś duszona w palonym maśle	50		
Miód kurpiowski	12	Roladki z pstrąga	27	Połędwica wieprzowa z miodową kiszoną kapustą	51		
Suska sechleńska	13	Comber z jagnięciny podhalańskiej	28				
Kietbasa lisecka	13	Piersi z kaczki z owocami	29				
Obwarzanek krakowski	14	Sieja wigierska marynowana	30				
Śliwka szydtowska	14	Kaczuszka z porto	31				

Szanowni Państwo!

Katalog, który trzymacie właśnie w ręku zawiera informacje o systemach jakości żywności w Unii Europejskiej, opisy polskich produktów zarejestrowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, jak również wyjątkowe przepisy kulinarne opracowane przez młodych kucharzy.

Od lat systematycznie rośnie eksport polskich produktów rolno-spożywczych. Aby utrzymać te korzystne tendencje podejmujemy szereg inicjatyw wspierających promocję polskiej żywności. Jedną z nich jest organizacja kolejnej edycji konkursu dla uczniów średnich szkół gastronomicznych. Zadaniem uczestników konkursu było opracowanie autorskich przepisów wykorzystujących polskie produkty zarejestrowane w unijnym systemie jakości żywności.

Polska posiada bogate dziedzictwo kulinarne. Znana od wieków tolerancja przyciągała różne narody, które asymilując się wzbogacały też nasze zwyczaje kulinarne. Charakter polskiego rolnictwa, nieprzemysłowe metody produkcji, naturalny wiejski krajobraz, duża różnorodność biologiczna oraz bogactwo kulturowe i historyczne naszego kraju sprawiają, że Polska ma wiele do zaoferowania w dziedzinie wytwarzania wyjątkowej i niepowtarzalnej żywności. Świadczy o tym również fakt, iż każdego roku coraz więcej wyrobów z naszego kraju aplikuje o rejestrację i ochronę w europejskim systemie.

Mam nadzieję, że katalog ten zachęci producentów do złożenia kolejnych wniosków o rejestrację wytwarzanych przez nich wyrobów, zaś konsumentów zainspiruje do kulinarnych podróży szlakiem najlepszych polskich produktów. Jestem przekonany, że opisane produkty, jak i ciekawe przepisy kulinarne będą dla Państwa inspiracją do własnych eksperymentów w kuchni.



Marek Sawicki
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w UE jest promowanie zróżnicowanej 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 podrabiania.



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.

Do końca listopada 2014 r. już 37 polskich produktów zostało wpisanych do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

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

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 (PROW 2007–2013) wdrożono dwa działania: „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” oraz „Działania informacyjne i promocyjne”, które obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności.

W ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” za uczestnictwo w systemach jakości żywności udziela się beneficjentom pomocy przez okres 5 lat w formie rocznej płatności, której maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie. Do 31 października 2013 r., zrealizowano płatności na kwotę 25,22 mln zł dla 15 628 beneficjentów.

W ramach działania „Działania informacyjne i promocyjne” wsparcie udzielane jest grupom producentów realizujących projekty z zakresu informacji i promocji produktów rolnych i środków spożywczych wyprodukowanych w ramach powyższych systemów jakości żywności. Beneficjenci mogą uzyskać refundację w wysokości 70% kosztów kwalifikowanych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych. W ramach działania złożone zostały 74 wnioski na kwotę 1,01 mld zł oraz zawarto 23 umowy na łączną kwotę 7,38 mln zł. W samym 2013 r. wypłacono prawie 1,97 mln zł wsparcia grupom producentów.



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.



OSCYPEK

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Oscypek to najstynniejszy ser tatrzański, który od razu przywodzi 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, stanowić może ono najwyżej 40% mleka użytego do produkcji sera.

Oscypek ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa (najszersza) część jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Charakterystyczny dla każdego producenta pas zdobień podzielony na trzy części – środkową (główną) i dwie boczne powstaje na oscypku dzięki założeniu w procesie jego produkcji formy – tzw. oscypiorki. 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.





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 przystupę.

Redykołki cechuje specyficzny lekko stony 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. Gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz wierzchołki wieńców dożynkowych.



WIŚNIA NADWIŚLANKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wiśnie – sokówki odroślowe 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 nieodzownie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych.

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





PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekowe tradycje. Pszczelarstwo rozwijało się najbardziej na ziemiach najstabszych 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 zagłębia 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.

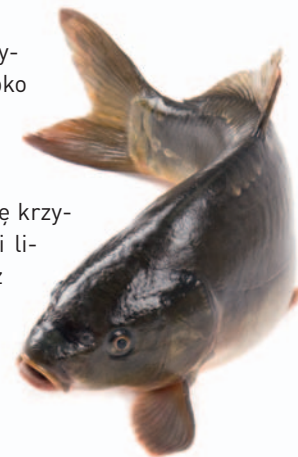


KARP ZATORSKI

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% przeżycia.

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, gotycką oraz izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.





FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA /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 namutów 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 stódkawym smakiem. Fasola z Doliny Dunajca swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, 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”.



FASOLA WRZAWSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Fasola wrzawska, uprawiana w województwie podkarpackim, jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu, gleb, wiatrów, nasłonecznienia, położeń 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 zapotrzebowanie 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 skórką, a jej ziarna mają wyjątkowo delikatny, łagodny smak.





MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY/ ŁÓŹDZIEJSZCZYZNY

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 Łódzieje. 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 pszczelarzy. 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 ciemnozółtego oraz gorzki smak (ze względu na duży udział roślin motylkowych) i silny aromat. Charakterystyczną cechą miodu jest także jego lekkie zmętnienie.



MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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, zaś smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosu bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – począwszy od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk, aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwia uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.





ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgliwiaty twaróg oraz kminek (w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiernie 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 daje 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.



ANDRUTY KALISKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowił 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, powierzchnie rozwierano i na jedną z nich nalewano

tyżkę ciasta. Następnie powierzchnie

rozwierano i zsuwano 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.



TRUSKAWKA KASZUBSKA/ KASZĚBSKÔ MALĚNA

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 posiada 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 twarde, 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.





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 sadić 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.



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 miodów była przyczyną nadawania bartnikom kurpiowskim przywilejów, a miód i jego pozyskiwanie chronione były regaliaми – królewskimi certyfikatami.

Na Kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła, 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.





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. Cechą charakterystyczną suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemnogniatowym 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.



KIEŁBASA LISIECKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Związek kielbasy liseckiej z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów, wynikających z wieloletnich tradycji miasarskich oraz renomy, jaką kielbasa lisecka uzyskała przez lata produkcji. Kielbasa lisecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa lisecka 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 liseckiej 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 liseckiej jest jej gruba średnica. Z tego powodu zgodnie z tradycją jako ostłonki stosowano wyłącznie naturalne flaki wołowe, dzisiaj zastępowane niekiedy ostłonymi 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.



ŚLIWKA SZYDŁOWSKA

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 szydłowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką.

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 szydłowskich tacach. Tak suszone śliwki degustowane są przez gości „Święta śliwki”.





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 posiadają 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 związku z projektem 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

Nazwa „chleb prądnicki” 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

Pszczelarstwo (wcześniej bartnictwo) było dawniej i jest nadal popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Aktywność pszczelarzy na tym obszarze potwierdza 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.



KOŁOCZ ŚLĄSKI/KOŁACZ ŚLĄSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Kołocz 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 kołacz był okrągły, a na Śląsku ukształtowała się tradycja wypieku kołacza w kształcie prostokątnym. Inną cechą kołacza śląskiego jest specyficzna i pra-cochłonna w przygotowaniu posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski.





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 przykładzie którego lokalni sadownicy uczyli 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 karotenoidów. 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.



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 dojrzawy. 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.



fot. Jola Lipka /MRiRW



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 marmurkowości. 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 dziczyzny, który jest najbardziej wyróżniającą cechą jagnięciny podhalańskiej. Ponadto mięso wyróżnia się jasnoróżową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą.



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 złocistą 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.





MIODY PITNE – PÓŁTORAK, DWÓJNIAK, TRÓJNIAK, CZWÓRNIAK

wyrabiane według staropolskiej receptury

Gwarantowane Tradycyjne Specjalności

Tradycyjny podział miodów pitnych istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dnia dzisiejszego. 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 złocistego do ciemnobursztynowego, 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

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Do produkcji oleju rydzowego wykorzystywana jest roślina o nazwie lnianka siewna, ludowo określana w Polsce jako „rydz”, „rydzyk”, „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 lnianki siewnej olej nazywany jest rydzowym.

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





PIEREKACZEWNİK

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 zwiija się w rulon.

Specyficzny wygląd zewnętrzny pieriekaczewnika wynika z końcowej fazy jego przygotowywania. Zwinięty 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.



KIEŁBASA JAŁOWCOWA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Nazwa kielbasa jałowcowa jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*), rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej szczególny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne, były podstawą do nazywania tej wędliny kielbasą jałowcową.





KIEŁBASA MYŚLIWSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Cechą wyróżniającą kiełbasę myśliwską spośród innych kiełbas jest 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 jałowiec (*Juniperus*). Ta tradycyjna przyprawa, występująca często w lasach, potęguje smak oraz zapach kiełbasy i wpływa znacząco na jej specyficzne właściwości. Zastosowanie w procesie produkcji jałowca w wyjątkowy sposób wiąże produkt z myślistwem.

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



KABANOSY

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Kabanosy 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 (wpływającym na ich specyfikę) jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie chowanych i tradycyjnie utrzymywanych w Polsce świń. Cechą charakterystyczną kabanosów jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamywania dźwięk trzasku będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy 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.



180 min

I miejsce

Sylwia Zawadzka
Marcin Krzesiński

Pod opieką

Pani Krystyny Radziwon

Zespół Szkół
Gastronomicznych
w Warszawie



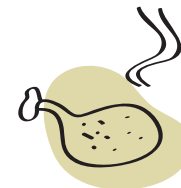
Kacze udo

po polsku

z pęczakiem, jabłkiem grójeckim
i suską sechłońską

Sposób przygotowania

Uda wyluzować z kości i zamarynować w oleju z rozartym czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem. Przygotować farsz: wątróbkę posiekać i usmażyć na oleju z obranymi i pokrojonymi jabłkami i cebulą, jaja ugotować na twardo i pokroić w kostkę, bułkę czerstwą namoczyć w mleku, lekko odcisnąć i posiekać. Wszystkie składniki zmiksować do jednolitej konsystencji. Dodać posiekane orzechy laskowe, natkę pietruszki, sól, pieprz i wymieszać. Dodać ubitą pianę z białek i wymieszać. Nafaszerować w miejsca po usuniętych kościach. Piec confit w maśle klarowanym aromatyzowanym rozmarynem, tymiankiem, goździkami, anyżem i startą skórką z pomarańczy. Piec w temperaturze 100°C przez ok. 2 godz. **Pęczakowe kuleczki:** Kaszę namoczyć i ugotować w wywarze na gęsto. Pod koniec gotowania dodać masło, wielkopolski ser smażony, posiekaną suskę sechłońską flambirowaną w śliwownicy i posiekane orzechy. Doprawić solą i wymieszać. Wystudzić, formować kulki, panierować podwójnie i smażyć w głębokim tłuszczu. **Mus z jabłka:** Sok jabłkowy zagotować z rozmarynem i zredukować. Jabłka na mus obrać, pokroić w cząstki i dusić, następnie zmiksować i potęczyć z przecedzoną esencją. Doprawić miodem i sokiem z cytryny. **Sos:** Śliwki na sos ugotować i zmiksować. Z cukru i wody sporządzić jasny karmel. Dodać zmiksowane śliwki, a potem miód. Zagotować, zredukować, na koniec dodać zimne masło i wymieszać. **Pesto:** Wszystkie składniki na pesto potęczyć i zmiksować. Doprawić solą i pieprzem. **Tiul:** Wszystkie składniki na tiul potęczyć i wymieszać. Rozsmarować cienką warstwę na silpacie i piec w temperaturze 180°C przez ok. 10 min. **Marchew:** Ugotować, rozdrobnić i usmażyć na maśle. **Mikro ziota:** Umyć w zimnej wodzie, osuszyć.



Składniki

1 kg (4x250 g) kaczych ud
300 g wątróbki drobiowej
8 jaj
250 ml mleka
350 g masła
100 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG)
2 kg masła klarowanego
1,2 kg jabłek grójeckich (ChOG)
130 g cebuli
120 g cytryny
200 g świeżych śliwek
250 g marchewki
50 g mikro ziół
2 ząbki czosnku
20 g czerstwej bułki pszennej
50 g bułki tartej
250 g kaszy pęczak
100 g orzechów laskowych
60 ml śliwownicy
50 g suski sechłońskiej (ChOG)
200 g pomarańczy
200 g cukru
200 g mąki pszennej
300 ml soku jabłkowego
500 ml oleju
250 ml miodu pitnego
póttoraka (GTS)
100 ml oleju rydzowego (GTS)
100 g musztardy
50 g świeżej natki pietruszki
60 g świeżego rozmarynu
45 g świeżego tymianku
anyż, goździki, sól i pieprz



Jagnięcina podhalańska

z sosem morelowym



180 min

II miejsce

Karolina Gawron
Emil Ciuta

Pod opieką

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół
Gastronomicznych
we Wrocławiu

w towarzystwie gotąbków, jabłka tåkiego marynowanego w soku z wiśni nadwiślanki, lodów buraczano-bzowych i galaretki agrestowej



Składniki

COMBER JAGNIĘCY:

800 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG),
4 gałązki rozmarynu
70 ml wódki
3 ząbki czosnku
20 g czarnuszki
150 g cebuli
150 ml oliwy
miód kurpiowski (ChOG)
sól

MECH ZIOŁOWY:

60 g redykołki (ChNP)
40 g bułki tartej
pęczek zielonej pietruszki
pęczek drobnego szczypioru
5 gałązek świeżego tymianku
4 gałązki świeżego rozmarynu
świeży cząber ogrodowy
sól, pieprz

Sposób przygotowania

Jagnięcinę umyć pod zimną, bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem, oczyścić z błon, kosteczki opalić palnikiem. Cebulę, czosnek i rozmaryn posiekać i potączyć z pozostałymi składnikami na marynatę. Oczyszczone combry włożyć do marynaty, lekko nacierając, przykryć folią i marynować przez ok. 2 godz. w lodówce.

