

Przyprawione młodością i tradycją

NAJLEPSZE PRZEPISY OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU
KULINARNEGO DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Publikacja opracowana przez Departament Jakości Żywności i Bezpieczeństwa Produkcji Roślinnej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

Systemy jakości żywności w UE	4	Kiełbasa piaszczańska	16
Produkty regionalne		Czosnek galicyjski	16
Bryndza podhalańska	6	Podpiwek kujawski	17
Oscypek	6	Miody pitne staropolskie tradycyjne	17
Redykołka	6	Olej rydzowy tradycyjny	17
Wiśnia nadwiślanka	7	Pierekaczewnik	18
Podkarpacki miód spadziowy	7	Kiełbasa jałowcowa staropolska	18
Karp zatorski	7	Kiełbasa myśliwska staropolska	18
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca ...	8	Kabanosy staropolskie	19
Fasola wrzawska	8	Kiełbasa krakowska sucha staropolska	19
Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny	8	Przepisy	
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego	9	Zapomniane zioła	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	9	Kotlet z jagnięciny podhalańskiej z udźca z kością ...	22
Rogal świętomarciński	9	Sernik miodowy	23
Kiełbasa lisecka	10	Aromatyczny torcik „swojski”	24
Obwarzanek krakowski	10	Mini torcik sosnowo-jabłkowy	26
Śliwka szydlowska	10	Pasztet z fasoli „Piękny Jaś”	28
Fasola korczyńska	11	Jabłko łąckie pieczone z bryndzą podhalańską ...	29
Miód kurpiowski	11	„Gąbka” z krupnioka śląskiego	30
Suska sechłońska	11	Podwędzana pierś z perliczki	31
Kiełbasa lisecka	12	Pierś z kaczki sous-vide	32
Obwarzanek krakowski	12	Brzuch wieprzowy	33
Śliwka szydlowska	12	Polędwica wołowa oscypek	34
Jabłka łąckie	13	Prostak na talerzu	35
Chleb prądnicki	13	Sernik z musem śliwkowym	36
Miód drahimski	13	Canelca z bryndzy	37
Kołocz śląski/kołacz śląski	14	„Drożdżówki z fasoli”	38
Jabłka grójeckie	14	Chanum tatarskie	39
Ser koryciński swojski	14	Mus z wątróbki indyczej	40
Jagnięcina podhalańska	15	Jabłka grójeckie zapiekane w cieście z suską sechłońską	41
Cebularz lubelski	15	Kaszubska przepiórka	42
Krupnioki śląskie	15	Pierś z kaczki z regionalnymi dodatkami	43
Kiełbasa biała parzona wielkopolska	16	Łopatka z dzika	44

SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOCİ 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.



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.

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

Do końca sierpnia 2020 r. już 44 polskie produkty zostały wpisane 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 2014–2020 (PROW 2014–2020) wdrożono działanie: „Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych”, które składa się z dwóch poddziałań „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” oraz „Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym”. Poddziałania te obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

W ramach poddziałania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” uczestnikom systemów jakości żywności udziela się pomocy przez okres 3 lat w formie rocznej płatności. Jej maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych, wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie. Pomoc przyznawana jest producentom, którzy nie otrzymywali tego rodzaju wsparcia dla tego samego produktu rolnego lub środka spożywczego w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności”, objętego PROW 2007–2013.

W ramach poddziałania „Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym” wsparcie udzielane jest grupom producentów realizujących projekty z zakresu informacji i promocji produktów rolnych i środków spożywczych, wyprodukowanych w ramach systemów jakości żywności. Beneficjenci mogą uzyskać refundację w wysokości 70% kosztów kwalifikowanych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych. Kryteria wyboru uwzględniają założoną przez wnioskodawców efektywność zaplanowanych działań promocyjnych.



źródło: ARiMR



BRYNDZA PODHALAŃSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wytwarzanie serów owczych jest nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia wypasowi owiec na Podhalu. Do produkcji bryndzy podhalańskiej wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej, ewentualnie dodawane jest mleko krowie pochodzące od krów rasy polskiej czerwonej. Poza tradycyjną metodą wytwarzania wpływ na wyjątkowe właściwości sera mają czynniki naturalne, takie jak specyficzna roślinność Tatr i Podhala. Bryndza podhalańska to miękki ser podpuszczkowy, o równej lub lekko wypukłej powierzchni, niekiedy nieco popękanej. Bryndza podhalańska charakteryzuje się jednolitą konsystencją, przypominającą pastę, chociaż spotykana jest również w postaci ziarnistej lub grudkowatej. Ser ma pikantny, słony smak, czasem lekko ostry lub kwaśny.



źródło: ARiMR



OSCYPEK

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Oscypek to najślynniejszy ser tatrzański, który od razu przychodzi na myśl Tatr i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego, produkcja oscypka możliwa jest jedynie między majem, a wrześniem. 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. oscypciorki. Po przekrojeniu oscypka może być widoczne jedno duże oczko w centralnej jego części, pozostałość po szpikulcu, wokół którego ser był formowany. Oscypek jest twardy i elastyczny. Cechuje go wyraźny zapach wędzenia i lekko słony smak.



źródło: ARiMR



REDYKOŁKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance oraz posmak wędzenia, uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji. Redykołki wytwarza się z resztek sera, którego nie wystarczy na przygotowanie oscypka. Cechą charakterystyczną redykołki jest jej specyficzny kształt – zwierzątko, serduszek lub wrzeciona. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowano 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.

Przyprawione
młodością
i tradycją



źródło: ARiMR

WIŚNIA NADWIŚLANKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wiśnie sokówki odrosłowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupii 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 nieodwrotnie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych.

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



źródło: ARiMR

PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekową tradycję. Pszczelarstwo rozwijało się najbardziej na ziemiach najsłabszych, w pobliżu dużych kompleksów leśnych (głównie puszcze jodłowe) i tam najdłużej przetrwało w swych archaicznych formach, tak bartniczej, jak i pasiecznej. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy wynika z zachowania tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej, ściśle związanej z tym obszarem. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych, charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Umiejętny wybór lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność występowania spadzi, charakter ukształtowania terenu, sposób pozyskiwania miodu, zasady jego przechowywania i rozlewania, mają wpływ na wyjątkowy charakter produktu, ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi.



źródło: ARiMR

KARP ZATORSKI

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Linia karpia zatorskiego jest rodzimą linią wyhodowaną na terenie trzech sąsiadujących gmin: Zator, Przeciszów oraz Spytkowiec, 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, gołyską oraz izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.



źródło: ARiMR

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 nanieśnienie na pola uprawne wartościowych namulów rzecznych, poprawiając w ten sposób żyzność gleb. Wszystko to wpłynęło na ukształtowanie warunków glebowo-klimatycznych optymalnych do uprawy fasoli. Nasiona fasoli z Doliny Dunajca są gładkie, dobrze wypełnione i wyróżniają się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością oraz specyficznym, lekko słodkawym smakiem. Fasola z Doliny Dunajca swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, ale również tradycji i technice produkcji na tym terenie oraz doskonałom przez lata umiejętnościom miejscowej ludności. Plantacje „Pięknego Jasia” wpisały się już na stałe w krajobraz Doliny Dunajca w województwie małopolskim, a fasola pod różnymi postaciami stanowi ważny element regionalnej kuchni. Organizowane są również święta promujące fasolę, takie jak „Święto fasoli” i „Fasolowe Żniwa”.



źródło: ARiMR

FASOLA WRZAWSKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



źródło: ARiMR

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY /ŁÓDZIEJSZCZYZNY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny 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 Łódzkie. Obszary te charakteryzują się dużym udziałem naturalnych ekosystemów łąkowych, torfowiskowych, zaroślowych oraz leśnych o bogatym składzie florystycznym.

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

Przyprawione
młodością
i tradycją



MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczoły rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego. Miód nieskryształizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

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



źródło: ARiMR

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



źródło: ARiMR

ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Cechy charakterystyczne rogala świętomarcińskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu określonych surowców. Jakość tego produktu wynika zarówno z tradycyjnej metody jego wyrobu, jak też z jego smaku i aromatu, uzyskiwanego dzięki wykorzystaniu do wyrobu rzadkiego, a zarazem wykwintnego nadzienia, jakim jest biały mak. Unikatowe nadzienie odróżnia rogala świętomarcińskiego od innych słodkich wypieków. Od początku istnienia tradycji wypieku rogali świętomarcińskich używa się ciasta drożdżowego półfrancuskiego z charakterystycznym listkowaniem.



źródło: ARiMR

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgliwiałły twaróg oraz kminek (w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminem). 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 nadaje mu dłuższą trwałość.

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



źródło: ARiMR

ANDRUTY KALISKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, 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 łyżkę ciasta. Następnie powierzchnię rozwierano i zsuwano upieczoną andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę. Andruty jawią się w zbiorowej świadomości jako symbol miasta, nic więc dziwnego, że dawni kaliszanie, rozsiani po świecie, często proszą o dostarczenie produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.



źródło: ARiMR

TRUSKAWKA KASZUBSKA /KASZËBSKÒ MALËNA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszëbskò 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 twardawe, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszëbskò 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 słynię cały region.

Przyprawione
młodością
i tradycją



źródło: ARiMR

FASOLA KORCZYŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powodzie zniszczyły wówczas istniejące uprawy. Na zalanych obszarach zaczęto sadzić masowo fasolę, w tym najpopularniejszą odmianę – „Piękny Jaś”. Dzięki korzystnym warunkom uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodzącą z tego regionu zaczęto nazywać fasolą korczyńską. Uprawy fasoli rozprzestrzeniły się na obszarze, na którym można było uzyskać jej odpowiednią jakość i pożądane parametry. Specyfika produktu związana jest z wielkością uzyskiwanych tu ziaren fasoli, a także z ich bardzo delikatnym smakiem. Ziarna te wyróżniają się również podwyższoną zawartością białka oraz obniżoną zawartością wody.



źródło: ARiMR

MIÓD KURPIOWSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Miody kurpiowskie trafiały na dwory królewskie i księżęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miódów 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.



