

*Regionalnie,
oryginalnie,
pysznie!*

Przepisy z ogólnopolskiego konkursu
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 Systemów Jakości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

■ SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI W UE	4	Sajgonki z perliczki	36
■ PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE	6	Miodowa gęś	37
■ PRZEPISY	20	Połędwiczka wieprzowa w sosie serowym	38
Góralski comber na moskolu	20	Rajski ogród	39
Szarlotka na zimno z galaretką truskawkową	21	Połędwiczki wieprzowe z sosem musztardowym	40
Suwalski dymny jeleń pod miętowym mchem	22	Winy kurczak z sosem miodowym i bułką wegetariańską	41
Glazurowany comber jagnięcy w sosie winno-żurawinowym	23	Szarlotka – kaszubska wariacja	42
Comber jagnięcy w dwóch odstonach	24	Jasiek w róży	43
Noga kaczki duszona w piwie	26	Połędwica wieprzowa w sosie winnym z knedlami	44
Wrzawa w jabłku pieczonym	27	Kurczak kukurydziany / ziemniak / burak / szczypior / jabłko łąckie / śliwka szydłowska	45
Brownie z konfiturą z suski sechlońskiej	28	Farszynki z bryndzą podhalańską podane z jajkiem w koszulce	46
Sernik z bryndzy podhalańskiej	29	Pierogi z krupniakiem śląskim, prażonym jabłkiem łąckim i cebulą	47
Placki ziemniaczane z majonezem	30	Gruszka sous-vide w miodzie w towarzystwie serowych musów	48
Jesienna jagnięcina	31	Pstrąg w jesiennej aranżacji	49
Filet z kaczki z kapustą kiszoną i dynią	32	Comber z królika, bombon z krupniakiem śląskim, assiette z topinamburu	50
Pierś z kaczki, purée z dyni, kluseczki półfrancuskie i karmelizowane jabłka	33	Fraszynki mazurskie z borowikami	51
Kotleciki z jagnięciny, purée z batatów i sos wiśniowo-orzechowy	34	Pierś z gęsi owsianej na mchu	52
Placki ziemniaczane z kiełbasą, śliwką, kapustą kiszoną z sosem grzybowym	35	Kaczka marynowana w cydrze w sosach jesiennych	53
		Pieczone udo kaczki w miodzie i ziołach	54
		Jesienny miszmasz tortowy	55

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w Unii Europejskiej (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 tradycyjną metodę produkcji. Instrumenty te zapewniają ochronę producentów przed nieuczciwą konkurencją i pozwalają im promować swoje wyroby. Informują jednocześnie konsumenta o specyfice i unikatowości produktów. Procesom tym towarzyszy ochrona dziedzictwa kulinarnego i kulturowego, promocja i rozpowszechnianie polskiej tradycji w Europie.

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



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



Chronione Oznaczenie Geograficzne oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju i 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 jego oryginalnych cech.

Do końca czerwca 2021 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 od 3 do 5 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: ARIMK

Produkty regionalne i tradycyjne

6

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 najślawniejszy ser tatrzański, który od razu przywodzi na myśl Tatry i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego, dostępnego między kwietniem a październikiem, produkcja oscypka jest możliwa jedynie w tym okresie. Jeśli do produkcji oscypka wykorzystuje się mleko krowie – jedynie od krów rasy polskiej czerwonej – może ono stanowić najwyżej 40% całkowitego mleka użytego do produkcji sera.

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



REDYKOŁKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Nazwa „redykołka” pochodzi od „redykania się”, czyli okresu 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, serduszka lub wrzeciona. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowywano zawsze parami. Niezwykłość redykołki polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe. Gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz wierzchołki wieńców dożynkowych.



WIŚNIA NADWIŚLANKA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Wiśnie sokówki odrosłowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupii Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozposzechniły 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, lecz także uzyskanie wysokiego stopnia

wiązania owoców o najwyższej jakości i specyficznych właściwościach. Jakość ta jest ściśle i nieodzownie 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.



PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekowe tradycje. 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.

Podkarpacki miód spadziowy pozyskiwany jest 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, jak i sposób pozyskiwania miodu, zasady jego przechowywania i rozlewania mają wpływ na wyjątkowy charakter produktu ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi.

źródło: ARMR



KARPA ZATORSKI

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Linia karpia zatorskiego jest rodzimą linią wyhodowaną na terenie trzech sąsiadujących gmin: Zator, Przeciszów i Spytkowice, położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Lokalni hodowcy i naukowcy - dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu - wyselekcjonowali tak zwaną metodą zatorską karpie najlepiej przystosowane do panujących na tym terenie warunków przyrodniczych. Metoda chowu oparta jest na dwuletnim systemie, dzięki któremu w pierwszym roku uzyskuje się 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 rybim zapachem i delikatnym smakiem. Do produkcji karpia zatorskiego stosuje się krzyżówki czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.

źródło: ARMR



FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA

LUB FASOLA Z DOLINY DUNAJCA

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Powodzie występujące na obszarze, na którym wytwarzana jest fasola z Doliny Dunajca, spowodowały naniesienie na pola uprawne wartościowych namulów rzecznych, poprawiając w ten sposób żyzność gleb. Wszystko to wpłynęło na ukształtowanie warunków glebowo-klimatycznych optymalnych do uprawy fasoli.

Nasiona fasoli z Doliny Dunajca są gładkie, dobrze wypełnione i wyróżniają się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością i specyficznym lekko słodkawym smakiem. Fasola

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

źródło: ARMR



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.) z lokalnymi umiejętnościami miejscowych producentów w zakresie wyboru terminów siania i zbierania fasoli, zasad uprawy i prowadzenia fasoli, doboru tyczek, oceny ziaren, jak i wykonywania innych zabiegów. Wyłącznie

dzięki takiemu połączeniu udaje się uzyskać niepowtarzalną jakość fasoli wrzawskiej. Duże wartości odżywcze i smakowe tej fasoli sprawiają, że zapotrzebowanie na nią stale wzrasta, a w lokalnej kuchni pojawiają się coraz to nowe potrawy oparte na tym cennym warzywie.

Fasola wrzawska charakteryzuje się bardzo cienką skórką, a jej ziarna mają wyjątkowo delikatny, łagodny smak.

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYNY/ŁÓDZIEJSZCZYNY

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

Sposób zbierania miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny jest ściśle związany z tradycją i umiejętnościami miejscowych pszczelarzy, takimi jak wybór odpowiedniej lokalizacji pasieki, czy przestrzeganie restrykcyjnych zasad dokarmiania pszczół. Cechą specyficzną miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny 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.

MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczele rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra, lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej. Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi

co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego. Miód nieskrystalizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

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

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, smak zaś mało słodki, ostry i goryczkowy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosu bez udziału roślin uprawnych.

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



źródło: ARMR



źródło: ARMR



ROGAŁ ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Rogal świętomarciński od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niesłabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości poznanianków i gości grodu nad Wartą wyrób ten nierozdzielnie związany jest z obchodami Dnia Świętego Marcina, który przypada 11 listopada.

Cechy charakterystyczne rogalia świętomarcińskiego związane są z umiejętnościami wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu okreś-

lonych surowców. Jakość tego produktu wiąże się zarówno z tradycyjną metodą wyrobu, jak i ze smakiem i aromatem wynikającym z wykorzystania do wyrobu rzadkiego, a zarazem wykwintnego nadzienia, jakim jest biały mak. Unikato-we nadzienie odróżnia rogalia świętomarcińskiego od innych słodkich wypieków. Do wypieku rogalia świętomarcińskich, od początku istnienia tej tradycji, używa się ciasta drożdżowego półfrancuskiego z charakterystycznym listkowaniem.



WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgliwiałły twaróg oraz kminek (w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiernie ważne jest używanie do produkcji tego sera świeżych surowców, tj. mleka oraz produkowanego z niego masła i twarogu. Szczególnie ważnym procesem nadającym wyjątkowe walory smakowe i zapachowe oraz barwę i konsystencję wielkopol-

skiemu serowi smażonemu jest proces gliwienia. Polega on na naturalnym rozkładzie białka, który trwa 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, nieustająco cieszy się dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami.



ANDRUTY KALISKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, już od średniowiecza był mieszaniną 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. Formę zamykano, a następnie powierzchnię rozwierano i zsuwano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę.

Andruty jawią się w zbiorowej świadomości jako symbol miasta, nic więc dziwnego, że dawni kaliszanie rozsiani po świecie często proszą o dostarczenie produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, lecz także z dzieciństwem.

TRUSKAWKA KASZUBSKA/KASZĚBSKŌ MALĚNA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszĚbskŏ malĚna, nie dałoby się utrzymać, gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Mięszs owocu ma intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko

twarde, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku.

O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszĚbski malĚna świadczy wielkość jej upraw w tym regionie. Potwierdzają to liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej, pokazujące, iż wszystko co dotyczy truskawek, jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Dlatego też na Pojezierzu Kaszubskim występują rozległe pola truskawkowe, z których słynie cały region.

FASOLA KORCZYŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim związany jest z okresem wylwania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powodzie zniszczyły istniejące wówczas uprawy. Na zalanych obszarach zaczęto sadzić masowo fasolę, w tym najpopularniejszą odmianę „Piękny Jaś”. Dzięki korzystnym warunkom klimatyczno-glebowym uzyskiwano 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.

MIŌD KURPIOWSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV w. Miody kurpiowskie trafiały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miodów była przyczyną nadawania bartnikom kurpiowskim przywilejów, a miód i jego pozyskiwanie chronione były regaliai – królewskimi certyfikatami. Na Kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła, lecz pszczełlarz szuka pożytków. Produkt powstaje z nektaru kolejno kwit-

nących po sobie gatunków roślin. W uzyskiwanym miodzie wielokwiatowym żadna roślina pożytkowa nie jest dominująca. Miód charakteryzuje się również niskim poziomem 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: ARRM



źródło: ARRM



źródło: ARRM

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

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

O renomie produktu świadczy wyznaczony przez władze samorządowe turystyczny „Szlak suszonej śliwki”, na którym znajdują się gospodarstwa posiadające sady śliwkowe i suszarnie owoców.

źródło: ARIMR



KIEŁBASA LISIECKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Związek kielbasy lisieckiej z regionem opiera się nie tylko na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów z wieloletnimi tradycjami masarskimi, lecz także na renomie, jaką kielbasa lisiecka uzyskała przez lata jej produkcji.

Kielbasa lisiecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy tym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa ma ciemnobrązową barwę, lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widać kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. W smaku kiel-

basy 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 umiejętnościami producentów, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten cechują specyficzny kształt, smak

i aromat oraz zastosowanie najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, tzw. sulek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, dlatego jeszcze ciepły dostarczany jest do punktów sprzedaży.

źródło: ARMR



ŚLIWKA SZYDŁOWSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Stosowana na obszarze gminy Szydłów w województwie świętokrzyskim metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Śliwki poddawane są procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydłowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną

strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką.

O związku produktu z regionem świadczą m.in. specjalnie organizowane dni służące jego promocji, takie jak Święto Śliwki w Szydłowie. Jedną z atrakcji tego święta jest pokaz suszenia śliwek na tradycyjnych szydłowskich tacach połączone z degustacją.

źródło: ARMR



JABŁKA ŁĄCKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Rozwojowi sadownictwa łąckiego sprzyjało wiele atutów, do których niewątpliwie należą 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. Owo-

ce te charakteryzują się również dużą jędrnością mięszu i soczystością.

O renomie jabłek łąckich świadczy organizowane od 1947 r. Święto Kwitnącej Jabłoni. Jego geneza wiąże się z chęcią 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: ARMR



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 ten rodzaj chleba 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. Wówczas każdy bochen ma ok. 1 m długości, od 12 do 15 cm wysokości, a szerokość bochna w środku wynosi od 45 do 50 cm.

Chleb prądnicki wyróżnia się również długim okresem świeżości, którą zapewniają mu użyte w recepturze ziemniaki lub płatki ziemniaczane.

źródło: ARMR



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 również informacje o działalności kół pszczelarskich. Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą miód drahimski sprzedawane są miody, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód gryczany, miód rzepakowy, miód wrzosowy, miód

lipowy i 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 pszczoł. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają do opakowań detalicznych miody wytworzone we własnych pasiekach.

źródło: ARMR



KOŁOCZ ŚLĄSKI LUB KOŁACZ ŚLĄSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kołocz/kołacz 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 przyjęło się zanoszenie gotowego kołacza zaproszonym na wesele gościom.

Kołocz/kołacz 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: ARMR



JABŁKA GRÓJECKIE

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Dynamiczny rozwój sadownictwa grójeckiego nastąpił po drugiej 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 temu możliwe jest osiągnięcie odpowiedniego stosunku zawartości cukrów do kwasów. Gwarantuje to wyśmienity smak jabłek grójeckich. Coroczne obchody Święta Kwitnących Jabłoni pokazują, jak ważne jest sadownictwo dla okolic Grójca.

źródło: ARMR



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 cedzaki, 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.

źródło: ARMR



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 zależy od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Na znikome otłuszczenie mięsa jagniąt decydujący wpływ mają uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji jagnięciny podhalańskiej w połączeniu ze spe-

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

źródło: ARMR



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 drugą wojną światową cebularze były wypiekane przez Żydów lubelskich, kazimierskich i zamojskich. Receptura wypieku jednak szybko rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie.

Cebularz lubelski wyrabiany jest z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodat-

kiem 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, świątach branżowych oraz targach krajowych i zagranicznych.

15



Krupnioki śląskie ściśle wiążą się z historią Śląska, występowały m.in. w jadłospisach weselnych. Upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach trzydziestych XIX w., kiedy to powszechne było wykorzystywanie głównicy ubijanych zwierząt gospodarskich, jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Rosnąca popularność krupnioków śląskich w XIX w. związana była również ze śląskim stanem górniczym. Górnik bowiem musiał „zjeść dobrze i tusto, aby mieć siłę do ciężkiej pracy”.

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



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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

wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki. O znaczeniu kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, rzeźnicy otrzymywali dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami. Dzięki temu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.



KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Piaski Wielkie to nazwa podkrakowskiej wsi, znajdującej się od 1940 r. w granicach administracyjnych miasta Krakowa. Słynęła ona z produkcji kiełbasy piaszczańskiej dostarczanej m.in. 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 im pozwolenie na handel, jeżeli uda się im niepostrzeżenie wnieść do miasta długą na dwa metry kiełbasę. Piaszczanie wydrążyli w długim kiju otwór i ukryli w nim kiełbasę, przechy-

trzając w ten sposób miejską straż. W rezultacie król Kazimierz Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kiełbasę w Krakowie, a ponieważ przynieśli kiełbasę w kiju, nazwał ich Kijakami. Kiełbasa piaszczańska jest kiełbasą grubo rozdrobnioną przygotowywaną z mięsa wieprzowego, peklowaną na półmokra marynatą z wywaru składającego się z ziele angielskiego, liści laurowych, owoców jałowca i goździków, z dodatkiem soli kamiennej. Ważnym etapem w produkcji kiełbasy piaszczańskiej jest wędzenie, do którego wykorzystywane jest drewno z buku, olchay czy dębu.



CZOSNEK GALICYJSKI

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Czosnek galicyjski uprawiany jest na obszarze dawnej Galicji, czyli ziem polskich, które w latach 1772–1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa tego wyjątkowego produktu.

Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym rośnie oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizykochemicznych i organo-

leptycznych. Czosnek galicyjski wyróżnia wysoka zawartość alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletoworóżowe lub fioletowe zabarwienie łuski, a także duża główka i większe rozmiary pojedynczego ząbka w porównaniu do innych czosnków.

Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów, takie jak wybór odpowiedniego terminu sadzenia, 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 mieszanekę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) oraz opracowano recepturę, na podstawie której konsumenci w swoich domach sporządzali ten orzeźwiający napój. Podpiwek kujawski to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, wprowadzony do obrotu handlowego w dwóch formach:

gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu służącej do przygotowania napoju w warunkach domowych. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania podpiwka kujawskiego oraz dzięki umiejętnościom 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 lokalnych imprezach promujących wyroby tradycyjne i regionalne.



MIODY PITNE – PÓŁTORAK, DWÓJNIAK, TRÓJNIAK, CZWÓRNIAK – STAROPOLSKIE TRADYCYJNE

Gwarantowane Tradycyjne Specjalności

Tradycyjny podział miodów pitnych istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dnia dzisiejszego. W zależności od metody produkcji wyróżnia się: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Każdy rodzaj odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Miody pitne są klarownymi napojami fermentowanymi z brzojki miodowej, wyróżniającymi się charakterystycznym

miodowym aromatem i smakiem. Kolor miodu pitnego ma od cienia od złocistego do ciemnobursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do jego produkcji, a zawartość alkoholu wynosi od 9% do 18% obj.

Efektorem doświadczeń w wytwarzaniu miodu pitnego na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat jest gwarancja otrzymania wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu.

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, rydzik, ryżyk lub też znacznie rzadziej lennica. W niektórych regionach Polski funkcjonuje wyłącznie ludowa nazwa tej rośliny – rydz. Pochodzi ona od wyjątkowego rdzawego koloru nasion, który przypomina barwę pospolitego grzyba – rydza. Dlatego też 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 gorczycy oraz przyjemnym, czystym aromatem o umiarkowanym nasileniu. Olej ten ma bogate właściwości odżywcze i 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 nich był właśnie pierekaczewnik.

Specyfiką produktu jest jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie prze-

zrostych) warstw ciasta i farszu, które następnie zwija się w rulon. Specyficzny wygląd zewnętrzny pierekaczewnika wynika z końcowej fazy jego przygotowywania. Zwinięty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu pierekaczewnik 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 kielbasa jałowcowa staropolska jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców i gałązek krzewu jałowca (Juniperus). Owoce jałowca rozdrabnia się tuż przed dodaniem do surowca mięsnego, dzięki temu bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia się charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej szczególny charakter.

Natomiast wędzenie w dymie jałowcowym (z gałązek jałowca) dopełnia smak kielbasy i potęguje jej wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystanie jałowca, oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne były podstawą do nazwania tej wędliny kielbasą jałowcową staropolską.

KIEŁBASA MYŚLIWSKA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Kiełbasę myśliwską staropolską spośród innych kiełbas wyróżnia jej smak i zapach. Cechy te są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i zachowania ich proporcji. Należy przy tym podkreślić szczególną rolę jałowca (Juniperus). Ta tradycyjna przyprawa, często występująca w lasach, potęguje smak i zapach kiełbasy oraz 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. Kiełbasa myśliwska staropolska nabrała znaczenia w Polsce pod koniec drugiej wojny światowej i do dziś jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

KABANOSY STAROPOLSKIE

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Kabanosy staropolskie spożywano powszechnie w Polsce już w latach 20. i 30. XX w. Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX w., kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka i kiełbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach. Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku cech typowych dla tego produktu: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów staropolskich (wpływającym na ich specyfikę) jest mięso wie-

przowe pochodzące od specjalnie chowanych i tradycyjnie utrzymywanych w Polsce świń. Cechą charakterystyczną kabanosów staropolskich jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamywania dźwięk trzasku będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy staropolskie wśród innych kiełbas jest ich smak i zapach, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw, a także właściwego procesu wędzenia potęgującego walory produktu.

KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Sposób produkcji kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej wywodzi się z tradycji krakowskich kiełbas grubo krojonych, o których pisał Andrzej Różycki w wydanej w 1926 r. publikacji Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin.

O specyficznym charakterze kiełbasy krakowskiej staropolskiej świadczy skład surowcowy i zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mię-

so wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania i wędzenia, a także stosowane przyprawy, czyli wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej i czosnku.

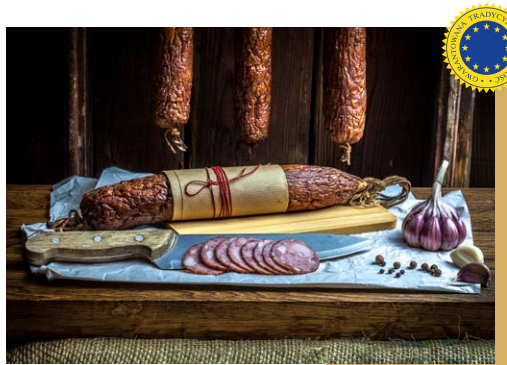
Cechą charakterystyczną kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest - widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka - tworzący się mozaikowy układ, tzw. witrażyk.



źródło: ARIMR



źródło: ARIMR



Góralski comber na moskolu

Finaliści: Kamil Wójtowicz, Jakub Woźniak
Opiekun: Robert Stanek
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu



Składniki (na 1 porcję):

Czas wykonania: 180 min

Comber: 200 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)	10 g kolendry 30 g tempury	30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)	100 g mąki pszennej
Marynata: 40 ml oleju 1 ząbek czosnku tymianek, rozmaryn, sól, pieprz – do smaku	Moskol: 150 g ziemniaków 50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)	Sos: 50 ml whisky 80 g ananasa z puszki 50 ml soku z ananasa	10 g mąki ziemniaczanej 5 g sepii
Posypka: 50 g oscypka (ChNP)	Modra kapusta: 200 g kapusty czerwonej 0,5 l soku z czarnej porzeczki 100 ml czerwonego wina wytrawnego	30 g cukru brązowego 30 ml octu balsamicznego	Dodatki: 3 szt. marchwi baby 2 szt. pietruszki baby 2 szt. kukurydzy baby 5 g masła bratek jadalny – do przybrania
		Tiul: 10 ml oliwy	

Sposób przyrządzenia:

■ Comber

Przyrządzić marynatę: olej, rozdrobniony czosnek, rozmaryn, tymianek, sól i pieprz – mieszać, aż do połączenia składników. Poporcjować mięso i je zamarynować. Zamarynowane mięso wstępnie obsmażyć, a następnie upiec w piecu w temperaturze ok. 150°C przez ok. 15 min. Po upieczeniu mięso obtoczyć w posypce.

■ Posypka

Oscypek zetrzeć na tarce o małych oczkach, następnie posypać nim papier do pieczenia i włożyć do mikrofalni na ok. 2 min. W blenderze kielichowym zmieścić razem tempurę, kolendrę i oscypka. Przygotowaną posypkę odstawić do późniejszego użycia.

■ Moskol

Ziemniaki obrać, a następnie ugotować. Ostudzone ziemniaki przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Masę połączyć z bryndzą i mąką. Wyrobić ciasto i formować moskole, a następnie upiec je na suchej patelni.

■ Modra kapusta

Czerwoną kapustę poszatkwować i podsmażyć krótko na oliwie z oliwek. Następnie kapustę zalać czerwonym winem. Po częściowym jego odparowaniu dolać sok z czarnej porzeczki oraz miód i dusić do miękkości.

■ Sos

Cukier brązowy oraz pokrojony ananas skarmelizować na patelni. Dodać whisky i sok z ananasa. Sos doprawiać zre-

dukowanym octem balsamicznym. Otrzymany sos zblendować w blenderze kielichowym.

■ Tiul

W misce wymieszać mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną. Dolać olej oraz wodę i energicznie mieszać do powstania jednolitej masy. Dodać sepię i ponownie wymieszać. Otrzymaną masę wylać na rozgrzaną patelnię. Smażyć, aż wyparuje woda.

■ Dodatki:

Warzywa baby zblanszować, podsmażając na maśle na patelni. Doprawić do smaku.



Szarlotka na zimno

z galaretką truskawkową, kremem ze śliwek i fasoli na chrupkim ciastku, podana z sosem miętowo-czekoladowym

Finalistki: Ewa Kolińska, Diana Yazichyan

Opiekunka: Małgorzata Węglewska

Zespół Szkół Centrum Kształcenia

Rolniczego w Widzewie

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

Masa jabłkowa	40 g cukru kryształu	50 g orzechów laskowych	Ciastko:
0,75 kg jabłek łąckich (ChOG)	10 g żelatyny	miód kurpiowski do smaku (ChOG)	50 g mąki pszennej
120 g cukru kryształu	220 ml zimnej wody	1 szt. cytryny, sok	75 g skrobi kukurydzianej
100 g masła	Krem z fasoli i śliwek suszonych	50 ml rumu	50 g masła
20 g żelatyny	100 g suski sechlońskiej (ChOG)	Sos miętowo-czekoladowy	30 g cukru pudru
2 żółtka jaja	50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny	4 gałeczki świeżej mięty	1 żółtko jaja
20 ml zimnej wody	Dunajca (ChNP)	120 ml wody	50 g orzechów laskowych
cynamon do smaku	200 ml dwójniaka staropolskiego	120 g cukru kryształu	3 g proszku do pieczenia
Galaretka truskawkowa	tradycyjnego (GTS)	30 g kakao	
150 g truskawki kaszubskiej, mrożonej (ChOG)	30 g kakao	40 g masła	

Sposób przyrządzenia:

■ Masa jabłkowa

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Jabłka obrać, rozdrobnić i uprzyżyć. Do gorących jabłek dodać masło, cukier i żelatynę, mieszać, aż do rozpuszczenia wszystkich składników. Następnie zmiksować. Doprawić cynamonem. Odstawić z ognia i dodać zahartowane żółtka. Przestudzić i przełożyć do formy. Chłodzić do zestalenia.

■ Galaretka truskawkowa

Żelatynę namoczyć w 20 ml zimnej wody. Zagotować 200 ml wody, dodać cukier, następnie truskawki i zagotować. Dodać namoczoną żelatynę i mieszać, aż do jej roz-

puszczenia. Wystudzić, odcedzić truskawki. Przełożyć na masę jabłkową. Schłodzić do zestalenia.

■ Krem z fasoli i śliwek suszonych

Fasolę moczyć 6 godz. w miękkiej wodzie. Śliwki zalać dwójniakiem i odstawić. Namoczoną fasolę ugotować do miękkości. Namoczone śliwki gotować w miodzie pitnym do miękkości. Orzechy uprzyżyć i zmiksować. Ugotowaną i ostudzoną fasolę obrać ze skórki. Następnie fasolę i śliwki zblendować, dodając rum, kakao i orzechy. Doprawić do smaku miodem.

■ Sos miętowo-czekoladowy

Wodę zagotować z cukrem, następnie dodać mięte i odstawić na 30 min. Przecedzić, dodać kakao i masło. Zredukować do odpowiedniej gęstości.

■ Ciastko

Masło utrzeć z cukrem i żółtkiem. Orzechy uprzyżyć i posiekać. Połączyć z mąką, skrobią kukurydzianą i proszkiem do pieczenia - wyrobić ciasto. Rozwałkować na grubość 0,5 cm, a następnie wycinać okrągłe ciastka. Piec 10–15 min w temperaturze 180°C.

Suwalski dymny jeleń

pod miętowym mchem z sosem holenderskim po podlasku, w towarzystwie dyniowych klusek oraz słodkiej suski na jabłkowo-truskawkowej ściółce

Finałiści: Filip Słabiński, Zuzanna Dzienis
Opiekunka: Agata Drywulska-Bartyzel
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Wincentego Witosa w Suwałkach



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

500 g polędwicy z jelenia
30 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
150 ml wina czerwonego wytrawnego
300 g dyni
80 g mąki pszennej
200 g masła
80 g suski sechłońskiej (ChOG)
50 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)

150 g jabłek grójeckich (ChOG)
150 g truskawek kaszubskich (ChOG)
3 jaja
3 pęczki mięty
1 główka czosnku galicyjskiego (ChOG)

Dodatki: świeży rozmaryn, natka pietruszki, masło klarowane i olej do smażenia, woda

Przyprawy do smaku: pieprz, sól, sos sojowy, olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Sposób przyrządzenia:

■ Polędwica z jelenia

Przygotować marynatę: olej, posiekany czosnek galicyjski, sos sojowy, trójniak i świeży rozmaryn, pieprz do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. Zamarynować mięso. Przygotowane mięso zapakować próżniowo. Gotować sous-vide w temperaturze 62°C przez 2 godziny. Na koniec mięso wyjąć i podsmażyć z każdej strony na maśle klarowanym na złoty kolor.

■ Kluski z dyni

Dynię obrać ze skóry i wydrążyć miąższ. Pokroić na drobne kawałki i smażyć na patelni aż do miękkości. Pod koniec smażenia dodać posiekany czosnek galicyjski. Następnie dynię rozdrobnić tłuczkiem do ziemniaków, dodać jajo i mąkę. Doprawić solą do smaku. Formować z ciasta lezki

i gotować je we wrzątku ok. 3 min. Po wyjęciu podsmażyć na maśle klarowanym. Na koniec dodać świeżo posiekane: natkę pietruszki i czosnek.