Wszystkie umyte i osuszone produkty na mech zblendować i przetrzeć przez sito, uzyskując zielony proszek. Jagnięcinę wyjąć z marynaty, oczyścić z ziół, lekko obsmażyć na patelni, a następnie owinąć folią aluminiową i piec w 160°C z sondą. Po uzyskaniu 62°C wyciągnąć mięso, odwinąć z folii, posmarować miodem i podpiec w 200°C przez 2 min. Po wyciągnięciu z pieca pozwolić mięsu odpocząć, potem wyporcjować i obtoczyć w ziołowym mchu. **Mini gotąbki w liściach botwiny z kaszą gryczaną i bryndzą:** kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie, cebulę podsmażyć na oleju rzepakowym z dodatkiem masła. Liście botwiny zblanszować, a następnie zahartować zimną wodą. Ugotowaną kaszę potączyć z podsmażoną cebulą i bryndzą, doprawić do smaku. Na desce ułożyć dwa liście botwiny nerwami w stronę deski, następnie na każdym położyć plaster wędzonego boczku i porcję kaszy z bryndzą, całość zawinąć. Tak przygotowane gotąbki dusić około 15 min. **Sos morelowy:** umyte i pokrojone morele podsmażyć na maśle z rozmarynem i brązowym cukrem, wlać białe wino i sok z pomarańczy, doprawić pie-

MINI GOŁĄBKI W LIŚCIACH BOTWINY Z KASZĄ GRYZANĄ I BRYNDZĄ:

20 szt. liści botwiny
100 g kaszy gryczanej
50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
160 g boczku wędzonego
60 g cebuli
100 ml oleju rzepakowego
50 g masła
majeranek
sól
pieprz

SOS MORELOWY:

400 g moreli
20 g masła
50 ml białego wina
330 g pomarańczy
brązowy cukier
świeży rozmaryn
sól
pieprz

JABŁKA ŁĄCKIE MARYNOWANE W SOKU Z WIŚNI NADWIŚLANKI:

100 g jabłek łąckich (ChOG)
350 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
1 szt. kory cynamonowej.
3 szt. goździków
1 szt. gwiazdki anyżu

przem. Gotować przez 15 min na małym ogniu, aż morele zmiękną. Następnie zblendować i przetrzeć przez sito do uzyskania jednolitej konsystencji. **Jabłka łąckie marynowane w soku z wiśni nadwiślanki:** wiśnie podgotować w małej ilości wody z dodatkiem cynamonu, goździków i anyżu, aż zmiękną. Wyjąć z nich pestki, zblendować i przetrzeć przez sito. Pokrojone w cienkie plastry jabłka włożyć do worka, zalać sokiem z wiśni i zamknąć próżniowo. **Lody buraczano-bzowe:** ugotować czarny bez w wodzie z cukrem, dodać starte buraki i dalej gotować. Następnie schłodzić, dodać banana i śmietankę. Całość zblendować i zmrozić mieszając co 10 min. **Galaretka agrestowa:** jabłka pokroić wycinając gniazda nasienne, zblendować z agrestem. Odcisnąć dwukrotnie przy pomocy gazy do uzyskania stosunkowo klarownego płynu. Sok zagotować, dodać agar, doprawić do smaku. Przełać do małego płaskiego, prostokątnego naczynia. Gdy zastygnie wyciorować w małe sześciiany 1×1×1 cm. **Pieczona skorzonera w śliwkowo-orzechowej panierce:** obraną skorzonere włożyć do wody z sokiem cytrynowym. Za pomocą ringów nadać pożądany kształt. Na blaszce rozsypać sól, ułożyć na niej pierścienie ze skorzonery i przysypać je warstwą soli. Piec w 180°C przez ok. 15 min do miękkości. Orzechy i śliwkę drobno posiekać. Upieczoną skorzonere obtoczyć w białku jaja, a następnie w orzechowo-śliwkowej panierce i jeszcze na ok. 2 min włożyć do pieca. Wszystkie przygotowane składniki ułożyć dekoracyjnie na dużych podgrzanych talerzach.

LODY BURACZANO-BZOWE:

200 g ugotowanych buraków
150 g bzu
50 g banana
150 ml śmietanki 36%
40 g brązowego cukru

GALARETKA AGRESTOWA:

250 g agrestu
220 g jabłek łąckich (ChOG)
1 g agaru
cukier

PIECZONA SKORZONERA W ŚLIWKOWO-ORZECHOWEJ PANIERCE:

3 szt. skorzonery
1 cytryna
30 g orzechów laskowych
5 szt. śliwek szydłowskiej (ChOG)
400 g soli kamiennej
2 jaja od kur zielononózek



Wieprzowina złotnicka

na purée jabłkowym

podawana z konfitowanym w gęsim tłuszczu ziemniakiem, porem *sous vide*, marynowaną śliwką, miodem i sosem cydrowym



Składniki

WIEPRZOWINA ZŁOTNICKA:

250 g schabu z prosiaka złotnickiego z kostką
100 g polędwiczki z prosiaka złotnickiego
200 g karkówek z prosiaka złotnickiego
50 g mazowieckiego masła klarowanego
10 g tymianku z Fajstawic
sól
pieprz czarny
2 g liścia laurowego
1 g ziela angielskiego

ZIEMNIAKI KONFITOWANE:

200 g ziemniaka wyszoborskiego
100 g smalcu gęsi z Siewierza
1 g siana łąkowego
sól
pieprz

Sposób przygotowania

Oczyszczyć kostki ze **schabu**, mięso natrzeć solą, zamknąć próżniowo w worku i gotować w kąpeli wodnej przez 30 min w temp. 58°C. Wyjąć z worka, doprawić niewielką ilością soli i pieprzu, obsmażyć na klarowanym maśle. **Polędwiczki** oczyścić z błon, zamknąć próżniowo w worku i gotować w kąpeli wodnej przez 15 min w temp. 58°C. Wyjąć z worka, doprawić solą, obsmażyć. **Karkówkę** oczyścić, zamarynować w soli, tymianku z dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego. Mięso uformować, zamknąć próżniowo w worku i gotować w kąpeli wodnej przez 2 godz. w temp. 65°C. Odpakować, doprawić solą i pieprzem, obsmażyć. **Ziemniaki konfitowane:** Ziemniaki umyć, obrać, nadać im pożądany kształt. Całkowicie zanurzyć w gęsim tłuszczu rozgrzanym do temp. 90°C i konfitować przez 55 min, odsączyć z tłuszczu. Siano łąkowe umieścić w garnku, nałożyć metalową siatkę, podpalić, umieścić ziemniaki i wędzić przez 20 sek. pod szczelnym przykryciem. Ziemniaki doprawić solą i pieprzem, przed wydaniem przesmażyć na złoty kolor. **Purée z jabłka:** Obrać jabłka ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki, zamknąć próżniowo w worku z cukrem, trawą żubrową i sokiem z cytryny. Wstawić do kąpeli wodnej o temp. 76°C przez 30 min. Przełożyć do thermomiksu i zmielić na gładkie purée. Doprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny. Przetrzeć przez sito i szybko



180 min

III miejsce

Michał Wester

Pod opieką

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół
Gastronomicznych
we Wrocławiu

PURÉE Z JABŁKA:

200 g jabłek grójeckich (ChOG)
sok z cytryny (do smaku)
1 g trawy żubrowej
cukier

MARYNOWANE ŚLIWKI

SZYDŁOWSKIE:

150 g śliwek szydłowskich (ChOG)
gwiazdka anyżu
2 g cynamonu
100 ml śliwownicy
80 g cukru

POR SOUS VIDE:

100 g pora
50 g masła
sól

SOS CYDROWY:

150 ml demi glace
50 ml cydru
sól
pieprz

schtłodzić. **Marynowane śliwki:** Śliwownicę zagotować, dodać anyż, cynamon i cukier. Śliwki przekroić na pół, wyjąć pestki. Włożyć na 10 min do gorącej marynaty. Obrąć ze skórki i przechowywać do momentu podania w schłodzonej marynacie. **Por sous vide:** Umytego pora pokroić w 8 cm słupki, a następnie zamknąć próżniowo w worku z dodatkiem masła i soli. Gotować w kąpeli wodnej przez 15 min w temp. 76°C. **Sos cydrowy:** Przygotowaną wcześniej bazę demi glace zredukować do pożądanej konsystencji z dodatkiem cydru. Doprawić do smaku solą i pieprzem. **Miód:** Wszystkie przyprawy zmielić na puder, przesiać przez drobne sito i potączyć z płynnym miodem. Przełać do małej buteleczki. **Jarmuż:** Na gorący olej wrzucić listki jarmużu i smażyć. Kiedy zrobią się szkliste, odsączyć na papierowym ręczniku i doprawić solą. Wszystkie przygotowane składniki ułożyć dekoracyjnie na dużych podgrzanych talerzach.

MIÓD:

100 ml miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG)
10 g anyżu
10 g goździków
20 g cynamonu
10 g kolendry
10 g liścia laurowego

JARMUŻ:

50 g jarmużu
200 ml oleju
sól



180 min

Wyróżnienie

Mateusz Wróblewski

Pod opieką

Pana Grzegorza Dackowa

**Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych
w Słupsku**



Roladki z pstrąga

*faszzerowane bryndzą podhalańską na postumencie
ziemniaczanym w otulinie prażonych jabłek
i nalewki pigwowej*



Sposób przygotowania

Przygotować marynatę z dwójniaka i łyżki miodu wrzosowego, tymianku i łyżki oleju rydzowego. **Pstrągi:** Wymyć, oczyścić, wyciąć filety ze skórą. Przetoczyć je do marynaty i marynować 30 min. Ziemniaki, marchew i cebulę obrać i umyć. **Ziemniaki:** Zetrzeć na grubej tarce, dodać mąkę, jedno jajo i 1 żółtko, sól, pieprz do smaku oraz podrumienioną na smalcu, pokrojoną cebulkę i kietbasę. Przesmarować blachę smalcem, obsypać tartą bułką. Masę ziemniaczaną wyłożyć na blachę i piec 35 min w temp. 180°C. Filety z pstrąga wyjąć z marynaty, posmarować bryndzą. Zwinąć w roladki i związać trawą żubrową. Roladki przetoczyć na pergamin, związać z dwóch stron sznurkiem. Przetoczyć na blachę, wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 175°C i piec 14 min. Po upieczeniu ciasta ziemniaczanego (postumentu) i jego wystygnięciu, wyciąć wykrawaczką 4 krążki. **Jabłka:** Obrać, umyć i pokroić w cienkie słupki. Następnie rozpuścić na patelni masło, włożyć jabłka, podsmażyć i dodać nalewkę pigwową. Zredukować sos. **Marchewkę:** Ugotować w 100 ml wody dodając sól. Gotować do miękkości. Potem zblendować do konsystencji musu. Wykrojone postumenty ziemniaczane przetoczyć na talerze. Następnie wyjąć roladki z pergaminu. Na postumenty wyłożyć prażone jabłka z odrobiną sosu. Na nie przetoczyć roladki i polać pozostałym sosem. Porcje na talerzach garnirować świeżym tymiankiem i wykończyć musem marchewkowym.

Składniki

2 średnie pstrągi patroszone
200 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
4 jabłka grójeckie (ChOG)
łyżka miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG)
miód pitny dwójniak (GTS)
200 g kietbasy lisieckiej (ChOG)
2 cebule
2 marchewki
łyżka oleju rydzowego (GTS)
2 jaja
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka bułki tartej
200 g masła
250 ml nalewki pigwowej
6 sztuk trawy żubrowej
kilka gałązek świeżego tymianku
0,5 kostki smalcu
sól
pieprz



140 min

Wyróżnienie

Kamil Piotrowski

Pod opieką

Pani Małgorzaty Węglewskiej

Zespół Szkół
Gastronomicznych
w Łodzi



Comber

z jagnięciny podhalańskiej

w chrupkiej pistacji i wędzonym boczku wieprzowym
na purée z batatów z bryndzą podhalańską i olejem
rydzowym z fantazyjną sałatką z truskawką kaszubską

Sposób przygotowania

Macerować jagnięcinę w zalewie z miodu pitnego, soku z jabłek, cynamonu, octu jabłkowego, ziela angielskiego, liścia laurowego, pieprzu gruboziarnistego przez ok. 24 godz. Następnie podzielić na porcje, panierować w rozdrobnionych pistacjach, zawinąć w boczek i upiec. Pozostałe pistacje rozdrobnić na proszek. **Purée:** Bataty upiec, obrane zblendować z bryndzą podhalańską i olejem rydzowym. Przyprawić do smaku. Obrane mango rozdrobnić i skarmelizować na miodzie. Część truskawek przetrzeć i przyprawić syropem ze skarmelizowanego mango. Listki rukoli, truskawki, mango i borówkę amerykańską skropić octem balsamicznym oraz sosem truskawkowym.