źródło: ARiMR

SUSKA SECHŁOŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Suska sechłońska, wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustającą dobrą opinią wśród konsumentów. Cechą charakterystyczną suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemnognatowym, przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

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



źródło: ARiMR

KIELBASA LISIECKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Związek kielbasy lisieckiej z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów, wynikających z wieloletniej tradycji masarskich oraz renomy, jaką kielbasa lisiecka uzyskała przez lata produkcji. Kielbasa lisiecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa lisiecka odznacza się barwą ciemnobrązową, lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. W smaku kielbasy lisieckiej dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego, z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku oraz zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla kielbasy wieprzowej. Cechą charakterystyczną kielbasy lisieckiej jest jej gruba średnica. Z tego powodu, zgodnie z tradycją, jako osłonki stosowano wyłącznie naturalne flaki wołowe, dzisiaj zastępowane niekiedy osłonkami białkowymi.



źródło: ARiMR

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



źródło: ARiMR

ŚLIWKA SZYDLÓWSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Stosowana na obszarze gminy Szydłów w woj. świętokrzyskim metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju. Śliwki poddawane są procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydlowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak oraz zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką. O związku produktu z regionem świadczą m.in. specjalnie organizowane dni służące jego promocji. Jest to m.in. „Święto śliwki”. Jedną z atrakcji tego święta jest pokaz suszenia śliwek na tradycyjnych szydlowskich tacach. Po przeprowadzonym pokazie suszone śliwki degustowane są przez gości.

Przyprawione
młodością
i tradycją



źródło: ARiMR

JABŁKA ŁĄCKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Rozwojowi sadownictwa łąckiego sprzyjało wiele atutów, do których należą niewątpliwie korzystne warunki naturalne i klimatyczne. Już w okresie międzywojennym stwierdzono, że okolice te 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 perspektywie budowy zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie w maju odbywa się „Święto Kwitnącej Jabłoni”, które cieszy się niesłabnącą popularnością.



źródło: ARiMR

CHLEB PRĄDNICKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Nazwa chleba prądnickiego wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji, czyli wsi Prądnik, będącej obecnie dzielnicą Krakowa. Chleb prądnicki oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane przez wieloletnią praktykę, wypracowaną przez pokolenia piekarzy. Charakterystyczne cechy chleba prądnickiego związane są z umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu tylko określonych surowców. Szczególną cechą, najsilniej odróżniającą go od innych wyrobów, jest jego rozmiar. Chleb wypiekany na co dzień ma formę bochnów o wadze ok. 4,5 kg, a przy okazji ważnych wydarzeń piecze się bochny o wadze ok. 14 kg. Ma on wówczas ok. 1 m długości, od 12 do 15 cm wysokości, a szerokość bochenka w środku wynosi od 45 do 50 cm. Chleb prądnicki wyróżnia się również długim okresem świeżości, którą zapewniamy mu użyte w recepturze ziemniaki lub płatki ziemniaczane.



źródło: ARiMR

MIÓD DRAHIMSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawane są te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód lipowy oraz miód wielokwiatowy. Miód drahimski jest miodem naturalnym, który charakteryzuje się wysoką zawartością proliny, cukrów redukujących oraz pyłku przewodniego. Do jego produkcji używa się tylko określonych podgatunków pszczół. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych.



źródło: ARiMR

KOŁOCZ ŚLĄSKI/KOŁOCZ 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 kołocza 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 kołocza w kształcie prostokątnym. Inną cechą kołocza śląskiego jest specyficzna i pracochłonna w przygotowaniu posypka, odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski.



źródło: ARiMR

JABŁKA GRÓJECKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Dynamiczny rozwój sadownictwa grójeckiego nastąpił po II wojnie światowej, czego dowodem jest powstanie Zakładu Doświadczalnego Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa. 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.



źródło: ARiMR

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Przyprawione
młodością
i tradycją



źródło: ARiMR



JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Do produkcji jagnięciny podhalańskiej wykorzystuje się jagnięta owiec rasy cakiel podhalański oraz wywodzącej się z tej rasy polskiej owcy górskiej, doskonale przystosowanych do warunków środowiskowych, panujących na terenie Podhala. Jagnięcina podhalańska cechuje się wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowości. Na znikome odtuszczenie mięsa jagniąt decydujący wpływ mają uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji jagnięciny podhalańskiej, w połączeniu ze specyficznymi warunkami naturalnymi regionu. Niskie odtuszczenie jest także zasługą metody żywienia jagniąt, która oparta jest na mleku matek oraz pokarmie pochodzącym ze wskazanego regionu. Mleko to, będące podstawą żywienia jagniąt, przekłada się bezpośrednio na specyficzny smak i zapach, zbliżony do dzicyzny, który jest najbardziej wyróżniającą cechą jagnięciny podhalańskiej. Ponadto mięso wyróżnia się jasnoróżową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą.



źródło: ARiMR



CEBULARZ LUBELSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego placka sięgają XIX w. Nazwa cebularza lubelskiego pochodzi od użytej do farszu cebuli. Przed II wojną światową cebularze były wypiekane przez Żydów lubelskich, kazimierskich i zamojskich, jednakże receptura ich wypieku rozprzestrzeniła się szybko po całej Lubelszczyźnie. Cebularz lubelski wyrabiany jest z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodatkiem cukru i margaryny lub masła w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu, składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma złocistą barwę oraz smak i zapach pieczonej cebuli. Obecnie konsumenci bardzo doceniają cebularza lubelskiego, który pojawia się na wielu konkursach, świątecznych branżowych oraz targach krajowych i zagranicznych.



źródło: ARiMR



KRUPNIOKI ŚLĄSKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Krupnioki śląskie ściśle wiążą się z historią Śląska. Występowały m.in. w jadłospisach weselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach trzydziestych XIX wieku, kiedy to powszechne było wykorzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Rosnąca popularność krupnioków śląskich w XIX wieku związana była również za sprawą śląskiego stanu górniczego. Górnik musiał „zjeść dobrze i tusto, aby mieć siłę do ciężkiej pracy”. Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrawnych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Sposób ich wytwarzania różni się nieco w zależności od miejsca. Jedną z głównych różnic jest rodzaj oraz ilość użytej kaszy gryczanej lub jęczmiennej, co jest uwarunkowane lokalną tradycją na danym terenie gminy lub powiatu. Wyjątkowa reno ma krupnioków śląskich jest więc również zasługą lokalnych wytwórców, których wiedza, doświadczenie i kultywowanie tradycji jest gwarantem otrzymania charakterystycznego produktu.



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

W kielbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślająca smak. Wyjątkowość kielbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa, w 70% pochodzącego z szynki. O znaczeniu kielbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.



KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Piaski Wielkie to nazwa podkrakowskiej wsi, znajdującej się od 1940 roku w granicach administracyjnych miasta Krakowa, która zasłynęła produkcją kielbasy piszczanśkiej, dostarczanej przez wieki do Krakowa, w tym na stół królewski na Wawelu. Legenda głosi, że krakowscy rzeźnicy zazdrościli piaszczanom zarobku i postarali się, aby rada miejska zabroniła im handlu. Piaszczanie poskarżyli się królowi, który obiecał pozwolić im handlować, jeżeli uda im się niepostrzeżenie wnieść do miasta długą na dwa metry kielbasę. Piaszczanie wydrążyli w długim kiju otwór, w którym ukryli kielbasę, przechytrzając w ten sposób straż. W rezultacie król Kazimierz Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kielbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kielbasę w kiju, nazwał ich „Kijkakami”.

Kielbasa piszczanśka jest kielbasą gruborozdrobnioną, przygotowywaną z mięsa wieprzowego, peklowaną na półmoko marynatą ze specjalnie przygotowanego wywaru ziołowego, składającego się z ziela angielskiego, liści laurowych, owoców jałowca oraz goździków, a także dodatku soli kamiennej. Ważnym etapem w produkcji kielbasy piszczanśkiej jest również wędzenie, do którego wykorzystywane jest drewno z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego.



CZOSNEK GALICYJSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest czosnek galicyjski, leży na obszarze Galicji – ziem polskich, które w latach 1772–1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa czosnek galicyjski.

Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizykochemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. Czosnek galicyjski charakteryzuje się wysoką zawartością alliny (związku odpowiedzialnego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego produkcji. Do wymienionych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia tak, aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.



PODPIWEK KUJAWSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Podpiwek kujawski to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu, służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania podpiwka kujawskiego oraz umiejętności lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania podpiwka.

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



źródło: ARiMR

MIODY PITNE

– PÓŁTORAK, DWÓJNIAK, TRÓJNIAK, CZWÓRNIAK
STAROPOLSKIE TRADYCYJNE

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Tradycyjny podział miódów pitnych istniał 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 złotego 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.



źródło: ARiMR

OLEJ RYDZOWY TRADYCYJNY

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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



źródło: ARiMR



PIEREKACZEWNIK

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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



źródło: ARiMR



KIEŁBASA JAŁOWCOWA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Nazwa kiełbasa jałowcowa staropolska 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 kiełbasy 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 kiełbasą jałowcową staropolską.



źródło: ARiMR



KIEŁBASA MYŚLIWSKA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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



źródło: ARiMR

KABANOSY STAROPOLSKIE

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku cech typowych dla tego produktu: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów staropolskich (wpływającym na ich specyfikę) jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie chowanych i tradycyjnie utrzymywanych w Polsce świń. Cechą charakterystyczną kabanosów staropolskich jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamania dźwięk trzasku, będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy staropolskie wśród innych kielbas 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.



KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Sposób produkcji „kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej” wywodzi się z tradycji krakowskich kielbas grubo krojonych, o których w wydanej w 1926 roku publikacji pt. „*Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*” pisze polski autor Andrzej Różycki.

O specyficznym charakterze kielbasy krakowskiej staropolskiej świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kielbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.