■ Sos holenderski po podlasku

Wino zagotować z pieprzem i odrobiną soli. Odstawić do przestygnięcia. Masło rozpuścić i odstawić do przestygnięcia. W kąpiel wodnej ubić żółtka z winem, dodając cienkim strumieniem roztopione masło. Na koniec dodać rozmaryn, sos sojowy i miód do smaku oraz zimne masło.

■ Słodka suska sechłońska

Na patelnię wlać wino, dodać suskę sechłońską i gotować 5 min. Następnie dodać miód i karmelizować suskę do momentu zredukowania wina z miodem.

■ Ściółka jabłkowo-truskawkowa

Jabłka obrać ze skóry, a następnie razem z truskawkami pokroić w małą kostkę. Jabłka skarmelizować na maśle klarowanym, pod koniec dodać truskawki i sos sojowy do smaku.

■ Miętowy mech

Miętę zblendować z dodatkiem oleju, wody i mąki, by powstało ciasto naleśnikowe. Na mocno rozgrzanej patelni smażyć małe placki.

■ Sposób podania

Potrawę ułożyć dekoracyjnie na talerzu. Polędwicę z jelenia skropić olejem rydzowym tradycyjnym. Na zakończenie zadymić potrawę dymem.



Glazurowany comber jagnięcy

w sosie winno-żurawinowym w towarzystwie kulki z krupnioka w ziołach,
z purée fasolowym, chipsem serowym, jesiennymi warzywami i kurkami

Finalistka: Anna Elsner

Opiekunka: Judyta Lamża

Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim

– Technikum nr 2 im. KEN

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 160 min

500 g jagnięciny podhalańskiej – comber z kostką (ChOG)
300 ml soku z wiśni nadwiślanki (ChNP)
1 główka czosnku galicyjskiego (ChOG)
160 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
50 g kielbasy jałowcowej staropolskiej (GTS)

140 g chleba prądnickiego (ChOG)
30 g oscypka (ChNP)
150 g krupnioka śląskiego (ChOG)
200 g masła
200 ml wina czerwonego wytrawnego
80 ml dwójniaka lub trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
50 g sera bursztyn
8 szt. pietruszki

8 szt. młodej marchewki z ogonkami
4 szt. szparagów
20 ml oliwy z oliwek
10 g miodu z żurawiną
20 g smalcu gęsiego
1 jajo
20 ml śmietanki 30%
4 szt. grzybów kurek
2 gałązki rozmarynu

1 pęczek natki pietruszki
3 liście czosnku niedźwiedziego
Przyprawy do smaku: sól, pieprz czarny, pieprz biały, gałka muszkatołowa, ziele angielskie, liść laurowy, ocet z czerwonego wina
Dodatki: gałązki oliwki, nasturcja, liście czerwonego szczawiu, tymianek

Sposób przyrządzenia:

Przygotować marynatę z bazy wiśniowej z dodatkiem oleju rydzowego tradycyjnego, czosnku i gałązki rozmarynu. Comber z jagnięciny podhalańskiej oczyścić z błon. Błony dodać do wywaru. Comber doprawić do smaku pieprzem i zamarynować w całości dzień wcześniej w marynacie z soku z wiśni. Następnie osuszyć z marynaty i skarmelizować na miodzie i masle na złoty kolor. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C i piec przez 15 min. Po upieczeniu pozostawić do odpoczęcia. Potem pokroić mięso na kotlety, posolić. Skonfitować czosnek galicyjski na gęsim smalcu. Krupniok doprawić czosnkiem skonfitowanym, gałką muszkatołową, solą i pieprzem, dodać trochę chleba prądnickiego. Wymieszać, uformować kulki.

Natkę pietruszki drobno posiekać i zmiksować z chlebem prądnickim na posypkę ziołową. Kulki obtoczyć w posypce i usmażyć na tłuszczu.

Fasolę „Piękny Jaś” namoczyć i ugotować do miękkości, lekko odparować. Kielbasę jałowcową staropolską pokroić w bardzo drobną kostkę i podsmażyć celem wydobycia smaku. Fasolę zmiksować na purée z dodatkiem masła i śmietanki 30%. Doprawić do smaku solą, pieprzem, tartym oscypkiem i podsmażoną kielbasą jałowcową staropolską.

Szparagi zblanszować w wywarze, a marchewki ugotować na parze. Następnie warzywa podsmażyć z kurkami na maśle i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Korzeń pietruszki przyprawić świeżym tymiankiem, rozmarynem, solą i pieprzem, skropić olejem. Upiec do miękkości w piekarniku w temperaturze 170°C.

Ser bursztyn zetrzeć na tarce. Rozłożyć w kształcie koła na pergaminie i zapiec przez ok. 3 min w temperaturze 170°C na chips.

Tuszcz ze smażenia jagnięciny zdeglasować wywarem, trójniakiem i winem czerwonym. Dodać miód żurawinowy, odparować do 1/2 objętości. Sos na koniec zagęścić schłodzonym masłem i doprawić do smaku solą, pieprzem i octem z czerwonego wina.

Wszystkie elementy wyłożyć na nagrany talerz i udekorować ziołami.

Comber jagnięcy w dwóch odstonach

Finalistka: Patrycja Szczepaniak
Opiekunka: Beata Łuka
Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie



Czas wykonania: 170 min

Składniki (na 4 porcje):

Comber jagnięcy w dwóch odstonach

720 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
150 g pieczarek
80 g cebuli białej
35 g masła
20 g szynki dojrzewającej
3 g tymianku świeżego
Przyprawy: sól, pieprz

Demi glace jagnięcy z wiśnią nadwiślanką

200 ml demi glace jagnięcy – baza podstawowa
20 g wiśni nadwiślanki (ChNP)

Krupnioki śląskie w panierce

100 g krupnioków śląskich (ChOG)
50 g bułki tartej
20 g mąki pszennej
1 jajo
150 ml oleju słonecznikowego

Sernik grzybowy z suską sechlońską

80 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
60 g suski sechlońskiej (ChOG)
10 g cebuli białej
50 g borowików świeżych
20 g masła
15 ml wina białego
40 ml wina czerwonego
1 g żelatyny w listkach
0,5 g agaru
Przyprawy: sól, pieprz, cukier

Purée z pasternaku

120 g pasternaku
100 ml mleka
5 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
10 g masła
Przyprawy: sól

Mus z marchewki

100 g marchwi
20 g cebuli białej
20 ml wina białego
10 ml śmietanki słodkiej
Karmelizowane jabłko

1 szt. jabłka grójeckiego (ChOG)
5 g masła
10 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
20 ml wina białego

Olej szczypiorkowy

50 ml oleju rzepakowego tłoczonego na zimno
30 g szczypiorku
10 g szpinaku świeżego

Sposób przyrządzenia:

■ Comber jagnięcy w dwóch odsłonach

Cebulę obrać, pokroić i podsmażyć na maśle. Pieczarki obrać i zetrzeć na tarce. Dodać do cebuli. Doprawić do smaku.

Comber oczyścić z błon i przerostów. Połowę mięsa zostawić z kością. Comber z kością spakować próżniowo z dodatkiem tymianku i masła. Comber bez kości zawinąć w szynkę dojrzewającą i dodać mus pieczarkowy, a następnie spakować próżniowo. Oba kawałki mięsa gotować sous-vide w temperaturze 58°C minimum 25 min.

■ Demi glace z wiśnią nadwiślanką

Demi glace jagnięcy lekko zredukować. Doprawić do smaku. Wiśnię wydrylować i zmiksować.

■ Krupnioki śląskie w panierce

Krupnioki śląskie wyciągnąć z jelita. Formować kulki, panierować i smażyć w głębokim tłuszczu.

■ Sernik grzybowy z suską sechlońską

Śliwki pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle (10 g). Dodać cukier i wino. Zagotować, a następnie zmiksować. Dodać agar i ponownie zagotować. Następnie przelać do formy i zamrozić.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

Cebulę i grzyby pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Podlać winem i zredukować. Następnie zmiksować. Dodać namoczoną żelatynę i ser. Ponownie zmiksować. Tak przygotowaną masę przełożyć do formy, wkładając w nią zmrożone wcześniej nadzienie śliwkowe. Całość ponownie schłodzić.

■ Purée z pasternaku

Pasternak umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Gotować do miękkości w osolonej wodzie z dodatkiem mleka. Ugotowany pasternak zmiksować na gładką masę z dodatkiem masła. Doprawić miodem i solą do smaku.

■ Mus z marchewki

Cebulę i marchewkę oczyścić i pokroić. Następnie podsmażyć na maśle. Podlać winem i zredukować. Zalać osoloną wodą i gotować do miękkości. Ugotowane warzywa zmiksować na gładką masę z dodatkiem słodkiej śmietany. Doprawić do smaku.

■ Karmelizowane jabłko

Jabłko oczyścić i pokroić na ćwiartki. Podsmażyć na maśle. Dodać miód i podlać winem. Zredukować.

■ Olej szczypiorkowy

Olej rzepakowy zmiksować ze szczypiorkiem i szpinakiem. Podgrzać do temperatury 75°C, a następnie przecedzić przez gazę.

Noga kaczki

duszona w piwie z aksamitnym purée pietruszkowo-jabłkowym, glazurowanymi buraczkami z miodem i wiśniami oraz ziołowym olejem rydzowym

Finalistki: Gabriela Siedlecka, Małgorzata Poniatowska

Opiekunka: Anna Korzeń

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

Nogi kaczki duszone w piwie	1/2 szt. cytryny	1–2 szt. jabłek grójeckich (ChOG)	Przyprawy do smaku: sól, pieprz
4 szt. nóg kaczki	1 łyżka imbiru suszonego	500 ml mleka	Ziołowy olej rydzowy
500 ml piwa ciemnego	2 szt. cebuli	40 g masła	1 pęczek natki pietruszki
1 łyżka ziaren kolendry	1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)	Przyprawy: sól, pieprz, gałka muskatołowa	kilka liści szpinaku
6 szt. goździków	1/2 szt. papryczki chili	Glazurowane buraczki z miodem i wiśniami	150 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
3 szt. ziela angielskiego	150 g masła	4–5 szt. buraków czerwonych	1 łyżeczka miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)
50 g żurawiny suszonej	300 ml wody	200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
3–4 szt. suski sechłońskiej (ChOG)	Przyprawy do smaku: sól, pieprz	2 łyżki miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)	1/2 szt. cytryny, sok
1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)	Purée pietruszkowo-jabłkowe	50 ml octu balsamicznego	Przyprawy do smaku: sól, pieprz
	600 g korzenia pietruszki		

Sposób przyrządzenia:

Nogi kaczki umyć i osuszyć. Doprawić solą i pieprzem, ułożyć na patelni i obsmażyć z obu stron na złoty kolor. Mięso włożyć do garnka lub rondelka, wlać część tłuszczu.

Na pozostałej części tłuszczu podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę i czosnek pokrojony w plasterki. Dodać imbir, ziarna kolendry, goździki i ziele angielskie oraz posiekaną papryczkę chili. Następnie wlać piwo, dodać połowę przygotowanego masła, śliwki wędzone i miód. Chwilę pogotować, po czym dolać wodę i doprowadzić do wrzenia.

Przygotowanym sosem zalać nogi kaczki i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny. Nogi wyciąć z sosu i przelać go przez sitko do garnka. Przetrzeć

składniki, które zostały na sitku. Dodać pozostałą część masła i odrobinę soku z cytryny. Zmiksować i zagotować. Nogi włożyć ponownie do sosu i dodać żurawinę.

■ Purée pietruszkowo-jabłkowe

Pietruszkę obrać i pokroić w nieduże kawałki, włożyć do garnka i zalać mlekiem. Dolać wody tak, aby płyn zakrywał warzywa i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania do pietruszki dołożyć obrane, pokrojone w kostkę jabłko. Całość odcedzić i zblendować z masłem i przyprawami.

■ Glazurowane buraczki z miodem i wiśniami

Buraki dokładnie wyszorować, zawinąć w folię aluminiową i piec w temperaturze 180°C przez ok. 1,5 godz. do miękko-

ści. Ostudzone buraki obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić miód i poczekać, aż zacznie się pienić. Dodać ocet i poczekać, aż całość się zagotuje i lekko odparuje. Do syropu dodać wiśnie, chwilę podgrzewać i dodać buraki. Przyprawić solą i pieprzem.

■ Ziołowy olej rydzowy

Natkę pietruszki i szpinak umyć, osuszyć i drobno pokroić. Czosnek drobno posiekać. Wszystko wsypać do wysokiego, wąskiego naczynia, dodać miód, olej rydzowy i sok z połówki cytryny. Całość zmiksować, doprawić solą i pieprzem.



Wrzawa w jabłku pieczonym

Finalista: Maksymilian Szymaszek

Opiekunka: Agnieszka Kusak

Zespół Szkół im. prof. J. Groszkowskiego w Mielcu

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 110 min

Jabłka z nadzieniem

4 szt. jabłek grójeckich (ChOG)
160 g fasoli wrzawskiej (ChNP)
60 g sera żółtego gouda
200 g szalotki
100 g surowego boczku wędzonego, długie plastry

40 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

1 pęczek drobnego szczypiorku
Przyprawy do smaku: majeranek, oregano, sól, pieprz
Dodatki: sznurek do potraw – 4 × 60 cm

Kielki z syropem jabłkowo-miodowym

50 g kielków słonecznika lub innych
100 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
40 ml wody
20 g korzenia imbiru
pozostałości z wydrążonych jabłek

Garnisch

2 szt. połamanych andrutów kaliskich (ChOG)
4 szt. całych andrutów kaliskich (ChOG)

Sposób przyrządzenia:

Fasolę wypłukać i namoczyć przez ok. 12 godz. Następnie gotować z solą i majerankiem do miękkości, ok. 60 min. W tym czasie szalotkę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni z 30 g oleju rydzowego tradycyjnego. Ostudzić. Ser żółty zetrzeć na grubych oczkach. Jabłka umyć, osuszyć, odkroić wieczka z ogonkiem, wydrążyć małą kulkownicą wnętrza, tworząc komory, ich ściany obłożyć boczkiem (po pół plastra), a spód posypać odrobiną startego sera żółtego, resztę przykryć, aby nie wyschł.