Składniki

800 g combra z jagnięciny podhalańskiej [ChOG]
150 ml soku z jabłek
1 szt. kory cynamonowej
20 ml octu jabłkowego
ziele angielskie
liść laurowy
pieprz gruboziarnisty
700 g batatów
100 g bryndzy podhalańskiej [ChNP]
100 ml oleju rydzowego [GTS]
70 g rukoli
500 g truskawki kaszubskiej [ChOG]
ocet balsamiczny
1 szt. mango
100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich [ChOG]
100 g borówki amerykańskiej
150 g obranych pistacji
sól gruboziarnista
mikroziota



Piersi z kaczki z owocami

w śliwkowo-korzennym sosie z musem z czerwonej kapusty i dyniowym akcentem



140 min

Wyróżnienie

Kajetan Rusin
Natalia Wieczorek

Pod opieką

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze
Centrum Kształcenia
Ustawicznego w Kościelcu



Składniki

KACZKA:

- 4 piersi z kaczki ze skórą
- 2 łyżki oleju z pestek dyni
- 2 łyżki oleju rydzowego (GTS)

OWOCE (NA KAŻDĄ Z PIERSI):

- 50 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 50 g jabłek łąckich (ChOG)
- 1,5 łyżeczki suszonej żurawiny
- garść czerwonych winogron

SOS:

- 100 ml wina porzeczkowego
- 50 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 200 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 1 łyżka podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1 łyżka świeżo startego imbiru
- cynamon
- goździki
- sól
- pieprz

MUS Z CZERWONEJ KAPUSTY:

- 200 g czerwonej kapusty
- 3 łyżki oleju rydzowego (GTS)
- 2 czerwone cebule
- 200 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 50 g śliwek szydłowskich (ChOG)
- 20 g powidła ze śliwek węgierskich
- 200 ml wina porzeczkowego
- sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
- 0,5 łyżki octu balsamicznego
- woda (do podlewania kapusty w razie potrzeby)

PRAŻONE PESTKI Z DYNI:

- 150 g pestek z dyni
- 80 g marynowanej domowej dyni

Sposób przygotowania

Piersi z kaczki: Na rozgrzanej patelni wlać 2 łyżki oleju rydzowego. Podsmażyć na nim osolone piersi z kaczki, skórą do dołu. Przełożyć piersi na drugą stronę i smażyć przez 2 min. Przygotować naczynie żaroodporne. Na jego dno wlać 2–3 łyżki tłuszczu, który wytopił się z kaczki i utożyć usmażone piersi z kaczki oraz wcześniej przygotowane owoce. Całość włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C na 15 min. **Mus z czerwonej kapusty:** Kapustę poszatkować, cebulę pokroić w kostkę, jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na rozgrzany w garnku olej wrzucić pokrojoną czerwoną cebulę i doprowadzić do zeszklenia często mieszając. Dodać poszatkowaną czerwoną kapustę i wymieszać. Wlać wino, ocet balsamiczny i około 100 ml wody. Dusić przez 5 min. Dodać śliwki. Doprawić świeżo zmielonym pieprzem i solą, udusić do miękkości. Następnie zblendować, tak by nadać potrawie konsystencję puszystego musu (przy serwowaniu można skorzystać z syfonu nadając bardziej napowietrzoną formę). **Sos śliwkowo-korzenny:** Na patelnię, na której smażyły się piersi z kaczki wlać wino i dwójniaka. Dodać powidła śliwkowe, utarty korzeń imbiru, miód, cynamon, goździki, świeżo zmielony pieprz oraz szczyptę soli. Dusić, aż sos lekko się zredukuje i zgęstnieje. **Prażone pestki dyni:** Na rozgrzanej i suchej patelni prażyć lekko osolone pestki z dyni. Upieczone mięso przełożyć na deskę i przykryć na 2–3 min folią aluminiową, aby „odpoczęło”. Potem pokroić ostrym nożem w plastry. Serwować ze śliwkowo-korzennym sosem i musem z czerwonej kapusty z dodatkiem dyni.



Sieja wigierska marynowana



90 min

Izabela Kuczyńska

Pod opieką

Pani Alicji Skoczylas

**Zespół Szkół
Centrum Kształcenia
Rolniczego
im. Wincentego Witosa
w Suwałkach**

w trójniaku i miodzie z Sejneńszczyzny
z purée z pasternaku i bryndzy podhalańskiej
oraz z emulsją z dzikiej róży i oleju rydzowego

Sposób przygotowania

Posiekać czosnek niedźwiedzi i dodać do niego 1 łyżkę miodu z Sejneńszczyzny, 6 łyżek trójniaka, sok i startą skórkę z limonki. Całość wymieszać. Do tak przygotowanej marynaty włożyć rybę, zapakować próżniowo i gotować sous vide w temp. 58°C przez 12–15 min, w zależności od grubości filetu. W międzyczasie ugotować pasternak. Po ugotowaniu zblendować go z bryndzą, śmietanką i przyprawami. Następnie przyrządzić emulsję poprzez ubijanie na parze oleju rydzowego i konfitury z owoców dzikiej róży. Gotową rybę wyjąć z pieca konwekcyjnego i przysmażyć na klarowanym maśle. Ułożyć na purée z pasternaku i bryndzy. Podawać z blanszowanymi strąkami groszku cukrowego i jadalnymi kwiatami. Talerz udekorować emulsją z oleju rydzowego i dzikiej róży.



Składniki

500 g filetu z siei wigierskiej
80 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
20 g miodu z Sejneńszczyzny (ChNP)
4 liście czosnku niedźwiedziego
400 g pasternaku
800 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
60 g konfitury z owoców dzikiej róży
40 ml oleju rydzowego (GTS)
1 limonka
30 g masła klarowanego
200 g śmietanki 30%
sól, pieprz
kilka jadalnych kwiatów i strączków
groszku cukrowego do dekoracji



150 min

Patrycja Piętka
Magda Orzot

Pod opieką

Pani Ewy Tyszki

Zespół Szkół Zawodowych Nr 4
im. Adama Chętnika
w Ostrołęce



Kaczuszka z porto

na piasku z mięty i piance truskawkowej

Sposób przygotowania

Pierś z kaczki: Piersi umyć, osuszyć, ponacinać skórę nożem. Sporządzić marynatę: olej rydzowy wymieszać z solą, pieprzem, miodem kurpiowskim, ziołami prowansalskimi, sokiem z pomarańczy, dodać gałązkę rozmarynu. Włożyć piersi do marynaty na minimum 1 godz. Piersi kaczki smażyć na rozgrzanej patelni, skórą do dołu wraz z gałązką rozmarynu, na średnim ogniu około 10 min, do zrumienienia skórki. Przewrócić pierś na drugą stronę i smażyć około 3 min. Następnie smażyć każdy bok piersi ok. 15 s. Włożyć kaczkę do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 2–3 min. Po upieczeniu wyłożyć na deskę, by chwilę „odpoczęła”. Wyporcjować krojąc ukośne plastry. **Piasek z mięty:** Miętę umyć, osuszyć, posiekać i zblendować z cukrem i skórką z cytryny. Pozostawić do wysuszenia. **Sos porto:** Białą cebulę pokroić w piórka, zeszklić na maśle w garnku, posypać cukrem, chwilę podsmażyć, posypać mąką pszenną i zasmażać aż do dekstrynizacji mąki (ma się przypalać lekko do dna) stale mieszając. Zasmażać ok. 10 min, dodać wino, przyprawę, pokrojoną w kostkę papryczkę chili, otartą skórkę z pomarańczy i gotować do redukcji połowy objętości. Przyprawić solą i pieprzem, precedzić przez sito. **Stodkie ziemniaki:** Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i oliwą z oliwek, dodać rozmaryn, przyprawić solą i pieprzem. Przetoczyć na blachę do pieczenia. Zostawić na 30 min do zamarynowania. Ziemniaki wstawić do piekarnika na ok. 40 min, pod koniec pieczenia posypać startym oscypkiem i zapiec ok. 2 min. Na rozgrzanej patelni z części oscypka sporządzić siatkę dekoracyjną. **Espuma truskawkowa:** Truskawki umyć, usunąć szypułki. 300 g truskawek zblendować, przyprawić do smaku solą, pieprzem cayenne i miodem, dodać dwójniaka i podgrzać do temp. 50–60°C. Dodać upłynnioną żelatynę, przetrzeć przez sito, przelać do syfonu i schłodzić w lodówce przez 1 godz. Wyporcjować piankę z syfonu przed podaniem. **Salsa:** 200 g truskawek pokroić w kostkę, dodać posiekaną miętę i bazylię, ocet balsamiczny, przyprawić do smaku.



Składniki

PIERŚ Z KACZKI:

4 szt. piersi z kaczki
1 pomarańcza
50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
50 g oleju rydzowego (GTS)
gałązka rozmarynu, szczypta ziół prowansalskich, sól, pieprz – do smaku

PIASEK Z MIĘTY:

0,75 szklanki świeżej mięty
1 łyżka cukru
2 łyżeczki drobno startej skórki z cytryny

SOS PORTO:

2–3 cebule, 100 g masła
250 ml czerwonego wytrawnego wina porto
1 pomarańcza, 2–3 łyżki cukru
2–3 łyżki mąki pszennej
1 łyżeczka pieprzu w ziarnach, cynamon,
pieprz cayenne, papryczka chili
liść laurowy, sól

SŁODKIE ZIEMNIANKI:

500 g stodkich ziemniaków
100 g oscypka (ChNP)
10 g suszonego rozmarynu
sok z 1 cytryny

50 ml oliwy z oliwek, sól, pieprz

SALSA TRUSKAWKOWA NA ESPUMIE TRUSKAWKOWEJ:

500 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
30 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
5 g żelatyny
kilka listków świeżej mięty kilka
listków świeżej bazylii
20 ml octu balsamicznego
pieprz cayenne – do smaku
sól



180 min

Tomasz Grota

Pod opieką

Pani Bożeny Demytruk

Zespół Szkół
Hotelarsko-Gastronomicznych
w Gdyni

Comber pieczony

w sośnie

z sosem miodowo-wiśniowym na „Pięknym Jasiu” aromatyzowanym jałowcem z purée szparagowym, bryndzą, kurkami w miodzie drahimskim, na ziemi jadalnej z kwiatami biedrzeńca, szparagami sous-vide w mleku pomarańczowym i kompresowaną botwiną

Sposób przygotowania

Obsmażyć comber na tłuszczu gęsim i oleju do smażenia z szyszkami. Następnie piec w 58°C przez około 20 min z szyszkami. Redukować trójniaka z wypestkowaną wiśnią nadwiślanką, przetrzeć przez sito i przyprawić delikatnie pieprzem młotkowanym. Fasolę „Piękny Jaś” gotować z kiełbasą jałowcową, kilkoma ząbkami czosnku i tymiankiem do miękkości, odcedzić, wyjąć fasolę, zblendować z powstałym wywarem do uzyskania dość gęstego sosu, wymieszać z resztą fasoli, posiekać natkę pietruszki i wmieszać do fasoli, przyprawić solą i pieprzem. Oczyścić szparagi, zdrewniałe części odciąć i gotować w mleku ze szpinakiem do miękkości, a następnie przetrzeć przez sito na gładkie purée. Dodać śmietankę 30%, bryndzę, rozpuścić w purée, przyprawić solą i pieprzem. Górną część szparagów, mleko, masło i sok z pomarańczy doprawić solą i gotować w temp. 80°C przez ok. 25 min. Suszone borowiki zblendować na kurz, wmieszać z odrobiną masła i wysuszyć w piekarniku w niskiej temperaturze przez 30 min. Oczyszczone kurki przysmażyć na odrobinie oleju, dodać masło, tymianek cytrynowy i miód drahimski. Oczyszczoną botwinę z młodym buraczkiem, masłem, rozmarynem, cukrem trzcinowym i solą upiec w 160°C przez 25 min. Następnie włożyć do syfonu z octem jabłkowym, olejem rydzowym oraz sokiem z brzozy i wbić dwa naboje do syfonu. Wyłożyć wszystko na talerz, jako garnie użyć krwawnik i biedrzeńca.