1
MIEJSCE



Zapomniane zioła

Daniel Bauer | Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi | opiekun: Ilona Pietrowska



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

Purée truskawkowe

600 g truskawki kaszubskiej (ChOG)

Sok z rabarbaru

250 g rabarbaru

Krem lukrecja

100 g śmietanki
22 g miodu drahimskiego (ChOG)
20 g cukru pudru
10 g mleka w proszku
1,5 g żelatyny w listkach
1 g agar-agar
22 g masła kakaowego
22 g czekolady białej
150 g śmietanki
4 g korzenia lukrecji
0,5 g soli

Financier ze słonecznikiem i rabarbem

50 g białka
62 g cukru pudru
30 g miodu drahimskiego (ChOG)
40 g mąki migdałowej

25 g mąki ze słonecznika/słonecznika mielonego
85 g jajek
15 g żółtek
50 g pasty ze słonecznika
13 g skrobi ziemniaczanej
60 g masła
60 g rabarbaru

Rabarbar - arcydzięgiel

150 g purée truskawkowego
40 ml wody
40 g cukru
3 g arcydzięgla korzenia
0,3 g xantany
30 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
300 g rabarbaru

Karmel truskawkowy

85 g purée truskawkowego
65 g śmietanki
100 g cukru
80 g syropu glukozowego
45 g masła

15 ml soku z cytryny
25 ml soku z rabarbaru

Tatarak - biała czekolada

45 g białej czekolady
100 ml mleka migdałowego
100 ml mleka
50 g żółtka
15 g cukru
5 g tataraku ciętego

Emulsja z rabarbaru

150 ml soku z rabarbaru
40 ml soku z jabłek grójeckich (ChOG)
15 ml soku z cytryny
45 ml oleju konopnego

Kruszonka z chleba prądnickiego

100 g chleba prądnickiego
30 g mąki migdałowej
60 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
30 g masła

Sherbet truskawkowy z aromatem hyzopu

150 g purée truskawkowego
20 g cukru
10 ml mleka w proszku
50 g śmietany 12%
60 g miodu drahimskiego (ChOG)
50 ml soku z rabarbaru
3 g hyzopu suszonego

Truskawka

200 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
50 g purée truskawkowego
6 ml oleju lnianego

Gotowa dekoracja

liście cukrowe
50 g izomaltu
40 g cukru pudru
10 g glukozy
130 g purée z jabłek grójeckich (ChOG)
20 g purée ze szpinaku

Przyprawione
młodością
i tradycją

PRZYGOTOWANIE:

🕒 150 minut

Purée truskawkowe

Truskawki umyć oraz oczyścić z szypulek. Zblendować i przetrzeć przez sitko, aby otrzymać gładki przecier.

Sok z rabarbaru

Rabarbar umyć i pokroić w cząstki. Zblendować i wycisnąć sok.

Krem lukrecja

Zagotować śmietankę z lukrecją oraz agarem i przecedzić przez sitko. Dodać miód, mleko w proszku, cukier puder, żelatynę i wymieszać. Czekoladę rozpuścić z masłem kakaowym i dodać do masy. Dodać drugą część śmietanki i zemulgować blenderem. Pozostawić do schłodzenia i wyporcjować.

Financier ze słonecznikiem i rabarborem

Rabarbar umyć i pokroić w drobną kostkę. Jajka umyć i wyparzyć. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z cukrem pudrem. Roztopić masło i wymieszać z resztą składników. Dodać ubite na sztwno białka. Rozsmarować na blasze, posypać rabarborem i piec 15 minut w 170°C.

Rabarbar - arcydzięgiel

Z cukru oraz wody przygotować syrop. Do gorącego syropu dodać arcydzięgiel i odstawić na 8 minut, odcedzić. Syrop połączyć z miodem oraz purée tru-

skawkowym. Rabarbar umyć i pokroić w kawałki oraz paski. Zamknąć próżniowo z przygotowaną zalewą i gotować lub piec na parze 15-20 minut w 65°C. Schłodzić i wyporcjować.

Karmel truskawkowy

Z cukru oraz syropu glukozowego przygotować karmel (185°C). W rondlu obok podgrzać śmietankę z purée. Dodać do karmelu, wymieszać i gotować do osiągnięcia 105°C. Wystudzić do 60°C i dodać pokrojone w kostkę masło oraz sok z cytryny. Wyporcjować.

Sos z białej czekolady z tatarakiem

Z mleka migdałowego, mleka, cukru i żółtek sporządzić krem angielski (85°C). Dodać tatarak i odstawić na 5 minut. Przecedzić. Dodać białą czekoladę i zemulgować blenderem. Wyporcjować.

Emulsja z rabarbaru

Wszystkie składniki wymieszać i zemulgować blenderem. Wyporcjować.

Kruszonka z chleba prądnickiego

Chleb zblendować i wymieszać z mąką migdałową. Miód skarmelizować w rondlu i dodać sypkie składniki. Schłodzić i dodać miękkie masło. Piec 20 minut w 175°C. Wystudzić i wyporcjować.

Sherbet truskawkowy z aromatem hyzopu

Połowę purée zagotować i wymieszać z cukrem, mlekiem w proszku oraz hyzopem. Odstawić na 10 minut. Przecedzić przez sito. Połączyć z resztą składników. Zamrozić i wyporcjować.

Truskawska

Truskawkę pokroić w plastry. Purée wymieszać z olejem lnianym i delikatnie wymieszać z truskawką.

Liście cukrowe

Wszystkie składniki zblendować i podgrzać do 80°C. Wyłożyć cienką warstwę na matę silikonową i suszyć w 120°C przez 30 minut. Gotowe liście posypać złotym pudrem.

Przyprawione
młodością i tradycją

2
MIEJSCE



Kotlet z jagnięciny podhalańskiej z udźca z kością

Wojciech Bąba | Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie | opiekun: Elżbieta Teper



SKŁADNIKI:

Kotlet z jagnięciny podhalańskiej z udźca z kością

0,5 l podpiwka kujawskiego (ChOG)
3 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
45 g miodu drahimskiego (ChOG)
50 g masła
30 ml oleju rzepakowego
20 g mąki pszennej
100 g cebuli

przyprawy do smaku: sól, pieprz, rozmaryn

Grzanka

1 obwarzanek krakowski (ChOG)
30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
sól do smaku

Mus z jabłka łąckiego

200 g jabłek łąckich (ChOG)
40-50 g masła
100 ml czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
przyprawy do smaku: sól, pieprz

Gremolata

0,5 pęczka natki pietruszki
2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
0, 5 pęczka mięty
skórka z połowy cytryny

PRZYGOTOWANIE:

180 minut

Mięso

Mięso oczyścić z błon. Doprawić solą i pieprzem oraz obsypać mąką. Na patelni roztopić masło i rozgrzać z dodatkiem oleju. Mięso obsmażyć z obu stron na złoty kolor w krótkim czasie, ale wysokiej temperaturze. Mięso zdjąć z patelni, a na pozostałym tłuszczu obsmażyć cebulę wcześniej pokrojoną w drobną kostkę. Kiedy cebula nabierze koloru, dodać posiekany czosnek na ok. 30 sekund. Po tym czasie przenieść mięso na patelnię i zalać częścią podpiwka, dodać rozmaryn. Dusić ok. 60-80 minut, w międzyczasie przewracając mięso na drugą stronę oraz sukcesywnie dodając podpievek względem jego ubytku. Po tym czasie mięso ponownie zdjąć z patelni, po-

wstały sos zredukować w miarę potrzeby, dodać zimne masło i połączyć z sosem. Przed podaniem mięso podgrzać na patelni podlewając sosem. W razie potrzeby doprawić ponownie do smaku.

Grzanka

Z obwarzanka wykroić maksymalnie cienkie plastry. Skropić olejem rydzowym, posypać delikatnie solą i wysuszyć w piecu w temp. 100°C do uzyskania odpowiedniej chrupkości.

Mus z jabłka łąckiego

Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłka. Jabłko rozdrobnić. Na patelni rozpuścić część masła. Pod-

smażyć owoc do skarmelizowania. Zalać miodem pitnym, chwilę gotować do zredukowania. Całość doprawić solą i pieprzem, zblendować z pozostałym masłem i przetrzeć przez sito na gładki mus.

Gremolata

Natkę pietruszki, czosnek, mięte i startą skórkę z cytryny posiekać drobno. Dodatek dekoracyjny - opalone liście brukselki.

Wyporcjować wszystkie elementy dekorując według uznania.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Sernik miodowy, espuma wiśniowa, kruszonka z fasoli, jabłko grójeckie, truskawka kaszubska

Dominika Bonikowska, Magdalena Frankiewicz | Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni | opiekun: Bożena Demytruk



3
MIEJSCE



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

500 ml śmietanki 36%	5 listków żelatyny	15 g mąki ziemniaczanej	45 g mąki pszennej
1 sztuka bobu tonka	200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	15 g cukru pudru	40 g sezamu prażonego
220 g białej czekolady	250 g cukru	150 g masła	kwiaty jadalne do dekoracji
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG) - do smaku	300 ml wody	1 jabłko grójeckie (ChOG)	
miód drahimski gryczany (ChOG) - do smaku	70 g maślanek	30 g cukru trzcinowego	
	4 g ksantany	150 g truskawki kaszubskiej (ChOG)	
	250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)	120 ml octu z białego wina	
		25 ml soku z cytryny	

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Sernik miodowy

Połowę śmietanki ubić. Drugą połowę zagotować z tonką i obydwoma miodami. Ostudzić do temp. 80°C i rozpuścić w niej czekoladę oraz żelatynę. Przełać do formy i włożyć do lodówki na 2 godziny.

Espuma wiśniowa

Wiśnie z cukrem i wodą zagotować. Zmiksować na purée i przetrzeć przez sito. Połączyć wszystkie składniki i wymieszać dobrze z ksantaną. Przełać do syfonu i nabić jednym nabojem. Trzymać w lodówce.

Kruszonka z fasoli

Namoczoną wcześniej fasolę ugotować do miękkości. Przetrzeć przez sito i połączyć z mąką i cukrem. Wyłożyć bardzo cienko na papier do pieczenia i piec w temp. 180°C przez 20 minut. Gdy ostygnie pokruszyć na małe kawałki. Spalić masło i posiekać białą czekoladę. Połączyć wszystkie składniki razem, by biała czekolada lekko się rozpuściła. Trzymać w lodówce.

Jullienne z jabłka

Jabłko umyć dokładnie. Pokroić w drobne paski jullienne. Obsypać cukrem trzcinowym i opalić palnikiem. Schłodzić.

Piklowana truskawka

Sporządzić zalewę piklową z octu, wody i cukru. Pokroić truskawki w plastry i skropić sokiem z cytryny. Zalać wcześniej przygotowaną piklą. Schłodzić.

Sezamek

Mąkę pszenną wymieszać z prażonym sezamem. Masło rozpuścić z cukrem. Zalać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Wyłożyć na papier do pieczenia i piec w temp. 165°C przez 12 minut.

Wszystkie elementy potrawy ułożyć na talerzu, udekorować.