Obrać i zetrzeć imbir, przelożyć go do rondla, dodać wydrążone i oczyszczone z gniazda części jabłka, miód i wodę. Zagotować ciągle mieszając, od zagotowania gotować jeszcze 4 minuty, aby powstał syrop. Ostudzić. Fasolę odcedzić, przestudzić. W tym czasie umyć i drobno pokroić pęczek szczypiorku.

Nagrzać piekarnik do temperatury 170°C z funkcją termoobiegu. Fasolę zmielić razem z szalotką i olejem rydzowym tradycyjnym, w którym była smażona, oraz dodać szczypio-

rek, oregano, sól i pieprz. Dokładnie wymieszać i napełnić jabłka.

Pozostałym olejem wysmarować formy do pieczenia, ułożyć na nich jabłka, owinać plastrami boczku i zawiązać sznurkiem. Posypać górę żółtym serem. Jabłka piec przez 25–30 min, stale kontrolując, aby nie pękły i się nie spaliły. Na talerzu ułożyć kielki, połączyć syropem z jabłkami. Tuż przed podaniem położyć andrutki, na nich upieczone jabłko, dekorować kielki syropem z połamanymi andrutami.

Brownie

z konfiturą z suski sechłońskiej,
śmietaną wiśniową i pudrem z andrutów

Finalistki: Aleksandra Pawłowska, Weronika Kulesza

Opiekun: Michał Grzywacz

Technikum Spożywczo-Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół
Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie



Czas wykonania: 90 min

Składniki (na 10 porcji):

5 szt. jaj
250 g cukru
200 g mąki pszennej
300 g masła
300 g czekolady gorzkiej
15 g cukru wanilinowego
4 g proszku do pieczenia
Konfitura
150 g suski sechłońskiej (ChOG)

50 g cukru
80 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
120 ml wody
Puder
40 g andrutów kaliskich (ChOG)
Śmietana wiśniowa
50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
50 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
20 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

150 ml gęstej kwaśnej śmietany
Dodatki: kwiaty jadalne

Sposób przyrządzenia:

Suche składniki połączyć w misce z przesianą mąką. Następnie dodać rozpuszczone masło i czekoladę. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Wbijać pojedynczo jaja i miksować na gładką, jednolitą masę. Tak przygotowane ciasto wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec przez ok. 30–35 min. Wystudzone ciasto przekroić w połowie wysokości i przełożyć konfiturą z suski sechłońskiej.

■ Konfitura z suski sechłońskiej

Na delikatnie rozgrzanej patelni rozpuścić cukier, by powstał lekko brązowy karmel. Następnie wlać miód pitny

i wodę, na końcu wrzucić śliwki. Tak przygotowaną masę gotować przez około 30 min na małym ogniu. Następnie ostudzić i przełożyć masą brownie.

■ Puder z andrutów

Połamane andrutki przełożyć do pojemnika blendera ręcznego i zmielić na pył.

■ Śmietana wiśniowa

Z wody, miodu pitnego i miodu pszczelego ugotować syrop, w którym następnie namoczyć wydrylowane wiśnie. Tak przygotowaną bazę smakową zblendować i przetrzeć przez

gazę. W razie potrzeby zredukować, by powstała esencja smakowa i kolorystyczna. Następnie połączyć z gęstą kwaśną śmietaną.

■ Sposób podania

Całość zaaranżować na talerzu, dekorując kwiatami jadalnymi, pudrem z andrutów i wiśniową śmietaną.



Sernik z bryndzy podhalańskiej

na kruchym spodzie migdałowo-orzechowym

z kruszonką z fasoli i espumą truskawkowo-wiśniową oraz tiulem

Finalista: Mateusz Pluciński

Opiekun: Marcin Kolasiński

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

500 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
500 ml śmietanki 36%
125 g serka mascarpone
20 g białej czekolady
50 g żelatyny
150 g cukru pudru
120 g cukru kryształu
150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
280 g mąki pszennej

20 g mąki ziemniaczanej
200 g orzechów laskowych
200 g migdałów
300 g masła
200 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
150 g czekolady deserowej
300 ml wody
70 ml oleju rzepakowego

2 g barwnika spożywczego
miód wrzosowy, do smaku

Sposób przyrządzenia:

■ Sernik z bryndzy

Śmietankę ubić z mascarpone. Bryndzę zmielić i dodać do masy wraz z miodem, cukrem pudrem, białą czekoladą i rozpuszczoną żelatyną. Masę dokładnie wymieszać. Włożyć na kruchy spód i odstawić na 2 godz. do szokownika.

■ Kruchy spód migdałowy

Orzechy i migdały zmielić. Dodać mąkę i masło, a następnie wyrobić ciasto. Dodać miód wrzosowy celem poprawienia smaku. Ciasto piec przez 10–15 min w temperaturze 160°C.

■ Kruszonka z fasoli

Fasolę wcześniej namoczyć. Następnie ugotować ją do miękkości. Przetrzeć przez sito i połączyć z mąką, cukrem i masłem. Piec 20 min w temperaturze 180°C. Po ostudzeniu pokruszyć na kawałki i dodać drobno posiekaną czekoladę deserową. Przechowywać w lodówce.

■ Espuma truskawkowo-wiśniowa

Truskawki i wiśnie umyć i oczyścić z szypulek. Dodać cukier i wodę, zagotować, a następnie owoce zmiksować na

purée i przetrzeć przez sito. Dodać śmietankę i wymieszać. Masę przelać do syfonu (nabić 1 nabojem) i przechowywać w lodówce.

■ Tiul

Mąkę, wodę i barwnik połączyć za pomocą blendera. Gotową masę wylać na środek rozgrzanej patelni posmarowanej tłuszczem. Zostawić, aż woda odparuje, wtedy delikatnie ściągnąć na papier w celu odsączenia tłuszczu.

Placki ziemniaczane

z majonezem, sosem jabłkowo-śliwkowym
i chipsami z kapusty

Finalistki: Pola Pyzdrowska, Oliwia Andrzejewska
Opiekunka: Katarzyna Hryciuk
Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie



Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 120 min

Placki	Sos z suszonej śliwki	Tofu	30 g mąki pszennej	400 ml oleju rzepakowego
2 szt. ziemniaków	5 szt. suski sechlońskiej (ChOG)	1 op. tofu wędzonego	Przyprawy: cukier, sól	Chipsy z kapusty
1/2 szt. cebuli	50 g dyni	2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)	Majonez	liście kapusty włoskiej
2 łyżki mąki ziemniaczanej	1/2 szkl. mleka sojowego	2 gałązki rozmarynu	130 ml aquafaby z fasoli	olej do smażenia
120 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny	1/2 szkl. wody	Przyprawy: sól, pieprz, kumin	1 łyżka octu jabłkowego	Płatki z jabłka – skórka z jabłka
Dunajca (ChNP)	2 łyżki syropu z agawy	Dodatki: olej do smażenia	1 łyżeczka musztardy	Sos jabłkowo-śliwkowy
50 g jabłek grójeckich (ChOG)	Przyprawy: sól, pieprz, chilli,	Kruszonka orzechowa	1 łyżka płatków drożdżowych	2 szt. śliwki szydłowskiej (ChOG)
Przyprawy: sól, pieprz, majeranek	cynamon	50 g orzechów pini	1/2 łyżeczki syropu z agawy	50 g jabłek grójeckich (ChOG)
Dodatki: olej do smażenia		5 ml oleju rzepakowego	1 łyżeczka czarnej soli	Przyprawy: cukier, cynamon

Sposób przyrządzenia:

■ Placki

Fasolę zalać wodą i odstawić na ok. 1 godz. Następnie przelać do garnka i gotować do miękkości. Ugotowaną fasolę ugnieść. Aquafabę powstałą w wyniku gotowania pozostawić do majonezu.

Ziemniaki umyć (nie obierać ze skórki) i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Jabłko obrać ze skórki (zostawić ją na później) i wraz z cebulą podsmażyć na oleju. Ostudzić. Wszystkie składniki połączyć i doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem.

■ Sos z suszonych śliwek

Suszone śliwki wrzucić do wody z mlekiem sojowym i ugotować. Dynię pokroić w drobną kostkę i podsmażyć z odro-

biną cukru aż do miękkości. Gdy odparuje woda z garnka, dorzucić dynię oraz przyprawy. Zmiksować.

■ Tofu

Tofu pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć kawałki tofu wraz z czosnkiem i rozmarynem. Doprawić do smaku solą, pieprzem, kuminem.

■ Kruszonka

Orzechy pini posiekać na drobne kawałki. W misce połączyć olej, mąkę, cukier i sól, tak aby powstała kruszonka. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec ok. 15 min w temperaturze 180°C.

■ Majonez

Wszystkie składniki (oprócz oleju) wlać do pojemnika od

blendera i blendować, aż do spienienia, jednocześnie dolewając powoli olej.

■ Chipsy z kapusty

Olej rozgrzać na patelni i przesmażyć kawałki sałaty, aby zrobiły się chrupiące, ale zachowały kolor.

■ Płatki z jabłka

Pozostawione skórki z jabłka położyć na blaszce wyłożonej papierem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 2 godz. w temperaturze 70°C. Po upieczeniu pokruszyć.

■ Sos jabłkowo-śliwkowy

Śliwki przekroić na pół i wyjąć pestki. Jabłka obrać, wyjąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Następnie owoce przełożyć do garnka, posypać cukrem i gotować do jego rozpuszczenia. Zmiksować.



Jesienna jagnięcina

Autorki: Marta Gródek, Justyna Wadełek

Opiekunka: Monika Różycka

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich nr 2 w Warszawie

Składniki (na 2 porcje):

Czas wykonania: 180 min

250 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
6 łyżek mięty posiekanej
2 łyżki cukru
1,5 łyżki białego octu winnego
3 szt. marchewek dużych
30 ml soku pomarańczowego
4 łyżki rodzynków
3 łyżki cydru
30 g masła

1,5 łyżki cukru brązowego
250 g jabłek grójeckich (ChOG)
30 g nasion gorczycy białej
1 ząbek czosnku
Przyprawy: olej, miód, sól, pieprz, zioła
(rozmaryn, tymianek)

Sposób przyrządzenia:

Comber jagnięcy oczyścić z błon i ścięgien. Natrzeć solą, pieprzem i rozmarynem. Obsmażyć mięso z każdej strony. Piec 30 min w temperaturze 160°C. Po wyjęciu z piekarnika pozostawić na 3–5 min, aby mięso odpoczęło. Wykroić po 2–3 kostki w zależności od tego, jak duży był comber. Drobno posiekaną miętę włożyć do rondelka. Wlać wodę, ocet winny i cukier. Po zagotowaniu zdjąć z ognia i mie-

szać, aż cukier się rozpuści. Przełać do słoika i pozostawić do ostudzenia.

Ugotować marchewkę do miękkości. Następnie zmiksować z sokiem pomarańczowym. Przetrzeć przez sito i doprawić solą i pieprzem.

Cukier rozpuścić w małym rondlu. Dolać cydr i gotować ok. 30 s. Następnie dodać rodzynki. Sos zblendować i posta-

wić na ogień celem zredukowania. Wyłączyć ogień i dodać masło. Mieszać do uzyskania pożądanej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem.

Jabłka lekko poddusić na oleju z dodatkiem rozartego czosnku. Połowę nasion gorczycy rozetrzeć i dodać do udużonych jabłek. Dokładnie wymieszać i doprawić miodem, solą, pieprzem i tymiankiem.

Filet z kaczki z kapustą kiszoną i dynią

Autorka: Julia Piątek
Opiekunka: Elżbieta Kurowska
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

Filet z kaczki w winnym sosie cebulowo-jabłkowym	Kapusta kiszona z tapioką	30 ml oleju	Dynia
2 szt. fileta z kaczki ze skórą	300 g tapioki	90 ml wody	200 g dyni
30 ml oleju	200 g kapusty kiszonej	Kaszanka w panierce	30 g masła
2 szt. jabłek grójeckich (ChOG)	150 ml soku z kapusty kiszonej	25 g bułki tartej	Przyprawy: rozmaryn, sól, pieprz
100 g cebuli	200 g masła	70 g kaszanki	Dodatki: mikroziola do dekoracji
3 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)	Tiul z mąki pszennej z dodatkiem ostrej papryki	1 jajo	
300 ml wina czerwonego wytrawnego	10 g mąki pszennej	masło	
100 g miodu kurpiowskiego (ChOG)	15 g papryki czerwonej	Przyprawy: czosnek, sól, pieprz, papryka słodka	

Sposób przyrządzenia:

- **Filet z kaczki w winnym sosie cebulowo-jabłkowym**
Filety z kaczki umyć, naciąć skórę. Przesmażyć mięso od strony skóry. W trakcie smażenia dodać rozdrobnione jabłka i cebulę. Dusić w winie z miodem, doprawić do smaku. Filety wstawić później do piekarnika.
- **Duszona kapusta kiszona z tapioką**
Tapiokę gotować w osolonej wodzie do uzyskania przezroczystych ziaren. Odcedzić. Kapustę gotować w soku z ki-

szonej kapusty z dodatkiem masła. Po ugotowaniu połączyć z tapioką i jeszcze trochę dusić. Doprawić do smaku.

- **Tiul z mąki pszennej z dodatkiem ostrej papryki**
Połączyć mąkę pszenną, paprykę, wodę i olej w rodzaj ciasta naleśnikowego. Smażyć na patelni.

- **Kaszanka panierowana**
Gotową kaszankę obrać z flaka. Przyprawić czosnkiem, solą, pieprzem i papryką słodką. Dodać roztopione masło

do złączenia masy. Formować kulki i panierować je w mące pszennej, jajku i bułce tartej. Smażyć na złoty kolor.

- **Dynia**
Dynię umyć, obrać i ringiem wykrawać okrągłe elementy. Naciąć dynię w kratkę, doprawić do smaku. Obsmażyć na maśle i wstawić do piekarnika. Mikroziola użyć do dekoracji potrawy.