Składniki

400 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
150 g miodu pitnego trójniaka (GTS)
100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
300 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
100 g kiełbasy jałowcowej (GTS)
20 g czosnku
5 g tymianku
200 g szparagów
100 g szpinaku
50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
200 ml mleka
100 g kurek
20 ml miodu drahimskiego (ChOG)
40 g suszonych borowików
100 g masła
10 g biedrzeńca
20 g krwawnika
50 g szyszki sosny
75 g botwinki
5 g octu jabłkowego
15 g oleju rydzowego (GTS)
5 g rozmarynu
20 g pomarańczy
5 g tymianku cytrynowego
10 g naci pietruszki
10 g tłuszczu gęsiego
15 g oleju do smażenia
20 g soku z brzozy
śmietanka 30%
sól morską
pieprz młotkowany
cukier



160 min

Marta Kogut
Błażej Rzewuski

Pod opieką

Pani Agnieszki Raduchy

**Zespół Szkół
Ekonomiczno-Hotelarskich
w Kołobrzegu**



Pierś gęsi w trójniaku

na kaszy gryczanej z serem korycińskim, pasztetem z wątróbek drobiowych i żurawiną w towarzystwie sosu z mniszka lekarskiego oraz konfitury z róży

Sposób przygotowania

Gęś: przeprowadzić obróbkę wstępną, włożyć do przygotowanej marynaty i pozostawić na ok. 1 godz. Następnie podsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu, zawinąć w folię aluminiową i włożyć do piekarnika. **Kasza:** Kaszę wyplukać i ugotować ze szczyptą soli na półsympko. Pokroić wędzonkę w drobną kostkę, podsmażyć na patelni. Ser rozdrobnić. Wszystko połączyć. **Pasztet:** przeprowadzić obróbkę wstępną wątróbek, następnie moczyć w winie ze śliwek. Cebulę obrać i umyć, rozdrobnić w piórka i podsmażyć. Dodać odsączoną wątróbkę, poddusić. Żurawinę podsmażyć na maśle. Wątróbki i cebulę zblendować, następnie dodać żurawinę i doprawić. **Warzywa Julienne:** Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw, rozdrobnić, poddusić na maśle, doprawić. **Sos z mniszka:** Kwiaty mniszka lekarskiego oczyścić, zalać cydrem z dodatkiem miodu lipowego i pozostawić na 20 min. Przełożyć do garnka z niewielką ilością wody i gotować na wolnym ogniu. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito, doprawić, przełożyć na patelnię i zaciągnąć zimnym masłem. Wszystko ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Składniki

450 g piersi z gęsi

MARYNATA:

500 ml miodu pitnego trójniaku (GTS)
sól, pieprz, świeża bazylija, oregano,
rozmaryn, lawenda

KASZA GRYCZANA Z SEREM

KORYCIŃSKIM:

200 g kaszy gryczanej prażonej cętej
50 g boczku wędzonego
60 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG)
sól, pieprz

PASZTET Z WĄTRÓBEK

DROBIOWYCH Z ŻURAWINĄ:

300 g wątróbek drobiowych
50 g cebuli, 200 ml wina ze śliwek
120 g świeżej lub mrożonej żurawiny
40 g miodu drahimskiego
wielokwiatowego (ChOG)

200 g masła

100 ml oleju rydzowego (GTS)
tymianek, rozmaryn, sól, pieprz

WARZYWA JULIENNE:

100 g ogórka kołobrzeskiego
100 g kalarepy, 50 g masła
100 g konfitury szczecińskiej
z płatków róży klasztornej

SOS Z MNISZKA LEKARSKIEGO:

200 g świeżych kwiatów z mniszka
lekarskiego, 50 g masła
100 g miodu drahimskiego lipowego
(ChOG), 100 ml cydru, goździki
gałka muszkatołowa, imbir, sól
pieprz cytrynowy, świeże kwiaty lawendy



90 min

Dawid Lorek

Pod opieką

Pana
Tomasza Grzegorzewskiego

Powiatowy Zespół Szkół Nr 1
w Kościerzynie



Karp zatorski

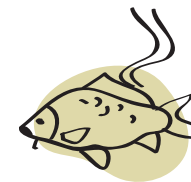
w towarzystwie
Pana Łososia

w obecności sosu truskawkowego,
purée z groszku i bukietu marchewkowego

Sposób przygotowania

Ryby: Ryby oczyścić, przygotować porcje, posolić. Ułożyć w osztacher, przełożyć liśćmi rabarbaru, nałożyć zamarynowaną skórę, piec z parowaniem. **Skóra:** Włoszczyznę oczyścić, rozdrobnić. Olej potęczyć z sosem sojowym, doprawić i marynować skórę całą dobę.

Groszek purée: Groszek ugotować, osolić, dodać masło, odparować, zmiksować. Przygotować porcje i obłożyć świeżym ogórkiem. **Sos truskawkowy:** Truskawki pokroić, posłodzić, ogrzać, dodać śmietankę i zredukować. **Marchewka glazurowana:** Marchewkę zblanszować w lekko osolonej wodzie. Roztopić masło, dodać miód, zrobić glazurę. Łączyć w pęczek i wiązać porem. Udekorować wykorzystując sezonowe owoce regionalne.



Składniki

RYBY:
800 g karpia zatorskiego (ChNP)
500 g łososia
liść rabarbaru do zakwaszenia
sól

SKÓRA:
skóra z łososia
włoszczyzna
cebula
sos sojowy
przyprawy
olej

GROSZEK PURÉE:
800 g groszku mrożonego
200 g świeżego ogórka
100 g wiejskiego masła
sól

SOS TRUSKAWKOWY:
300 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
100 g cukru
70 g śmietanki

MARCHEWKA GLAZUROWANA:
800 g marchwi
80 g miodu drahimskiego (ChOG)
wiejskie masło
por
sól



150 min

Kamila Matys
Klaudia Krawczyk

Pod opieką

Pani Iwony Barczyńskiej

Zespół Szkół Nr 2
im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej
w Ostrzeszowie



Tartaletki

z kruchego ciasta serowego

z jabłkami i pikantnym
sorbetem truskawkowym

Sposób przygotowania

Kruche ciasto serowe: Masło i ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, potążyć z mąką, żółtkiem i przyprawami, zagnieść na gładkie ciasto. Ciasto przetożyć do foremek wyścielonych papierem do pieczenia. Piec w temp. 180°C przez 10-15 min z termoobiegiem. **Farsz:** Upieczone ciasto posypać częścią sera pleśniowego. Jabłka rozdrobnić na tarce o grubych oczkach i ułożyć na warstwie sera. Z plastrów szynki uformować różyczki, ułożyć na wierzchu. Zapiekać tartaletki 15 min w temp. 180°C. Po wyjęciu z piekarnika posypać resztą sera pleśniowego i udekorować truskawkami. **Sorbet:** Zmiksować truskawki. Dodać cukier, sok z cytryny, odrobinę chili i jeszcze raz zmiksować. Zamrażać przez 2 godz., mieszając co 15 min. Przygotować porcje i udekorować listkami mięty.



Składniki

50 g masła
100 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG)
125 g mąki
1 żółtko
40 g pokruszonego sera z niebieską
pleśnią
400 g jabłek łąckich (ChOG)
60 g surowej szynki dojrzewającej
500 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
120 g cukru
25 g soku z cytryny
świeża mięta
gałka muskatołowa
chili
sól
pieprz



120 min

Michał Konarski
Mateusz Janicki

Pod opieką

Pani Iwony Barczyńskiej

Zespół Szkół Nr 2
im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej
w Ostrzeszowie



Wątróbka

w sosie serowo-miodowym

z pieczonym jabłkiem nadziewanym kurkami



Sposób przygotowania

Jabłko: Odciąć wierzch, wydrążyć gniazdo nasienne oraz większość miąższu. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 12 min. Zagotować wodę z 2 łyżkami cukru i odrobiną octu winnego, wrzucić do niej kurki. Wyjąć kurki, gdy woda znów się zagotuje. Na maśle podsmażyć cebulę, dodać posiekany czosnek, a następnie kurki. Podlać białym winem, doprawić solą i pieprzem, zdjęć z ognia. Wkładać kurki do upieczonego jabłka, udekorować gałązką tymianku. **Wątróbka:** Mięso umyć, oczyścić z błon i osączyć. Smażyć na oliwie. Po usmażeniu doprawić solą i pieprzem. Połać sosem serowo-miodowym. **Sos:** Zagotować śmietankę, dodać ser, mieszać do rozpuszczenia. Połączyć miód z masą śmietankowo-serową. Doprawić do smaku kminkiem, solą, pieprzem.

Składniki

2 jabłka grójeckie (ChOG)
300 g kurek
25 g octu winnego
20 g masta
100 g cebuli
20 g czosnku
75 g wytrawnego białego wina
150 g wątróbki drobiowej
40 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
40 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
50 g śmietanki 30%
75 g oliwy z oliwek
świeży tymianek
kminek
cukier
sól
pieprz



180 min

Ida Popis
Aleksandra Śledak

Pod opieką

Pani Małgorzaty Marciniak

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych
w Olsztynie



Roladka z kiełbasą

w towarzystwie korzennych buraczków,
sosu kurkowego i ziołowej pianki

Sposób przygotowania

Roladki: 2 cebule pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na oleju rydzowym z liśćmi laurowymi. Dodać drobno posiekany czosnek. Wyjąć liść laurowy i dodać pokrojone w kostkę kiełbasy, podsmażyć do zrumienienia. Dodać starty ser i czarnuszkę (część zostawić do dekoracji). Wymieszać. Zagotować szklankę wody z łyżką soli i 100 g masła, zaparzyć mąkę. Wyrobić gładkie ciasto, podzielić na 4 części, rozwałkować najcieniej jak to możliwe. Poskładać płaty jeden na drugim, przekładając rozpuszczonym masłem (100 g). Gotowego płatu nie smarować od zewnątrz. Ciasto podzielić na 4 części. Na każdą nałożyć nadzienie i zwinąć w roladkę, której średnica powinna wynosić ok. 4 cm. Następnie roladki zwinąć w ślimaki. Średnica wyrobu nie powinna przekraczać 11 cm. Posmarować z wierzchu resztą rozpuszczonego masła i posypać czarnuszką, piec do zrumienienia w 180°C.

Buraczki korzenne: Buraczki umyć i obrać, natkę przyciąć na długość 3 cm. Średnica buraczków nie powinna przekraczać 2 cm. Na patelni skarmelizować miód i dodać 50 g masła, włożyć buraczki i przesmażyć. Dodać wino i przyprawy korzenne, a także sól i pieprz (powinny być nieco ostre). Smażyć ok. 7–10 min do odparowania wina i lekkiego zmięknienia warzyw, odcedzić. **Sos kurkowy:** Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć na oleju rydzowym. Dodać posiekane orzechy włoskie, smażyć do zrumienienia. Dodać pokrojone kurki, odparować powstały płyn. Zabielić śmietanką i doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. W razie potrzeby zredukować, następnie zblendować i przetrzeć przez sito.

Ziołowa pianka: Szpinak i po garści świeżych ziół zblendować z odrobiną zimnej wody i soku z cytryny. Powstały płyn odcedzić i doprawić do smaku. Dodać lecytynę i spienić. Sos wyporcjować na talerz. Z jednej strony ułożyć roladkę, a z drugiej gniazdko z pianki, na nim ułożyć buraczki. Udekorować świeżymi jadalnymi kwiatami w odpowiednim kolorze.



Składniki

500 g mąki pszennej
1 jajo
250 g masła
100 ml oleju rydzowego (GTS)
200 g kiełbasy lisieckiej (ChOG)
200 g kiełbasy jatowcowej (GTS)
150 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
3 cebule
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
10 g czarnuszki
pęczek młodych buraków (co najmniej 24 sztuki)
200 ml czerwonego półwytrawnego wina
50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
przyprawy korzenne (po 5 g gatki muskatotowej, imbiru, kardamonu, goździków)
w doniczkach: tymianek, oregano, rozmaryn, estragon
100 g szpinaku
cytryna
200 g kurek
200 ml śmietanki 36%
5 g lecytyny sojowej
50 g orzechów włoskich tuskanych,
sezonowe jadalne kwiaty do dekoracji
sól
pieprz



Wiśniowy królik

z kotlecikami
z fasoli „Piękny Jaś”
na grillowanym oscypku



160 min

Anna Jankowska
Mateusz Kasiewicki

Pod opieką

Pani Ewy Tyszki

Zespół Szkół Zawodowych Nr 4
im. Adama Chętnika
w Ostrołęce



Składniki

KRÓLIK Z WIŚNIAMI:

400 g combra z królika
50 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
80 ml octu 6% lub octu winnego
2-3 ziarenka ziela angielskiego
1-2 liście laurowe
2-3 ziarna jałowca
2-3 ziarenka pieprzu czarnego
ziarnistego
50 g cebuli
150 ml czerwonego wytrawnego wina
150 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
50 g rodzynek
10 g mąki pszennej
10 g mąki ziemniaczanej
tymianek
rozmaryn
sól
pieprz

Sposób przygotowania

Królik z wiśniami: Mięso umyć, oczyścić, optukać, wytrybować kości z ud. Cebulę obrać, optukać, pokroić w kostkę, zalać octem 6% lub octem winnym i wodą (150-200 ml), dodać miód i zagotować. Mięso zalać przegotowaną marynatą, dodać ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, ziarenka jałowca i pozostawić w lodówce na 12 godz. Po tym czasie mięso wyjąć z zaprawy, przyprawić, comber zwinąć w roladę i oprószyć mąką pszenną, zarumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. W połowie duszenia dodać optukane rodzynek i wydrylowane wiśnie. Miękkie mięso wyjąć, pokroić na porcje, sos potęczyć z winem, chwilę gotować, przyprawić do smaku. Z mąki ziemniaczanej i wody sporządzić zawiesinę, potęczyć z sosem i zagotować. Mięso i sos wyporcjować na talerz. **Kotleciki z fasoli i ziemniaków:** Fasolę przepłukać, namoczyć w przegotowanej wodzie na ok. 12 godz., ugotować do miękkości w tej samej wodzie, w której się moczyła, posolić pod koniec gotowania. Zostawić kilka ugotowanych ziaren fasoli do dekoracji. Ziemniaki umyć, obrać, usunąć oczka, optukać. Ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Cebulę obrać, optukać, pokroić w kostkę, zeszklić na maśle. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki i posiekać. Ziemniaki i fasolę zmielić w maszynce do mięsa wraz z zeszkloną cebulą. Jajo rozdzielić na białko i żółtko, z białek ubić pianę. Masę fasolowo-ziemniaczaną wyrobić z mąką, żółtkiem i przyprawami, dodać posiekaną natkę pietruszki i delikatnie potęczyć

KOTLECICKI Z FASOLI I ZIEMNIAKÓW:

200 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
200 g ziemniaków
1 cebula
30 g masta zwierzęcego
1 jajko
10 g mąki ziemniaczanej
10 g natki pietruszki
100 g bułki tartej
100 g orzechów włoskich
150 ml oleju do smażenia
sól
pieprz

z białkiem. Uformować spłaszczony kulki (po 50 g) obtoczyć w bułce tartej z posiekanyimi orzechami, smażyć na głębokim, rozgrzanym oleju do zarumienienia się. **Grillowany oscypek z wiśnią:** Oscypek pokroić w plastry (0,5 cm) i posypać pieprzem cayenne. Zgrilować z obu stron. Zrobić porcje, połączyć sosem wiśniowym. Udekorować wisienką i listkiem bazylii lub mięty. Z części oscypka sporządzić na rozgrzanej patelni siatkę dekoracyjną. **Faszerowane pomidorki cherry:** Pomidory umyć, usunąć szypułki, a następnie przekroić w połówki i wydrążyć gniazda nasienne. Ser rozetrzeć widelcem. Szczypiorek umyć i drobno posiekać, wymieszać z serem i śmietaną, doprawić do smaku. Nafaszerować pomidorki. **Piasek pomarańczowy:** Otartą na drobnych oczkach skórkę z pomarańczy potączyć z cukrem, zblendować do potężenia. Osuszyć w piekarniku przez 5 min w temp. 100°C.