Przyprawione
młodością i tradycją



Aromatyczny torcik „swojski” z kruszonką prądnicką i sosem z wiśni nadwiślanki

Martyna Piwońska | Niepubliczne Technikum im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu | opiekun: Katarzyna Grabusińska



SKŁADNIKI:

Ciasto jabłkowo- bakaliowe

200 g drobno startej marchwi
300 g drobno posiekanych jabłek grójeckich (ChOG)
70 g orzechów włoskich
70 g wiórków kokosowych
50 g migdałów
300 g mąki pszennej
15 g cukru waniliowego
5 g cynamonu
5 g sody oczyszczonej
3 g proszku do pieczenia
250 g jaj (ok. 5 sztuk)
220 g cukru kryształu
200 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
20 ml soku z cytryny

Brownie

120 g jaj
200 g cukru kryształu
100 g mąki pszennej tortowej
60 g kakao
120 g masła
2 g soli

Krem waniliowy

500 ml mleka 2%
150 g żółtek
300 g śmietany 30%
100 g cukru kryształu
15 g mąki pszennej
45 g mąki ziemniaczanej
200 g masła
1 laska wanili

Sos wiśniowy

200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
100 g cukru kryształu
100 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

Kruszonka prądnicka

300 g chleba prądnickiego (ChOG)
50 g masła
20 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
20 g cukru waniliowego

Aromatyczna skórka pomarańczowa

80 g skórki z pomarańczy
100 ml wody
100 g cukru kryształu

Ponc do nasączenia

150 g soku z cytryny
100 g soku z pomarańczy
50 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
50 ml wody

Ozdoby z czekolady

300 g czekolady gorzkiej

Przyprawione
młodością
i tradycją

PRZYGOTOWANIE:

 180 minut

Ciasto jabłkowo-bakaliowe

Piekarnik nagrzać do 160°C. Mąkę, sodę i proszek do pieczenia przesiać. Dokonać obróbki wstępnej jabłek i marchwi, obrać ze skóry. Marchew zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Jabłka drobno pokroić i skropić sokiem z cytryny. Bakalie drobno posiekać. Jaja wysterylizować, ocenić świeżość, przełożyć do miski i zmiksować wraz z cukrem i cukrem waniliowym na jasną puszystą masę. Następnie miksując, wlewać cienkim strumieniem olej rydzowy, wymieszać do połączenia. Do masy jajecznej dodać bakalie, posiekane jabłka oraz startą marchew. Starannie wymieszać. Następnie dodać przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i sodą. Gotową masę przełożyć do formy 36 x 24,5 cm wysmarowanej masłem oraz wysypanej bułką tartą. Piec przez ok. 70 minut.

Brownie

Piekarnik rozgrzać do 180°C. Jaja wysterylizować, ocenić świeżość i zmiksować na puszystą masę wraz z cukrem kryształem. Masło rozpuścić. Mąkę, kakao i sól przesiać i dodać do masy jajecznej. Następnie wlać rozpuszczone letnie masło. Wymieszać do połączenia składników. Formę 20 x 20 cm wysmarować masłem i oprószyć kakao. Piec 20 minut.

Krem waniliowy

Poddane obróbce wstępnej żółtka oraz obie mąki rozmieszać w 200 ml mleka. Resztę mleka zagotować wraz ze śmietaną 30% i cukrem. Laskę wanilii przeciąć wzdłuż, wyjąć tępą końcówką noża ziarenka i dodać do gotującego się mleka. Gdy mleko się zagotuje zahartować gorącym żółtkiem, wlać masę i doprowadzić do zagotowania. Gdy masa zgęstnieje,

zdjąć z palnika. Przystudzić. Miękkie masło utrzyć na puszystą masę i dodawać po łyżce wystudzonego kremu waniliowego, dalej miksować. Powstanie puszysta masa waniliowa.

Sos wiśniowy

Na patelnię wsypać cukier, dodać wiśnie i podgrzewać. Mieszać, w momencie gdy sok znacznie lekko gęstnieć, dodać miód dwójniak staropolski tradycyjny. Podgrzewać aż alkohol odparuje. Kilka sztuk całych wiśni zostawić do dekoracji. Resztę zblendować na gładki sos.

Kruszonka prądnicka

Chleb pokruszyć na drobne kawałki. Na patelni rozgrzać masło, miód i cukier waniliowy. Dodać pokruszony chleb i zrumienić na jasnozłoty kolor. Odstawić do wystudzenia. Powstanie chrupka kruszonka.

Skórka pomarańczowa

Pomarańczę wyszorować i sparzyć. Zdjąć skórkę, pozostawić jak najmniejszą warstwę albedo. Pokroić ją w paski. Z cukru i wody ugotować syrop, wrzucić pokrojoną skórę pomarańczową i gotować 30 minut. Po tym czasie wyjąć skórkę z syropu i odłożyć na talerz.

Poncz

Cytrusy poddać obróbce wstępnej. Wycisnąć sok i zagotować wraz z wodą. Odstawić do wystudzenia. Do zimnego ponczu dodać dwójniak staropolski tradycyjny.

Ozdoby czekoladowe

Czekoladę siekamy na drobne kawałki. 225 g podgrzewamy w kąpieli wodnej do temperatury 46°C - 49°C. Odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie dokładnie mieszamy i dokładamy pozostałą posiekaną czekoladę. Dokładnie mieszamy do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury tj. 30°C. Ponownie podgrzewamy czekoladę w kąpieli wodnej do uzyskania temperatury 46°C - 49°C. Czekoladę przekładamy do worka cukierniczego, rysujemy dowolne kształty na pergaminie i odstawiamy do zastygnięcia.

Złożenie torcików

Oringiem powycinać kształt koła tj. z ciasta jabłkowo - bakaliowego, powinniśmy otrzymać osiem mini blatów tortowych. Z brownie wyciąć cztery krążki. Każdy krążek jabłkowo - bakaliowy nasączyć ponczem. Krem waniliowy przełożyć do szprycy cukierniczej z okrągłą tyłką i wyciskać krem na kształt koła. Przykryć białym białem brownie. Następnie na krążek brownie wyłożyć zblendowany sos wiśniowy i kolejno wyszprycować krem waniliowy. Przykryć kolejnym naponczowanym krążkiem. Każdy mini torcik otynkować kremem waniliowym i obsypać boki kruszonką z chleba prądnickiego. Dekorować aromatyczną skórką pomarańczową, wiśnią nadwiślanką i ozdobami czekoladowymi. Wystudzony sos wiśniowy wyłożyć na talerz obok aromatycznego torciku „swojskiego” z kruszonką prądnicką.

Przyprawione
młodością i tradycją



Mini torcik sosnowo-jabłkowy

z masą serową, sosem jabłkowym,
pianką z suski echlońskiej i pudrem sosnowym

Gabriela Blitek, Dominika Rakoczy | Zespół Szkół nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni | opiekun: Aneta Porwisz



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

Sosnowy biszkopt

2 jaja
50 g mąki pszennej tortowej
55 g szklanki cukru
20 g pudru sosnowego

Puder z igieł sosny

72 g cukru
1 szklanka igieł sosny

Cynamonowy biszkopt

2 jaja
50 g mąki pszennej tortowej
72 g cukru
10 g cynamonu mielonego
3 sztuki suski sechlońskiej (ChOG)
30 ml zimnej wody

Nakropka

45 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
0,5 szklanki wody
12 g cukru

Masa serowa

500 g twarogu półtłustego
2 żółtka
½ szklanki cukru pudru
cukier z prawdziwą wanilią
125 ml śmietanki 30%
125 ml mascarpone
10 g żelatyny

Sos jabłkowy

250 ml wina białego słodkiego
200 ml wody
2 jabłka łąckie (ChOG)
cukier do smaku

Żelka jabłkowa

4 jabłka łąckie (ChOG)
4 g agaru
7,5 g miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego (ChNP)
50 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

Pianka z suski sechlońskiej

20 sztuk suski sechlońskiej (ChOG)
7 g lecytyny sojowej
cukier do smaku

Andruty kaliskie

1 opakowanie andrutów kaliskich (ChOG)

Kruszonka z liofilizowanych malin

85 g masła
75 g cukru
150 g mąki pszennej tortowej
40 g malin liofilizowanych

Dekoracja

jadalne kwiaty
puder sosnowy

Przyprawione
młodością
i tradycją

PRZYGOTOWANIE:

🕒 160 minut

Sosnowy biszkopt

Jajka zdezynfekować. Oddzielić żółtko od białka. Białka ubijać mikserem na wysokich obrotach. Kiedy piana będzie sztywna, dodać cukier i puder sosnowy. Zmniejszyć obroty miksera, a następnie dodać żółtka. Następnie dodać mąkę i delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec 15 minut w 180°C. Nasączyć nakropką.

Puder z igieł sosny

Świeże igły z sosny należy oczyścić. Następnie wyparzyć. Dokładnie wysuszyć. Zmieszać z cukrem. Przebrać przez sito.

Cynamonowy biszkopt

Jajka zdezynfekować. Oddzielić żółtko od białka. Białka ubijać mikserem na wysokich obrotach. Kiedy piana będzie sztywna, dodać cukier. Zmniejszyć obroty miksera i dodać żółtka. Następnie dodać mąkę, cynamon i wodę. Suskę sechłońską drobno pokroić i dodać do masy, powoli mieszając. Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 15 minut w 180°C. Nasączyć nakropką.

Nakropka

Wodę przegotować, dodać cukier. Ostudzić, a na koniec połączyć z miodem pitnym półtorakiem staropolskim tradycyjnym.

Masa serowa

Twaróg półtłusty zmielić. Dodać cukier, cukier z prawdziwą wanilią i żółtka - wszystko razem ucierać. W osobnym naczyniu ubić śmietankę. Ubitą śmietankę połączyć z serkiem mascarpone i z masą serową. Na koniec dodać ostudzoną żelatynę. Ponownie zmiksować.

Sos jabłkowy

Jabłka łuckie ze skórką pokroić na sześć części, wyciągnąć gniazdo nasienne. Wodę, wino i cukier zagotować i dodać jabłko. Gotować 15-20 minut. Wyciągnąć jabłka, ostudzić i obrać ze skórki. Przełożyć do wysokiego naczynia i zblendować. Powstałą masę przetrzeć przez sito.

Żelka jabłkowa

Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek. Wycisnąć sok. Powstały sok wymieszać z agarem i gotować przez 2 minuty, cały czas mieszając. Zestawić z palnika i schłodzić. Wymieszać z miodem pitnym i miodem spadziowym. Przebrać na blaszkę i odstawić w chłodne miejsce do całkowitego zestalenia.

Pianka z suski sechłońskiej

Śliwki ugotować. Do wywaru ze śliwek dodać lecytynę sojową. Dokładnie wymieszać. Całość mikсовать blenderem w wysokim naczyniu do uzyskania lekkiej pianki. Zebrać pianę i przełożyć do osobnego pojemnika. Powtórzyć ten proces. Otrzymaną piankę odstawić na 5-10 minut do stabilizacji.