Pierś z kaczki

purée z dyni, kluseczki półfrancuskie
i karmelizowane jabłka

Autor: Jakub Wysocki

Opiekunka: Izabela Czyż

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2
im. prof. Stanisława Bergera w Warszawie



Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

Pierś z kaczki 800 g (4 szt.) piersi z kaczki	Przyprawy: sól, pieprz/pieprz cayenne do smaku	Przyprawy: cynamon (szczypta)	20 ml soku jabłkowego wyciskanego z jabłek grójeckich (ChOG)
Purée z dyni 600 g dyni 20 g imbiru 60 g masła 15 ml soku wyciśniętego ze świeżej pomarańczy 20 ml oleju	Karmelizowane jabłka 400 g jabłek grójeckich (ChOG) 150 ml czworniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS) 150 ml soku jabłkowego tłoczonego 60 g cukru brązowego 80 g masła	Kluseczki półfrancuskie 1 jajo 120 g mąki krupczatki 20 g masła ok. 80 ml wody kilka listków tymianku świeżego Tiul jabłkowy 50 g cukru	15 g glukozy 15 g masła 15 g mąki pszennej 15 g sezamu białego Garnish Lawenda Świeży rozmaryn

Sposób przyrządzenia:

■ Pierś z kaczki

Przeprowadzić obróbkę wstępną piersi z kaczki. Naciąć skórę kaczki i dokładnie ją osuszyć.

Przyprawić solą i pieprzem stronę bez skóry. Położyć pierś z kaczki na patelni skórą do dołu i smażyć 10 min (od zimnej patelni) na średnio wysokim ogniu.

Przewrócić mięso na drugą stronę i smażyć przez kolejne 2 minuty.

Przełożyć pierś na blachę wyłożoną pergaminem i piec przez 5–7 min w temperaturze 200°C.

Odłożyć pierś na kilka minut w temperaturze pokojowej, przed pokrojeniem.

■ Purée z dyni

Dynię umyć, obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem z odrobiną oleju. Piec w temperaturze 180°C aż dynia będzie miękka.

Obrać i umyć imbir, zetrzeć go na tarce o małych oczkach. Upieczoną dynię przełożyć do naczynia. Dodać do niej masło, imbir, pieprz cayenne, sok z pomarańczy oraz sól i pieprz do smaku. Zmiksować całość na gładką masę.

■ Karmelizowane jabłka

Jabłka umyć i nieobrane pokroić na ok. półcentymetrowe plasterki. Na suchą patelnię wsypać brązowy cukier. Kiedy się rozpuści, wlać sok z jabłek oraz miód pitny. Dodać masło i dobrze wymieszać. Wrzucić jabłka i dodać szczyptę

cynamonu. Karmelizować do momentu, aż jabłka lekko zmiękną.

■ Kluseczki półfrancuskie

Utrzeć masło na pulchną masę. Dodać jajo i ucierać na jednolitą masę. Następnie dodać przesianą mąkę, sól, posiekany tymianek i wodę. Połączyć składniki i wyrabiać ciasto. Formować kluski metalową łyżką zanurzoną we wrzątku. Ugotowane kluski wyjąć, przelać gorącą wodą i odcedzić.

■ Tiul jabłkowy

Sok jabłkowy, masło i glukozę podgrzać. Następnie dodać cukier z mąką i sezam. Wymieszać całość i rozsmarować na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C do złotego koloru.

Kotleciki z jagnięciny,

purée z batatów

i sos wiśniowo-orzechowy

Autorzy: Oliwia Laksy, Jakub Rojewski
Opiekunka: Alicja Świczewska-Kos
Zespół Szkół Zawodowych nr 4 w Opolu



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

1,2 kg kotletów z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)	1/2 pęczka natki pietruszki	Dodatki: kwiaty do dekoracji
4 szt. batatów	125 g masła	Przyprawy: sól, pieprz do smaku
50 g parmezanu	10 ml oliwy truflowej	
1 l mleka 3,2%	2 szt. czosnku galicyjskiego (ChOG)	
250 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	1 szt. buraka chioggia	
12 szt. szparagów	30 ml wódki o smaku orzecha włoskiego	
1 szt. pomidora	500 ml oleju rzepakowego	
250 g korzenia pietruszki	70 g cukru	
	4 gałązki świeżego tymianku	

Sposób przyrządzenia:

Kotlety jagnięce zamarynować w natce, czosnku, oleju, soli i pieprzu. Następnie mięso zamknąć na patelni grillowej z obu stron. Piec przez 15 min w piecu w temperaturze 140°C.

■ Purée batatów

Bataty umyć, obrać i ugotować w mleku. Odcedzić i zblendować z parmezanem. Doprawić solą i pieprzem. Przetrzeć przez drobne sito.

■ Purée z pietruszki

Korzeń pietruszki umyć, obrać i ugotować w mleku. Następnie odcedzić i zblendować. Dodać oliwę truflową, przetrzeć przez drobne sito oraz doprawić solą i pieprzem.

■ Warzywa

Szparagi pokroić na pół, pomidora sparzyć i obrać ze skórki, wykroić środek i pokroić w drobną kostkę. Na patelni

rozgrzać masło, dodać szparagi i zasmażyć. Doprawić tymiankiem, solą i pieprzem, na koniec dodać pomidora.

■ Chips z buraka

Burak obrać, pokroić w cienkie plastry i usmażyć w oleju. Odsączyć z tłuszczu i lekko posolić.



Placki ziemniaczane

z kielbasą, śliwką, kapustą kiszoną z sosem grzybowym i musem jabłkowo-chrzanowym z karmelizowaną marchewką

Autorzy: Piotr Ciesielski, Kacper Sobczyk

Opiekunka: Mariola Pikura

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 120 min

250 g kielbasy białej parzonej wielkopolskiej (ChOG)	400 g jabłek grójeckich (ChOG)	5 ml soku z cytryny
250 g kapusty kiszonej	2 jaja	Przyprawy: sól, pieprz
200 g suski sechlońskiej (ChOG)	30 ml śmietanki 30%	Dodatki: natka pietruszki
100 g cebuli	100 ml śmietany 18%	
400 g ziemniaków	100 g chrzanu świeżego	
150 g marchwi	2 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)	
200 g podgrzybków świeżych	150 ml oleju	
1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)	15 g masła	
	15 g mąki pszennej	

Sposób przyrządzenia:

Jabłka umyć i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piec do miękkości.

Chrzan obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Do startego chrzanu dodać miąższ upieczonych jabłek i sok z cytryny. Odstawić na 20 min. Następnie przetrzeć przez sitko, dodać śmietanę 18%. Wymieszać i doprawić mus solą i sokiem z cytryny.

Grzyby pokroić w plasterki, a cebulę w półplastry. Podsmażyć na maśle z dodatkiem oleju. Dodać grzyby i podsma-

żyć do miękkości. Doprawić solą i pieprzem oraz zagaęścić śmietanką 30%.

Rozdrobnić kielbasę, suskę, kapustę kiszoną i czosnek. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Dodać jaja, mąkę, sól i pieprz oraz rozdrobnione produkty, całość dokładnie wymieszać. Nakładać placki na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor.

Marchewkę obrać i pokroić w julienne (paski). Podsmażyć na małej ilości oleju. Następnie posolić, dodać miód i skarmelizować.

Placki układać na środku talerza po trzy sztuki, przekładając je sosem grzybowym. Na ostatnim placku ułożyć skarmelizowaną marchewkę. Udekorować natką pietruszki i musem jabłkowo-chrzanowym.

Sajgonki z perliczki

Autorzy: Wiktor Widawski, Patryk Bińczyk

Opiekunka: Mariola Pikura

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

1,3 kg perliczki	100 g cebuli
100 g fasoli wrzawskiej (ChNP)	200 g brokoła
100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	300 g kalafiora
150 g jabłek grójeckich (ChOG)	300 g pomarańczy
250 g włoszczyzny	4 gałązki natki pietruszki
150 g marchwi	200 g pomidorów
150 g papryki czerwonej	20 g masła
2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)	1 jajo
200 g szparagów	2 łyżki oleju

4 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)
3 łyżki dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
Przyprawy: sos sojowy, sól, cukier brązowy, pieprz, imbir

Sposób przyrządzenia:

Fasolę wcześniej namoczyć. Następnie ugotować al dente, odcedzić, wystudzić i zdjąć łuski. Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć na oleju, delikatnie doprawiając solą i brązowym cukrem, a pod koniec smażenia dodać łyżkę miodu.

Z perliczki zdjąć skórę, oddzielić mięso od kości. Mięso zmielić, a następnie do masy dodać jajo, pokrojony miąższ z pomarańczy, obrane i starte na tarce jabłko oraz wcześniej skarmelizowaną cebulę. Doprawić sosem sojowym, solą, imbirem i pieprzem. Wyrobić farsz, skórkę podzielić

na cztery płaty, nadziać je farszem i zawinąć jak sajgonkę oraz spiąć wykałaczką. Piec około 50 min w temperaturze 170°C, polewając mieszaniną sosu sojowego, miodu i soku z pomarańczy.

Z kości perliczki i warzyw ugotować esencjonalny bulion. Obrane warzywa (marchew, paprykę, pomidory, fasolę i dolne części szparagów) pokroić w słupki jardinière, czosnek w kostkę brunoise. Natkę pietruszki posiekać. Warzywa podsmażyć na oleju i maśle, na koniec dodać pomidory

i podlać bulionem, dusić kilka minut, posypać posiekaną natką pietruszki.

Wiśnie z jabłkiem, sokiem z pomarańczy, miodem pitnym i szczyptą soli gotować w rondelku do miękkości i redukcji płynu. Następnie przetrzeć przez sito.

Brokuł, kalafior i górne części szparagów ugotować na parze. Na talerz wyłożyć uduszone warzywa, przekrojoną sajgonkę, brokuł, kalafior i szparagi, udekorować sosem z wiśni i natką pietruszki.

Miodowa gęś

Autorzy: Filip Kwiatkowski, Kacper Czołczyński
Opiekunka: Karolina Kwaśniak-Słomska
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie



Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

Gęsie udka 4 szt. ud gęsich 40 szt. suski sechlońskiej (ChOG) 200 g oscypka (ChNP) 120 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS) Przyprawy: sól, pieprz czarny, majeranek	Purée marchewkowe 500 g marchwi 20 g masła Przyprawy: sól, cukier Sos śliwkowo-wiśniowy 300 g wiśni nadwiślanki mrożonej (ChNP) 200 g suski sechlońskiej (ChOG) 50 g miodu kurpiowskiego (ChOG) Przyprawy: cukier, goździki, cynamon	Fasolowe kluski kładzione 320 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP) 280 g mąki pszennej 150 ml wody 1/2 szt. jaja Przyprawy: sól, gałka muszkatołowa	Maślane szparagi 3 szt. szparagów 15 g masła Przyprawy: sól, pieprz czarny
--	--	--	--

Sposób przyrządzenia:

■ Gęsie udka

Gęś umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym, następnie usunąć nadmiar tłuszczu, zamarynować, uformować, ucinając część kości.

Przygotować marynatę do gęsi z miodu pitnego, oliwy, soli, pieprzu czarnego i majeranku.

Przygotować nadzienie. Śliwki namoczyć w miodzie pitnym. Oscypek pokroić w słupki. Nałożyć farsz do każdego udka i spiąć sposobem angielskim. Piec przez 1,5 godziny w temperaturze 200°C. Gęś po zarumienieniu przykryć folią aluminiową.

■ Purée marchewkowe

Marchew umyć, obrać i pokroić, a następnie ugotować do miękkości z dodatkiem soli, cukru i masła. Zblendować i przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku.

■ Maślane szparagi

Szparagi umyć, obrać, opłukać, osuszyć, a następnie smażyć na rozgrzanym maśle z dodatkiem soli i czarnego pieprzu.

■ Sos śliwkowo-wiśniowy

Śliwki i wiśnie dusić w niewielkiej ilości wody z dodatkiem miodu, cukru, goździka i cynamonu. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito, zredukować i doprawić do smaku.

■ Fasolowe kluski kładzione

Fasolę namoczyć na 12 godz., a następnie ugotować z dodatkiem soli w wodzie, w której się moczyła. Po ugotowaniu ostudzić, obrać, zblendować i przetrzeć przez sito. Wymieszać jaja z wodą, stopniowo dodając mąkę i fasolę. Wymieszać składniki, doprawić do smaku solą i gałką muszkatołową. Uformować kluski, gotować je we wrzącej osolonej wodzie, następnie odcedzić, przelać wrzącą wodą i porcjować.

Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym

Autor: Adam Łukaszewicz
Opiekunka: Maja Łukasik
Zespół Szkół im. Adama Wodziczki w Mosinie



Czas wykonania: 120 min

Składniki (na 4 porcje):

720 g polędwiczki wieprzowej	100 g pora	25 g masła	Purée
20 g oleju rzepakowego	50 g cebuli	250 g mleka	600 g ziemniaków
Przyprawy: sól, pieprz	20 g czosnku	100 g wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem (ChOG)	100 g masła
Wywar	15 g lubczyku	Zielone warzywa	120 ml mleka
1 ćwiartka kurczaka	15 g natki pietruszki	50 g groszku cukrowego	50 g musztardy francuskiej
100 g marchwi	50 g masła	50 g bobu	Przyprawy: sól
100 g selera	Przyprawy: sól, pieprz	200 g młodej marchwi	Dodatki: szczawik krwisty, trybula i szczypiorek
100 g korzenia pietruszki	Sos	100 g brokołu dzikiego	
100 g selera naciowego	25 g mąki		

Sposób przyrządzenia:

Przygotować wywar: ćwiartkę kurczaka umyć, włożyć do zimnej wody i gotować. Po zszumowaniu dodać umyte, obrane i wypłukane warzywa (marchew, korzeń pietruszki, seler, seler naciowy, por) oraz zrumienioną cebulę. Pod koniec gotowania dodać natkę pietruszki i lubczyk. Doprawić solą i pieprzem.

Bób i brokuł umyć. Marchew umyć, obrać i wypłukać, groszek cukrowy umyć i usunąć łyko. Warzywa zblanszować: bób (1,5–2 min) i obrać ze skórki; marchew (3–4 min), brokuł i groszek cukrowy (1,5 min).

Przygotować zasmażkę II stopnia z mąki i masła i rozprosząć mlekiem do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Do sosu dodać wielkopolski ser smażony z kminkiem i dokładnie wymieszać. Następnie stopniowo dodawać wywar, aby uzyskać pożądaną konsystencję. Sos przetrzeć przez drobne sito, aby nie było grudek.

Polędwicę umyć, usunąć błony, doprawić solą i pieprzem i obsmażyć na oleju z każdej strony na złoty kolor. Następnie piec 8–10 min w temperaturze 180°C. Odciać oba końce

polędwiczki i pozostały kawałek przekroić na pół (2 połówki na jedną porcję).