GRILLOWANY OSCYPEK Z WIŚNIĄ:

1 oscypek (ChNP)
pieprz cayenne
świeże listki mięty lub bazylii

**FASZEROWANE
POMIDORKI CHERRY:**

4 pomidorki cherry
50 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG)
15 g szczypiorku
30 ml śmietany 12% lub 18%
sól
pieprz

PIASEK POMARAŃCZOWY:

3 łyżki cukru
skórka otarta z ¼ pomarańczy



Zalewajka chłopska

na białej kiełbasie

z jagnięciny z grzankami
z chleba prądnickiego



180 min

Adam Domurad

Pod opieką

Pana Marka Milczarka

Zespół Szkół Gastronomicznych
im. Adama Chętnika
w Ostrołęce



Składniki

- 1 kg białej kiełbasy
 - 400 g udźca z jagnięciny podhalańskiej (kl. I) (ChOG)
 - 400 g topatki z jagnięciny podhalańskiej (kl. II) (ChOG)
 - 300 g mięsa wieprzowego (kl. III z golonki)
 - 100 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
 - 1,5 g pieprzu mielonego
 - 5 ząbków czosnku
 - 0,5 g imbiru w proszku
 - 10 g majeranku
- 1 m jelit wieprzowych (28–30 mm)
- ZALEWAJKA CHŁOPSKA:**
- 1,5l wywaru
 - z parzenia białej kiełbasy
 - 300 g ziemniaków
 - 200 g białej kiełbasy
 - 100 g świeżych grzybów (prawdziwki, podgrzybki, kurki) lub 10 g suszonych
 - 50 ml oleju rydzowego (GTS)
 - 50 g cebuli
 - 50 g boczku wędzonego
 - 3 ząbki czosnku
 - 50 ml śmietany 18%
 - 10 g szczypiorku
- 250 ml zakwasu żytniego lub kwasek cytrynowy do smaku
- sól, pieprz
- GRZANKI:**
- 100 g chleba prądnickiego (ChOG)
 - 50 ml oleju rydzowego (GTS)
 - ząbek czosnku



Karkówka

w sosie miodowo-rabarbarowym

z pęczotto i karmelizowanymi słupkami z jabłek
z dodatkiem bryndzy podhalańskiej



120 min

Grzegorz Kowalewski
Krzysztof Markowski

Pod opieką

Pana Marka Milczarka

**Zespół Szkół Gastronomicznych
im. Adama Chętnika
w Ostrołęce**

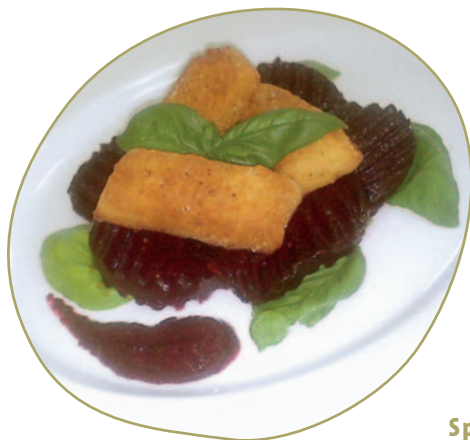


Składniki

500 g karkówki wieprzowej
1 łydga rabarbaru
100 g miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG)
300 g jabłek grójeckich (ChOG)
120 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
1 cytryna
1 pęczek włościzny (bez kapusty)
nać kolendry
125 g kaszy jaglanej
300 ml wina białego
kostka rosotowa warzywna
cynamon
cukier
imbir w proszku
gałka muskatołowa
sól
pieprz

Sposób przygotowania

Umyte i oczyszczone mięso pokroić na plasty o grubości 2–3 cm. Umyte i oczyszczone seler i pietruszkę przekroić na połowę. Cytrynę sparzyć. Kaszę przepłukać. Jabłka obrać i pokroić w słupki (pod koniec przyrządzania dania). Połowę rabarbaru drobno posiekać, resztę pokroić wzdłuż i podzielić na 4 części. **Marynata:** karkówkę obsypać przyprawami, natrzeć i odstawić do lodówki na 10 min. **Sos:** miód wlać do miski, dodać drobno posiekany rabarbar, cynamon w proszku, cukier, imbir w proszku, posiekaną kolendrę, gałkę muskatołową w proszku i wymieszać. Zagotować wodę w garnku, dodać włościznę, posolić, zagotować. Dodać kostkę rosotową, zagotować. Zmniejszyć ogień. Na patelnię wysypać kaszę jaglaną, wlać wino i dusić, aż odparuje. Po odparowaniu dolewać w małych porcjach wywar. Dusić do zmięknienia kaszy. Rozgrzać piekarnik do 220°C. Karkówkę wyłożyć na żaroodporne naczynie, włożyć pokrojony na części rabarbar, wstać do rozgrzanego piekarnika i piec przez 1 godz. Następnie wyjąć, wlać sos i piec przez kolejne 15 min. Wyjąć z piekarnika, aby „odpoczęła”. Przygotować porcje, udekorować.



180 min

Weronika Kośka
Kinga Tywoniuk

Pod opieką

Pani Agnieszki Barchanowskiej

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 1
w Słupsku

Złociste paluszki

z fasoli
i sera korycińskiego

na karmelizowanych płatkach buraczanych
z nutą wiśniowo-bazyliową

Sposób przygotowania

Smażone paluszki z fasoli i sera: Zmieszać trzykrotnie ugotowaną fasolę i ser koryciński. Dodać 50 g przesianej mąki (pozostałą część pozostawić do podsypywania), jajo i przyprawy. Zrobić ciasto. Krótko wyrabiać i formować wałki o średnicy 3 cm. Wałki spłaszczyć i ciąć skośne paluszki. Obtoczyć je w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym tłuszczu do zrumienienia. **Karmelizowane buraczki:** Ugotowane buraki obrać ze skórki. Pokroić w plastry. Na patelni rozgrzać masło, dodać miód, a następnie plastry buraków. Smażyć do uzyskania szklistej powłoki. **Sos wiśniowy:** Wiśnie włożyć do garnka, zalać wodą, dodać cukier, sok z cytryny, musztardę i zagotować. Następnie całość zblendować i przetrzeć przez sito. Do sosu dodać wiśniówkę i jeszcze chwilę pogotować. Doprawić do smaku. Na talerzu ułożyć plastry karmelizowanych buraków i listki bazylii. Na postumencie z buraków umieścić paluszki fasolowo-serowe. Podawać z sosem wiśniowym.



Składniki

SMAŻONE PALUSZKI Z FASOLI I SERA:

400 g ugotowanej fasoli „Piękny Jaś”
z Doliny Dunajca (ChNP)
150 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG)
70 g mąki pszennej typu 500
1 jajo
30 g bułki tartej
50 g oleju rydzowego (GTS)
chili
sól
pieprz

KARMELIZOWANE BURACZKI:

600 g ugotowanych buraków
ćwikłowych
75 g masła
100 g miodu wielokwiatowego
sól, pieprz

SOS WIŚNIOWY:

450 g mrożonej dylowanej
wiśni nadwiślanki (ChNP)
60 ml wody
60 ml wiśniówki
sok z 0,5 cytryny
3 łyżki cukru
1 łyżeczka musztardy sarepskiej
świeża bazylia
sól, pieprz



120 min

Michał Siekierka

Pod opieką

Pani Beaty Lewińskiej

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Bydgoszczy



Jagnięcina

w marynacie miodowo-ziołowej

podawana z ravioli z kaszą aromatyzowaną śliwką,
w asyście marchewek z nutą pomarańczy

Sposób przygotowania

Jagnięcinę oczyścić, wyporcjować, namoczyć w mleku na 5 godz. Następnie sporządzić marynatę z miodu spadziowego, musztardy i rozdrobnionego rozmarynu. Mięso osuszyć, posolić, popieprzyć i wymieszać z marynatą. Odstawić na 3-4 godz. W tym czasie przygotować kaszę i sporządzić ciasto na ravioli z mąki, żółtka, oliwy i wody.

Śliwkę sztyłtowską pokroić w kosteczkę, wymieszać z przygotowaną kaszą, doprawić do smaku. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm, wyciąć koła o średnicy 5 cm i składać ravioli nadziewając je farszem z kaszy. Marchewki umyć i oczyścić, dusić w maśle z sosem z pomarańczy z dodatkiem kolendry. Jagnięcinę obsmażyć, flambiować śliwowicą, aż powstanie aromatyczny sos. Ravioli gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez 1,5 min od momentu wypłynięcia. Na talerz wylać sos, położyć na nim 2 kawałki jagnięciny, ravioli i marchewki.



Składniki

800 g kotlecia z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
40 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
30 g musztardy
świeży rozmaryn
150 g mąki
1 żółtko
30 ml oliwy z oliwek
36 g kaszy jaglanej
6 śliwek sztyłtowskich (ChOG)
16 młodych marchewek
200 g masła klarowanego
1 pomarańcza
świeża kolendra
300 ml śliwowicy
sól, pieprz

DO DEKORACJI:

liść botwiny
świeży rozmaryn



180 min

Kamil Skóra

Pod opieką

Pani Wioletty
Walczyk-Weselak

Zespół Szkół Agro-Technicznych
im. Wincentego Witosa
w Ropczycach



Kapusta z mięsiwem

czyli wariacje na temat bigosu

Sposób przygotowania

Bigos: Kapustę zagotować w niewielkiej ilości wody i przecedzić. Podsmażyć kolejno: skoki pokrojone w kostkę, stoninę, cebulę, podzielone na pół plasterki kielbasy myśliwskiej i jałowcowej, posiekany czosnek. Wszystkie składniki razem z przyprawami potężyć z kapustą. Pozostałości ze smażenia zdeklasować winem i zredukować o połowę, przelać do kapusty, razem dusić do miękkości. **Śliwki:** Śliwki pojedynczo zawinąć w plasterki boczku i smażyć. **Gotąbki:** Liście włoskiej kapusty sparzyć w osolonej wodzie i zahartować w wodzie z lodem. Bigos odcisnąć, płyn zachować. Porcje bigosu zawijać w liście kapusty włoskiej formując gotąbki, następnie zapiec. Płyn z odcisniętego bigosu zagęścić zasmażką z mąki i masła, doprawić do smaku. **Polędwiczki i comberki:** Polędwiczki oczyścić, przyprawić solą i pieprzem, podzielić na 2 kawałki, zawinąć szczelnie w folię spożywczą i wrzucić do wrzątku (garnek zdjąć z ognia). Parzyć przez 40 min, przy czym mięso obciążyć talerzykiem, tak aby było w całości w wodzie. Następnie mięso wyjąć z foli, osuszyć i razem z combrem obsmażyć na oleju z czosnkiem i tymiankiem. Danie podawać ze świeżym chlebem prądnickim.



Składniki

GOŁĄBKI FASZEROWANE BIGOSEM:

- 400 g kapusty kwaszonej
- 70 g stoniny
- 100 g kielbasy jałowcowej (GTS)
- 100 g cebuli
- 15 g suszonych grzybów
- 150 g kielbasy myśliwskiej (GTS)
- 1 skoki królika
- 3 ząbki czosnku
- 100 ml czerwonego wytrawnego wina
- 4 kapusty włoskie
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 30 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 15 g masła
- 15 g mąki
- 5 liści laurowych
- 5 ziaren ziela angielskiego

ŚLIWKI W BOCZKU:

- 16 plasterów boczku wędzonego
- 150–200 g suszi sechłońskiej (ChOG)

POLĘDWICZKI I COMBERKI:

- 400 g polędwiczki wieprzowej
- 300 g combra z królika
- 2 ząbki czosnku
- pek świeżego tymianku
- 50 g masła
- sól, pieprz

DODATKI:

- 4 kromki chleb prądnickiego (ChOG)



Delikatny pasztet

z wątróbki drobiowej

z konfiturą jabłkowo-śliwkową
podany na tostowej chatce



180 min

Adrianna Lepak

Pod opieką

Pani Wioletty
Walczyk-Weselak

Zespół Szkół Agro-Technicznych
im. Wincentego Witosa
w Ropczycach



Składniki

PASZTET:

200 g wątróbki drobiowej
200 g masła
2 jaja
100 g cebuli
doniczka tymianku
300 ml białego wina
300 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
300 ml koniaku
60 ml masła klarowanego
2 g „Sambal oelek” (pasta chili)

KONFITURA:

200 g jabłek grójeckich (ChOG)
100 g śliwek sztydłowskiej (ChOG)
800 ml koniaku
20–30 g podkarpackiego miodu
spadziowego (ChNP)

CHAŁKA:

300 g mąki
120 ml młyna 3,2%
25 g drożdży
25 g cukru
5 g soli
25 g masła klarowanego
jajo

DEKORACJA:

śliwka sztydłowska
ocet balsamiczny z Modeny
cukier trzcinowy
świeży tymianek

Sposób przygotowania

Pokrojoną w kostkę cebulę zalać alkoholem, dodać tymianek, gotować redukując płyn do połowy objętości. Przecedzić. Masło rozpuścić, potęczyć z wywarem z cebuli. Wątróbkę miksować z jajami, stopniowo dodając ciepłe masło. Przecedzić przez sito. Powstałą masę przelać do czterech foremek umieszczonych w formie do pieczenia. Formę wypełnić gorącą wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości foremek. Całość piec w temp. 130°C około 20–25 min. Temp. pasztetu powinna wynosić 70°C. Klarowane masło lekko podgrzać, potęczyć z pastą chili i pokrojonym tymiankiem. Następnie zalać nim każdą z porcji schłodzonego pasztetu.