Kruszonka

Zmiksować ze sobą cukier, mąkę i maliny liofilizowane. Dodać masło pokrojone na małe kosteczki. Masa powinna mieć grudkowatą konsystencję. Odstawić do zamrażarki na 30 minut. Piec w piekarniku rozgrzanym do 140°C przez ok. 20 minut. Podczas pieczenia mieszać tak, aby równomiernie się upiekła.

Składanie

Na nasączony cynamonowy biszkopt wycisnąć z rękawa cukierniczego masę serową. Następnie na masę pokruszyć andrutę kaliskie. Na środku ułożyć wcześniej wyciętą żelkę jabłkową. Całość ponownie przykryć masą serową. Ułożyć warstwę biszkoptu sosnowego, a następnie nasączyć nakropką. Wyłożyć masę serową, na nią pokruszyć niewielką ilość andrutów. Cały torcik posypać pudrem z sosny i ułożyć kwiaty jadalne. Talerz udekorować pianką z suski sechłońskiej, sosem z jabłek i kruszonką z malin.

Przyprawione
młodością i tradycją



Paszтет z fasoli „Piękny Jaś”

Kornelia Borowska, Weronika Kazakiewicz

Technikum nr 2 w Sokółce, przy Zespole Szkół Rolniczych maj. H. Dobrzańskiego „Hubala” w Sokółce | opiekun: Joanna Pac



SKŁADNIKI:

500 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)	4 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)	10 ml soku z cytryny	20 g świeżej natki pietruszki
3 jajka	2 cebule	45 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)	20 g bułki tartej
300 g suski sechłońskiej (ChOG)	20 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)	2 liście laurowe	przyprawy do smaku: sól, pieprz, majeranek
44 g miodu kurpiowskiego (ChOG)		4 ziarna ziela angielskiego	

PRZYGOTOWANIE:

 150 minut

Fasolę zalać na 12 godzin wodą. Do wody dodać liść laurowy i ziele angielskie, gotować w nieosolonej wodzie aż będzie miękka. Odcedzić, dodać sól i zblendować za pomocą ręcznego blendera. Na oleju podsmażyć do zeszklenia cebulę pokrojoną w drobną kostkę, doprawić do smaku. Pod koniec smażenia dodać wyciśnięty czosnek. Cebulę z czosnkiem dodać do zblendowanej fasoli. Całość doprawić

do smaku solą i pieprzem, natką pietruszki oraz majerankiem. Do przestudzonej masy dodać żółtka i bułkę tartą. Na koniec delikatnie mieszać z pianą z białek. Połowę pasztetu przełożyć do keksówki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Wyłożyć warstwę powidel ze śliwki, na wierzch resztę pasztetu. Blaszkę z pasztetem wstawić do naczynia z wodą i piec w temp. 180°C przez ok. 50 minut.

Powidla z suski sechłońskiej

Śliwkę namoczyć we wrzątku i zblendować. Dodać 2 łyżki stołowe miodu i 2 łyżki trójniaka oraz 1 łyżkę soku z cytryny, wymieszać.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Jabłko łąckie pieczone

z bryndzą podhalańską, orzechami i musli

Urszula Zięba, Dominika Oskwarek | Zespół Szkół nr 1 w Świdnicy | opiekun: Monika Zawadzka



SKŁADNIKI:

4 jabłka łąckie (ChOG)	100 g miodu kurpiowskiego (ChOG)	100 g musli
300 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)	100 ml dwójniaka staropolskiego	1 limonka
100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)	tradycyjnego (GTS)	
	100 g orzechów włoskich	



przyprawy do smaku: cynamon,
pieprz, tymianek świeży

PRZYGOTOWANIE:

 60 minut

Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek. Wydrążyć gniazda nasienne. Wypełnić jabłko miodem. Przygotować farsz z sera, orzechów, musli. Skropić potrawę limonką i doprawić. Piec jabłka w temperaturze 180°C przez 15 minut. Udekorować miodem, pieprzem i ziołami.

Przyprawione
młodością i tradycją



„Gąbka” z krupnioka śląskiego

przekładana musem jabłkowym w towarzystwie lekkiej pianki cebulowej i pianki z soku jabłkowego

Piotr Kopcik, Robert Maks

Technikum nr 4 dla Niesłyszących i Słabosłyszących w SOS -W im. K. Mańki w Lublińcu | opiekun: Izabela Szczęsny



SKŁADNIKI:

„Gąbka” z krupnioka śląskiego

100 g cebuli białej
150 g krupnioka śląskiego (ChOG)
4 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
40 g mąki
10 jaj
10 ml oleju
sól do smaku

Lekka pianka cebulowa

250 g cebuli czerwonej
100 g dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
100 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
10 ml octu ziołowego
50 g śmietanki 30%
10 ml oleju
przyprawy do smaku: sól, pieprz

Mus jabłkowy

1 kg jabłek grójeckich (ChOG)
50 g ogórka kiszzonego
20 g agaru

Pianka z soku jabłkowego

300 g jabłek grójeckich (ChOG)
25 ml soku z cytryny
7 g lecytyny sojowej

Tiul

26 g mąki
45 ml oleju
szczypta kurkumy, woda

Dekoracja

kiełki
świeża mięta

PRZYGOTOWANIE:

180 minut

„Gąbka” z krupnioka śląskiego

Cebulę pokroić, zeszklić na oleju i usmażyć. Odstawić do ostygnięcia. Jaja wybić do miski. Mąkę przesiać. Do blendera włożyć: krupniok śląski, cebulę, jaja, mąkę, czosnek, szczyptę soli. Zmiksować. Mieszankę wlać do syfonu. Użyć dwóch kapsułek do kremu (N2O) i zostawić na co najmniej 3 godziny w lodówce, pozostawiając mieszankę w syfonie. Następnie wylać do plastikowych pojemników. Pojemnik z masą włożyć do mikrofalówki, piec ok. 2 minuty.

Lekka pianka cebulowa

Przeprowadzić obróbkę wstępną cebuli. Do termomixu wlać olej i podgrzać. Dodać cebulę. Dusić ok. 30 minut. Zmiksować. Dodać miód i dwójniak. Wymieszać. Doprawić octem, solą i pieprzem. Wlać śmietankę, delikatnie wymieszać. Przebrać przez sito do syfonu. Użyć dwóch kapsułek do kremu (N2O).

Mus jabłkowy

Jabłka umyć, obrać, pokroić, gotować, zblendować. Dodać agar. Wymieszać. Część musu odłożyć do de-

koracji. Przełożyć do pojemnika. Do musu dodać jabłka i ogórki kiszzone pokrojone w drobną kostkę.

Pianka z soku jabłkowego

Z jabłek sporządzić sok. Składniki połączyć, wymieszać mikserem w wysokim naczyniu. Mikser trzymać na styku płynu i pianki. Zebrać piankę i przełożyć do osobnego pojemnika. Powtórzyć.

Tiul

Wodę, mąkę, olej i kurkumę wymieszać. Porcjami wylewać na patelnię. Smażyć.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Podwędzana pierś z perliczki w sosie cytrusowo-brzozowym na purée dyniowym z glazurowanym burakiem

Jakub Wala | Zespół Szkół nr 2 im. Przyjaźni Polsko - Norweskiej w Ostrzeszowie | opiekun: Iwona Barczyńska



FINALISTA



SKŁADNIKI:

Podwędzana pierś perlicza

200 g piersi z perliczki ze skórą
5 g tymianku świeżego
5 g natki pietruszki
10 g czosnku galicyjskiego (ChOG)
75 g miodu drahimskiego (ChOG)
50 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

50 g masła klarowanego
przyprawy do smaku: sól, pieprz

Sos cytrusowy

100 g pomarańczy
50 g limonki
60 ml soku z brzozy
przyprawy do smaku: ocet winny,
cukier brązowy

Purée z dyni

300 g dyni
100 g jabłek łączkich (ChOG)
12 g masła
przyprawy do smaku: mielony imbir,
sól, cukier

Glazurowany burak

100 g buraków czerwonych
15 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
10 g masła
100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)

PRZYGOTOWANIE:

Podwędzana pierś z perliczki

Mięso z perliczki umyć, oczyścić i opłukać. Sporządzić marynatę z miodu drahimskiego, półtoraka, posiekanej natki pietruszki, tymianku, czosnku galicyjskiego i przypraw. Mięso zalać marynatą i pozostawić pod przykryciem w lodówce na całą noc. Po tym czasie pierś naciąć w kratkę i obsmażyć 7 minut od strony skóry i 5 minut z drugiej strony. Pozostawić mięso na godzinny odpoczynek. Następnie wędzić przy użyciu pistoletu wędzarniczego przez ok. 20 minut.

Sos cytrusowy

Owoce cytrusowe dokładnie umyć i wycisnąć z nich sok. Dodać sok z brzozy, cukier trzcinowy i ocet winny. Gotować do momentu uzyskania konsystencji sosu (ok. 15 minut).

Purée z dyni

Dynię umyć, przekroić i oczyścić. Rozdrobnić na kawałki jednakowej wielkości i piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut. Usunąć skórkę, miąższ rozdrobnić blenderem z jabłkiem łączkim i masłem. Następnie przetrzeć przez sito i doprawić.

Glazurowany burak

Buraki umyć i ugotować w skórce. Po wystudzeniu obrać i pokroić w kostkę o boku 1 cm. Buraki podsmażyć na patelni z dodatkiem miodu kurpiowskiego i wiśni nadwiślanki.