Ziemniaki umyć, obrać i wypłukać, a następnie ugotować w osolonej wodzie. Po odciedzeniu i odparowaniu przetrzeć dwa razy z dodatkiem masła. Przed wydaniem potrawy purée podgrzać, dodając niewielką ilość mleka, masła i musztardy francuskiej. Doprawić do smaku solą. Bób, brokuł, groszek cukrowy i marchewkę podgrzać w wywarze z dodatkiem masła. Potrawę nakładać na wygrzany talerz.

Rajski ogród

Autorki: Angelika Polewka, Justyna Wojciechowicz

Opiekunka: Sylwia Czaban

Technikum nr 2 w Sokółce im. mjr. Henryka Hubala



Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 150 min

Spód kruchy

5 szt. żółtek
200 g fasoli „Piękny Jas” z Doliny
Dunajca (ChNP)
50 g masła
250 g mąki pszennej tortowej
10 g orzechów włoskich
starta skórka z cytryny

Masa z jabłek

1 kg jabłek grójeckich (ChOG)
1/2 łyżeczki cynamonu
100 g masła
1 op. galaretki cytrynowej
szczypta kardamonu

Kruszonka

100 g masła
20 g sera korycińskiego swojskiego
(ChOG)
10 g orzechów włoskich
150 g mąki pszennej tortowej
Beza
5 szt. białek
150 g cukru

Sorbet

200 g malin
1 łyżka trójniaka staropolskiego
tradycyjnego (GTS)
lód

Sposób przyrządzenia:

■ Tarta

Zagnieść ciasto z podanych składników na kruchy spód. Ciasto równomiernie przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, ponakłuwać widelcem. Piec 15–20 min w temperaturze 180°C.

Jabłka umyć i obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Rozpuścić masło, a następnie dodać starte jabłka i dusić. Dopra-

wić cynamonem i kardamonem, dusząc jeszcze chwilę. Zdjąć z palnika, dodać galaretkę cytrynową i dokładnie wymieszać. Gotową masę z jabłek przełożyć na kruchy spód. Z białek i cukru ubić bezę i wyłożyć ją na masę z jabłek.

■ Kruszonka

Ser koryciński swojski pokroić w kostkę, orzechy włoskie posiekać, dodać masło, 2 łyżki cukru i mąki pszennej

i przygotować kruszonkę. Posypać nią bezę, następnie piec 15–20 min w temperaturze 180°C.

■ Sorbet

Maliny zmiksować z lodem. Do gotowej masy wlać trójniak i mieszać do uzyskania pożądanej konsystencji sorbetu.

Połudwiczki wieprzowe

z sosem musztardowym, purée pietruszkowym oraz
karmelizowanym burakiem i jabłkiem łąckim

Autorzy: Magdalena Galecka, Jakub Skomorucha

Opiekunka: Aneta Wyszomierska

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sokołowie Podlaskim



Czas wykonania: 120 min

Składniki (na 4 porcje):

Połudwiczka wieprzowa

400 g połędwiczki wieprzowej
4 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
10 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
100 ml sosu własnego z upieczonej połędwiczki
Przyprawy: rozmaryn, sól, pieprz czarny

Sos musztardowy

5 g musztardy sarepskiej
Dodatek: natka pietruszki

Purée pietruszkowe

200 g pietruszki
20 ml mleka
10 g masła
Przyprawy: gałka muszkatołowa, sól, pieprz czarny

Karmelizowane jabłko i burak

200 g jabłka łąckiego (ChOG)
200 g buraka czerwonego
50 g miodu drahimskiego (ChOG)

5 ml soku z cytryny

Przyprawy: sól, pieprz czarny
Dodatki: natka pietruszki, rozspanka

Sposób przyrządzenia:

■ Połudwiczka wieprzowa

Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa. Następnie przyprawić je solą, pieprzem, rozmarynem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem galicyjskim. Delikatnie obsmażyć w całości na oleju rydzowym tradycyjnym i piec w rękawie ok. 12 min w temperaturze 180°C.

■ Sos musztardowy

Wywar z upieczonego mięsa połączyć z musztardą, a następnie zredukować. Dodać natkę pietruszki, doprawić do smaku.

■ Purée pietruszkowe

Pietruszkę umyć, obrać i ugotować. Następnie zblendować z masłem i mlekiem. Przyprawić do smaku.

■ Karmelizowane jabłko i burak

Jabłka i buraki umyć i obrać. Skarmelizować je podczas obróbki cieplnej. Potrawę wyporcjować i udekorować.



Winny kurczak

z sosem miodowym
i bułką wegetariańską

Autor: Karol Janowski

Opiekunka: Joanna Walkiewicz

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Mieszkowicach

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

Winny kurczak	Sos miodowy	37 g cukru	200 g sera żółtego
800 g fileta z kurczaka	200 g jogurtu naturalnego	1 łyżka oleju	200 g masła zimnego
1 łyżka soli	1 łyżeczka miodu drahimskiego (ChOG)	Przyprawy: sól	3 łyżki oleju
1/2 łyżki pieprzu	Przyprawy: curry, pieprz	Farsz do ciasta drożdżowego	8 łyżek wina śliwkowego wytrawnego
1 łyżka ziół prowansalskich	Drożdżowa bułka wegetariańska	8 szt. pieczarek	Przyprawy: sól, pieprz
1 łyżka słodkiej papryki	250 ml ciepłej wody	6 ząbków czosnku galicyjskiego (ChOG)	
250 ml wina śliwkowego wytrawnego	50 g drożdży	1 szt. cebuli	
	785 g mąki	1/2 puszki kukurydzy	

Sposób przyrządzenia:

■ Winny kurczak

Filet z kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć pieprzem i solą. Ułożyć w misce i zalać winem śliwkowym. Pozostawić w lodówce na 12 godz. Następnie filet osączyć z zalewy, obysypać ziołami prowansalskimi i słodką papryką. Tak przygotowane mięso włożyć do rękawa i zalać 85 ml wina. Piec 30–40 min w temperaturze 180°C.

■ Sos miodowy

Wszystkie składniki wymieszać na kremową konsystencję.

■ Drożdżowa bułka wegetariańska

Do ciepłej wody wkruszyć drożdże i wymieszać. Dodać 255 g mąki, cukier, olej, sól i wszystko dokładnie wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić na 30 min w ciepłe miejsce. Następnie do rozczyntu dodać resztę mąki i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na 5 min, aby odpoczęło.

Formować w kształt bochenka, ponacinać nożem co 4–5 cm i miejsca te wypełnić farszem. Resztę farszu rozłożyć na wierzchu ciasta. Piec 40–45 min w temperaturze 180°C.

■ Farsz do ciasta drożdżowego

Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach, czosnek zmiażdżyć. Paprykę, cebulę pokroić w kostkę, a pieczarki – w plasterki. Rozgrzać olej, włożyć pieczarki i podsmażyć, dodać cebulę, paprykę, kukurydzę i także podsmażyć. Całość podlać winem i poczekać, aż odparuje. Lekko przestudzić.

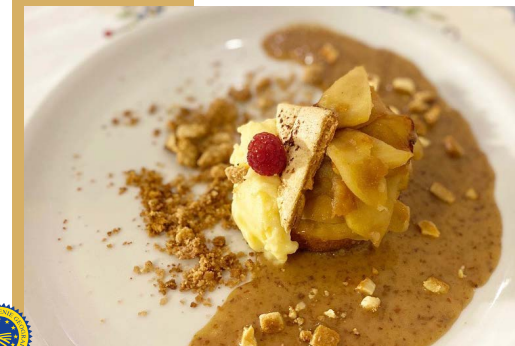
Zimne masło pokroić w kostkę, dodać czosnek i ostudzoną masę oraz żółty ser. Wszystko razem wymieszać, ugniatając rękami.

Szarlotka – kaszubska wariacja

Autorka: Żaneta Grzenkowicz

Opiekunka: Dorota Gaszta

Powiatowy Zespół Szkół nr 3 im. Edmunda Roszczynińskiego w Wejherowie



Czas wykonania: 180 min

Składniki (na 4 porcje):

200 ml śmietanki 30–36%	4 jaja
600 g jabłek grójeckich (ChOG)	60 g orzechów włoskich
6 łyżek syropu z kwiatów czarnego bzu	30 g miodu drahimskiego (ChOG)
6 łyżek syropu z mniszka lekarskiego	3 g proszku do pieczenia
180 g mąki pszennej	200 g migdałów
235 g masła	100 g białej czekolady
5 g cynamonu	15 g kajmaku
2 szt. cytryn	16 g mleka
173 g cukru	3 łyżki wody

Sposób przyrządzenia:

Jabłka obrać i pokroić na paski szerokości ok. 2 cm. Dusić na patelni z wodą, aż do odparowania pary. Dodać syrop z czarnego bzu, lekko skarmelizować.

■ Szpajzła inaczej

Cytryny wyparzyć, zetrzeć skórkę, wycisnąć sok. Jaja ubić z cukrem na puszystą masę, następnie dodać sok i skórkę z cytryn – podgrzewać do 80°C. Dodać 100 g masła, a następnie schłodzić w lodówce.

■ Kruszonka

Przygotować kruszonkę z: 55 g masła, 60 g mąki, 60 g cukru, 1/2 łyżeczki cynamonu. Wszystko wymieszać i odstawić do lodówki. Po schłodzeniu kruszonkę ułożyć na płaskiej blasze. Piec 15 min w temperaturze 170°C.

■ Ciasto

Orzechy włoskie pokroić na mniejsze części, uprzyżyć na patelni, dodać miód drahimski i skarmelizować.

Przygotować 80 g masła, 60 g cukru, 2 jaja, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 120 g przesianej mąki i 2 łyżki mleka. Jaja ubić z cukrem, dodać masło, a następnie produkty suche. Ciasto odstawić na chwilę, aby odpoczęło.

W ringach ułożyć skarmelizowane orzechy, zalać ciastem. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec 15 min w temperaturze 170°C.

■ Sos migdałowy z mniszkiem

Migdały podprażyć na patelni z 4 łyżkami cukru. Wszystko zblendować na drobne, lekko wyczuwalne części i podgrzać.

Dodać sok z mniszka lekarskiego, śmietankę, zredukować i połączyć z kajmakiem.

■ Palona biała czekolada

Białą czekoladę oprószyć cynamonem. Podpiec w piekarniku 10–15 min w temperaturze 150°C.

■ Sposób podania

Na talerzu ułożyć ciastko, wierzch poleć niewielką ilością sosu migdałowego, ułożyć ciepłe jabłka (na jednej połowie ciastka), na drugiej połowie ułożyć szpajzle. Po jednej stronie talerza ułożyć kruszonkę, po drugiej poleć ciepły sos. Udekorować kawałkiem palonej czekolady, resztę pokruszyć na sos.

Jasiek w róży

Autorka: Oliwia Dalmata
Opiekunka: Joanna Nowicka

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Mieszkowicach



Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

Ciasto

350 g mąki pszennej
190 ml wrzącej wody
60 ml oleju
1 szt. ugotowanego buraka
1 jajo
sól

Farsz

20 dag fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
20 dag chudego boczku
1 łyżka masła
2 ząbki czosnku
1 cebula
Przyprawy: sól, pieprz, majeranek

Sposób przyrządzenia:

■ Farsz

Przebraną i umytą fasolę zalać zimną wodą i zagotować. Natychmiast po zagotowaniu dodać szklankę zimnej wody i gotować pod przykryciem. Powtarzać to trzykrotnie. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć, następnie dodać masło i pokrojoną w kostkę cebulę. Zmilić fasolę, boczek, cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem.

■ Ciasto

Ugotowany i ostudzony burak zetrzeć na tarce o najmniejszych oczkach. Dodać mąkę, wodę, olej, jajo i zagnieść ciasto. Doprawić solą. Ciasto cienko rozwałkować i szklanką wyciąć kółka.

Do przygotowania róży potrzebne są trzy kółka, które należy położyć w jednej linii, łącząc je ze sobą. Na ciasto nałożyć farsz, złożyć kółka na pół i zwinąć w kształt róży.

Otrzymane różyczki gotować na parze.

Pierogi można podawać z dodatkiem śmietany.

Poładwica wieprzowa

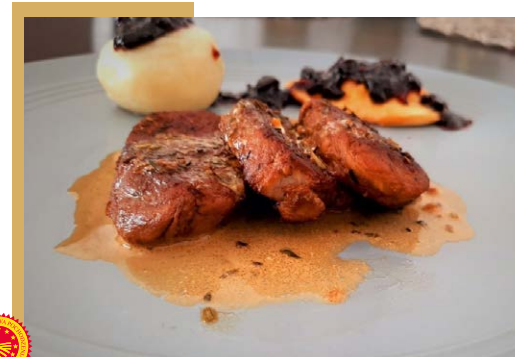
w sosie winnym z knedlami

oraz grillowanym oscypkiem z konfiturą porzeczkową

Autor: Kacper Koziół

Opiekunka: Agnieszka Kasprzyszyn

Zespół Szkół nr 7 w Tychach



Czas wykonania: 120 min

Składniki (na 4 porcje):

500 g poładwicy wieprzowej	50 ml śmietanki 30%
250 ml wina czerwonego półwytrawnego	1 jajo
200 g boczku wędzonego	20 g oleju rzepakowego
200 g ziemniaków	15 ml podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
150 g konfitury z czarnej porzeczki	1 szt. anyżu
120 g oscypka (ChNP)	1 łyżeczka suszonych owoców jałowca
100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)	1/2 łyżeczki cynamonu
90 g cebuli	Przyprawy: sól, pieprz, tymianek, rozmaryn
80 g mąki pszennej	

Sposób przyrządzenia:

Przeprowadzić obróbkę wstępną cebuli, jaja i ziemniaków. Boczek pokroić w kostkę, następnie wrzucić na rozgrzaną patelnię i smażyć do wytopienia tłuszczu. Pokroić cebulę w kostkę i dodać do smażącego się boczku oraz doprawić tymiankiem i odrobiną pieprzu oraz soli. Usmażony boczek z cebulą wrzucić do naczynia, dodać bryndzę i wymieszać.

Do rozgrzanego rondla wrzucić anyż i suszone owoce jałowca, następnie uprażyć. Uprażone przyprawy zmielić w młynku i dodać do nich pół łyżeczki cynamonu.

Do rondla wrzucić konfiturę z czarnej porzeczki i dodać do niej przygotowane wcześniej przyprawy. Dodać wodę, miód, sok z cytryny oraz skórki z cytryny, zagotować.