Konfitura: Śliwki rozdrobnić, potęczyć z alkoholem. Jabłka obrać i rozdrobnić. Namoczone śliwki gotować, aż do zredukowania płynu do $\frac{3}{4}$ objętości, dodać jabłka i dalej dusić. Pod koniec duszenia dosłodzić miodem. **Chałka:** Przygotować ciastko drożdżowe metodą dwufazową. Zapleść w formie warkocza i upiec. Przystudzić, pokroić na grube kromki i delikatnie opiec na patelni grillowej. **Dekoracja:** Śliwkę sztydłowską zagotować w occie balsamicznym z dodatkiem cukru. Schłodzić i użyć do dekoracji wraz ze świeżym tymiankiem.



120 min

Grzegorz Koniuszy

Pod opieką

Pani Ireny Rusin

Zespół Szkół
Gastronomicznych i Handlowych
w Bielsku-Białej



Jagnięcina

z kaszą na kruchym tożu

przykryta oscypkiem w towarzystwie jarzębiny

Sposób przygotowania

Ciasto kruche: Mąkę przesiał przez sito, dodać sól, masło, posiekać i dodać żółtka. Połączyć składniki za pomocą noża, a gdy ciasto będzie miało konsystencję piasku, dodać wodę i szybko zagnieść. Owinąć w folię i wstawić do lodówki. **Farsz:** Przygotować marynatę do mięsa: z olejem rydzowym połączyć bazylię, rozmaryn, tymianek, czosnek, sól, pieprz czarny, paprykę słodką. Zamarynować mięso. Ugotować kaszę na półsympko, pokroić drobno jagnięcinę, usmażyć na oleju, połączyć z kaszą, doprawić. Rozwałkować kruche ciasto, umieścić w tartaletkach. Piec przez 10 min w temp. 200°C. Wyjąć z piekarnika, napętnić farszem. Jaja roztrzepać z mlekiem i przyprawami, zalać farsz. Na wierzchu ułożyć oscypka pokrojonego w plasterki. Piec, aż roztopi się ser. **Sos:** Owoce jarzębiny zalać wrzącą wodą, doprowadzić do wrzenia, odcedzić. Z wody i cukru przyrządzić syrop, dodać jarzębinę, gotować przez 15 min, aż owoce będą szkliste. Dodać jabłko pokrojone w kostkę, miód, sok z cytryny i zagotować. Danie podać udekorowane gałązką rozmarynu i polane sosem z jarzębiny.



Składniki

CIASTO KRUCHE:

200 g mąki
125 g masła
2 żółtka
sól

3 łyżki lodowatej wody

FARSZ:

300 g topatki z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
200 g kaszy jęczmiennej grubej olej rydzowy (GTS)
3 jaja
150 ml mleka
100 g oscypka (ChNP)
bazylię i tymianek
czosnek i sól
pieprz czarny, papryka słodka i rozmaryn

SOS:

50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
2 łyżki soku z cytryny
1 jabłko
250 g owoców jarzębiny
125 ml wody
125 g cukru



Trochę inna fasolka z jagnięciną

w sosie pieprzowym



120 min

Przemysław Kopania
Kamil Przewdziecki

Pod opieką

Pani Beaty Pręgowskiej

Technikum
Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2
im. St. Bergera
w Warszawie



Składniki

FASOLA Z SOSEM POMIDOROWYM, CHRUPIĄCĄ KIEŁBASĄ, EKLERKIEM I POSYPKĄ Z CHLEBA:

250 g fasoli „Piękny Jaś”
z Doliny Dunajca (ChNP)
150 g pomidorów
50 g cebuli
150 g kiełbasy jątowcowej (GTS)
100g chleba prądnickiego (ChOG)
50 g płatków migdałowych
100 g śmietanki
olej, cząber, sól, pieprz

CIASTO:

110 g masła
270 g wody
225 g mąki razowej
7 jaj, sól

JAGNIĘCINA W SOSIE PIEPRZOWYM:

500 g combra jagnięciny
podhalańskiej z kością (ChOG)
100 g śliwki szydtowskiej (ChOG)
200 g włośzczyzny
jątowiec, liść laurowy
ziele angielskie, sól, pieprz,

SOS:

150 g masła
50 g cebuli
50 g brandy
50 g śmietanki
50 g wywaru
pieprz, natka pietruszki, sól

Sposób przygotowania

Fasola: Fasolę namoczyć przez godzinę w ciepłej wodzie, a następnie przez godzinę gotować. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć, dodać obrane pomidory, sól, pieprz i odrobinę wody. Kiełbasę pokroić w plasterki i usmażyć na głębokim tłuszczu. Chleb, płatki migdałowe, sól, cząber zmielić na jednolitą masę. Do ugotowanej fasoli dodać śmietankę i także zmielić na jednolitą masę doprawiając solą, pieprzem i cząbrem. **Ciasto:** Wodę zagotować z tłuszczem, dodać mąkę, wystudzić, dodać jaja. Uformować eklerki i piec przez 15 min w temp. 220°C. **Jagnięcina:** Kości oddzielić od combra i piec przez 20 min w temp. 250°C. Włoszczyznę, kości i przyprawy ugotować w wodzie i zredukować objętość wywaru. Jagnięcinę natrzeć solą, pieprzem i jątowcem; dodać śliwki, zamknąć próżniowo i gotować przez 30 min w temp. 60°C, a następnie obsmażyć. **Sos:** Do rozpuszczonego masła dodać pokrojoną w kostkę cebulę, natkę pietruszki i świeżo zmielony pieprz. Dolać brandy, odrobinę bulionu i śmietanki, zagotować i dodać schłodzone masło.



180 min

Daniel Błaszczak
Patryk Krawczyk

Pod opieką

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

Comber jagnięcy

w ziółowej panierce

na sosie jabłkowym ze szparagowym kaszotto
i chrzanowo-truskawkowym torcikiem

Sposób przygotowania

Comber jagnięcy: Przygotować panierkę z posiekanych ziół i czosnku, masła i tartej bułki. Uformować walek i podpiec przez 5 min w temp. 180°C. Na oczyszczony comber nałożyć panierkę i piec przez ok. 15 min w temp. 140°C. **Bulion warzywny:** Warzywa pokroić w 3 cm kostkę, włożyć do garnka i zalać wodą. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i tymianek, doprowadzić do wrzenia. Przez 15 min gotować na wolnym ogniu. Dodać wino, pozostałe przyprawy i zioła. Cebulę w tulinie potożyć na palniku, opalić i włożyć do garnka z warzywami. Gotować przez 30 min. Odstawić na 45 min, przecedzić. **Kaszotto:** Szalotkę, czosnek i szparagi przesmażyć na maśle, dodać bulion i gotować 10 min, ostudzić, przetrzeć przez sito. Na rozgrzaną patelnię wsypać kaszę, po chwili zalać bulionem szparagowym. Gotować do uzyskania odpowiedniej konsystencji podlewając kilkakrotnie bulionem. Dodać bryndzę podhalańską i doprawić. **Sos jabłkowy:** Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę. Do jabłek dodać zeszlona szalotkę, przesmażyć na maśle, podlać miodem pitnym, zredukować,



Składniki

COMBER JAGNIĘCY:

800 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
50 g masła
50 g bułki tartej
3 pęczki pietruszki
3 gałązki tymianku
1 ząbek czosnku

BULION WARZYWNY:

150 g marchwi
150 g selera
150 g pietruszki
100 g pora (biała część)
100 g cebuli
2 zębki czosnku
2 liście laurowe
4 ziarna ziela angielskiego
6 ziaren pieprzu czarnego.
3 gałązki tymianku
200 ml białego wytrawnego wina
1,5l wody

KASZOTTO:

70 g kaszy gryczanej niepalonej
1l bulionu warzywnego
300 g szparagów białych
20 g szalotki
1 ząbek czosnku
100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
sól

SOS JABŁKOWY:

250 g jabłek grójeckich (ChOG)
30 g masła
20 g szalotki
150 ml miodu pitnego półtoraka (GTS)
1 cytryna
cukier brązowy
cynamon

TORCIK TRUSKAWKOWY:

10 dużych truskawek kaszubskich (ChOG)
100 g chrzanu
250 ml śmietanki 36%
30 g jabłek grójeckich (ChOG)
50 g cytryny
30 g cukru

KOPER SMAŻONY:

pół pęczka kopru
0,5l oleju
2 ząbki czosnku
gałązka tymianku

SZPARAGI:

4 szparagi zielone
10 g masła
1 ząbek czosnku
gałązka świeżego estragonu

doprawić do smaku i przetrzeć przez sito. **Torcik truskawkowy:** Umyte truskawki pokroić w 5 mm plastry. Ubić śmietankę, dodać chrzan starty na drobnych oczkach i jabłka, doprawić. Plasterki truskawek przelać kremem chrzanowym i wstawić do lodówki. **Koper smażony:** Na małym ogniu aromatyzować olej czosnkiem i tymiankiem. Koper wrzucić do oleju rozgrzanego do temp. 190°C, wyjąć, odsączyć. **Szparagi:** Zagotować wodę z dodatkiem estragonu. Dodać szparagi, gotować ok. 5 min, odcedzić, przed podaniem przesmażyć na maśle z czosnkiem. **Walce z pietruszki:** Zagotować wodę z dodatkiem rozmarynu, miodu, ziela angielskiego i liścia laurowego, dodać pietruszkę. Gotować na małym ogniu do miękkości. **Chips z cukinii:** Cukinie pokroić w 3 mm plastry, posypać solą i posiekaną pietruszką. Suszyć w temp. 100°C przez ok. 60 min. W połowie suszenia chipsy obrócić na drugą stronę. Wszystkie przygotowane składniki dekoracyjnie ułożyć na dużych podgrzanych talerzach.

WALCE Z PIETRUSZKI:

300 g pietruszki
20 g miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG)
gałązka świeżego rozmarynu
3 ziarna ziela angielskiego
1 liść laurowy

CHIPS Z CUKINII:

100 g cukinii
5 ml oliwy
10 g natki pietruszki
sól



120 min

Kamil Świątek

Pod opieką

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół
Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu



Kurza pierś

duszona
w palonym maśle

z sosem chlebowym podana z młodymi warzywami
i purée kalafiorowo-fasolowym

Sposób przygotowania

Palone masło: Pokrojone na drobne kawałki masło wrzucić na patelnię z jasnym dnem. Powoli podgrzewać, a gdy zacznie brązowieć uważać, aby się nie przypaliło. Przełąć do innego naczynia. **Pierś z kury:** Pierś umyć, przyprawić solą i pieprzem. Mięso wyłożyć na rozgrzane palone masło, dusić przewracając na drugą stronę po ok. 5 min. **Młode warzywa:** Warzywa umyć, oczyścić, pozostawić krótkie łodygi, wyprofilować. Zblanszować, włożyć do rozgrzanego masła aromatyzowanego miętą, dodać miód, skarmelizować, dusić ok. 3 min do miękkości. **Sos chlebowy:** Chleb pokruszyć, podsmażyć na maśle, dodać miód, szczyptę soli i pieprzu, podlać niewielką ilością wody do konsystencji płynnej śmietany, dusić kilka minut. Dodać smażony ser, wymieszać, zblendować, zagotować, dodać łyżkę masła. **Jeżyna w sosie wiśniowym:** Wiśnie umyć, usunąć pestki. Sporządzić syrop z miodu pitnego dwójniaka i miodu, dodać odrobinę wanilii, zagotować i odcedzić. Do gorącego sosu dodać oczyszczoną jeżynę, doprowadzić do wrzenia. **Purée kalafiorowo-fasolowe z serową nutą:** Namoczoną fasolę ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Kalafiora umyć, oczyścić i ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem gałki muszkatołowej, odcedzić. Fasolę obrać ze skórki, zblendować z kalafiorom, dodać sery, podgrzać i zblendować dodając śmietankę, by uzyskać konsystencję gładkiego purée.



Składniki

MIEŚO:

4 pierś z młodej kury
400 g masła
sól, pieprz

SOS CHLEBOWY:

3 kromki chleba prądnickiego (ChOG)
50 g wielkopolskiego
sera smażonego (ChOG)
30 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich (ChOG)

PURÉE KALAFIOROWO-FASOLOWE

Z SEROWĄ NUTĄ:

250 g kalafiora
100 g fasoli „Piękny Jaś”
z Doliny Dunajca (ChNP)
gałka muszkatołowa
70 ml śmietanki 30%
25 g sera pleśniowego
25 g wielkopolskiego
sera smażonego (ChOG)

JEŻYNA W SOSIE WIŚNIOWYM:

100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
laska wanilii
100 g jeżyny
50 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
30 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich (ChOG)

MŁODE WARZYWA:

12 młodych marchewek
8 młodych pietruszek
pęczek mięty
100 g masła
30 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich (ChOG)



Połędwica wieprzowa

z miodową
kiszoną kapustą

podana na purée gruszkowo-jabłkowym
z korzennymi burakami i sosem rodem z Wielkopolski

Sposób przygotowania

Połędwica: Mięso oczyścić z błon i optukać. Włożyć do marynaty z miodu, octu winnego, soli, pieprzu, świeżego rozmarynu i majeranku. Odstawić na 30 min do lodówki, obsmażyć na maśle (mięso powinno być lekko różowe w środku). Połędwicę zawinąć w aluminiową folię i piec przez 15 min w temp. 160°C. Ostudzone mięso pokroić w plastry.

Kapusta: Kapustę odsączyć i poszatkować, podsmażyć na maśle i oleju, dodać miód. Pod koniec smażenia podlać miodem pitnym, odparować.

Purée gruszkowo-jabłkowe: Jabłka i gruszki obrać i oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzane masło i smażyć do miękkości, zblendować. Przed podaniem purée podgrzać na patelni dolewając cydr, który musi odparować.

Buraki korzenne: Buraki obrać, umyć i pokroić w plastry. Włożyć do aluminiowej folii, dodać miód, olej, goździki, sól i pieprz. Piec przez 10 min w temp. 140°C.

Sos rodem z Wielkopolski: Pumpernikiel pokruszyć, podmażyć na oleju rydzowym, dusić przez 5 min z niewielką ilością wody. Dodać wielkopolski ser smażony, miód pitny, doprawić solą i pieprzem, chwilę gotować i zblendować. Przed podaniem podgrzać i wtłoczyć masło. Plastry połędwicy serwować na sosie chlebowym i kapuście, z dodatkiem purée gruszkowo-jabłkowego i pieczonego buraka.



Składniki

MIĘSO:

1 kg (2 sztuki) połędwicy wieprzowej
świeży rozmaryn i majeranek
60 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
15 ml octu winnego
30 ml oleju rydzowego (GTS)
170 g masta wielkopolskiego

KAPUSTA:

250 g kapusty kwaszonej ślęzańskiej
15 g masta wielkopolskiego
30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
15 ml oleju rydzowego (GTS)
100 ml miodu pitnego
dwójniaka (GTS)

PURÉE:

1 jabłko łąckie (ChOG)
1 gruszka
150 ml cydru
20 g masta wielkopolskiego

BURAKI:

4 buraki czerwone
goździki
30 ml oleju rydzowego

SOS WIELKOPOLSKI:

2 kromki pumpernikla
100 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG)
50 g masta wielkopolskiego
20 ml oleju rydzowego
sól i pieprz



140 min

Lukasz Bartosik
Joanna Chrzanowska

Pod opieką

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół
Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu



Pateczki

jagnięco-oreganowe

z bukietem witaminowym
z dipem musztardowo-czosnkowym



90 min

Luiza Mucha
Justyna Katwak

Pod opieką

Pani Izabeli Szczęsny

**Technikum Specjalne nr 4
dla Niestyszających
i Słabosłyszających
w Lublińcu**

Sposób przygotowania

Jagnięcinę umyć, pokroić na mniejsze kawałki i zmielić razem z namoczoną czerstwą bułką. Dodać jajo i przyprawy: oregano, rozmaryn, czosnek, sól. Wymieszać dokładnie na jednolitą masę. Pateczki do kukurydzy owinąć świeżym oregano, następnie nałożyć masę mięsną, uformować pateczki, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć. Sałaty umyć, osuszyć, porwać na kawałki. Pestki dyni pokroić. Do miski włożyć sałatę, pestki dyni i kietki, dokładnie, delikatnie wymieszać, doprawić olejem rydzowym i solą. Wymieszać śmietanę z jogurtem, dodać musztardę, rozdrobniony czosnek i oregano, przyprawić do smaku.

Składniki

500 g jagnięciny podhalańskiej
(bez kości) (ChOG)
jajo
bułka czerstwa
4 doniczki świeżego oregano
2 doniczki świeżego rozmarynu
bułka tarta
olej do smażenia
120 g roszponki
120 g rukoli
100 g sałaty lollo bianco
50 g mieszanki kietków
20 g pestek dyni
200 g śmietany
200 g jogurtu
1 stoiczek musztardy delikatesowej
3-4 ząbki czosnku
świeże oregano
olej rydzowy (GTS)
sól
pateczki do kukurydzy



Filet z kaczki

nadziewany oscypkiem

podany z musem z bryndzy i wiśni
oraz miksem sałat z fasolą wrzawską



180 min

Magdalena Kuźdub

Pod opieką

Pani Marty Bińkowskiej

Zespół Szkół
im. Korpusu Ochrony Pogranicza
w Szydłowcu



Składniki

FILET Z KACZKI:

400 g filetu z kaczki
8 plastrów wędzonego boczku
100 g oscypka (ChNP)
200 ml czerwonego wina
30 ml oleju rydzowego (GTS)
sól wielicka, świeżo mielony pieprz

MUS Z BRYNDZY I WIŚNI:

150 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
200 g sera białego
80 ml śmietany 36%
40 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
miód wrzosowy z Borów
Dolnośląskich (ChOG)

SOS Z WIŚNI NADWIŚLANKI:

sól wielicka, pieprz świeżo mielony
200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
50 g aronii

200 ml czerwonego wina
8 g mąki ziemniaczanej
30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
40 g cukru, cynamon, sól wielicka
świeżo mielony pieprz

GARNI:

20 g mieszanki sałat
15 g fasoli wrzawskiej (ChNP)
4 g natki pietruszki
sól wielicka, świeżo mielony pieprz

SOS:

40 ml oleju rydzowego (GTS)
40 ml octu jabłkowego
6 g natki pietruszki
20 g miodu drahimskiego (ChOG)
sól wielicka, świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania

Filet z kaczki umyć, osuszyć, przekroić i lekko pobić. Zamarynować w winie, oleju i przyprawach na 12 godz. Po wyjęciu z marynaty na rozbite mięso położyć plastry boczku i oscypka. Zwinąć w rulon oraz w papier pergaminowy lub folię i piec w temp. 180°C przez ok. 30 min. **Mus:** Wszystkie składniki dokładnie wymieszać widelcem z ubitą śmietanką, dodać miód (do smaku) oraz przyprawy i lekko schłodzić. **Sos:** Cukier karmelizować, zalać czerwonym winem, gotować. Dodać wiśnie i aronię, gotować powoli przez ok. 10 min, zagęścić zawiesiną z mąki i wody do konsystencji kisielu, dodać miód (do smaku) i przyprawy. **Garni:** Fasolę namoczyć, ugotować, odcedzić, wymieszać z posiekaną natką pietruszki i przyprawić do smaku. Sporządzić sos dokładnie mieszając wszystkie składniki i połączyć nim przygotowane warzywa. Mieszanke sałat połączyć z ugotowaną fasolą i sosem. Upieczony filet z kaczki pokroić i porcjować na talerze wraz z dodatkami.



Rozetka

z polędwicy wieprzowej

podana na grillowanych borowikach
z kaszą jęczmienną i czerwoną kapustą
ze śliwką szydłowską

Sposób przygotowania

Polędwicę umyć, osuszyć, oczyścić i zamarynować w przygotowanej marynacie z pozostałych składników (bez soli) przez 12 godz. Polędwicę wyjąć z marynaty, obsmażyć z obu stron, zawinąć w folię i piec ok. 10 min w 180°C. **Kasza:** Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na części masła wraz z drobno pokrojonymi grzybami, dodać kaszę, zalać wywarem, gotować do miękkości z pozostałym masłem. Potączyć kaszę z migdałami i przyprawić do smaku. **Kapusta:** Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle. Jabłka obrać, razem ze śliwkami pokroić w kostkę i dodać do cebuli, lekko poddusić. Dodać poszatowaną kapustę, zalać zredukowanym winem i dusić. Dodać do smaku powidła, miód i przyprawy. **Sos:** Cebulę obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać pokrojone na części śliwki i poddusić. Dodać miód pitny i po zredukowaniu potączyć z bulionem. Przyprawić i po schłodzeniu zblendować. Podgrzać i dodać śmietankę. **Borowiki:** Grzyby umyć, pokroić w plastry, zamarynować w oleju i przyprawach. Grillować z obu stron. Upieczone mięso pokroić w plastry, posolić i porcjować na talerze wraz z dodatkami.



180 min

Aleksandra Szymczak
Daniel Gątzka

Pod opieką

Pani Marty Bińkowskiej

Zespół Szkół
im. Korpusu Ochrony Pogranicza
w Szydłowcu



Składniki

POŁĘDWICA WIEPRZOWA:

800 g polędwicy wieprzowej
20 g miodu drahimskiego (ChOG)
80 ml oleju rydzowego (GTS)
goździki, cynamon, sól wielicka
ziele angielskie, świeżo mielony pieprz

KASZA JĘCZMIENNA:

200 g kaszy jęczmiennej pertowej
1 cebula, 80 g borowików
80 g migdałów pokrojonych w słupki
100 g masła, 150 ml wywaru z grzybów
sól wielicka, świeżo mielony pieprz

CZERWONA KAPUSTA

ZE ŚLIWKĄ SZYDŁOWSKĄ:

300 g czerwonej kapusty
200 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
50 g powideł śliwkowych
miód kurpiowski (ChOG)
1 czerwona cebula, 10 g masła
100 g jabłek grójeckich (ChOG)
150 ml czerwonego wina
sól wielicka, pieprz świeżo mielony

SOS ZE ŚLIWKI SZYDŁOWSKIEJ:

200 g śliwki szydłowskiej (ChOG),
80 g cebuli
30 ml oleju rydzowego, miód wrzosowy
z Borów Dolnośląskich (ChOG)
100 ml bulionu warzywnego
50 ml miodu pitnego póttoraka (GTS)
50 ml śmietanki
szczypta cynamonu, sól wielicka
świeżo mielony pieprz

BOROWIKI GRILLOWANE:

100 g borowików
20 ml oleju rydzowego
sól wielicka, pieprz świeżo mielony



Wieprzowina złotnicka

w sosie
z miodu pitnego



90 min

Aleksandra Banach

Pod opieką

Pani Iwony Kurzawy

Zespół Szkół Zawodowych
im. Stefana Bobrowskiego
w Rawiczu

Sposób przygotowania

Polędwicę wieprzową posolić, oprószyć pieprzem, posmarować musztardą sarepską, włożyć do oleju, owinąć folią i zostawić w chłodnym miejscu na ok. 30 min. **Sos:** Miód pitny trójniak wlać do garnka, podgrzać, doprawić goździkami, cynamonem, anyżem i imbirem; zagotować i odparować do połowy objętości. Zamarynowaną wieprzowinę usmażyć na patelni bez tłuszczowej i pokroić. **Sos winegret:** Wymieszać ocet, olej, sól, pieprz i cukier. Przygotować sałatkę z oliwek, pomidorków, rukoli i polać sosem. Mięso i sałatkę wyporcjować na talerzu. Polać sosem z miodu pitnego.



Składniki

2 szt. po 350 g polędwicy wieprzowej złotnickiej
750 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
3 łyżeczki imbiru
5 goździków
3 gwiazdki anyżu
2 łyżeczki cynamonu
125 g rukoli
290 g czarnych oliwek
2l oleju rzepakowego wielkopolskiego
4 łyżki octu winnego
2 łyżki cukru
250 g pomidorków koktajlowych
1 cytryna
tymianek
stoiczek musztardy sarepskiej
sól
pieprz czarny mielony



Serowo-szparagowy

zawrót głowy



180 min

Sposób przygotowania

Mięso umyć, osuszyć, uformować, lekko rozbić i przyprawić. Na mięsie ułożyć wielkopolski ser smażony i ugotowane szparagi, zrolować. Szybko przesmażyć i piec w piekarniku w temp. 180°C przez 15 min. **Sos serowy:** Sporządzić zasmażkę, rozprowadzić śmietanką, dodać ser i przyprawić. **Sos szparagowy:** Szparagi i marchewkę po kolei ugotować, zblendować i przyprawić. Wyłożyć na talerz.



Składniki

500 g piersi z kurczaka
500 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG)
2 pęczki zielonych szparagów
500 g marchewki
100 g mąki
200 g masta wielkopolskiego
200 ml śmietanki
pieprz biały
gałka muszkatołowa
przyprawa do kurczaka
sól, pieprz

Aleksandra Sobierajska

Pod opieką

Pani Iwony Kurzawy

Zespół Szkół Zawodowych
im. Stefana Bobrowskiego
w Rawiczu



180 min

Martyna Rezmer
Robert Kwiecień

Pod opieką

Pani Sylwii Milczewskiej

**Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych
w Świeciu**



Gęsia pierś

marynowana

w półtoraku a'la wellington, chutney
z suski sechłońskiej, piana z oscypka, jabłka grójeckie
karmelizowane w miodzie drahimskim z chrustem
z kiełbasy liseckiej, emulsja z dwójniaka
i oleju rydzowego

Sposób przygotowania

Piersi umyć, osuszyć i włożyć na 20 min do marynaty ze świeżego imbiru, czosnku, jałowca, cynamonu, miodu pitnego półtoraka, soli i pieprzu. Pieczarki umyć, osuszyć, rozdrobnić malakserem, dodać czosnek, sól pieprz, a następnie przesmażyć do odparowania wody. Obrane i pokrojone w kostkę jabłka karmelizować w miodzie i cynamonie. Kiełbasę lisecką pokroić na plastry i suszyć przez ok. 1 godz. w temp. 180°C. Pierś z gęsi podsmażyć na mocno rozgrzanej patelni (ok. 30 sek. z każdej strony) i posmarować musztardą dijon. Na folii spożywczej rozłożyć szynkę szwarcwaldzką, na niej masę z pieczarek i podsmażoną pierś z gęsi. Całość zawinąć w rulon i umieścić w zamrażarce na ok. 10 min, po wyjęciu owinąć w ciasto francuskie, naciąć, posmarować żółtkiem i piec przez ok. 30 min w temp. 210°C. Suskę sechłońską podsmażyć na maśle, dolać miód pitny dwójniak, cynamon, cukier, sól i dusić przez ok. 30 min. Oscypka pokroić, gotować w wodzie przez ok. 20 min i przecedzić. Do wywaru dodać lecytynę i zblendować na pianę. Upieczoną roladę porcjować, ozdobić chutneyem z suski sechłońskiej, karmelizowanymi jabłkami, pianą z oscypka, tymiankiem i bratkami.



Składniki

- 2 piersi z gęsi po ok. 130 g każda
- 500 ml miodu pitnego
- półtoraka (GTS)
- 250 ml miodu pitnego
- dwójniaka (GTS)
- 300 g oscypka (ChNP)
- 5 dag świeżego imbiru
- 2 szt. gotowego ciasta francuskiego
- 400 g kiełbasy liseckiej (ChOG)
- 400 g suski sechłońskiej (ChOG)
- musztarda dijon
- 4 jabłka grójeckie (ChOG)
- 400 g pieczarek
- czosnek
- 2 opakowania szynki szwarcwaldzkiej
- 1 jajo
- 250 ml oleju rydzowego (GTS)
- miód drahimski (ChOG)
- 20 g kardamonu
- lecytyna sojowa
- 0,5 kostki masła
- cynamon
- cukier
- jałowiec
- bratki
- świeży tymianek
- sól, pieprz



Comber jagnięcy

w posypce

z kaszy gryczanej



180 min

Aleksandra Burnus
Sebastian Żaba

Pod opieką

Pani Anny Truchan

Zespół Szkół Ogólnokształcących
i Zawodowych
w Ciężkowicach



Składniki

600 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
150 g kaszy gryczanej
2 ząbki czosnku
50 g cebuli
20 g masła
20 ml oleju rzepakowego
rozmaryn
tymianek
sól, pieprz

SOS ŚLIWKOWY:

150 g suski sechlońskiej (ChOG)
200 ml czerwonego wytrawnego wina
1 łyżka octu balsamicznego
cynamon, imbir



Żeberka kawowe

z purée szpinakowym



120 min

Daria Korzeniewska
Monika Pawelec

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

**Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku**

Sposób przygotowania

Żeberka umyć i osuszyć. Zaparzyć 1 szklankę kawy. Przyrządzić sos z kawy, sosu sojowego, cebuli startej na tarce i octu winnego, doprawić do smaku papryką chili, solą oraz pieprzem. Żeberka włożyć do sosu kawowego, po 30 min dusić w sosie do miękkości. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i wymieszać ze zmiksowanym szpinakiem, dodać musztardę. Marchewki pokroić w słupki, ułożyć na patelni, dodać miód i na małym ogniu karmelizować do miękkości.



Składniki

500 g żeberek
2 cebule
2 łyżeczki kawy
3 łyżeczki cukru
kilka łyżeczek octu winnego
kilka łyżeczek sosu sojowego,
papryki chili,
łyżeczka miodu drahimskiego [ChOG]
3 ziemniaki
kilka liści szpinaku
łyżeczka musztardy
2 małe marchewki
pieprz, sól



Pierś kurczaka

nadziewana
serem camembert

z purée ziemniaczanym i sosem z suski sechlońskiej



150 min

Justyna Junke
Anna Linkiewicz

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

**Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku**



Składniki

PIERŚ Z KURCZAKA Z CAMEMBERT:

4 piersi z kurczaka
100 g salami z orzechami włoskimi
150 g sera camembert
3 łyżki oleju
masto wielkopolskie
przyprawy

PURÉE ZIEMNIACZANE:

3 ząbki czosnku
750 g ziemniaków
masto wielkopolskie
sól, pieprz

SOS ŚLIWKOWY:

150 ml wiśniówki
200 g suski sechlońskiej [ChOG]
miód drahimski [ChOG]
cytryna



120 min

Anna Mikołajczyk
Paulina Nagórka

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku



Pierś z kaczki

na chlebie gdwowskim



Składniki

4 piersi z kaczki
4 kromki chleba gdwowskiego
miód drahimski (ChOG)
cebula
koperek
śmietanka 30%
szpinak świeży
sól, pieprz



120 min



Pierś z gęsi

w sosie
pomarańczowo-jabłkowym
z czerwonym ryżem



Sposób przygotowania

Skórę na pierś z gęsi naciąć, wytopić tłuszcz, odlać. Dodać pokrojoną cebulę, jabłka i dusić. Podlać sokiem pomarańczowym i sokiem z pomarańczy. Dusić do miękkości. Zdjąć skórę i wyjąć z sosu. Sos zmiksować, przetrzeć przez sito, przyprawić solą i pieprzem. Ryż ugotować w wywarze z pokrzywy. Pomidorki zapiec w piecu.

Składniki

2 pierś z gęsi owsianej z Bogustawic
1 kg jabłek grójeckich (ChOG)
100 g cebuli
1l soku z pomarańczy
2 świeże pomarańcze
100 g ryżu czerwonego z Camargue
wywar z pokrzywy suszonej
2 gałązki pomidorów koktajlowych

Paweł Żurkowski
Małgorzata Koń

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku



Pierś z gęsi owsianej

z purée z selera
i czerwonego sosu



160 min

Violetta Natalia Drętkiewicz
Anna Dygas

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

**Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku**



Składniki

250 g truskawki kaszubskiej [ChOG]
150 ml wina wermut
3 łyżki miodu drahimskiego [ChOG]
1,5 łyżeczki masła
1,5 łyżeczki octu winnego
2 łyżki konfitury żurawinowej
1 łyżka żurawiny suszonej
1 łyżka oleju z pestek dyni
papryka ostra
tymianek
pieprz, sól
1l mleka
2 duże sellery
4 piersi z gęsi
imbir
gałka muszkatołowa
sok z 0,5 cytryny
1,5 łyżki rodzynek
3 łyżki konfitury malinowej
4 marchewki



Pierś z kaczki

z sosem czekoladowym
z purée marchewkowym



160 min

Beata Cyc
Izabela Turowska

Pod opieką

Pana Łukasza Szymańskiego

**Zespół Szkół nr 2
im. Ks. Wacława IV
w Szczecinku**



Składniki

200 ml wina
100 g żurawiny suszonej
8 kostek czekolady gorzkiej
papryka ostra
sól, pieprz
4 piersi z kaczki
3 łyżki miodu drahimskiego (ChOG)
świeże oregano
tymianek
5 marchewek
rukola



50 min

Sławomira Wojteczek

Pod opieką

Pani Longiny Borkowicz

**Zespół Szkół
w Kowalewie Pomorskim**



Cukinie

faszerowane
kaszą gryczaną
i redykotką

Sposób przygotowania

Pomidory obrać. Miąższ z cukinii pokroić w kostkę. Cebulę posiekać, zeszklić, dodać czosnek i pozostałe warzywa pokrojone w kostkę, przesmażyć i wystudzić. Kaszę ugotować we wrzącym wywarze w stosunku 1:1,5, lekko wystudzić, dodać jaja, startą redykotkę i warzywa, doprawić solą i pieprzem. Wydrążoną cukinię wypełnić farszem, zamknąć końcówkami pomidora, skropić oliwą i piec w temp. 190°C przez 25–35 min. Podawać udekorowane zieleniną.



Składniki

4 cukinie
4 papryki
300 g kaszy gryczanej
200 g redykotki (ChNP)
100 g cebuli
6 ząbków czosnku
1l wywaru jarskiego
koperek lub natka pietruszki
oliwa
2 jaja
sól, pieprz



Zielona tagliatella

z cukinią,
pomidorami i redykotką



20 min

Sposób przygotowania

Ugotować makaron al dente w 2l wody z dodatkiem soli i oleju, a następnie odcedzić. Na dużej patelni rozgrzać olej, dodać masło, włożyć posiekaną cebulę, czosnek i smażyć 1 min, do zmiękczenia warzyw. Dodać cukinię pokrojoną w talarki oraz pomidory pokrojone w części i obrane pomidory. Warzywa dokładnie wymieszać i smażyć przez ok. 3 min (warzywa nie mogą być zbyt miękkie). Dodać śmietankę i starty ser. Połączyć z gorącym makaronem, doprawić szczyptą soli i szczyptą czarnego pieprzu. Podawać tak, aby część warzyw była na wierzchu makaronu. Dekorować listkami bazylii – część liści pociąć w paseczki (lepszy aromat).

Mariusz Grzybowski

Pod opieką

Pani Longiny Borkowicz

Zespół Szkół
w Kowalewie Pomorskim



Składniki

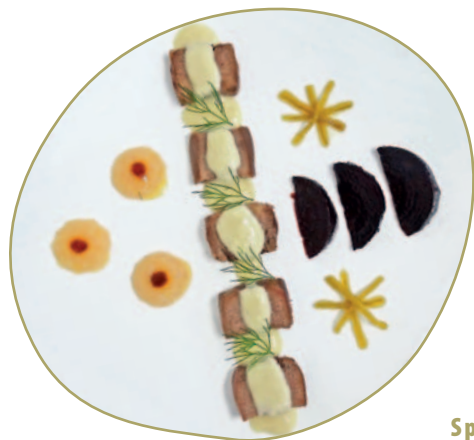
200 g zielonego makaronu typu tagliatelle
200 g cukinii
200 g pomidorów
200 g cebuli
2 łyżki posiekanego czosnku
15 ml żółtego oleju rzepakowego
2 łyżki świeżego masła
50 ml śmietanki 36%
50 g redykotki (ChNP)
listki bazylii
sól ciecocińska
pieprz czarny



Ozorek wieprzowy

z sosem chrzanowym

oraz karmelizowany w miodzie rabarbar
i buraczek w asyście musu z pieczonego jabłka
z sosem miodowym



120 min

Paweł Szykowski

Pod opieką

Pani Longiny Borkowicz

Zespół Szkół
w Kowalewie Pomorskim



Składniki

OZORKI WIEPRZOWE:

4 ozorki wieprzowe
włoszczyzna
kilka liści laurowych
kilka ziaren ziela angielskiego
sól

SOS CHRZANOWY:

200 ml wywaru z ozorka
1 łyżeczka mąki pszennej
150 g chrzanu
25 g masła
sól

MUS Z PIECZONYCH JABŁEK:

2 średniej wielkości jabłka
sok z cytryny

KARMELIZOWANY RABARBAR I BURACZKI:

2 średniej wielkości buraki
1 łydoga rabarbaru
3 łyżki miodu pitnego trójniaka [GTS]
1 łyżka masła wiejskiego
z Wotuszewa

Sposób przygotowania

Ozorki wieprzowe: Ozorki zalać wrzącą wodą, zagotować, dodać włoszczyznę i przyprawy, gotować pod przykryciem około 1 godz. Miękkie ozorki przelać do zimnej wody, aby ostygły, obrać ze skórki i ponownie zagotować w wywarze, wyjąć i pokroić. **Sos chrzanowy:** Mąkę potączyć z ostudzonym wywarem, zagotować, dodać chrzan, masło i sól. **Mus z pieczonych jabłek:** Jabłka umyć, osuszyć, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C. Gdy jabłka będą miękkie wyjąć, poczekać aż przestygną, przeciąć na pół i wydrążyć łyżeczką. Miąższ jabłek zmiksować z sokiem z cytryny na jednolitą masę. Mus wycisnąć przez szprycę na talerz. Zrobić w nim małe wgłębienie i wlać kilka kropli sosu miodowego powstałego z karmelizacji rabarbaru i buraczków. **Karmelizowany rabarbar i buraczki:** Rabarbar umyć, osuszyć, obrać ze skórki, pokroić w drobne paseczki [julienne]. Skarmelizować rabarbar na patelni w rozpuszczonym maśle wymieszanym z miodem. Buraczki umyć, ugotować w łupinach pod przykryciem, aż będą miękkie i wyjąć z wody. Gdy przestygną obrać ze skórki i pokroić w dowolny kształt. Każdy kawałek moczyć w soku z cytryny i karmelizować tak samo, jak rabarbar.



Pierozki z jagnięciną

na cappuccino borowikowym



180 min

Małgorzata Wesołowska
Mateusz Ciurej

Pod opieką

Pani Elżbiety Teper

**Zespół Szkół
Ekonomiczno-Gastronomicznych
w Tarnowie**

z płatkami z oscypka i skwarkami z kindziuka
ze szparagami



Sposób przygotowania

Jagnięcinę oczyścić z błon, zmielić, dodać drobno pokrojony ser koryciński swojski, doprawić solą i pieprzem oraz natką pietruszki. Sporządzone ciasto pierogowe nadziewać masą mieloną i formować duże uszka. **Sos borowikowy:** Cebulę i czosnek zeszklić na maśle, dodać borowiki, dusić w śmietanie. Zblendować i przetrzeć przez sito, doprawić solą i pieprzem. Kindziuka pokroić w plastry i usmażyć na skwarki. Szparagi zblanszować, usmażyć na maśle, doprawić solą i pieprzem. **Wykończenie i prezentacja:** Na talerz nalać sos borowikowy. Na sos wyłożyć pierożki, okrasić je kindziukiem, udekorować szparagami oraz płatkami oscypka i listkami szpinaku.

Składniki

150 g jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
100 g mąki żółtko
2-3 łyżki oliwy
100 g borowików
100 g śmietany 30%
cebula
3-4 ząbki czosnku
1/3 pęczka natki pietruszki
50 g kindziuka
50 g oscypka (ChNP)
4 szparagi
50 g sera korycińskiego swojskiego z czarnuszką (ChOG)



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Departament Rynków Rolnych, Wydział Oznaczeń Geograficznych
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. (22) 623 22 08, fax (22) 623 23 00
e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl
www.minrol.gov.pl

Opracowanie redakcyjne, opracowanie graficzne, druk:
Drukarnia Dimograf Sp z o.o.

ISBN 978-83-926215-7-7

Publikacja bezpłatna