 150 minut

Przyprawione
młodością i tradycją



Pierś z kaczki sous-vide

na purée z selera i czosnku galicyjskiego, w towarzystwie sosu wiśniowo-czekoladowego

Dominik Antoszewski, Mateusz Perkowski

Zespół Szkół Zawodowych im. Adama Chętnika w Ostrołęce | opiekun: Ewa Kinga Okowicka-Dyl



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

4 piersi z kaczki	0,5 papryczki chilli	300 ml dwójniaka staropolskiego	10 brukserek
30 g masła	2 korzenie selera	tradycyjnego (GTS)	przyprawy do smaku: sól, pieprz,
20 ml oliwy	6 ząbków czosnku galicyjskiego	10 g agaru-agaru	pieprz różowy
4 gałązki tymianku	(ChOG)	100 ml oleju rzepakowego	
250 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	60 g miodu kurpiowskiego (ChOG)	2 gruszki	
150 g czekolady gorzkiej	3 szalotki	310 g cukru	

PRZYGOTOWANIE:

 165 minut

Wykonać obróbkę wstępną brudną i czystą piersi z kaczki. Następnie zapakować je próżniowo, dodać masło, sól, pieprz i tymianek. Gotować techniką sous-vide przez 80 minut w temp. 57°C. Po ugotowaniu kaczki odstawić na 5 minut w celu odpoczynku mięsa, a następnie grillować na patelni grillowej z obydwu stron tak długo, aż wytopi się tłuszcz spod skóry, a kaczka nabierze złotego koloru. Wiśnie nadwiślanki umyć i wydrylować. Poddusić na patelni z odrobiną wody. Kiedy sos się zredukuje

dodać czekoladę i mieszać, aż się rozpuści. Doprawić do smaku solą, różowym pieprzem, cukrem i chilli. Seler umyć, obrać i opłukać. Pokroić na mniejsze części, gotować aż będzie miękki. Czosnek galicyjski obrać, umyć i piec w temp. 180°C przez 15 minut. Seler z czosnkiem zblendować z dodatkiem masła, soli, pieprzu oraz miodu kurpiowskiego. Szalotki obrać, umyć i pokroić w cienkie półplasterki. Szalotkę piec w temp. 180 °C przez 40 minut. Dwójniak staropolski tradycyjny gotować z dodat-

kiem agaru, aż do momentu kiedy zacznie wrzeć. Ostudzony dwójniak za pomocą strzykawki wycisnąć do schłodzonego oleju. Następnie opłukać w wodzie. Pokrojone w plasterki (ok. 2 mm) gruszki gotować w syropie cukrowym, aż do momentu, gdy staną się przezroczyste. Po ugotowaniu suszyć je w piecu w temp. 70°C, do momentu aż się wysuszą. Brukselki umyć i zblanszować. Przekroić na pół i zgrillować na patelni grillowej.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Brzuch wieprzowy

/krokiet ziemniaczany/młoda marchew
/oscypek/agrest/szczypiorek

Jacek Darnowski, Jakub Sobczak | Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi | opiekun: Renata Bloch



SKŁADNIKI:

Brzuch pieczony

600 g brzucha wieprzowego
100 g cebuli
200 g warzyw korzeniowych

Coulois ze szczypiorku

200 g szczypiorku
100 g szpinaku świeżego
90 g masła

Krokiety ziemniaczane

300 g ziemniaków
20 g mąki ziemniaczanej

50 g mąki pszennej
50 g jajek
150 g cebuli
50 g masła

Sos

150 ml sosu sojowego
150 ml dwójniaka tradycyjnego staropolskiego (GTS)
50 g masła

Mus z oscypka

200 ml śmietany

100 g jabłek grójeckich (ChOG)
100 g oscypka (ChNP)

Marynowana cebula

100 g cebuli
100 ml octu
100 ml wody
100 g cukru

Chips ze skóry

skóra z brzucha wieprzowego

Żel agrestowy

80 g cukru

80 ml wody
150 g agrestu

Młoda marchew

200 g młodej marchwi
50 g miodu
20 g soku z limonki
70 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

Przyprawy do smaku: czosnek galicyjski (ChOG), tymianek świeży, rozmaryn świeży, pieprz, pieprz syczański, sól, anyż, cynamon, chili

PRZYGOTOWANIE:

140 minut

Brzuch pieczony

Mięso umyć, wysuszyć i następnie natrzeć solą od strony skóry. Na mocno rozgrzaną patelnię położyć brzuch i zamknąć go z każdej strony. Mięso wrzucić na blachę z warzywami korzeniowymi, paloną cebulą, pieprzem młotkowanym – zalać marynatą, przykryć i włożyć do pieca nagrzanego do 180°C na 90 minut.

Coulois ze szczypiorku

Umyty wysuszony szczypiorek i szpinak zblanszować przez 30 sekund, zahartować w wodzie z lodem i zblendować z wcześniej przygotowanym palonym masłem.

Sos

Wszystkie płyny, które zostały po pieczeniu boczku zlać przez sito, zredukować, dodać dwójniak, sos sojowy i zredukować. Na koniec dodać zimne masło dla uzyskania połysku.

Krokiety ziemniaczane

Ziemniaki upiec z czosnkiem galicyjskim, tymiankiem i solą. Po ugotowaniu przecisnąć przez praskę, dodać konfitowaną cebulę i mąkę ziemniaczaną, wyrobić na gładką masę, uformować i odłożyć do schłodzenia na 20 minut. Następnie panierować w bułce tartej i jajku i smażyć na złoty kolor.

Mus z oscypka

Jabłko gotować w śmietanie z oscypkiem, doprawić, zblendować.

Marynowana cebula

Sporządzić roztwór wody, octu i cukru w stosunku 1:1, dodać chilli i rozmaryn, zagotować i odstawić do ostygnięcia. Dodać cebulę i odstawić do lodówki.

Chips ze skóry

Skórę z brzucha wieprzowego położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia z obu stron i przykryć drugą blachą. Włożyć do pieca nagrzanego do 240°C na 4 minuty.

Żel agrestowy

Sporządzić syrop z cukru i wody w stosunku 1:1, dodać agrest i pieprz syczański. Odmierzyć agar (1g – 100g płynu), zagotować, schłodzić i zblendować. Przełożyć do dyspensera.

Młoda marchew

Młoda marchew obrać, włożyć do worka próżniowego z olejem rydzowym, miodem, solą i limonką. Gotować sous-vide w 62°C przez 30 minut.

Przyprawione
młodością i tradycją



Polędwica wołowa,

oscypek, brusznica, kielbasa jałowcowa,
fasola "Piękny Jaś" z Doliny Dunajca

Małgorzata Rutkiewicz | Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi | opiekun: Elżbieta Kurowska



SKŁADNIKI:

Polędwica wołowa

500 g polędwicy wołowej
150 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
60 g masła
4 gałązki rozmarynu
4 gałązki tymianku
4 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
przyprawy do smaku: jałowiec, pieprz czarny ziarnisty, sól

Pianka

350 g śmietany 36%
150 g oscypka (ChNP)
30 g żółtko
75 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
3 g ksantyny
sól, pieprz czarny mielony

Żel brusznica

70 g brusznicy
20 g cukru kryształ
70 ml wody
5 g agaru

Majonez

200 g kielbasy jałowcowej staropolskiej (GTS)
250 ml oleju rzepakowego
30 g żółtko
5 ml soku z cytryny
5 g musztardy dijón
5 ml octu balsamicznego
sól

Chips

170 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
250 ml wody

1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
sól, papryka słodka mielona

Olej

10 g czosnku niedźwiedziego
50 ml oleju słonecznikowego
sól

Dekoracja

20 g mikro ziół

PRZYGOTOWANIE:

180 minut

Polędwica wołowa

Umytą, osuszoną i oczyszczoną polędwicę zamarynować (w czosnku, tymianku, rozmarynie, jałowcu, pieprzu i oliwie) przez minimum 12 godzin. Następnie mięso oczyścić z marynaty i osuszyć. Wołowinę zapakować próżniowo. Gotować metodą sous-vide w temp. 59°C przez 30-35 minut. Po ugotowaniu wyjąć mięso z worka i dokładnie osuszyć. Następnie obsmażyć mięso dokładnie z każdej strony. Pod koniec smażenia dodać masło i pozostałe zioła. Bastować.

Pianka

Wykonać obróbkę wstępną fasoli. Namoczyć ją w wodzie przez całą noc. Następnie ugotować

do miękkości. Ugotowaną i odcedzoną fasolę ostudzić. Śmietanę, oscypek, fasolę i ksantynę dokładnie mieszać. Następnie doprowadzić produkty do temp. 80°C. Dodać żółtko. Mieszać. Doprawić solą i pieprzem. Następnie przecierać przez sito. Masę umieścić w syfonie.

Żel brusznica

Wszystkie składniki zagotować. Następnie przetrzeć przez sito. Ostudzić, by agar stężał. Gdy masa będzie zimna, zblendować na gładką masę.

Majonez

Kielbasę pokroić w drobną kostkę lub blendować. Dodać do oleju. Odstawić na minimum 30 minut.

Odcedzić olej. Musztardę, żółtko, sok z cytryny i ocet balsamiczny wymieszać ze sobą. Dodawać do masy cienkim strumieniem olej w celu otrzymania emulsji.

Chips

Fasolę namoczyć w zimnej wodzie przez całą noc. Odcedzić. Następnie blendować razem z przyprawami na gładką masę. Ułożyć masę na pergaminie. Piec ok. 15 minut w 170°C.

Olej

Zblendować czosnek z olejem. Spakować próżniowo. Zostawić do infuzji w temp. 59°C przez 1 godzinę. Następnie odcedzić przez gazę.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Prostak na talerzu

Łukasz Woźniak | Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi | opiekun: Jolanta Krześlak



SKŁADNIKI:

500 g polędwiczki wieprzowej
50 ml sosu sojowego
30 g soli morskiej
50 g pieprzu młotkowanego
3 listki ziela angielskiego
20 g owoców jałowca
200 g żółtego buraka
200 ml octu ryżowego
cukier
4 ziarna ziela angielskiego

4 liście laurowe
50 g czosnku galicyjskiego (ChOG)
1 jajo
sól, pieprz
30 g musztardy dijon
20 ml octu ryżowego
600 ml oleju

Baza demi glace
śmietanka 32%

20 g zielonego pieprzu
50 g suski sechłońskiej (ChOG)
100 g masła

1,5 kg ziemniaków
200 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
100 g mąki pszennej
2 jajka
300 g marchwi z nacią

100 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
10 g kminku
20 g czosnku
50 g cebuli
miód drahimski (ChOG)
50 ml calvadosu
przyprawy do smaku: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

 150 minut

Poledwiczkę wieprzową oczyścić z błon. Marynować w przyprawach. Gotować sous vide 45 minut minimum w 63°C, następnie smażyć. Marchew z nacią obrać i zagotować do miękkości. Na patelni podgrzać miód, masło i calvados oraz dodać sól do smaku. Ziemniaki obrać. Gotować do miękkości. Dodać

do nich mąkę i jajko. Mieszać do jednolitej masy. Ser koryciński przyprawić. Dodać przesmażoną cebulę. Mieszać. Do ziemniaków dodać ser. Formować do kształtu cepelinu, a następnie zagotować w wodzie. Buraka zetrzeć na mandolinie. Zalać gorącą marynatą i czekać aż ostygnie. Czosnek obrać, zapiec

do brązowego koloru, a następnie zblendować z majonezem. Przyprawić do smaku. Do bazy demi glace dodać przesmażoną i zblendowaną suskę sechłońską. Dodać śmietankę, pieprz oraz miód. Przyprawić do smaku.

Przyprawione
młodością i tradycją



Sernik z musem śliwkowym i gotowaną gruszką polaną sosem owocowo-korzennym

Jakub Tęšiorowski | Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Kępnie | opiekun: Aneta Szczęsna



SKŁADNIKI:

Kruchy spód

50 g pokruszonych herbatników
30 g masła

Mus śliwkowy

5 g żelatyny
200 ml dwójniaka staropolskiego

tradycyjnego (GTS)

50 g śliwki sztydłowskiej (ChOG)

Masa serowo-śmietankowa

70 ml śmietany 30%
5 g żelatyny
140 g serka homogenizowanego

Sos owocowo-korzenny

100 ml czerwonego wina słodkiego
10 g ciasteczek korzennych
5 g andrutów kaliskich (ChOG)

Dekoracja

4 gruszki (małe)

PRZYGOTOWANIE:

 100 minut

Śliwki namoczyć w 200 ml miodu pitnego (30 min). Pokruszyć herbatniki i wymieszać z rozpuszczonym masłem. Następnie wypełnić równo 4 ringi, tworząc kruchy spód. Wstawić do lodówki. 5 g żelatyny rozpuścić w 50 ml gorącej wody i wymieszać z serkiem homogenizowanym. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z serkiem. Następnie wypełnić 4 ringi, w których mamy już kruchy spód. Włożyć do lodówki do stężenia masy. Śliwki

ugotować w miodzie, którym się moczyły 5 minut pod przykryciem. Gruszki umyć, obrać ze skórki zostawiając ogonek, włożyć do gotujących się śliwek, następnie wlać pozostały miód i wino. Gotować dalej 5 minut pod przykryciem. Wyłożyć śliwki z syropu, gruszki dalej gotować do miękkości. Odląć 50 ml gorącego syropu, w którym gotowały się owoce i rozpuścić w nim 5 g żelatyny. Następnie dodać śliwki i całość zblendować. Gotowy mus śliwkowy rozlać

do ringów i umieścić w lodówce do stężenia. Przełożyć ugotowane gruszki do miski z pokrywką, aby nie ostygły. Do pozostałego syropu dodać ciasteczka korzenne i andruty, całość wymieszać. Zredukować pozostały syrop do uzyskania odpowiedniej konsystencji sosu owocowo-korzennego. Na talerzu deserowym nałożyć kleks sosu owocowo-korzennego, a następnie sernik. Na koniec udekorować deser gorącą gruszką polaną sosem owocowo-korzennym.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Canelca z bryndzy z wędzoną śliwką na chrupiącym spodzie orzechowym

Kinga Piotrowska | Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku | opiekun: Joanna Dubert



SKŁADNIKI:

Masa serowa

500 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
120 g mascarpone
100 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
15 g cukru
31 ml cydru
20 g masy żelatynowej

Żel śliwkowy

200 g suski sechłońskiej (ChOG)
200 ml wody
30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
80 ml nalewki wiśniowej

Karmelizowane orzechy

50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
30 g orzechów włoskich
30 g orzechów laskowych
30 g migdałów
200 g cukru
30 g masła
sól

Tiul

20 g mąki pszennej
50 g oleju rzepakowego
100 ml soku świeżo wyciskanego z jabłek
290 ml wody
0,5 g barwnika naturalnego zielonego w proszku
sól

PRZYGOTOWANIE:

 120 minut

Masa serowa

Zedukować cydr do ok. 20% objętości. W misie blendera umieścić bryndzę, delikatnie zmielić, dodać gorący cydr i zblendować. Dodać rozpuszczoną masę żelatynową, połączyć z mascarpone. Gotową masę przelać do pojemnika. Przykryć papierem w kontakcie, pozostawić w lodówce do ustabilizowania.

Żel śliwkowy

Wrzucić śliwki do zimnej wody i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia. W momencie zagotowania wody dodać 50 ml nalewki wiśniowej. Gotować

na wolnym ogniu ok. 30 minut. Na koniec dodać resztę nalewki oraz miód, zblendować i przetrzeć przez sito.

Karmelizowane orzechy

Do wrzącej wody wrzucić orzechy włoskie i laskowe. Gotować ok. 8 minut. Migdały parzyć przez 3 minuty i obierać z skórki. Rozdrobnione orzechy i migdały suszyć w piekarniku. Skarmelizować cukier, dodać masło i miód. Wsypać orzechy na rozgrzaną patelnię z karmelem. Skarmelizowane orzechy wyłożyć na papier, zostawić do wystygnięcia, a następnie pokruszyć.

Tiul

Wszystkie składniki połączyć przy pomocy blendera. Gotową masę wylać na środek. Zostawić aż woda odparuje i delikatnie ściągnąć na papier w celu odsączenia tłuszczu.

Przyprawione
młodością i tradycją



„Drożdżówki z fasoli”

(w dwóch odstonach na słodko i słono)

Weronika Woronowicz, Damian Eliaszuk

Technikum nr 2 w Sokółce, przy Zespole Szkół Rolniczych im. maj. H. Dobrzańskiego „Hubala” w Sokółce
opiekun: Dorota Gudalewska



SKŁADNIKI:

500 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny
Dunajca (ChNP)
50 g kostki drożdży
20 ml mleka
300 g mąki do wyrobienia ciasta

4 jaja
laska wanilii
150 g cukru pudru
50 g cukru
1 cebula

10 g maku
15 ml oleju rzepakowego
150 g sera korycińskiego swojskiego
(ChOG)
2 jabłka grójeckie (ChOG)

35 g miodu z Sejneńszczyzny/Łoź-
dziejszczyzny (ChNP)
20 g masła z mlekovity
przyprawy: sól, majeranek, kminek,
cynamon

PRZYGOTOWANIE:

 180 minut

Fasolę „Piękny Jaś” namoczyć na noc. Podzielić na dwie porcje. Jedną porcję ugotować z laską wanilii. Po ugotowaniu zblendować na jednolitą masę, jedną porcję z solą, a do drugiej z wanilią dodać cukier puder. Do części na słono dodać jedno jajko i drożdże. Wyrabiać ciasto z odrobiną mąki. Do części na słodko dodać dwa żółtka i drożdże. Wyrabiać ciasto z mąką.

Farsz na słono - cebulę pokroić w kostkę i gotować w wodzie przez 2 minuty, odcedzić, dodać mak, sól, olej, kminek i majeranek. Odstawić na chwilę do lodówki.

Farsz na słodko - jabłka obrać, zetrzeć i klarować na odrobinie masła i miodu. Doprawić cynamonem. Formować bułki i piec 20 - 30 minut w 180°C.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Chanum tatarskie



Sebastian Biryło, Gabriel Nowik |
Technikum nr 2 w Sokółce, przy Zespole Szkół Rolniczych im. maj. H. Dobrzańskiego „Hubala” w Sokółce |
opiekun: Sylwia Czaban



SKŁADNIKI:

Ciasto

ok. 3 szklanki mąki
1 jajko
24 ml oleju
ok. 400 ml wody
2,5 g soli
masło

Farsz

1 kg jagnięciny podhalańskiej
(ChOG)
3 duże cebule
2 duże marchewki
natka pietruszki
papryka słodka, ostra
sól
pieprz czarny
ser koryciński swojski (ChOG)

Dodatek:

Sałatka z chraszczy

odgotowane chraszcze
cebula
śmietana 18%
przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

 120 minut

Chraszcze pokroić w paski. Cebulę obrać, a następnie pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki wymieszać i dodać śmietanę. Doprawić solą i pieprzem do smaku

Wykonanie ciasta:

Z wyżej wymienionych składników wyrobić ciasto,

następnie pozostawić na 10-15 minut, aby odspoczęło. Ciasto podzielić na dwie równe części i rozwałkować na kwadrat, im cieńsze ciasto tym lepiej. Na cieście równomiernie rozsmarować roztopione masło, następnie rozłożyć farsz, zwinąć w roladę i ułożyć w wysmarowanej roztopionym masłem misce parowaru. Wierzch rolady posmarować ponownie ma-

ślęm. To samo wykonać z resztą ciasta i nadzienia. Gdy woda w parowarze się zagotuje, wstawić rolady na 30-40 minut. Do wody można dodać liść laurowy i ziele angielskie. Gdy chanum tatarskie już będzie gotowe, należy przełożyć je na talerz, pokroić na kawałki i polać sosem. Podać potrawę z sałatką z chraszczy.

Przyprawione
młodością i tradycją



Mus z wątróbki indyczej, chleb z ziaren, purée z wiśni, kompresowane jabłko grójeckie, espuma z kopru włoskiego, oliwa koperkowa

Radosław Hebel | Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni | opiekun: Bożena Demytruk



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

300 g wątróbki indyczej	200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	3 pęczki koperku świeżego	1 cytryna
40 g cebuli	20 g cukru brązowego	1 g sody oczyszczonej	100 ml oleju
1 ząbek czosnku	50 g pestek dyni	200 ml śmietanki 36%	100 g masła
100 ml półtoraka staropolskiego	50 g nasion słonecznika	120 g miodu wrzosowego z Borów	przyprawy do smaku: majeranek,
tradycyjnego (GTS)	50 g siemienia lnianego	Dolnośląskich (ChOG)	cząber, sól, pieprz czarny
3 jajka	10 g czarnuszki	150 ml maślanek	kwiaty do dekoracji
1 jabłko grójeckie (ChOG)	10 g nasion kopru włoskiego	100 ml wina białego wytrawnego	
100 ml cydru	80 g twarogu półtustego	2 listki żelatyny	

PRZYGOTOWANIE:

180 minut

Mus z wątróbki indyczej

Cebulę, seler i czosnek pokroić w kostkę. Przygotowane warzywa podsmażyć na maśle, dodać wątróbkę indyczą, krótko smażyć. Doprawić do smaku cząbrem i majerankiem. Dodać 50 ml miodu pitnego i 100 ml wina białego wytrawnego. Dusić, aż alkohol odparuje. Wszystkie składniki musu dokładnie blendować z dodatkiem śmietanki i 20 g miodu wrzosowego. Doprawić do smaku. Masę przełożyć do foremek i schłodzić.

Purée z wiśni nadwiślanki

Wiśnię nadwiślankę podsmażyć na maśle. Dodać miód pitny półtorak, cukier brązowy oraz miód

wrzosowy i dusić przez ok. 20 minut. Wszystkie składniki zblendować i pozostawić do wystudzenia w chłodnym miejscu.

Jabłko grójeckie kompresowane

Obrać jabłka, pokroić w równą kostkę, dodać cydr i sok z cytryny do smaku. Wszystkie składniki przełożyć do syfonu i nabić 2 naboje.

Chleb z ziaren

Nasiona słonecznika, siemienia lnianego, pestki z dyni i czarnuszkę uprzyżyć na suchej patelni. Twaróg półtłusty zblendować z jajkiem i sodą oczyszczoną. Powstałą masę połączyć z uprażonymi

wcześniej ziarnami i dokładnie wymieszać. Masę przełożyć do foremek i piec w piekarniku przez 50 minut w 200°C.

Espuma z nasion kopru włoskiego

Śmietankę zagotować z dodatkiem nasion kopru włoskiego, miodu wrzosowego i łyżką soku z cytryny. Następnie wszystkie składniki zblendować i dodać 2 listki namoczonej żelatyny. Powstałą masę pozostawić do ostygnięcia. Ubić 100 ml śmietanki na sztywno. Wszystkie przygotowane składniki połączyć z 150 ml maślanek. Masę przelać do syfonu, nabić 2 nabojami i schłodzić w lodówce.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Jabłka grójeckie zapiekane w cieście z suską sechlońską

Magdalena Gałecka, Jakub Skomorucha

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. W. S. Reymonta w Sokołowie Podlaskim | opiekun: Aneta Wyszomierska



SKŁADNIKI:

Ciasto

450 g mąki pszennej
10 g proszku do pieczenia
375 g margaryny

130 g serka waniliowego
2 kg jabłek grójeckich (ChOG)
200 g suski sechlońskiej (ChOG)
listki mięty do dekoracji

Lukier

240 g cukru pudru
30 ml mleka
80 g cytryny

PRZYGOTOWANIE:

 120 minut

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Margarynę posiekać z mąką na drobne cząsteczki. Dodać serek waniliowy i szybko połączyć wszystkie składniki. Sporządzone ciasto podzielić na dwie części. Ciasto (1/2) rozwałkować i umieścić w for-

mie wyłożonej papierem do pieczenia. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i przekroić na pół. Na przygotowanym cieście ułożyć połówki jabłek grójeckich, a w miejsce gniazd nasiennych włożyć suskę sechlońską. Drugą porcję ciasta rozwałkować

i przykryć nią jabłka. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor ok. 60 minut. Przygotować lukier. Po-
zostałe suski pokroić w drobną kostkę. Po upieczeniu polukrować i udekorować ciasto.

Przyprawione
młodością i tradycją

Kaszubska przepiórka

Szymon Kierszka | Powiatowy Zespól Szkół nr 2 w Rumi | opiekun: Dorota Gaszta



SKŁADNIKI (4porcje):

800 g przepiórki	200 ml piwa ciemnego	200 ml wina białego	szczawik trójkątny
2 buraki żółte	200 ml sosu sojowego	200 g pędów sosny	kwiaty czarnego bzu
2 buraki czerwone	200 g cukru	100 ml oliwy kaszubskiej	200 g creme fraiche
2 buraki Gioccia	150 ml octu winnego białego	2 marchwie	
5 sztuk rabarbaru	75 ml wody	2 selery	
8 sztuk papieru ryżowego	150 g cukru	2 korzenie pietruszki	
200 g masła	300 g szkieletu dorsza	150 ml syropu z owoców czarnego bzu	
20 g szałwi	300 g kości przepiórczych	300 g miodu drahimskiego (ChOG)	
20 g tymianku	400 ml cydru jabłkowego	50 g demi - glące	
10 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)	500 ml śmietanki 34% cukier, sól	rukiew wodna czerwona	
		kwiaty amaranthusa	

PRZYGOTOWANIE:

 180 minut

Ugotować pierś przepiórczą sous - vide w temp. 54°C przez 1 godzinę, a następnie usmażyć. Buraka upiec, następnie usmażyć i poglazurować w wymieszanym piwie, cukrze i sosie sojowym. Wykonać piklę (ocet winny biały, cukier, woda).

Zrobić wywar z cydru, dorsza, przepiórki, warzyw, wina, śmietanki słodkiej. Na oliwie sosnowej usmażyć krokietka.

Przyprawione
młodością
i tradycją

Pierś z kaczki z regionalnymi dodatkami

Nikola Nosek | Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie | opiekun: Elżbieta Teper



SKŁADNIKI (na 4 porcje):

200 g piersi kaczki	20 g cukru	50 g masła
100 g fasoli „Piekny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)	40 g miodu drahimskiego (ChOG)	70 g suski sechlońskiej (ChOG)
20 g kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej (GTS)	10 g musztardy	połowa cytryny
80 ml wina czerwonego	50 g masła	świeży tymianek
	30 ml mleka	przyprawy: sól, gałka muszkatołowa

PRZYGOTOWANIE:

 120 minut

Chips z kielbasy

Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia rozłożyć cienko pokrojone plastry kielbasy i piec do zarumienienia.

Purée z fasoli

Namoczoną fasolę ugotować. Zmieszać. Przetrzeć przez sito. Połączyć z masłem i mlekiem. Doprawić solą i gałką muszkatołową. Połączyć z pokruszonymi chipsami z kielbasy.

Faszerowana pierś z kaczki

Suskę namoczyć w ciepłej wodzie. W piersi kaczki zrobić kieszeń i nafaszerować częścią śliwek. Zamarynować w miodzie, musztardzie, tymianku, soku i skórce z połowy cytryny. Pierś kaczki smażyć od zimnej patelni położoną skórą do dołu. Kiedy się przyrumieni przełożyć i smażyć do przyrumienienia. Przełożyć do piekarnika i piec ok. 13 minut w 180°C.

Sos winny z suską

Na patelni skarmelizować cukier i miód. Dodać wino, zredukować. Dodać pokrojone śliwki. Zagęścić zmrożonym masłem.

Przyprawione
młodością i tradycją



Łopatką z dzika, kaszotto, roladki z cukinii

Konrad Zymuła | Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie | opiekun: Elżbieta Teper



SKŁADNIKI:

Bejca

600 g łopatką z dzika
200 ml czerwonego wina
5 ząbków czosnku galicyjskiego (ChOG)
1 garść macierzanki suszonej
1 garść lebiodki suszonej
10 g jałowca
1 garść gorczycznika suszonego

Gulasz

600 g łopatką z dzika zabejcowanej
400 ml bulionu warzywnego
100 g marchwi
150 g pietruszki
100 g selera
10 g jałowca
10 g macierzanki
10 g lebiodki
150 ml czerwonego wina
2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)

3 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
50 g bulwy słonecznika
100 g masła
1 suska sechlońska (ChOG)
szczypta soli
1 cebula

Kaszotto z pęczaku

100 g kaszy pęczak
1l bulionu warzywnego
150 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
13 g pudru grzybowego
100 g masła
25 g sera długodojrzewającego
36 ml oleju
2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
5 g natki pietruszki
szczypta soli

Roladki z cukinii

1 cukinia
150 g sera twarogowego
35 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
30 g kwaśnej śmietany 18%
2 - 3 cm korzenia chrzanu
10 g mięty

Chipsy z sera

50 g parmezanu
12 szpilek igły sosny
sól

Przyprawione
młodością
i tradycją

PRZYGOTOWANIE:

🕒 130 minut

Bejca

Mięso oczyścić z nadmiaru tkanki łącznej i pokroić w kostkę o grubości do 1,5 cm. Pokrojone mięso umieścić w naczyniu i dodać do niego poszczególne składniki tj: czosnek galicyjski, lebiodka, gorczycznik, macierzanka, jałowiec. Wszystkie przyprawy wcierać w mięso i zalać czerwonym wytrawnym winem. Tak przygotowanego dzika pozostawić w lodówce przez 24 godziny.

Gulasz

Mięso wyciągnąć z marynaty i osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozgrzać z dodatkiem oleju w dużym naczyniu z przykryciem. Smażyć w nim kawałki mięsa z każdej strony z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych na złoty kolor. Do mięsa dodać cebulę pokrojoną w grubą kostkę i duże kawałki warzyw. Wszystkie składniki usmażyć z mięsem, doprawić pozostałymi ziołami wcześniej rozartymi w moździerzu z czosnkiem. Potrawę po ok. 15 minutach smażenia zalać wytrawnym czerwonym winem. Po odparowaniu połowy objętości dolać połowę bejcy i zalać bulionem. Dusić pod przykryciem przez 2 godziny. Pod koniec gotowania wyjąć warzywa i zlać do osobnego naczynia 2/3 wywaru, w którym dusiło się mięso. Dodać do niego bulwę słonecznika i gotować.

Gdy korzeń będzie miękki, dodać warzywa i zblendować. Powstały sos dodać do mięsa.

Kaszotto

W garnku o szerokiej średnicy rozgrzać olej. Dodać do niego czosnek pokrojony w grube plastry. Po lekkim podsmażeniu wyjąć go. W aromatyzowanym oleju podsmażyć kaszę przez 3-4 minuty. Dorzucić wcześniej podsmażony czosnek i zalać kaszę miodem pitnym. Po jego odparowaniu, dodawać stopniowo bulion ciągle mieszając, aż kasza się ugotuje, ale pozostanie sprężysta. Pod sam koniec dodać zmrożone masło wraz z serem i wrzucić posiekaną natkę pietruszki. Doprawić do smaku solą i pudrem grzybowym.

Roladki z cukinii

Cukinie umyć i za pomocą obieraczki do warzyw wyciąć długie wąskie pasy. Ser twarogowy zblendować z bryndzą i kwaśną śmietaną. Do powstałej pasty wrzucić posiekaną miętę i starty chrzan. Na każdym plastrze cukini rozsmarować niewielką ilość pasty i ostrożnie rolować

Przyprawione
młodością i tradycją



MINISTERSTWO
**ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

Autor i wydawca:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Departament Jakości Żywności i Bezpieczeństwa Produkcji Roślinnej
Wydział Systemów i Programów Jakości

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

tel. +48 22 623 16 32

e-mail: Sekretariat.jpr@minrol.gov.pl

www.gov.pl/rolnictwo

Partnerzy projektu:



Opracowanie redakcyjne, graficzne, druk: Drukarnia Sil-Veg-Druk Lubliniec

ISBN 978-83-941030-4-0

Publikacja bezpłatna