Ziemniaki ugotować z łyżeczką soli, odstawić do wystygnięcia. Do wysokiego naczynia wrzucić ugotowane oraz przeciśnięte przez praskę ziemniaki, dodać jajo i ugnieść ciasto, stopniowo dodając mąkę pszenną. Uformować ciasto z farszem z boczku, bryndzy i cebuli.

Umyć, pokroić na medaliony i rozłup mięso, przyprawić je solą i pieprzem. Rozgrzać olej na patelni, następnie wrzucić mięso i smażyć po 5 minut z każdej strony. Ściągnąć mięso z patelni, przełożyć do naczynia.

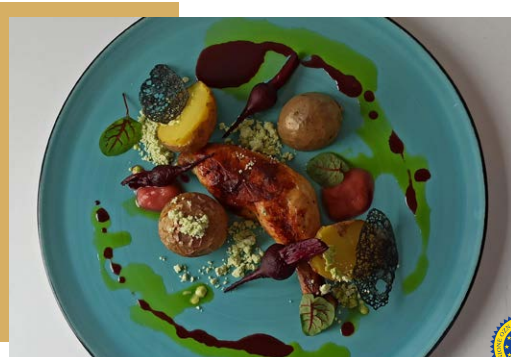
Wlać wino na patelnię, na której smażone było mięso, następnie przyprawić rozmarynem, pieprzem i solą. Sos zredukować i zagęścić śmietanką 30%.

Zagotować wodę na knedle, dodać łyżkę soli, a następnie gotować knedle przez 5 minut.

Mięso włożyć do sosu i podgrzać. Oscypki zgrillować na patelni grillowej. Podgrzać konfiturę porzeczkową.

■ Sposób podania

Mięso wyłożyć na talerz i polać sosem winnym, knedel i oscypek wyłożyć na talerz i polać sosem porzeczkowym.



Kurczak kukurydziany

/ ziemniak / burak / szczypior /
jabłko łąckie / śliwka szydłowska

Autorka: Zuzanna Kątny
Opiekunka: Agnieszka Kasprzyszyn
Zespół Szkół nr 7 w Tychach

Składniki (na 1 porcję):

Czas wykonania: 150 min

300 g kurczaka kukurydzianego	50 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
50 ml piwa jasnego	20 g mąki pszennej
45 g miodu kurpiowskiego (ChOG)	100 g maltodekstryny
4 szt. ziemniaków	30 ml wody
5 g masła	100 g buraków
120 g oleju	20 ml czerwonego wina
40 g szczypioru	10 ml octu balsamicznego
50 g jabłka łąckiego (ChOG)	10 g węgla aktywowanego

Sposób przyrządzenia:

Wykonać obróbkę wstępną kurczaka. Przygotować marynatę piwno-miodową i marynować w niej kurczaka przez 30 min w lodówce. Następnie piec 30 min w temperaturze 180°C. Ziemniaki umyć. Do folii aluminiowej włożyć masło, owinąć nią ziemniaka i piec w ognisku przez 40 min. Olej ze szczypiorem podgrzać przez 8 minut do temperatury 80°C. Następnie zmiksować, przecedzić przez gęste sito lub gazę, aby otrzymać oliwę szczypiorkową.

Do maltodekstryny dodać stopniowo część oliwy, aż do momentu uzyskania pudru.

Jabłka i śliwki umyć, oczyścić z ogonków i gotować w niewielkiej ilości wody, następnie zmiksować. Przetrzeć przez sito. Doprawić miodem, solą i pieprzem.

Wymieszać ze sobą wodę, olej, mąkę i węgiel aktywowany. Następnie smażyć nieregularne kształty. Burak umyć, oczyścić. Ugotować z czerwonym winem, octem balsamicznym i miodem. Następnie zredukować do momentu uzyskania sosu.

Farszynki z bryndzą

podhalańską podane z jajkiem w koszulce

Autorka: Gabriela Olszewska

Opiekunka: Agnieszka Izdebska

Zespół Szkół nr 3 im. Władysława S. Reymonta w Łukowie



Czas wykonania: 120 min

Składniki (na 4 porcje):

Ciasto

4 szt. dużych ziemniaków
1 jajo
sól
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
1 łyżka natki pietruszki

Farsz

100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
1/4 pęczka młodego szczypiorku
1/2 szt. jabłka łąckiego (ChOG)
1/2 łyżeczki miodu kurpiowskiego (ChOG)
1 łyżka octu
Przyprawy: sól, papryka słodka, pieprz

Do smażenia: masło klarowane

Do dekoracji: kwiaty begonii, młody szczawik, ziarna czerwonego pieprzu

Sposób przyrządzenia:

■ Ciasto

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić na kawałki i ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane i wystudzone ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać jajo, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz przyprawę. Wyrobić ciasto.

■ Farsz

Bryndzę podhalańską, czosnek galicyjski, szczypiorek i przyprawy wyrobić na jednolitą masę. Jabłko umyć, obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodać miód i wymieszać z masą twarogową. Z gotowego ciasta przygotować dwie kulki, w których

zamknąć łyżkę farszu. Przygotowane farszynki smażyć na roztopionym maśle klarowanym, na wolnym ogniu, z obu stron po 4 minuty, na złoty kolor. Usmażone farszynki odłożyć na ręcznik papierowy do odsączenia tłuszczu.

W garnku zagotować wodę z octem. Do małej miski wbić jajo. Kiedy woda się zagotuje, zmniejszyć gaz i mieszać wodę do stworzenia wiru. W środek wiru energicznie wlać jajo, cały czas mieszając po brzegach garnka, aby wir nie ustał. Gotować tak ok. 3 min. Następnie wyjąć łyżką cedzakową do odcedzenia.

■ Sposób podania

Na talerz wyłożyć gotowe farszynki, na które położyć jajo w koszulce. Całość posypać świeżo zmielonym pieprzem i udekorować kwiatem begonii, młodym szczawikiem i ziarnami czerwonego pieprzu.



Pierogi z krupniokiem śląskim

prażonym jabłkiem łąckim i cebulą

Autorki: Daria Chojnowska, Marianna Kochanowska

Opiekunka: Olga Połosak

Technikum Spożywczo-Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół
Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 150 min

Farsz

400 g krupnioków śląskich (ChOG)
200 g cebuli
15 g oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
Przyprawy: po szczypcie pieprzu, soli i majeranku

Ciasto na pierogi

400 g mąki pszennej
3/4 szklanki ciepłej wody

Zasmażka

100 g cebuli
100 g jabłek łąckich (ChOG)
20 g oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

Sposób przyrządzenia:

■ Farsz

Z krupnioków ściągnąć kiszkę i rozdrobnić. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oleju. Do podsmażonej cebuli dodać kaszankę, pieprz, sól, majeranek i nadal smażyć na niewielkim ogniu. Gotowy farsz odstawić do wystygnięcia.

Zagnieść składniki na ciasto do pierogów i ulepić pierogi z farszem. Gotowe pierogi wrzucić do gotującej się wody i wyciągnąć 2 min po wypłynięciu na powierzchnię.

Przygotować zasmażkę z tartego jabłka i cebuli przez zarumienienie na rozgrzanym oleju. Wyłożyć pierogi na talerzu i połączyć zasmażką.

Gruszka sous-*vide* w miodzie

*w towarzystwie serowych musów,
chipsa z pietruszki i miodowego tiulu*

Autorki: Paulina Dudys, Wiktorja Chudek

Opiekunka: Kamila Dzwonkowska-Rękas

Technikum Spożywczo-Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół
Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie



Czas wykonania: 150 min

Składniki (na 2 porcje):

120 g gruszki	50 g cukru pudru
80 g pietruszki	20 ml mleka
50 g buraka	Miodowy tiul
200 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)	100 g wody
Przyprawy: sól, cukier	20 g mąki pszennej
Mus czekoladowy i serowy	50 g oleju
50 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)	30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
20 g gorzkiej czekolady	

Sposób przyrządzenia:

■ **Chips z suszonej pietruszki i kostki z pieczonego buraka**
Pietruszkę i burak umyć i obrać. Następnie, używając obieraczki, wyciąć wzdłuż cienkie paski pietruszki. Za pomocą noża wyciąć równe kostki z surowego buraka. Tak przygotowane chipsy pietruszki oraz kostki buraka ułożyć na blasze i doprawić szczyptą soli i cukru. Suszyć w piekarniku przez ok. 1 godz. w temperaturze 100°C, aż do uzyskania chrupkiego chipsa.

■ **Soczysta gruszka w miodzie pitnym**
Gruszkę umyć i wydrążyć gniazdo. Włożyć przygotowaną gruszkę oraz wlać miód kurpiowski do woreczka próżniowego, przystosowanego do gotowania sous-*vide*. Wykonać zgrzew bez tworzenia próżni (wyciąganie powietrza pocią-

gnęłoby tylko płyny), tak aby szczelnie zamknąć gruszkę w woreczku. Następnie gotowe woreczki gotować przez 35 min w stałej temperaturze 78°C przy użyciu urządzenia do gotowania sous-*vide*. W tym czasie przygotować mus czekoladowy i elementy dekoracji.

■ **Mus czekoladowy i mus serowy**
Gorzka czekoladę roztopić w odrobinie mleka i dodać do połowy sera korycińskiego swojskiego drobno zmielonego. Następnie dodać połowę cukru pudru i mieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Drugą połowę sera wymieszać tylko z cukrem pudrem i sokiem z cytryny, aż do połączenia składników w mus.

■ **Miodowy tiul**
Wszystkie składniki połączyć ze sobą. Rozgrzać patelnię z odrobiną oleju, wlewać partiami i smażyć, aż odparuje woda.

■ **Sposób podania**
Wyciągnąć woreczki z gruszką z gotowania sous-*vide* i wyjąć ich zawartość. Na talerzu postawić gruszkę, opręć o nią tiul miodowy oraz chips z pietruszki. Udekorować pieczonymi kostkami z buraka, musem czekoladowym i musem serowym, tworząc dwukolorowe kropki.



Pstrąg w jesiennej aranżacji

Autorzy: Adrian Mizera, Julia Kaszuba

Opiekun: Jakub Fraś

Zespół Szkół Małopolska Szkoła Gościnności
w Myślenicach

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 180 min

300 g ziemniaków
2 jaja
80 g mąki pszennej
60 g panko
75 ml oleju
250 g buraków
60 ml octu jabłkowego
10 g agaru

200 g jabłek łąckich (ChOG)
8 g wasabi
600 g fileta z pstrąga
100 g kielbasy liseickiej (ChOG)
80 g cebuli prażonej
80 g migdałów
Przyprawy: sól, pieprz, cukier

Sposób przyrządzenia:

■ Krokiet warzywny

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Przecisnąć przez praskę do ziemniaków i doprawić do smaku. Uformować w kształt walca i panierować w mące, jajach i panko. Smażyć na złoty kolor.

■ Żel z buraków

Buraki umyć, obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zalać wodą, dodać sól, cukier, ocet jabłkowy i zagotować. Przecedzić i dodać agar. Pozostawić do zastygnięcia. Powstałą galaretkę zmiksować.

■ Mus jabłkowy

Jabłka umyć i przekroić na połówki, wydrążyć i zapiec 10 min w temperaturze 180°C. Upieczone jabłka zmiksować z wasabi i doprawić do smaku.

■ Pstrąg

Filet pstrąga oczyścić, doprawić do smaku. Zawinąć w ślimaka i piec 12 min w temperaturze 180°C.

■ Kruszonka

Kielbasę liseicką pokroić w drobną kostkę i dopiec do chrupkości. Zmiksować z prażoną cebulą i migdałami.

■ Sposób podania

Filet z pstrąga z musem z pieczonego jabłka, wasabi z krokiem ziemniaczanym, żelem z czerwonych buraków i kruszonką z kielbasy liseickiej.

Comber z królika,

bombon z krupniokiem śląskim, assiette z topinamburu,
gąbka pietruszkowo-koperkowa, sos jarzębinowy

Autor: Tomasz Jarmolski

Opiekun: Sławomir Dudys

Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej



Czas wykonania: 120 min

Składniki (na 1 porcję):

120 g combra z królika
30 g marchwi mini
10 g soli
5 g pieprzu czarnego
30 g mąki pszennej
20 g natki pietruszki
20 g koperku
1 jajo
5 g proszku do pieczenia

40 g fondu z królika
20 g jarzębiny
10 g miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego (ChNP)
10 g masła
40 g krupnioka śląskiego (ChOG)
10 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
20 g cebuli
15 g pancu
5 g sałaty

50 g topinamburu
10 g białej czekolady
10 g kaszy gryczanej

50

Sposób przyrządzenia:

■ Comber z królika

Mięso oczyścić, wytrybować, przyprawić. Marchew mini zblanszować, następnie zawinąć w mięso. Gotować metodą sous-vide przez 45 min w temperaturze 62°C. Następnie mięso obsmażyć.

■ Sos jarzębinowy

Do fondu z królika dodać jarzębinę flambrowaną, miód i zagęścić masłem.

■ Bombon

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Wymieszać z krupniokiem i bryndzą. Uformować kulkę, panierować w pancu i usmażyć.

■ Assiette z topinamburu

Purée z topinamburu

Topinambur ugotować, obrać, zmielić, dodać czekoladę białą i doprawić do smaku.

Chips z topinamburu

Topinambur umyć, pokroić w chipsy, usmażyć i przyprawić.

■ Pieczony topinambur

Topinambur podgotować i przyprawić. Piec przez 30 min w temperaturze 180°C.

■ Gąbka z pietruszki i koperku

Zieloninę posiekać i włożyć do termomixu, zmiksować z jajem, solą, mąką pszenną i dodatkiem proszku do pieczenia. Przełożyć do syfonu, wycisnąć do kubeczka i podgrzać 30 s w mikrofalni.



Fraszynki mazurskie

z borowikami w sosie śmietanowo-cytrynowym oraz karp zatorski z korycińską niespodzianką w panierce panko w sosie podpiwkowo-kawowym z nutką trójniaka staropolskiego

Autorka: Angelika Bierko

Opiekunka: Dorota Gudalewska

Zespół Szkół Rolniczych im. mjr. Henryka Dobrzańskiego –
Hubala w Sokółce

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 150 min

500 g fileta karpia zatorskiego (ChNP)	1 jajo	2 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)	1 łyżka kawy
150 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)	2–3 łyżki mąki	Przyprawa: kardamon	20 ml śmietanki 30%
20 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)	200 g borowików	Sos śmietanowo-cytrynowy	Chips z jarmużu
300 ml oleju rzepakowego do smażenia	50 g masła	1/2 szt. cytryny	4 listki jarmużu
50 g panko	Przyprawy: czosnek galicyjski (ChOG),	50 ml śmietanki 30%	5 ml oleju
Przyprawy: gałka muszkatołowa, sól,	cebula, kmin rzymski, sól, pieprz czarny,	Sos podpiwkowo-kawowy	Surówka
pieprz ziółowy, cytryna	nać selera	100 ml podpiwka kujawskiego (ChOG)	400 g kwaszonej cukinii
Fraszynki	Karmelizowana śliwka	20 ml trójniaka staropolskiego	4 liście z główki kwaszonej kapusty
500 g selera, korzeń	6–8 szt. suski sechłońskiej (ChOG)	tradycyjnego (GTS)	

Sposób przyrządzenia:

Filet karpia porcjować i przyprawić. Odstawić na 15 min. Ser koryciński zetrzeć na tarce, a następnie nadziewać karpia, formując roladki. Panierować w panko i smażyć 2–3 min z obu stron w głębokim oleju, potem odsączyć.

■ Fraszynki

Seler, połowę cebuli i czosnek piec ok. 1 godz. w piekarniku w temperaturze 200°C. Borowiki pokroić w drobną kostkę z resztą cebuli, doprawić do smaku, podsmażyć, a następnie dodać nać selera. Upieczone warzywa przecisnąć przez praskę, dodać jajo, mąkę, przyprawy. Przygotowanym farszem nadziewać borowiki, następnie oprószyć mąką i smażyć.

■ Sos śmietanowo-cytrynowy

Śmietankę zagotować z cytryną i odstawić do ostygnięcia.

■ Sos podpiwkowo-kawowy

Podpiwek zagotować, dodać pozostałe składniki i śmietankę, gotować jeszcze około 2 min. Na koniec podlać trójniakiem staropolskim tradycyjnym.

■ Karmelizowana śliwka

Śliwki namoczyć ok. 20 min we wrzątku. Na rozgrzanej patelni skarmelizować miód kurpiowski i dodać śliwki.

■ Chips z jarmużu

Jarmuż umyć, a następnie umieścić w misce, dodać olej, sól i wymieszać. Wyłożyć na blaszkę wyścieloną papierem do pieczenia. Piec 10 min w temperaturze 190°C.

■ Surówka

Formować miseczkę z liścia kwaszonej główki kapusty, ułożyć kwaszoną cukinię i udekorować karmelizowaną suską.

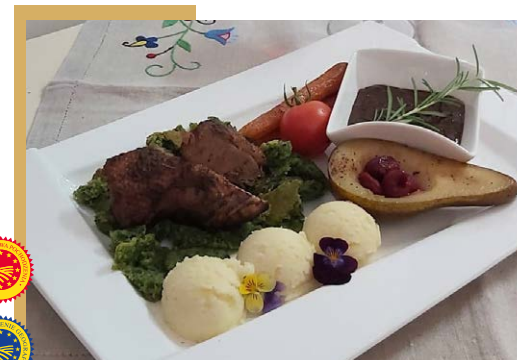
Pierś z gęsi owsianej

na mchu podana z sosem śliwkowo-wiśniowym

Autorki: Julia Grabłowska, Anna Lademan

Opiekunka: Lucyna Grabłowska

Powiatowy Zespół Szkół w Przodkowie



Czas wykonania: 150 min

Składniki (na 4 porcje):

600–700 g piersi gęsi owsianej, ze skórą
150 g wiśni nadwiślanki, świeżej lub mrożonej (ChNP)
100 g suski sechłońskiej (ChOG)
50 g miodu drahimskiego (ChOG)
200 g szpinaku mrożonego, siekanego
100 g mąki pszennej, krupczatki
2 jaja
125 ml oleju rzepakowego
2 ząbki czosnku

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, lubczyk świeży
150 ml wina czerwonego wytrawnego
8 gałązek rozmarynu świeżego
4 szt. pomidorków koktajlowych
2 szt. gruszek konferencji
12 szt. marchewek małych
100 g masła
1 kg ziemniaków
30 g chrzanu tarteo

120 ml śmietanki 30%
Dodatki: jadalne kwiatki (np. bratki)

Sposób przyrządzenia:

Pierś gęsią umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem i majerankiem. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i usmażyć pierś, zaczynając od strony skóry, aby nieco wytopić tłuszcz.

Podsmażone mięso przełożyć do garnka, dodać wino, wiśnie, śliwki, rozmaryn, lubczyk i dusić na małym ogniu do miękkości (ok. 30–40 min), uzupełniając sos wodą.

Jaja ubić ze sporą szczyptą soli, dodać mąkę krupczatkę, resztę oleju oraz rozmrożony i odciśnięty szpinak. Przygo-

towane ciasto wylać do prostokątnej formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec 20 min w temperaturze 180°C (do tzw. suchego patyczka).

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować, następnie sporządzić z nich purée z dodatkiem tarteo chrzanu, masła i śmietanki. Marchew i gruszkę glazurować na miodzie z masłem.

Wyjąć pierś z sosu, a sos doprawić i przetrzeć przez sito.

Upieczone ciasto szpinakowe rozdrobnić widelcem, aby uzyskać wygląd mchu.

■ Sposób podania

Na talerzu ułożyć „mecz”, na nim mięso. Dodać purée, ułożyć marchewki, gruszkę z wiśniami, pomidor koktajlowy i miseczkę z sosem udekorowaną rozmarynem. Całość udekorować jadalnymi kwiatkami.



Kaczka marynowana

w cydrze w sosach jesiennych

Autorki: Oliwia Okuniewska, Wiktoria Bąk

Opiekun: Łukasz Szymański

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

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 150 min

Kaczka: 300 g piersi z kaczki 200 ml cydru 1 szt. cytryny, sok Przyprawy: sól, wasabi, cynamon, pieprz cayenne Sos miodowy 150 g sliwek 20 g rodzynek	50 g miodu drahimskiego (ChOG) 1/2 szt. pomarańczy, sok przyprawa do piearnika 200 g jabłek łąckich (ChOG) Mus z jabłka Przyprawy: syrop różany 50 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS) Przyprawy: pieprz cytrynowy	Mus z marchwi 200 g marchwi 10 ml octu jabłkowego Sos wiśniowy 100 g wiśni 50 g mieszanki orzechów (włoskie, laskowe, migdały, nerkowca) 30 ml nalewki wiśniowej	Karmel 20 g cukru trzcinowego 10 ml wody Ziemia jadalna 15 g kakao czarnego 15 g kakao ciemnego 15 g brązowego cukru
--	---	--	--

Sposób przyrządzenia:

■ Kaczka

Naciąć skórę, a następnie zamarynować pierś w cydrze, soku z cytryny. Przyprawić pieprzem cayenne, cynamonem, solą, wasabi oraz dodać skórkę cytryny. Pierś smażyć od zimnej patelni, aż mięso uzyska złotą barwę. Następnie piec przez ok. 15 min do stopnia medium w temperaturze 170°C. Pokroić w cienkie plastry. Nadziewać musem z jabłka i zwijać w roladki.

■ Sos miodowy

Sliwek skarmelizować. Dodać rodzynek, miód drahimski, kawałki pomarańczy oraz przyprawę do piearników. Wszyst-

ko dokładnie zmiksować. Przetrzeć przez sitko, aby pozbyć się grudek.

■ Mus z jabłka

Jabłko obrać i wydrążyć gniazdo nasienne. Zmiksować z syropem różanym oraz trójniakiem. Dodać pieprz cytrynowy i dokładnie wymieszać.

■ Mus z marchwi

Marchew, marynowaną w occie jabłkowym, gotować w soku z pomarańczy. Następnie zmiksować do uzyskania gładkiej konsystencji.

■ Sos wiśniowy

Zrobić karmel z cukru trzcinowego i wody. Wiśnie smażyć na karmelu, dodać pół gwiazdki anyżu i nalewkę wiśniową. Następnie dodać jabłko i miód. Gotować do momentu rozgotowania się wiśni. Zblendować, przetrzeć przez sito.

■ Ziemia jadalna

Mieszankę orzechów rozdrobnić w móżdżerzu. Dodać kakao czarne, ciemne i cukier brązowy.

Pieczone udo kaczki

w miodzie i ziołach z sosem wiśniowo-jabłkowym
i purée ziemniaczano-kalafiorowym

Autorka: Kornelia Pisula

Opiekun: Łukasz Szymański

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



Czas wykonania: 90 min

Składniki (na 2 porcje):

2 uda kaczki	50 ml nalewki z malin	10 ml miodu
Purée ziemniaczano-kalafiorowe	10 ml miodu drahimskiego (ChOG)	2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
200 g ziemniaków	Karmel	2 nitki szafranu
150 g kalafiora	20 g cukru trzcinowego	Przyprawy: sól, imbir, pieprz cayenne, czarnuszka, pieprz czarny, estragon, majeranek, oregano, bazylija, kminek
30 ml śmietanki 30%	15 ml wody	Dodatki: szpinak, rukola
Sos wiśniowo-jabłkowy	Marynata	
200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)	30 ml oleju sezamowego	
100 g jabłek łączkich (ChOG)	1 g wasabi	

Sposób przyrządzenia:

■ Kaczka pieczona

Przeprowadzić wstępną obróbkę brudną i czystą kaczki. Zamarynować ją w: oleju sezamowym, imbirze, pieprzu cayenne, szafranie, czarnuszce, pieprzu czarnym, soli, estragonie, majeranku, oregano, bazylii, miodzie, wasabi, kminu i czosnku galicyjskim. Marynować 30 minut. Następnie kaczkę obsmażyć z obu stron. Na koniec piec 20 min w temperaturze 180°C.

■ Purée ziemniaczano-kalafiorowe

Przeprowadzić wstępną obróbkę brudną i czystą ziemniaków. Gotować we wrzącej i osolonej wodzie. To samo zrobić z kalafiozem. Kalafiora i ziemniaki odcedzić. Kalafiora przełożyć do ziemniaków, dodać śmietankę i zrobić purée.

■ Sos wiśniowo-jabłkowy

Przeprowadzić wstępną obróbkę brudną i czystą wiśni. Zrobić karmel z cukru trzcinowego i wody. Dodać wiśnie, nitkę szafranu i nalewkę z malin.

Sos wiśniowy przełożyć do wysokiego naczynia. Dodać jabłko i miód. Wszystko zmiksować na jednolitą konsystencję. Przystroić rukolą i szpinakiem.



Jesienny miszmasz tortowy

Autorka: Klaudia Obuchowicz

Opiekun: Łukasz Szymański

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

Składniki (na 4 porcje):

Czas wykonania: 160 min

Biszkopt miodowy

3 jaja
150 g cukru
110 g mąki pszennej
15 g mąki ziemniaczanej
1 łyżka miodu drahimskiego (ChOG)

Apple curd

3 szt. jabłek grójeckich (ChOG)
1 szt. cytryny, sok i skórka
1 szt. jaja
1 łyżeczka cukru
50 g masła

Krem śliwkowy

300 g mascarpone
200 ml śmietanki kremówki
4 łyżki powidła śliwkowych
Tynk maślany
150 g bardzo miękkiego masła
300 g cukru pudru

barwnik spożywczy

Dodatki: figi, pomarańcze, liście z masy cukrowej, zielone gałązki

Poncz

60 ml wody
1/2 szt. pomarańczy, sok
10 g cukru

Sposób przyrządzenia:

■ Biszkopt

Piekarnik nagrzać do temperatury 170°C (funkcja grzania: góra-dół). Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę i stopniowo dodawać cukier. Gdy białka będą gęste i lśniące, dodać żółtka i miód. Miksować na wolnych obrotach do połączenia składników. Następnie partiami wsypywać mąki i delikatnie mieszać szpatułką. Masę przelać do rantu o średnicy 15 cm i piec 35–40 min w temperaturze 170°C. Wyjąć, ostudzić i pokroić na 3 blaty.

■ Apple curd

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. W rondelku zagotować wodę. Do miski przełożyć jabłka, sok i skórkę z cytryny, cukier i jajo. Miskę ustawić nad gotującą się wodą w rondelku (miska nie może dotykać wody) i ubijać 7–9 min, cały czas mieszając trzepaczką. Następnie dodać

masło i mieszać do jego rozpuszczenia. Masę odstawić do wystudzenia. Wystudzoną masę przecedzić przez sitko, aby pozbyć się nadmiaru wody, gęstą część schować do lodówki.

■ Krem śliwkowy

Mocno schłodzoną śmietankę i mascarpone ubić na gęsty krem. Dodać powidła śliwkowe i jeszcze chwilę mikсовать. Następnie schować do lodówki.

■ Poncz

Wodę, sok z pomarańczy i cukier dokładnie wymieszać. Odstawić do nasączenia blatów.

■ Tynk

Bardzo miękkie masło ubijać 10–12 min do uzyskania puszystej, prawie białej masy. Następnie dodać cukier puder i jeszcze chwilę mikсовать. Jeżeli masa jest zbyt sucha, dodać 1–2 łyżki mleka. Z masy odłożyć do trzech miseczek

po 1 łyżce tynku. Główny tynk zabarwić na pomarańczowo, resztę na żółto, fioletowo i czerwono.

■ Składanie

Blaty biszkoptu nasączyć ponczem. Na paterę położyć gruby podkład pod tort. Na nim umieścić pierwszy blat. Krem śliwkowy przełożyć do worka cukierniczego. Najpierw nałożyć bardzo cienką warstwę kremu śliwkowego, na to połowę apple curd i zakryć grubszą warstwą kremu. Nakryć drugim blatem i powtórzyć czynność. Całość zakryć ostatnim blatem.

Cały tort otynkować tynkiem pomarańczowym. Na gładką szpachlę do tynkowania położyć 3 zabarwione wcześniej części tynku i przeciągnąć nierównomiernie packą po torcie w celu wymieszania barw.

Tort schować na 30 min do lodówki. Następnie wyjąć, udekorować i podawać do spożycia.



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Departament Systemów Jakości
Wydział Systemów i Programów Jakości
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
tel. (22) 623 16 32
e-mail: sekretariat.dsj@minrol.gov.pl
strona: www.gov.pl/rolnictwo

Projekt graficzny: Eura7 Sp. z o.o.
Opracowanie redakcyjne, druk: Pracownia C&C Sp. z o.o.

ISBN 978-83-941030-6-4

Publikacja bezpłatna

Partnerzy projektu:

