

Tradycja w ujęciu młodych, czyli 50 najlepszych przepisów



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

Instytucja 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 Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

Wstęp	2	Krupnioki śląskie	18	Jagnięcina podhalańska z purée z fasoli „Piękny Jaś”	35	Karp zatorski z pieczonym burakiem	54
Systemy jakości żywności w UE	3	Kielbasa biała parzona wielkopolska ...	18	Karp zatorski na purée z ziemniaków	36	Polędwica wędzona z nutą rozmarynu	55
PRODUKTY REGIONALNE		Kielbasa piaszczańska	18	Łosoś pieczony na sianie z kawiozem z jabłka grójeckiego ...	37	Polędwica z dzika zamarynowana w czwórnaku	56
Bryndza podhalańska	4	Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórnak	19	Boczek złotnicki w mleku kokosowym	38	Jagnięcina marynowana w cydrze z kruszonką	57
Oscypek	4	Olej rydzowy	19	Filet z kaczki na purée z fasoli z sosem z owoców leśnych	39	Polędwiczki wieprzowe na śliwowo- -dyniowym pęczakotto	58
Redykołka	5	Pierekaczewnik	20	Andrut kaliski przekładany syropem z buraka cukrowego	40	Czekoladowy wulkan podany z ptasim mleczkiem	59
Wiśnia nadwiślanka	5	Kielbasa jałowcowa	20	Wędzony kaczki sad	41	Polędwiczka wieprzowa w kruszonce z sosem jałowcowym ...	60
Podkarpacki miód spadziowy	6	Kielbasa krakowska sucha staropolska	20	Placki z bobu i bryndzy podhalańskiej	42	Ostrożańskie zaguby z sosem śliwkowym	61
Karp zatorski	6	Kielbasa krakowska sucha staropolska	20	Kasza jaglana z miodem kurpiowskim o trzech smakach	43	Ciasto wiśniowe na fasolowym kruchym spodzie ...	62
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca	7	Kielbasa myśliwska	21	Kaczka pierś z zalewy miodów pitnych	44	Boczek ze świni złotnickiej karmelizowany w dwójniaku	63
Fasola wrzawska	7	Kabanosy	21	Comber jagnięcy z kaszą pęczak i burakiem	45	Roladka z sandacza z oscypkowym chipsem	64
Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny	8	PRZEPISY		Dzik z krokiecikami z kaszy jaglanej, sera korycińskiego ...	46	Udziec jagnięcy z fasolą okraszoną kielbasą	65
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	8	„Pierny” jeleń z sosem sechlońskim	22	Polędwiczka otulona w kaszy jaglanej	47	Polędwiczki w panierce ziołowej z karmelizowanymi buraczkami ...	66
Rogal świętomarciński	9	Podhalański comber jagnięcy podany na polencie ze śliwką	23	Flambyrowany comber jagnięcy zapiekany pod pierzynką z bryndzy ...	48	Pstrąg tęczyowy ze smażonymi migdałami	67
Wielkopolski ser smażony	9	Cielęcina z rogożą	25	Pieczeń z sarny na pierzynce z fasoli „Piękny Jaś”	49	Zapiekanka z polędwiczki wieprzowej	68
Andruty kaliskie	10	Ciasto fasolowe przekładane konfiturą z jabłka	26	Polędwiczka wieprzowa w glazurze buraczano-miodowej ...	50	Imbirowo-aniżowa polędwiczka grillowana w pijanym sosie	69
Truskawka kaszubska/ kaszębskô malëna	10	Aromatyczna przepiórka z pastewnym krokietem	27	Specjał miodowy z sosem z wiśni nadwiślanki	51	Kaczka pierś w sosie z żubrówki i jablek łąckich z dodatkiem musu ...	70
Fasola korczyńska	11	Delikatna kaczka sous vide podana na purée	28	Duet mięs z kurczaka zagrodowego na selerowo-jabłkowym dywanie ...	52	Żeberka pieczone z pistacjami na sosie demi glace	71
Miód kurpiowski	11	Comber z jagnięciny podhalańskiej sous vide marynowany w winie	29	Flambyrowana wiśniówką polędwica z serowym sosem	53	Pierś z kaczki podana na purée fasolowym	72
Suska sechlońska	12	Roladki ze szczupaka z musem z karpia	30				
Kielbasa lisiecka	12	Roladka z królika faszerowana oscypkiem	31				
Obwarzanek krakowski	13	Galaretki z białego wina z karpem zatorskim	32				
Śliwka szydłowska	13	Złociste pierożki szpikowane farszami z karpia	33				
Jabłka łąckie	14	Nadziewany comber z daniela z regionalnym kołdunem	34				
Chleb prądnicki	14						
Miód drahimski	15						
Kołocz śląski lub Kołacz śląski	15						
Jabłka grójeckie	16						
Ser koryciński swojski	16						
Jagnięcina podhalańska	17						
Cebularz lubelski	17						

Szanowni Państwo!

Polska ma bogate dziedzictwo kulinarne. Wynika ono nie tylko z racji położenia geograficznego na skrzyżowaniu szlaków handlowych z północy na południe i ze wschodu na zachód. To przede wszystkim efekt znanej od wieków tolerancji, przyciągającej przedstawicieli różnych narodów, którzy asymilując się, wzbogacali nasze zwyczaje kulinarne. Charakter polskiego rolnictwa, nieprzemysłowe metody produkcji, naturalny wiejski krajobraz, duża różnorodność biologiczna oraz bogactwo kulturowe i historyczne naszego kraju sprawiają, że Polska ma wiele do zaoferowania w dziedzinie wytwarzania wyjątkowej i niepowtarzalnej żywności.

Nasza żywność jest już coraz bardziej doceniana zarówno w kraju, jak i poza jego granicami, ale nie jest jeszcze dobrze znane polskie dziedzictwo kulinarne. Aby je spopularyzować, organizujemy m.in. ogólnopolski konkurs dla ponadgimnazjalnych szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Katalog, który właśnie trzymacie Państwo w ręku, zawiera wyjątkowe przepisy kulinarne opracowane przez młodych kucharzy, którzy w przyszłości będą być może kształtować nasze kulinarne gusty. Otwartość i pomysłowość młodych ludzi w połączeniu z tradycyjnymi, wyśmienitymi, wytwarzanymi według starych receptur produktami skutkuje nowymi pomysłami na interesujące propozycje różnorodnych dań.

Mam nadzieję, że publikacja ta będzie inspiracją do kulinarnych podróży szlakiem najlepszych polskich smaków. Jestem przekonany, że opisane produkty, jak i ciekawe przepisy kulinarne staną się dla Państwa zachętą do własnych eksperymentów w kuchni.

Krzysztof Jurgiel
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Systemy jakości żywności w UE

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

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

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

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

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

Do końca października 2016 roku już 38 polskich produktów zostało wpisanych do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, a 3 kolejne czekają na rejestrację.

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

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (PROW 2014–2020) wdrożono działanie: *Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych*, które składa się z dwóch poddziałań: *Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości* oraz *Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym*. Poddziałania te obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

W ramach poddziałania *Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości* uczestnikom systemów jakości żywności udziela się pomocy przez okres 3 lat w formie rocznej płatności. Jej maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie. Pomoc będzie przyznawana 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. W trakcie wyboru operacji preferowani będą wnioskodawcy, którzy nie otrzymali wsparcia w ramach działania *Działania informacyjne i promocyjne* objętego PROW 2007–2013. Kryteria wyboru będą uwzględniać założoną przez wnioskodawców efektywność zaplanowanych działań promocyjnych.





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: ARR



źródło: ARR



Oscypek

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

Oscypek ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa (najszerza) część jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Charakterystyczny dla każdego producenta pas 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” wywodzi się od okresu „redykania się” – powrotu owiec z hal do domu, kiedy to rozdawano serki bezpłatnie. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę.

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance oraz posmak wędzenia, uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji. Redykołki wytwarza się z resztek sera, którego nie wystarczy na przygotowanie oscypka. Cechą charakterystyczną redykołki jest jej specyficzny kształt – zwierzątko, serduszką lub wrzeciona. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowano zawsze parami. Niezwykłość redykołki polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe. Gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz wierzchołki wieńców dożynkowych.



źródło: ARR



źródło: ARR



Wiśnia nadwiślanka

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

W 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. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Umiejętny wybór lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność występowania spadzi, charakter ukształtowania terenu, sposób pozyskiwania miodu, zasady jego przechowywania i rozlewania mają wpływ na wyjątkowy charakter produktu, ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi.



źródło: ARR



źródło: ARR



Karp zatorski

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

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



Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



źródło: ARR



Fasola wrzawska

Chroniona Nazwa Pochodzenia



źródło: ARR

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, zasad uprawy i prowadzenia fasoli, doboru tyczek, oceny ziaren oraz stosowania innych zabiegów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość fasoli wrzawskiej. Jej wartości odżywcze i walory smakowe 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 ciekawą skórką, a jej ziarna mają wyjątkowo delikatny, łagodny smak.



Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny

Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

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



źródło: ARR



źródło: ARR



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Połączenie otwartych, nektarodajnych, zwartych obszarów wrzosowisk oraz specyficznej kombinacji roślinności występującej na obszarze Borów Dolnośląskich powoduje, że tylko tam można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. Oprócz renomy przypisywanej jego pochodzeniu, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich charakteryzuje się także wyjątkowym składem i niespotykaną gdzie indziej wysoką zawartością pyłku wrzosowego. Jego barwa jest bursztynowo-herbaciana, zaś smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosu bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – począwszy od czystości środowiska przez ekstenywne użytkowanie siedlisk, aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwiła uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.



Rogal świętomarciński

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



źródło: ARR



Wielkopolski ser smażony

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgliwiały twaróg oraz kminek (w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminem). Niezmiernie ważne jest używanie do jego produkcji świeżych surowców, tj. mleka oraz produkowanego z niego masła i twarogu. Szczególnie ważnym procesem nadającym wielkopolskiemu serowi smażonemu wyjątkowe walory smakowe i zapachowe oraz barwę i konsystencję jest proces gliwienia polegający na naturalnym rozkładzie białka trwającym 2–3 dni. Równie ważnym procesem jest smażenie sera, które nadaje mu dłuższą trwałość.

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



źródło: ARR



Andrutki kaliskie

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowił już od średniowiecza mieszaninę narodów i kultur. Andrutki kaliskie wywodzą się z tradycji produkcji żydowskiej macy, są jednak produktem oryginalnym z odmienną recepturą i metodą wypieku. W tradycyjnym piecu do wypieku andrutów znajdowały się krążki (tzw. fajerki), po zdjęciu których nad płomieniem rozgrzewano do ok. 180°C zwarte powierzchnie formy. Po ogrzaniu formę zdejmowano, powierzchnie rozwierano i na jedną z nich nalewano łyżkę ciasta. Przyciskano drugą częścią. Następnie powierzchnie rozwierano i zsuwano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę. Andrutki jawią się w zbiorowej świadomości jako symbol miasta, nic więc dziwnego, że dawni kaliszanie rozsiani po świecie, często proszą o dostarczenie produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.



Truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna, nie dałoby się utrzymać, gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Miąższ owocu 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 kaszëbskô malëna świadczy wielkość upraw w tym regionie, a także liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej, pokazujące, iż wszystko, co dotyczy truskawek, jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Na Pojezierzu Kaszubskim rozciągają się rozległe pola truskawkowe, z których słynie cały region.



źródło: ARR



Fasola korczyńska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powodzie zniszczyły wówczas istniejące uprawy. Na zalanych obszarach zaczęto sadzić masowo fasolę, w tym najpopularniejszą odmianę – „Piękny Jaś”. Dzięki korzystnym warunkom uzyskiwano tu tak dorodne okazy, 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. Wyróżniają się one również podwyższoną zawartością białka oraz obniżoną zawartością wody.



źródło: ARR



źródło: ARR



Miód kurpiowski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



Suska sechłońska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Suska sechłońska wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustającą 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 szlaku znajdują się gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.



źródło: ARR



źródło: ARR



Kielbasa lisiecka

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



źródło: ARR



Obwarzanek krakowski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Według definicji ze *Słownika staropolskiego* obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Nazwa obwarzanka krakowskiego pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta w podgrzanej wodzie. Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami producentów, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten cechuje specyficzny kształt, smak i aromat oraz zastosowanie najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, tzw. sułek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, ponieważ po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły.



Śliwka szydłowska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Stosowana na obszarze gminy Szydłów w województwie świętokrzyskim metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju. Śliwki poddawane są procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydłowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt. Owoce mają jednolitą, elastyczną strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką.

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



źródło: ARR



Jabłka Łąckie

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

O renomie jabłek łąckich świadczy fakt, że od 1947 roku organizowane jest święto – Dni Kwitnącej Jabłoni. Jego geneza wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łącka w perspektywie budowy zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Obecnie corocznie w maju odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni, które cieszy się niesłabnącą popularnością.



źródło: ARR



źródło: ARR



Chleb prądnicki

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Miód drahimski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



źródło: ARR



źródło: ARR



Kołocz śląski lub Kołacz śląski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kołocz śląski wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które na ziemiach polskich kultywowano 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 miejscowościach Śląska na ok. trzy dni przed weselem przyjęte jest zanoszenie gotowego kołowca zaproszonym na wesele gościom.

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



źródło: ARR



Jabłka grójeckie

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem i bardziej intensywnym rumieńcem. Świadczy to o wysokiej zawartości barwników, głównie antocyjanów i karotenoidów. Jabłka grójeckie cechuje wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura nocą wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne zachodzące w jabłkach tuż przed zbiorem, dzięki czemu możliwe jest osiągnięcie odpowiedniego stosunku cukrów do kwasów. Gwarantuje to wyśmienity smak jabłek grójeckich.

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



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 świeży aromat. Ma kształt spłaszczonej kuli ze specyficznym karbowaniem na powierzchni, związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami. W zależności od długości leżakowania, ser ten określa się jako świeży, leżakowany lub dojrzwały. Występują również odmiany sera korycińskiego swojskiego z dodatkiem przypraw i świeżych lub suszonych ziół, m.in. pieprzu, papryki, bazylii, lubczyku, mięty, grzybów suszonych, czosnku oraz oliwek.

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



źródło: ARR



źródło: ARR



Jagnięcina podhalańska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Cebularz lubelski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Cebularz lubelski wyrabiany jest z ciasta pszennego wyborowego, które charakteryzuje się dwukrotnie większym dodatkiem cukru i margaryny lub masła w porównaniu ze zwykłym ciastem pszennym. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma złocistą barwę oraz smak i zapach pieczonej cebuli.

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



źródło: ARR



Krupnioki śląskie

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Krupnioki śląskie ściśle wiążą się z historią Śląska. Występowały m.in. w jadłospisach wselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach 30. XIX wieku, kiedy to powszechne było wykorzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Rosnąca popularność krupnioków śląskich w XIX wieku związana była również za sprawą śląskiego stanu górniczego. Górnik musiał „zjeść dobrze i tłusto, aby mieć siłę do ciężkiej pracy”.

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

źródło: ARR



Kielbasa biała parzona wielkopolska

aplikuje o Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kielbasy parzone były znane na ziemiach polskich co najmniej od XIX wieku. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych książkach kucharskich. Wyjątkowość i odrębność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej zaczęto ściśle podkreślać w latach 90. XX wieku. W kielbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślająca smak. Wyjątkowość kielbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki. O znaczeniu kielbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.



Kielbasa piaszczańska

aplikuje o Chronione Oznaczenie Geograficzne

Nazwa kielbasy piaszczańskiej pochodzi od miejsca jej wytwarzania – Piasków Wielkich – dawnej podkrakowskiej wsi, która od 1940 roku znajduje się w granicach administracyjnych Krakowa. Ta i okoliczne miejscowości zasłynęły produkcją mięsa i wędlin, a w szczególności wyróżniającej się kielbasy, którą m.in. dostarczano na stół królewski na Wawelu. Mieszkańców tych terenów, trudniących się handlem zwierzętami oraz rzeźnictwem nazywano „Kijakami”. Zgodnie z jedną z wersji powstania tego określenia widziano ich zawsze z kijem, który był potrzebny do obrony przed zbójami i złodziejami na trasie do Krakowa. Obecnie kielbasa piaszczańska wytwarzana jest w gminach w województwie małopolskim: Wieliczka i Świątyniki Górne oraz w mieście Kraków. Charakterystycznym etapem produkcji kielbasy piaszczańskiej jest użycie marynaty na bazie wywaru z ziół (ziele angielskie, liście laurowe, owoce jałowca, goździki) z dodatkiem soli kamiennej, a także wędzenie drewnem z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego. Potwierdzeniem uznania walorów smakowych legendarnej kielbasy piaszczańskiej przez konsumentów są m.in. uzyskane wyróżnienia i nagrody w konkursach i na targach żywności.



źródło: ARR



Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak

wyrobiane według staropolskiej receptury
Gwarantowane Tradycyjne Specjalności

Tradycyjny podział miódów 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 występuje w odcieniu od złocistego do ciemnobursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do jego produkcji. Zawartość alkoholu wynosi w przypadku półtoraka i dwójniaka od 15 do 18% obj., trójniaka od 12 do 15% obj., w czwórniaku natomiast od 9 do 12% obj.

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



Olej rydzowy

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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



źródło: ARR



źródło: ARR



Pierekaczewnik

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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

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



Kielbasa jałowcowa

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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



Kielbasa krakowska sucha staropolska

aplikuje o Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność

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

O specyficznym charakterze tego produktu świadczy charakterystyczny skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kielbasy wykorzystuje się wysokiej jakości mięso wieprzowe klasy I, które w procesie produkcji jest grubo rozdrobnione. Nie bez znaczenia pozostaje proces peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatolowej oraz czosnku.

Cechą charakterystyczną kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.



źródło: ARR



Kielbasa myśliwska

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Cechą wyróżniającą kielbasę myśliwską spośród innych kielbas jest jej smak i zapach. Cechy te są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji. Należy przy tym podkreślić szczególną rolę, jaką nadaje kielbasie myśliwskiej jałowiec (*Juniperus*). Ta tradycyjna przyprawa, występująca często w lasach, potęguje smak oraz zapach kielbasy i wpływa znacząco na jej specyficzne właściwości. Zastosowanie w procesie produkcji jałowca w wyjątkowy sposób wiąże produkt z myślistwem.

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



Kabanosy

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku cech typowych dla tego produktu: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów (wpływającym na ich specyfikę) jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie chowanych i tradycyjnie utrzymywanych w Polsce świń. Cechą charakterystyczną kabanosów jest również wyraźnie słyszalny w chwili ich przełamywania trzask będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy wśród innych kielbas jest ich smak i zapach, będące wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw, a także właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory produktu.



źródło: ARR

„Piernny” jeleń

z sosem sechlońskim podany z zapiekany pasternakiem i prażonym jabłkiem

Składniki

- 700 g combra z jelenia
- 100 g łopatki wieprzowej
- 1 pęczek włośczonej
- piernik toruński
- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 3 korzenie pasternaku
- 2 szalotki
- 4 jabłka łąckie (ChOG)
- 50 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 50 g żurawiny
- 50 g palonej kaszy gryczanej
- 4 jajka zielononózki kuropatwianej
- 300 ml śmietany 30%
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 100 ml mleka
- 250 g masła
- 100 ml oleju rydzowego (GTS)
- 100 ml żubrówki
- 300 ml czerwonego wina stołowego
- 100 ml białego wina stołowego
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- demi glace (ciemny sos powstały na bazie kości, włośczonej, przypraw i czerwonego wina – przykładowy przepis zob. s. 72)
- sól, cukier, pieprz czarny, pieprz czerwony, jałowiec, gałka muszkatołowa, liść laurowy, kawa, ocet sherry
- świeże zioła: majeranek, pietruszka, tymianek, kielki groszku
- pistacje

Przygotowanie

 140 minut

Wcześniej zamarynowany w żubrówce połączonej z olejem rydzowym oraz miodem wrzosowym z Borów Dolnośląskich comber lekko obsmażyć, a następnie obtoczyć francuskim farszem. Farsz sporządzić z łopatki, piernika toruńskiego oraz przypraw. Przygotowany comber wstawić do pieczenia i kontrolować temperaturę (ok. 180°C). Z plastrów pasternaku, kaszy, bryndzy podhalańskiej, mleka i śmietany sporządzić zapiekanekę. Jabłka łąckie pokroić w kostkę i delikatnie uprzyć, a następnie połączyć z żurawiną.

Sos ciemny

Przyrządzić jasny karmel z czerwonym pieprzem i szalotką, dodać ocet sherry oraz czerwone wino, zredukować do połowy objętości, dodać demi glace, kawę oraz suskę sechlońską i ponownie zredukować. Doprawić do smaku. Przecedzić. Przed wydaniem połączyć z palonym masłem.

Sos holenderski

Rozpuścić masło, ostudzić. Białe wino zagotować z solą i pieprzem, przestudzić. Dodać żółtka. Całość ubijać na parze. Pod koniec ubijania wlać cieką strużką masło. Doprawić gałką muszkatołową.

Kasza

Sprażyć kaszę gryczaną i połączyć z opalonymi pistacjami zmielonymi na puder.

Prezentacja

Na talerzu ułożyć krążki zapiekanek i wylać sos holenderski. Comber podzielić na dwie części. Do prezentacji potrawy użyć świeżych ziół.



I miejsce
Maciej Pisarek

Opiekun
Paweł Salamon

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1
w Gorzowie Wielkopolskim

Podhalański comber jagnięcy

podany na polencie ze śliwką szydłowską, pieczonymi kolorowymi marchewkami i karmelizowanym jabłkiem łąckim

Składniki

Comber jagnięcy sous vide

- 800 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 2 gałązki rozmarynu
- 2 ząbki czosnku
- 20 g czarnuszki
- 100 ml oliwy z oliwek
- 80 g masła klarowanego
- sól morska do smaku
- pieprz świeżo mielony do smaku

Polenta kukurydziana ze śliwką szydłowską

- 250 g kaszy kukurydzianej
- 500 g wywaru warzywnego
- 80 g oscypka (ChNP)
- 50 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 50 g masła
- czarnuszka do dekoracji
- sól do smaku
- pieprz biały do smaku

Sos z porto

- 50 g szalotki
- 100 ml czerwonego porto
- 200 ml demi glace (przykładowy przepis zob. s. 72)
- 50 g masła
- kilka gałązek świeżego tymianku
- sól do smaku

Purée z selera

- 40 g selera
- 200 ml mleka
- 200 ml śmietany
- 10 g masła
- sól do smaku

Przygotowanie

Comber jagnięcy sous vide

Jagnięcinę umyć pod zimną, bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem, oczyścić ze zbędnych błon, kosteczki opalić palnikiem. Oprószyć solą morską i świeżo zmielonym pieprzem, dodać 2 ząbki czosnku, czarnuszkę, gałązkę świeżego rozmarynu, zalać całość oliwą z oliwek i zamknąć szczelnie w worku próżniowym. Jagnięcinę gotować próżniowo w temperaturze 60°C przez 40 minut. Po wyjęciu z worka obsmażyć dokładnie z każdej strony na dobrze rozgrzanym klarowanym maśle. Pozwolić mięsu odpocząć, a następnie wyporcjować.

Polenta kukurydziana ze śliwką szydłowską

Kaszę kukurydzianą zalać wywarem i gotować ok. 10 minut, cały czas mieszając. Pod koniec gotowania dodać starty oscypek i pokrojoną śliwkę szydłowską. Doprawić solą i białym pieprzem. Gdy się scali, pokroić na kawałki i obsmażyć na patelni na złoty kolor.

Sos z porto

Szalotkę drobno posiekać i przesmażyć na maśle z dodatkiem tymianku, wlać czerwone porto i zredukować o połowę. Dodać demi glace i dalej zredukować do uzyskania pożądanej konsystencji. Przedzić przez gęste sito. Przed wydaniem zageścić kawałkiem zimnego masła.

Purée z selera

Seler umyć, obrać i pokroić w mniejszą kostkę. Ugotować w mleku i śmietance (1:1). Odcedzić, pozostawiając mleko z gotowania do uregulowania konsystencji. Zblenderować seler z dodatkiem masła na jednolite kremowe purée, przetrzeć przez sito i doprawić solą.

Pieczone kolorowe marchewki

Marchew dokładnie wyszorować, opłukać i osuszyć. Wrzucić na rozgrzany olej i przesmażyć do zrumienienia, dodać masło, czosnek w łupinach, oprószyć solą i pieprzem. Przełożyć warzywa do piekarnika rozgrzanego do temperatury 150°C na ok. 1 godzinę. Przed wydaniem marchewki pokroić w talarki.

 180 minut



II miejsce

Agnieszka Leśniewska
Natalia Lipińska

Opiekun

Teresa Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

Pieczone kolorowe marchewki

- 150 g pomarańczowej marchwi
- 150 g żółtej marchwi
- 150 g purpurowej marchwi
- 50 ml oleju rzepakowego
- 50 g masła
- 10 ząbków czosnku
- sól do smaku
- pieprz świeżo mielony do smaku

Skarmelizowane jabłko łąckie

- 200 g jabłek łąckich (ChOG)
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 10 g masła

Ziołowy biszkopt

- 50 g naci pietruszki
- 20 g świeżych ziół mieszanych z mięta
- 2 jajka zielononóżki kuropatwianej
- 1 białko
- 40 g mąki
- sól do smaku

Kurki

- 100 g kurek
- 300 ml wywaru warzywnego
- 20 ml białego wina wytrawnego
- 10 g masła
- 10 ml oleju rzepakowego
- 1 g zielonej pietruszki
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Smażony seler

- 150 g selera
- 300 g oleju rzepakowego
- sól morską do smaku

Oscypkowe ciasteczka typu „tuile”

- 100 g oscypka (ChNP)
- tymianek

Skarmelizowane jabłko łąckie

Za pomocą łyżeczki do wycinania kulek z owoców wydrążyć kulki i skarmelizować na miodzie z dodatkiem masła.

Ziołowy biszkopt

Zioła i pietruszkę zblenderować z jajkami i białkiem na gładką masę, dodać mąkę, wymieszać. Przeceścić, wlać do syfonu i wbić dwa naboje N₂O. Pianę dozować do ponakłuwanych papierowych kubeczków do 3/4 wysokości. Wstawić na ok. 40 sekund do mikrofalówki przy największej mocy.

Kurki

Zblanszowane kurki podsmażyć na rozgrzanym oleju, wlać kolejno wywar, potem wino i całowicie odparować. Doprawić solą i pieprzem. Zdjąć z ognia, dodać zimne masło i posiekaną natkę, wymieszać.

Smażony seler

Oczyszczony i umyty seler pokroić w cienkie plasterki, zblanszować, osuszyć i usmażyć w głębokim tłuszczu.

Oscypkowe ciasteczka typu „tuile”

Wymieszać starty ser z tymiankiem, a następnie usypać wysepkę wielkości ciasteczek na blasze. Piec w temperaturze 200°C, aż roztopi się i utworzy małe placuszki, czyli ok. 5 minut. Delikatnie rozwałkować dyski, formując je na wałku.

Wszystkie przygotowane składniki ułożyć dekoracyjnie na dużych podgrzanych talerzach.



II miejsce

Agnieszka Leśniewska
Natalia Lipińska

Opiekun

Teresa Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

Cielęcina z rogożą

Składniki

- 300 g polędwicy cielęcej
- 150 g boczku wędzonego w plastrach
- 100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- doniczka świeżego estragonu
- łyżka nasion pałki wodnej (rogoży)
- 50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 50 g kłączy pałki wodnej
- 100 ml śmietanki 30%
- 100 g mąki żytniej razowej
- 100 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- ok. 100 ml wody
- 1 żółtko
- 100 g masła
- 70 g szpinaku
- 70 g młodych liści bukowych
- 50 g kielbasy jałowcowej (GTS)
- 3 ząbki czosnku
- 3 żółte buraki
- 1 cytryna
- 100 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- 4 pędy pałki wodnej
- 100 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 100 ml czerwonego wina półsłodkiego
- 40 g pierniczek bez polewy
- 40 g marynowanych kielków klonu
- 10 g korzenia lotosu
- 100 ml oleju
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- kardamon do smaku
- gałka muszkatołowa do smaku
- jałowiec do smaku
- estragon do smaku

Przygotowanie

 180 minut

Polędwicę umyć, wysuszyć i oczyścić, natrzeć łyżeczką miodu oraz solą, pieprzem, zmiążdżonym ząbkiem czosnku i posiekanym estragonem. Zawinąć w plastry boczku tak, by nachodziły na siebie. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 220°C na 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec 9 minut. Upieczone mięso odstawić na 3 minuty, a następnie pokroić w plastry o grubości 1 cm i posypać powierzchnię przecięcia nasionami pałki.

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca namoczyć i ugotować, obrać nasiona z zewnętrznej skórki. Kłącza pałki umyć, oczyścić i pokroić na plasterki, podsmażyć na małym ogniu na odrobinie masła. Połączyć fasolę, pałkę i bryndzę podhalańską, zmiksować, wymieszać ze śmietanką do uzyskania odpowiedniej konsystencji i przetrzeć przez sito. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i odrobiną jałowca.

Kielbasę jałowcową pokroić w półcentymetrową kostkę, podsmażyć na łyżce masła. Szpinak i liście bukowe drobno posiekać i dodać do kielbasy. Dodać posiekane 2 ząbki czosnku, smażyć do odparowania, doprawić solą i pieprzem. Obie mąki wymieszać. Wodę zagotować z łyżeczką soli i 50 g masła, zaparzyć mąkę, dodać żółtko i zagnieść elastyczne ciasto, odstawić na 5 minut. Z rozwałkowanego cienko ciasta wykrawać małe kółka i wraz ze szpinakowym farszem formować małe pierożki. Gotować krótko we wrzącej, osolonej wodzie.

Do garnka wlać wino, dodać truskawki kaszubskie i rozdrobnione pierniczki. Gotować 5 minut, zmiksować i przetrzeć przez sito, doprawić pieprzem i sporą szczyptą kardamonu, dosłodzić do smaku miodem.

Buraki obrać i podzielić na ćwiartki, obgotować w osolonej wodzie. W rondelku skarmelizować miód, dodać buraki, miód pitny trójniak, skórkę otartą z cytryny, sok z połowy cytryny, łyżeczkę posiekanego estragonu, kilka ziaren jałowca i pieprz, odparować. Na sam koniec dodać oczyszczone i pokrojone na 3 cm kawałki pędy pałki wodnej.

Korzeń lotosu pokroić na cienkie plasterki, usmażyć na głębokim oleju i doprawić solą.

Na talerze wyłożyć purée fasolowe, na nim układać plastry mięsa. Dookoła rozkładać buraki i pędy pałki. Dołożyć pierożek jałowcowy i krople sosu truskawkowego, udekorować kielkami klonowymi i chipsem z lotosu. Można ozdobić potrawę dzikimi sezonowymi kwiatami.



III miejsce

Ida Popis

Piotr Kłosowski

Opiekun

Małgorzata Marciniak

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych
w Olsztynie

Ciasto fasolowe

przekładane konfiturą z jabłka łąckiego, suski sechlońskiej, miodu wielokwiatowego i miodu pitnego na puszystym sosie waniliowym

Składniki

- 250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP) – ugotowanej
- 2 jajka
- 10 g kakao
- 20 g oleju rzepakowego
- 35 g gorzkiej czekolady
- 80 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 5 g kawy rozpuszczalnej
- 4 g sody
- sok i skórka z połowy pomarańczy

Cygaletki

- 2 białka
- 5 g masła
- 60 g cukru pudru
- 65 g mąki pszennej
- 25 g śmietany 18%
- ekstrakt waniliowy do smaku

Nadzienie

- 600 g jabłek łąckich (ChOG)
- 120 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 250 ml miodu pitnego czwórniaka (GTS)
- 25 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 5 g masła
- cynamon do przyprawienia
- guma ksantanowa

Sos waniliowy

- 120 ml mleka
- 2 żółtka
- 30 g cukru kryształ
- 1 laska wanilii
- 30 g śmietanki 30%

Przygotowanie

Ciasto fasolowe

Ugotowaną, wcześniej namoczoną fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca zblendować na gładką masę. Dodać jajka, kakao, olej rzepakowy, miód, kawę, sodę, otartą skórkę i sok z pomarańczy. Blenderować do połączenia składników. Dodać startą czekoladę, delikatnie zamieszać, wylać na blachę. Piec cienkie ciasto w temperaturze 175°C przez ok. 40 minut.

Cygaletki

Masło z cukrem pudrem ubić na biały krem, nie przerywając ucierania, dodawać białka, następnie śmietanę, ekstrakt waniliowy i przesianą mąkę. Miksować do momentu, kiedy ciasto stanie się gładkie i lśniące. Gotowe ciasto rozsmarować na papierze w formie cieniutkich placuszków. Piec w temperaturze 180°C ok. 5 minut i szybko zawijać, aby utworzyło się cygario.

Nadzienie

Wypestkowane suski sechlońskie zalać 150 ml miodu pitnego czwórniaka i odstawić na 24 godziny. Jabłka obrać, pokroić w kostkę. Masło roztopić w rondlu, dodać pozostały miód pitny czwórniak i miód wielokwiatowy, chwilę gotować. Dodać jabłka i dusić do momentu, aż będą miękkie. Dodać kilka drobno pokrojonych susek sechlońskich, całość przyprawić cynamonem. Pozostałe suski sechlońskie razem z miodem pitnym czwórniakiem, w którym były moczone, gotować na bardzo wolnym ogniu do momentu, aż śliwki będą miękkie, a miód zredukuje się do 1/3 ilości. Do sosu miodowo-śliwkowego dodać szczyptę gumy ksantanowej tak, aby sos był lekko zagęszczony, a śliwki szkliste.

Sos waniliowy

Mleko podgrzać, dodać ziarenka z laski wanilii, żółtka i cukier. W kąpielu wodnej ubijać sos, aż zgęstnieje. Po wystudzeniu dodać ubitą śmietankę.

Wykończenie

Z upieczonego ciasta wyciąć 8 krążków o średnicy 7–8 cm, konfiturę z jabłek i śliwek wyłożyć na 4 krążki, zakończyć krążkiem ciasta. Z pozostałych półproduktów stworzyć kompozycje na 4 talerzach.

 160 minut



Wyróżnienie
Zuzanna Kmieciak
Klaudia Polańska

Opiekun
Agnieszka Kmieciak

Technikum Żywności i Usług
Gastronomicznych w Złoczkiem
z siedzibą w Muszynie

Aromatyczna przepiórka

z pastewnym krokietem, winną kapustą i sosem z palonego masła

Składniki

- 4 całe przepiórki
- 1 pęczek włoszczyzny
- świeże grzyby
- 150 g kielbasy lisieckiej (ChOG)
- 50 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 100 ml żubrówki
- 100 g szalotki
- 200 g masła
- 2 kości jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 20 g suszonych grzybów
- 50 g kaszanki
- 50 g kaszy gryczanej
- 200 g pasternaku
- 50 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 100 g mąki pszennej
- 30 g bułki tartej
- 200 g zielonych szparagów
- 3 jajka zielononóżki kuropatwianej
- 150 ml oleju rzepakowego
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- majeranek
- 300 g jabłek odmiany renetta landsberska lub jabłek grójeckich (ChOG)
- 400 g czerwonej kapusty
- suszony pasternak i świeże zioła do dekoracji, sól

Przygotowanie

 180 minut

Całe przepiórki dokładnie oczyścić i wytrybować z kości, a następnie zamarynować (dzień wcześniej) w zalewie z żubrówki, oleju i miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich. Farsz przygotować z kaszanki, kielbasy lisieckiej, kaszy gryczanej, szalotki, włoszczyzny, suszonych grzybów i majeranku.

Przepiórki nadziać przygotowanym farszem i poddać obróbce cieplnej. Podczas pieczenia w temperaturze 180°C glazurować miodem wrzosowym z Borów Dolnośląskich i podlewać redukującym się sosem.

Z ugotowanego pasternaku, sera korycińskiego swojskiego, jajek i mąki przygotować krokiety, które opanierować w bułce tartej i obsmażyć w głębokim tłuszczu.

Zielone szparagi poddać obróbce blanszowania. Przed podaniem obsmażyć na maśle z dodatkiem świeżych ziół.

Z kapusty i jabłek przygotować purée, doprawiając miodem wrzosowym z Borów Dolnośląskich i masłem. Opiec kości, z których przygotować w szybkowarze sos z dodatkiem warzyw, suszonych grzybów i suski sechlońskiej. Redukować i zagęścić palonym masłem.

Na gładkim purée z czerwonej kapusty ułożyć warzywa, krokiet, formować jabłka łyżkami. Przepiórkę polać sosem.

Udekorować kawałkami suszonego pasternaku oraz świeżymi ziołami.



Wyróżnienie
Agnieszka Dymińska

Opiekun
Paweł Salamon

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1
w Gorzowie Wielkopolskim

Delikatna kaczka sous vide

podana na purée ze słodkiego ziemniaka w towarzystwie pasztetu gęsięgo w otoczce z wiśni nadwiślańskich oraz purée z topinamburu i jabłka łąckiego

Składniki

- 4 filety z kaczki
- 3 gęsie wątróbki
- 75 g chleba pumpernikiel
- 75 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 200 g topinamburu
- 50 g gruszek
- 100 g jabłek łąckich (ChOG)
- 400 g batatu
- 100 g cebuli
- 50 g suszonych grzybów
- 250 g kalafiora romanesco
- 25 g orzechów włoskich
- 20 g orzechów laskowych
- 100 g wiśni nadwiślańskich (ChNP)
- 200 g żurawiny
- 50 g cukru
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 200 g masła
- 100 ml śmietanki 30%
- 150 ml oliwy
- 50 g smalcu
- 1 jajko
- 100 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 100 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 200 ml czerwonego wina półsłodkiego
- 200 ml mleka

Przyprawy

- świeży tymianek, świeży rozmaryn, sól, pieprz biały, pieprz czarny, cukier, suszony imbir, czarnuszka, gałka muskatołowa, suszone kwiaty, agar, guma ksantanowa

Przygotowanie

Ziemia jadalna

Zblenderować pumpernikiel, orzechy i chleb prądnicki.

Kalafior romanesco

Kalafior romanesco lekko zblanszować w osolonej wodzie, dodać roztopione masło.

Purée z topinamburu

Topinambur ugotować w osolonej wodzie. Jabłka łąckie i gruszki obrać, usunąć gniazda z nasionami. Wszystko razem zblenderować i przetrzeć. Doprawić do smaku.

Purée z batatu

Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaka, a następnie ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem masła. Po ugotowaniu odcedzić i zblenderować z dodatkiem śmietanki 30%, przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku gałką muskatołową.

Pasztet z gęsich wątróbek w formie wiśni

Dokładnie umyć i namoczyć grzyby. Gdy zmiękną, ugotować w tej samej wodzie z dodatkiem mleka. Wywar odparować. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na smalcu, gdy się zacznie rumienić, dodać oczyszczoną wątróbkę, dolać wody i dusić przez ok. 10 minut. Zblenderować wątróbkę z cebulą lub 3 razy przepuścić przez maszynkę. Wątróbkę zmieszać na krem razem z wywarem z grzybów, jajkiem i masłem. Posypać czarnuszką. Przełożyć do formy i piec 10 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu odstawić do ostygnięcia i formować kulki, które lekko schłodzić w lodówce.

Emulsja z wiśni

Wiśnie nadwiślańskie podsmażyć na patelni z oliwą, aż puszczą sok, dodać cukier, podlać minimalnie wodą. Wywar z wiśni przecedzić, dodać agar oraz gumę ksantanową, dokładnie wymieszać. Kulki z pasztetu obtoczyć w emulsji.

Kaczka sous vide

Pierś z kaczki dokładnie oczyścić z błon oraz pozostałości pierza. Włożyć do worka, dodać oliwę, tymianek, rozmaryn oraz sól i pieprz. Wakuować i marynować przez 12 godzin. Włożyć do cyrkulatora na 30 minut w temperaturze 57°C. Po 30 minutach wyjąć kaczkę, naciąć od strony skóry i podsmażyć na suchej patelni na złoty kolor.

Sos żurawinowo-śliwkowy

Namoczoną wcześniej w miodzie pitnym dwójniaku żurawinę podsmażyć na maśle, dodać suskę sechlońską, podlać winem i zredukować. Dodać podkarpacki miód spadziowy, a na samym końcu doprawić imbirem.

 180 minut



Wyróżnienie
Oskar Dąbrowski

Opiekun
Beata Łuka

Zespół Szkół Gospodarczych
w Rzeszowie

Comber z jagnięciny podhalańskiej sous vide

marynowany w winie głogowym, świeżym rozmarynie oraz młodych pędach świerka, podany na kaszotto z kaszy gryczanej palonej sliwowicą, ze świeżymi rydzami, żurawiną i oscypkiem, glazurowany jagnięcym pół głasem z dodatkiem pudru z jarmużu

Składniki

Comber jagnięcy

- 4 kotleczki po 70 g combra jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 4 gałązki świeżego rozmarynu
- 4 gałązki młodych pędów świerka
- 80 ml wina głogowego
- 40 ml oleju rydzowego (GTS)
- 200 g masła
- czosnek
- cząber
- pieprz czerwony do smaku
- sól morską do smaku
- 2 liście jarmużu

Demi glace

- 100 g kości jagnięcych
- bouquet garni
- 100 g włoszczyzny
- 1 szalotka
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Kaszotto

- 50 g masła
- 100 g kaszy gryczanej
- 40 g świeżych lub marynowanych rydzów
- 35 g oscypka (ChNP)
- 20 g świeżej żurawiny
- 150 ml bulionu warzywnego
- 50 g miodu pszczelego
- świeży szczypior
- sól do smaku

Przygotowanie

Comber jagnięcy

Mięso zamarynować w świeżym rozmarynie, młodych pędach świerka, czerwonym pieprzu, czosnku, winie głogowym odrobinie oleju rydzowego oraz cząbrku. Zapakować próżniowo i gotować metodą sous vide w temperaturze 60°C przez 40 minut. Po tym czasie sklarować masło, następnie comber obsmażyć na patelni, aby nadać mu złocisty kolor, i zdjąć, by mięso odpoczęło. Comber posolić, glazurować pół głasem jagnięcym i obsypać pudrem z jarmużu.

Jagnięcy pół głas

Kości jagnięce pokroić w jak najdrobniejsze kawałki, obsmażyć na patelni, aż będą brązowe, następnie dodać bouquet garni (liść laurowy, świeży rozmaryn i tymianek), pokrojone marchew, por, seler, szalotkę, pietruszkę. Obsmażyć, aż warzywa zbrązowieją, dodać koncentrat pomidorowy i sól, zredukować płyn do pożądanej (płynnej) konsystencji, przetrzeć przez sito i glazurować nim comber.

Kaszotto

Roztopić masło w rondlu. Dodać kaszy i dokładnie wymieszać, aby tłuszcz otoczył każde ziarenko, podgrzewać przez chwilę, aż kasza się zeszkli. Dodawać stopniowo bulion warzywny po około 3/4 szklanki, aż kasza napęcznieje. Na drugiej patelni skarmelizować miód, dolać wody, aby uzyskać syrop, dodać łyżeczkę masła, wrzucić pokrojone w drobną kostkę rydze. Skarmelizowaną żurawinę dorzucić do napęczniałej kaszy. Na drobnych oczkach zetrzeć oscypek, posiekać drobno szczypior i dosypać do rondla z pozostałymi składnikami. Gotować, aż zwiąże się kaszotto.

Puder z jarmużu

Umyty jarmuż oczyścić z twardej łodygi, wyłożyć na blachę, posolić, przykryć folią aluminiową, wstawić do pieca konwekcyjno-parowego nagrzanego do temperatury 180°C na 8 minut. Po upływie tego czasu wyciągnąć blachę, jarmuż włożyć do moździerza i utrzeć dokładnie na pył.

 110 minut



Finaliści

Klaudiusz Gałkowski
Karol Bobkowski

Opiekun

Sylwia Milczewska

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
w Świeciu

Roladki ze szczupaka

z musem z karpia na kaszotto ze szpinakiem, łezką z pieczonej dyni i marchewki, chipsem jabłkowym i sosem truskawkowym oraz akcentem szczawiu zajęczego

Składniki

Roladki

- 800 g szczupaka
- 300 g fileta karpia zatorskiego (ChNP)
- 100 g śmietanki
- 100 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 1 jajko
- 2 liście rabarbaru
- sól, pieprz do smaku

Kaszotto

- 250 g kaszy jaglanej
- 250 g szpinaku
- 50 g cebuli
- 50 g masła
- 20 g śmietanki
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, czosnek do smaku

Dynia pieczona

- 500 g dyni
- 250 g marchwi
- 50 g cebuli
- 20 g masła
- sól, pieprz do smaku

Sos truskawkowy

- 200 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 100 g cukru
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 50 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 50 ml octu jabłkowego

Chipsy jabłkowe

- 2 jabłka grójeckie (ChOG)
- 100 g wody
- 50 g cukru

Przygotowanie

Roladki

Szczupaka umyć, wyfiletować, usunąć ości. Filet karpia zatorskiego zmielić, dodać przetarte truskawki kaszubskie, doprawić. Dodać jajko, śmietankę, sól i pieprz. Liść rabarbaru ułożyć na filecie ze szczupaka, na to mus z karpia. Zwinąć i ugotować na parze.

Kaszotto

Kaszę ugotować. Szpinak podsmażyć na maśle z dodatkiem cebuli, czosnku i śmietanki. Dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Kaszę połączyć ze szpinakiem.

Dynia pieczona

Dynię i marchew pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle z dodatkiem cebuli. Piec w temperaturze 160°C ok. 20 minut. Doprawić. Zblenderować i ułożyć na talerzu.

Sos truskawkowy

Cukier skarmelizować, podlać winem, dodać przetarte truskawki kaszubskie, miód drahimski, ocet jabłkowy. Zredukować sos.

Chipsy jabłkowe

Jabłka grójeckie pokroić w cienkie plasterki, blanszować w wodzie z cukrem. Przełożyć do piekarnika i piec przez godzinę w temperaturze 100°C.

 90 minut



Finalista

Krzysztof Konkol

Opiekun

Tomasz Grzegorzewski

Powiatowy Zespół Szkół nr 1
w Kościerzynie

Roladka z królika

faszerowana oscypkiem i aromatyzowaną czwórnikiem żurawiną z dodatkiem świeżych kopytek, z liśćmi wiosennego mniszka lekarskiego pod kawowym ciastkiem cygaretkowym

Składniki

Roladki z królika

- comber i udka z królika
- 150 g oscypka (ChNP)
- 100 g żurawiny suszonej
- 200 ml miodu pitnego czwórnika (GTS)
- olej rzepakowy
- podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
- sól
- pieprz do smaku

Kopytka

- 600 g ziemniaków
- 1 jajko
- 40 g liści mniszka lekarskiego
- 150 g mąki pszennej
- 15 g skrobi ziemniaczanej
- olej lniany

Dodatki i dekoracja

- kielki rzodkiewki
- miód z mniszka lekarskiego
- miód kurpiowski (ChOG)
- 4 kwiaty mniszka lekarskiego

Ciasto cygaretkowe

- 35 g masła
- 35 g cukru pudru
- 1 białko
- 35 g mąki pszennej
- kawa rozpuszczalna

Przygotowanie

🕒 180 minut

Żurawinę zalać miodem pitnym czwórnikiem i zostawić na ok. 12 godzin. Liście mniszka zblanszować i posiekać. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną ziemniaków, ugotować je. Oscypek pokroić w drobną kostkę. Królika wytrybować z udek i combra, ukształtować płyty mięsa, delikatnie pobić, przyprawić, nafaszerować żurawiną i oscypkiem, zawinąć w roladki i związać nicią. Mocno obsmażyć z każdej strony na niewielkiej ilości tłuszczu. Podlewać wodą w trakcie duszenia. Dusić ok. 90 minut.

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, lekko ostudzić, połączyć z jajkiem, mąką pszenną i skrobią ziemniaczaną. Wyrobić ciasto na kopytka, pod koniec dodać liście mniszka lekarskiego. Uformować wałek o grubości ok. 1 cm i pokroić w niewielkie kopytka; ugotować w osolonej wodzie.

Powstały podczas duszenia roladek sos przelać do rondla, dodać resztę żurawiny i zredukować do uzyskania gęstego sosu. Sos zblenderować i przetrzeć przez sito. Dodać podkarpacki miód spadziowy. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Miód z mniszka lekarskiego połączyć z miodem kurpiowskim.

Z mąki, masła, białka i cukru pudru sporządzić ciasto cygaretkowe. Połączyć z upłynioną kawą rozpuszczalną. Rozsmarować na pergaminie i piec z termoobiegiem w temperaturze 190°C przez ok. 5 minut. Natychmiast po upieczeniu uformować ciasto w pożądaną kształt. Lekko przestudzoną roladkę pokroić w plastry.

Roladkę podawać na dużym płaskim talerzu przyozdobionym miodem z mniszka lekarskiego, miodem kurpiowskim, sosem pieczeniowym oraz ciastem cygaretkowym z dodatkiem kopytek skropionych olejem lnianym, kielków rzodkiewki i kwiatem mniszka lekarskiego.



Finaliści
Natalia Czech
Krystian Supron

Opiekun
Piotr Wasik

Publiczne Technikum nr 2
w Opolu

Galaretki z białego wina

z karpkiem zatorskim w piance z wiśni nadwiślanki, z musem z bryndzy podhalańskiej i zielonego groszku z nutą mięty oraz musem z marchwi i mango z nutą imbiru

Składniki

- 500 g karpia zatorskiego (ChNP) – dzwonka
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 2 cytryny
- 2 pomarańcze
- 2 limonki
- 6 szalotek
- 1 cebula
- 300 g mrożonego zielonego groszku
- świeża mięta
- 1 l białego wytrawnego wina
- 300 g świeżej marchwi
- 1 mango
- 100 g rodzynek
- 50 g migdałów
- 5 g lecytyny
- 120 g agaru
- 20 g świeżego imbiru
- szczyptę do dekoracji
- sól do smaku
- cukier do smaku

Przygotowanie

Karpia oczyścić, zmacerować sokiem z cytryny i limonki. Połowę wina zagotować z rodzynekami, obranymi migdałami i rozdrobnioną cebulą. Wino przecedzić i dodać karpia oraz całe cebulki, chwilę gotować. Zielony groszek ugotować, zblenderować z bryndzą podhalańską i miętą, doprawić do smaku. Marchew ugotować, dodać skarmelizowane na miodzie wrzosowym z Borów Dolnośląskich mango oraz imbir i zblenderować. Pozostałe wino zagotować, dodać agar, wylać na blachę i szybko schłodzić. Z powstałej galarety wyciąć krążki. Układać na nich karpia, cebulkę, rodzyнки, migdały i składać na pół. Wiśnie nadwiślanki poddusić na wodzie. Do powstałego soku dodać lecytynę i zblenderować do powstania piany. Z plastrów limonki i pomarańczy wykonać chipsy. Składniki potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.

 120 minut



Finalista

Kamil Piotrowski

Opiekun

Małgorzata Węglewska

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Złociste pierożki

szpikowane farszami z karpia i soczewicy, perfumowane orzechami laskowymi i chrzanem, serwowane z sosem serowo-borowikowym i surówką z kiszzonej kapusty z suską sechlońską i jabłkiem łąckim

Składniki

Farsz rybny

- 300 g filetów z karpia zatorskiego (ChNP)
- 2 cebule
- 3 łyżki tartego chrzanu
- 3 łyżki posiekanych orzechów laskowych
- 1 jajko na twardo
- 1 jajko surowe
- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- czosnek niedźwiedzi
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- sok z cytryny
- masło

Farsz z soczewicą

- 1 szkl. soczewicy
- 2 ugotowane ziemniaki
- 2 duże cebule
- 2 łyżki oleju lnianego
- 50 g masła
- 1 jajko na twardo
- 1 jajko surowe
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- czosnek niedźwiedzi

Ciasto ziemniaczane

- 1000 g ugotowanych ziemniaków
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- 2 łyżki masła
- tłuszcz z gęsi


Sos serowo-borowikowy

- 1 oscypek (ChNP)
- 100 g sera bundz
- 200 g borowików
- 1 szkl. gęstej kwaśnej domowej śmietany
- czosnek niedźwiedzi
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- masło domowe
- 1 cebula

Surówka z kiszzonej kapusty

- 300 g kiszzonej kapusty
- 2 jabłka łąckie (ChOG)
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- olej lniany
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- cukier do smaku

Przygotowanie

 160 minut

Farsz rybny

Umyte i osuszone filety rybne przepuścić przez maszynkę, skropić sokiem z cytryny, utrzeć z miodem z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny i chrzanem. Posiekaną cebulę zeszklić na maśle, przestudzić. Jajko na twardo posiekać. Połączyć przygotowaną rybę z posiekanymi orzechami, cebulą, chrzanem i jajkiem na twardo, doprawić do smaku, dodać posiekany czosnek niedźwiedzi, wymieszać z surowym żółtkiem.

Farsz z soczewicą

Umytą soczewicę namoczyć, ugotować, przepuścić przez maszynkę wraz z ziemniakami i zeszkloną na maśle cebulą. Dodać posiekane jajko, przyprawy, olej i surowe jajko. Wszystko razem zarobić.

Ciasto ziemniaczane

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę, dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, wlać stopione masło, wbić jajka, lekko osolić, dokładnie wyrobić. Stolnicę posypać mąką, uformować ciasto, nałożyć farsz, zlepić, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blaszce, piec w 180°C na złoty kolor.

Sos serowo-borowikowy

Cebulę zeszklić na maśle, dodać oczyszczone i pokrojone borowiki, podsmażyć, następnie dodać starty oscypek, bundz i gęstą śmietanę. Sos zredukować, przyprawić, posypać posiekany czosnkiem niedźwiedzim.

Surówka z kiszzonej kapusty

Kapustę kiszoną rozdrobnić, dodać pokrojone w kostkę jabłko i suski sechlońskie, doprawić do smaku, połać olejem.



Karol Procer
Damian Badura

Opiekun
Iwona Gomola

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Wiśle

Nadziewany comber z daniela

z regionalnym kołdunem

Składniki

- 800 g combra z daniela
- 4 redykołki (ChNP)
- 100 g natki pietruszki
- 10 g trawy żubrowej
- 250 g masła
- 500 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1000 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 50 g owoców jałowca
- 200 g cukru brązowego
- 250 g kaszy gryczanej niepalonej
- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 4 andruty kaliskie (ChOG)
- 200 ml syropu sosnowego
- 4 liście czosnku niedźwiedziego
- 300 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 200 g mąki pszennej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 2 jajka
- 200 g kiełbasy lisieckiej (ChOG)
- 200 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 20 g czarnuszki
- 10 g drożdży
- 100 ml mleka
- sól do smaku
- pieprz kolorowy do smaku
- guma ksantanowa
- agar

Przygotowanie

🕒 110 minut

Mus z jabłek

Jabłka obrać i pokroić w cząstki. Na patelni przyrządzić karmel, dodać jabłka i jałowiec, dolać wodę i dusić do momentu, aż jabłka zmiękną. Następnie przetrzeć przez sito, aż mus będzie gotowy.

Pieróg

Przyrządzić rozczyń – drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z dodatkiem cukru, przysypać mąką kukurydzianą i odstawić w ciepłe miejsce. W tym czasie przygotować farsz. Suskę sechlońską i kiełbasę pokroić w brunoise (drobna kostka) i mieszać ze sobą. Mąkę pszenną przesiać przez sito i zaparzyć niewielką ilością gorącej wody. Wlać rozczyń i wsypać sól, wyrobić delikatnie i dodać 1,5 jajka. Wyrobić ciasto, rozwałkować i wykroić dwa koła na każdego pieroga. Nałożyć nadzienie na powstały placek, przykryć drugą częścią ciasta, zalepić. Przed wstawieniem do pieca posmarować białkiem i posypać czarnuszką. Piec przez ok. 6 minut w temperaturze 180°C.

Emulsja z wiśni

Z wiśni nadwiślanki wycisnąć sok, dodać do niego gumę ksantanową oraz agar i podgrzać do temperatury 85°C, by rozpuścić agar. Przygotować galaretkę sosnową potrzebną do torcika andrutowego. Syrop rozcieńczyć z wodą w proporcji 1:2. Do roztworu dodać agar i zagotować. Naczynie z roztworem wstawić do lodówki na ok. 15 minut do zestalenia. Po tym czasie podzielić i przełożyć z andrutem kaliskim.

Sos

Na patelnię wlać miód, dodać ok. 50 g masła i zredukować do momentu, aż sos zgęstnieje.

Czosnek niedźwiedzi smażyć w kuchence mikrofalowej na przygotowanej do tego membranie z folii spożywczej posmarowanej olejem. Kaszę gryczaną ugotować, doprawić solą oraz pieprzem, następnie wyrobić z niej kulę i obtoczyć w orzechach laskowych.

Comber z daniela oczyścić z błon, nadziewać redykołką i smażyć na palonym masle. Usmażone mięso obtoczyć w chruście z natki pietruszki i trawy żubrowej.



Edyta Bartosiewicz
Daniel Warszawski

Opiekun
Iwona Namysław

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1
w Warszawie

Jagnięcina podhalańska

*z purée z fasoli „Piękny Jaś”,
z orzeźwiającą salsą i chipsem z oscypka*

Składniki

- 1000 g combra z jagnięciną podhalańskiej (ChOG)

Marynata

- 200 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 10 ząbków czosnku
- 40 g musztardy
- 40 g sezamu
- 25 g koperku
- 25 g kminku
- 350 g wody
- 400 ml oleju lnianego

Purée z fasoli „Piękny Jaś”

- 250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 150 g śmietany 18%
- 25 g naci kopru włoskiego
- 15 g masła
- 5 g soli

Salsa

- 200 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 200 g ogórka
- 200 g arbuza
- 30 g mięty
- sok z połowy cytryny
- 5 g pieprzu kolorowego młotkowanego
- 5 g soli

Chips

- 1 oscypek (ChNP)
- 5 g mąki
- 500 ml oleju lnianego

Sos

- 100 ml octu balsamicznego
- 25 g słodkiego sosu chili

Przygotowanie

 120 minut

Jagnięcina

Mięso umyć, oczyścić. Składniki na marynatę przełożyć do miski i wymieszać. Następnie natrzeć mięso marynatą i odstawić na 1,5 godziny. Piec w temperaturze 190°C, utrzymując 50% pary, przez 20 minut.

Purée z fasoli „Piękny Jaś”

Namoczoną fasolę „Piękny Jaś” wstawić na gaz i gotować do miękkości, dodać śmietanę i podsmażony na maśle koper włoski. Zblenderować, doprawić do smaku solą.

Salsa

Przeprowadzić obróbkę wstępną ogórka, truskawek kaszubskich i arbuza, następnie pokroić w jednakową kostkę i wymieszać. Dodać posiekaną miętę, sól, pieprz i sok z cytryny. Całość dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki.

Chips

Oscypek pokroić w plasterki o szerokości 0,3 cm, oprószyć w mące i smażyć w głębokim oleju do uzyskania złotego koloru.

Sos

Ocet balsamiczny wlać na rozgrzaną patelnię i zredukować do odpowiedniej gęstości, po czym dodać słodki sos chili i dokładnie wymieszać.



Mikołaj Sobiecki
Sylwester Grymulski

Opiekun
Jolanta Witak

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Warszawie

Karp zatorski

na purée z ziemniaków i groszku z chutneyem z jabłek grójeckich, konfiturą z czerwonej cebuli i sosem z wiśni nadwiślanki oraz z pianką cytrynową

Składniki

Karp zatorski

- 1200 g karpia zatorskiego (ChNP)

Marynata

- 200 ml mleka
- 2 łyżeczki chrzanu
- melisa
- sól do smaku
- pieprz cytrynowy do smaku

Do obróbki termicznej

- 30 g masła
- 50 ml oleju

Purée z ziemniaków i zielonego groszku

- 200 g zielonego groszku
- 100 g ziemniaków
- 100 ml śmietanki 36%
- 30 g masła
- skórka z cytryny
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Chutney z jabłek grójeckich

- 150 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 10 ml octu
- 10 g cukru
- melisa

Konfitura z czerwonej cebuli

- 100 g czerwonej cebuli
- 100 g cukru
- 50 ml czerwonego słodkiego wina
- 20 ml octu balsamicznego

Sos z wiśni nadwiślanki

- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 30 ml czerwonego słodkiego wina
- 20 g cukru brązowego

Chips z mąki kukurydzianej i dyni

- 100 g dyni
- 30 g mąki kukurydzianej
- 10 g pestek dyni
- sól do smaku

Pianka cytrynowa

- 1 cytryna
- 20 g lecytyny

Przygotowanie

 120 minut

Karp zatorski

Karpia zatorskiego zamarynować w marynacie z mleka, chrzanu, melisy, soli, pieprzu cytrynowego. Odstawić do lodówki na 1 godzinę. Następnie obsmażyć na oleju i maśle z dwóch stron, dociągając w piecu w temperaturze 180°C na 6 minut.

Purée z ziemniaków i zielonego groszku

Groszek wrzucić na wrzącą, osoloną wodę. Gotować, aż będzie miękki. Odcedzić, zblenderować, przetrzeć przez sito, a następnie dodać śmietankę, pieprz i skórkę z cytryny. Ziemniaki ugotować, zblenderować i połączyć z przetartym groszkiem oraz masłem.

Chutney z jabłek grójeckich

Jabłka grójeckie pokroić w kostkę. Na patelnię dodać cukier i ocet winny. Wrzucić jabłka i dodać melisę.

Konfitura z czerwonej cebuli

Cebulę pokroić w piórka. Na patelnię wsypać cukier i wrzucić cebulę. Całość podlać czerwonym winem i octem balsamicznym. Zredukować.

Sos z wiśni nadwiślanki

Wiśnie ugotować w syropie cukrowym i podlać czerwonym winem. Zredukować.

Chips z mąki kukurydzianej i dyni

Dynię pokroić w kostkę i wrzucić na wrzącą wodę. Gotować do miękkości, a następnie zblenderować. Mąkę połączyć z dynią i pestkami z dyni. Posolić, uformować i piec przez 10 minut w temperaturze 180°C.

Pianka cytrynowa

Wycisnąć sok z cytryny, dodać lecytynę i mieszać różgą do spienienia.



Marcin Nowak

Opiekun
Bożena Juzaszek

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Warszawie

Łosoś pieczony na sianie

z kawiolem z jabłka grójeckiego, sosem z suski sechłońskiej i trójniaka, risottem z marynowanym burakiem, karmelizowaną cebulką, chrupiącą marchewką oraz jabłkiem łąckim

Składniki

- 500 g łososia
- 5 g siana
- 100 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 200 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 250 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- 300 g ryżu
- 200 g buraka czerwonego
- 200 g cebuli
- 200 g marchwi
- 250 ml bulionu drobiowego
- 500 g masła
- 50 ml soku marchwiowego
- 1 cytryna
- 30 ml oliwy
- 50 g cukru
- 100 g rozmarynu
- 100 g czosnku
- sól, pieprz
- alginian sodu
- chlerek wapnia

Przygotowanie

 180 minut

Filet z łososia naciąć na 4 równe kawałki nie przecinając skóry. Doprawić solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne wyłożyć sianem, połączyć odrobiną oliwy, wrzucić gałązkę rozmarynu oraz ząbek czosnku w łupinie. Na siano ułożyć odrobinę masła oraz kawałek cytryny, na to położyć przygotowanego łososia. Piec przez 40 minut w temperaturze 120°C.

Kawior

Jabłko grójeckie obrać, zblenderować na gładką masę. Dodać odrobinę wody, aby miało płynną konsystencję. Dodać alginian sodu i dokładnie wymieszać. Nabrać strzykawką i powoli wlewać do wody z chlorkiem wapnia, tak aby powstały małe kuleczki.

Sos

Miód pitny trójniak wlać do garnka i podgrzać. Dodać suskę sechłońską i dusić na małym ogniu ok. 15 minut. Całość zblenderować na gładką masę.

Risotto

Do garnka dodać posiekaną cebulę i smażyć na maśle ok. 3 minut, potem dodać ryż. Całość smażyć ok. 1 minutę, po czym zalać bulionem. Pęczniący przez ok. 15 minut ryż cały czas podlewać bulionem.

Marynowany burak

W garnku rozpuścić masło, dodać plastry buraka, podlać odrobiną soku z cytryny i dusić na wolnym ogniu.

Karmelizowana cebula

Cebulę w łupinie pokroić na pół, smażyć z jednej strony ok. 5 minut, po czym dosypać cukier i poczekać, aż się skarmelizuje. Po 5 minutach cebulę wrzucić do piekarnika i zapiec przez ok. 15 minut w temperaturze 180°C.

Chrupiąca marchewka

Marchewkę pokroić w 5-centymetrowe kawałki. W garnku rozpuścić masło, wlać sok marchwiowy, dodać marchewkę i dusić ok. 10 minut, następnie wsypać cukier.



Michał Dobosiewicz
Krzysztof Chrobak

Opiekun
Paulina Tortyna

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Warszawie

Boczek złotnicki

w mleku kokosowym, polędwiczka złotnicka w szałwiowej panierce z sosem z wiśni nadwiślańnek, salsą z wiśni nadwiślańnek, faszerowanymi ziemniakami i purée z selera

Składniki

- 700 g boczku złotnickiego
- 500 ml mleka kokosowego
- 200 g imbiru
- 250 g trawy cytrynowej
- 200 g cukru
- 500 g polędwiczki złotnickiej
- 200 g bułki tartej
- 400 g masła
- 2 cytryny
- 1 pomarańcza
- 1 limonka
- 2 jajka
- 400 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 200 ml bulionu warzywnego
- 100 ml wiśniówki
- 250 g szalotki
- 1 czerwona cebula
- 150 ml podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- kolendra
- 400 g selera
- 300 ml mleka
- 100 g musztardy francuskiej
- 15 ziemniaków
- 200 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 250 g pieczarek
- szczypior
- 200 g kaczego smalcu
- 100 g czarnuszki
- 10 marchewek „baby”
- 200 g gorczycy
- 100 ml octu wiśniowego
- czosnek
- sól i pieprz do smaku
- świeże zioła: szałwia, tymianek, natka pietruszki

Przygotowanie

 180 minut

Boczek od strony skóry naciąć w kratkę.

W 1 litrze wody rozpuścić 50 g cukru, 50 g soli, dodać trochę trawy cytrynowej oraz imbiru i zostawić na 24 godziny w chłodnym miejscu. Następnie boczek wyjąć z marynaty i zalać mlekiem kokosowym. Dodać imbir, trawę cytrynową i gotować ok. 40 minut w szybkowarze. Tak ugotowany boczek osuszyć, podzielić i piec w temperaturze 220°C przez 30 minut skórą do góry, aby się ładnie skarmelizował. Trawę cytrynową drobno posiekać. Upieczony boczek od strony skóry posypać trawą cytrynową.

Polędwiczki oczyścić, odkroić grubszą część z jednej strony i cieńszą z drugiej. Tak powstałe odpady posłużyć do sosu. Polędwiczkę posypać solą i pieprzem, odstawić na 15 minut. Natkę pietruszki posiekać i włożyć na rozpuszczone masło, odcedzić i odstawić.

Bułkę tartą, szałwię, tymianek i czosnek zmielić, dodać wcześniej przygotowane masło i skórkę z cytrusów oraz wymieszać. Polędwiczkę panierować w jajku, a następnie w zielonej panierce. Piec 15 minut w temperaturze 180°C.

Pozostałości z polędwiczki obsmażyć na suchej patelni do uzyskania brązowego koloru. Następnie dodać 150 g wiśni nadwiślanki, szalotkę, tymianek, sól, zalać bulionem, zagotować i zredukować o połowę. Wlać wiśniówkę i ponownie zredukować. Tak powstały sos precedzić i znów zredukować, doprawić solą. Przed samym podaniem do sosu wrzucić pozostałe wiśnie nadwiślanki pokrojone w ćwiartki.

Wiśnie nadwiślanki i cebulę pokroić w równą kosteczkę. Dodać podkarpacki miód spadziowy, kolendrę, sok oraz skórkę z cytryny i odstawić na 15 minut w chłodne miejsce.

Seler ugotować do miękkości w wodzie z mlekiem (200 ml) w proporcjach 1:1. Tak ugotowany seler z dodatkiem masła i pozostałego mleka zmiksować na jednolitą masę. Następnie doprawić solą i dokładnie wymieszać z musztardą francuską.

Ziemniaki umyć, obrać, wyciąć, tworząc małe walce puste w środku. Resztki ziemniaków zostawić na chipsy. Pieczarki obsmażyć na maśle (50 g), a następnie zmiksować na gładką masę z dodatkiem wielkopolskiego sera smażonego. Dodać świeżo posiekany szczypiorek, zmiażdżoną czarnuszkę oraz sól. Tak powstałą masą wypełnić ziemniaki, a następnie gotować w smalcu przez 30 minut. Ziemniaki wyjąć z tłuszczu i piec w 180°C przez 20 minut na złotobrazowy kolor.

Marchewki oczyścić, a następnie ugotować w wodzie, tak aby pozostały one nadal chrupiące. Następnie obsmażyć na rozgrzanym maśle oraz posypać solą.

Pozostałe ziemniaki ugotować do miękkości. Następnie przecisnąć przez praskę, dodać wodę, aż do uzyskania niezbyt gęstej konsystencji, doprawić solą. Tak powstałą masę cienko rozsmarować na pergaminie i piec ok. 40 minut w 120°C.

Gorczycę doprowadzić do wrzenia i gotować przez ok. 10–15 minut. Odcedzić, wypłukać i powtórzyć tę czynność 3 razy. Następnie ocet zagotować z podkarpackim miodem spadziowym. Tak powstałą zalewą zalać wcześniej przygotowaną gorczycę, zamknąć próżniowo i zostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny.



Przemysław Kopania
Kamil Przewdziecki

Opiekun
Beata Pęgowska

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Warszawie

Filet z kaczki na purée z fasoli

*z sosem z owoców leśnych, dressingiem z rukoli, chipsem z topinamburu
oraz z glazurowaną marchewką*

Składniki

- 750 g fileta z kaczki
- 750 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 500 ml mleka
- 300 g owoców leśnych
- 100 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 220 ml miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 200 ml miodu pitnego czwórniaka (GTS)
- 2 bulwy topinamburu
- 250 g masła klarowanego
- 200 g masła
- 300 g rukoli
- 10 g cynamonu
- 2 główki czosnku
- 500 ml oliwy
- 20 g musztardy sarepskiej
- 3 cytryny
- 8 marchewek „baby”
- 500 ml oleju
- 2 bulwy kopru włoskiego
- pęczek tymianku
- sól do smaku
- pieprz biały do smaku
- 100 g botwinki o drobnych listkach do dekoracji
- kwiat nasturcji do dekoracji

Przygotowanie

🕒 120 minut

Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa. Przygotować przyprawy do marynaty (czosnek, tymianek, oliwa, cynamon, skórka z cytryny), zamknąć próżniowo na mniej więcej 12 godzin. Smażyć przez ok. 5 minut od zimnej suchej patelni, od strony skóry, następnie od strony mięsa, dopiec w piecu w temperaturze 160°C przez 7 minut.

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca moczyć przez 12 godzin, gotować w wodzie ok. 1 godziny, w której się moczyła, z dodatkiem mleka.

Przeprowadzić obróbkę wstępną kopru włoskiego: pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na klarowanym maśle, doprawić solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Wszystko razem zblenderować na gładką masę, a następnie przetrzeć przez sito.

Sos z owoców leśnych

Skarmelizować miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich w rondlu, dodać owoce leśne i śliwki, podlać miodem pitnym czwórniakiem, a następnie pozostawić do odparowania alkoholu oraz redukcji sosu.

Dressing z rukoli

Sporządzić podstawę do dressingu, czyli do naczynia w proporcjach 1:1 dodać sok z cytryny, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich i musztardę. Wymieszać, a następnie włączyć oliwę cienkim strumieniem, miksując. Dodać rukolę, miksować do uzyskania gęstej, lejącej się konsystencji.

Glazurowana marchewka

Przeprowadzić obróbkę wstępną marchewki. Zblanszować marchewkę w wodzie z dodatkiem masła, a następnie dusić z dodatkiem tymianku, doprawić solą i pieprzem.

Chips z topinamburu

Przeprowadzić obróbkę wstępną bulwy, następnie pokroić w cienkie plastry, smażyć na rozgrzanym, głębokim oleju.



Michał Borkowski
Jakub Kowalewski

Opiekun
Ewa Olech

Zespół Szkół
Spożywczo-Gastronomicznych
w Warszawie

Andrut kaliski przekładany syropem

*z buraka cukrowego, galaretka lipowa z wiśnią nadwiślanką oraz pianka z aronii
w towarzystwie kulek z suską sechlońską w korzennym pudrze*

Składniki

- 4 andruty kaliskie (ChOG)
- kilka łyżeczek syropu z buraka

Galaretka z lipy z wiśnią nadwiślanką

- duża garść suchych kwiatów lipy
- 0,5 l wody
- miód drahimski lipowy do smaku (ChOG)
- kilka owoców wiśni nadwiślanki (ChNP) świeżych lub mrożonych
- agar (na 100 ml naparu 1 g agaru)

Pianka z aronii

- 300 g aronii (świeżej, mrożonej lub suszonej)
- kilka liści wiśni nadwiślanki
- sok z limonki – do smaku
- miód drahimski wielokwiatowy do smaku (ChOG)
- 150 ml mleka skondensowanego
- agar (na 100 ml wywaru z aronii 1 g agaru)

Kulki z białego maku

- 50 g zmielonego białego maku
- ok. 50 ml mleka
- kilka orzechów włoskich
- kilka susek sechlońskich (ChOG)
- miód drahimski wielokwiatowy do smaku (ChOG)
- łyżka masła

Korzenna krówka

- 1 szkl. cukru trzcinowego
- 0,5 szkl. mleka
- łyżeczka kakao
- łyżeczka masła
- domowa mieszanka przypraw korzennych (anyż gwiaździsty, kardamon, cynamon, gałka muskatołowa, goździki, ziele angielskie, czarny pieprz) do smaku

Do ozdoby

jadalne sezonowe kwiaty

Przygotowanie

 180 minut

Andruty pokroić dużym nożem na 1/8. Przed ułożeniem na talerzu przełożyć je niewielką ilością syropu z buraka i złożyć dwa ciasta na porcje (każde złożone z czterech warstw). Umyte kwiaty lipy zalać wodą i zagotować (gotować 5–10 minut, napar musi być mocny), całość przelać przez gęste sito, odmierzyć potrzebną ilość naparu, doprawić miodem i dodać agar. Na dno czterech foremek wlać niewielką ilość galaretki i schłodzić. Po zastygnięciu na galaretkę ułożyć 1 wiśnię nadwiślankę w całości i powoli zalać pozostałą galaretką, schłodzić. Zastygniętą galaretkę włożyć do naczynia z gorącą wodą, następnie za pomocą małego noża ostrożnie wyjąć galaretkę. Przed podaniem należy przekroić ją na pół, aby wiśnia nadwiślanka była widoczna. Świeżą lub mrożoną aronię rozgnieść na dnie garnka. W przypadku aronii suszonej podlać niewielką ilością wody. Dodać kilka umytych liści wiśni i ugotować pod przykryciem ok. 20 minut. Następnie wywar przelać przez gęste sito. Wywar doprawić sokiem z limonki i miodem drahimskim wielokwiatowym, odmierzyć 100 ml wywaru, dodać agar. Schłodzone mleko skondensowane energicznie ubić, aż będzie sztywne, następnie stopniowo dolewać przestudzoną galaretkę, cały czas ubijając. Powstałą piankę przykryć folią i schłodzić. Przed podaniem przełożyć do rękawa cukierniczego i nakładać porcje na talerze. Orzechy włoskie zblanszować, sprzążyć na suchej patelni i rozdrobnić. Suski sechloński drobno pokroić. W rondelku połączyć mleko, miód drahimski wielokwiatowy, masło i suski sechlońskie. Gdy całość zacznie wrzeć, wsypać zmielony biały mak, gotować kilka minut i ciągle mieszać. Kiedy masa będzie gęsta, zdjąć z ognia, dodać orzechy, dokładnie wymieszać i schłodzić. Połączyć wszystkie składniki na korzenną krówkę, gotować na średnim ogniu, cały czas mieszając, aż krówka będzie bardzo gęsta. Gorącą masę przelać na deskę zwilżoną wodą i rozdrobnić. Połowę krówki zmielić w młynku, następnie przesiać w celu pozbycia się grudek. Przesianą krówkę przełożyć do małej miseczki i dokładnie panierować w niej masę makową, nadając jej kształt kulki o średnicy 3 cm. Całość dekoracyjnie ułożyć na dużych białych talerzach.



Paweł Szyjkowski

Opiekun
Marta Malinowska

Zespół Szkół
w Kowalewie Pomorskim

Wędzony kaczy sad

Składniki

Kaczka

- 2 kaczki piersi
- 5 łyżek miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 5 garści siana
- 4 łyżki suszonego majeranku
- 2 gałązki rozmarynu
- 5 łyżek oliwy
- 1 główka czosnku
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Gąszcz

- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 1 jabłko łąckie (ChOG)
- 1 gruszka
- 3 łyżki miodu pitnego czwórniaka (GTS)
- 10 owoców wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 50 ml soku jabłkowego
- 4 goździki

Przygotowanie

Kaczka

Pierś z kaczki naciąć od strony skóry w kratkę i włożyć do marynaty na 1 godzinę.

Marynata

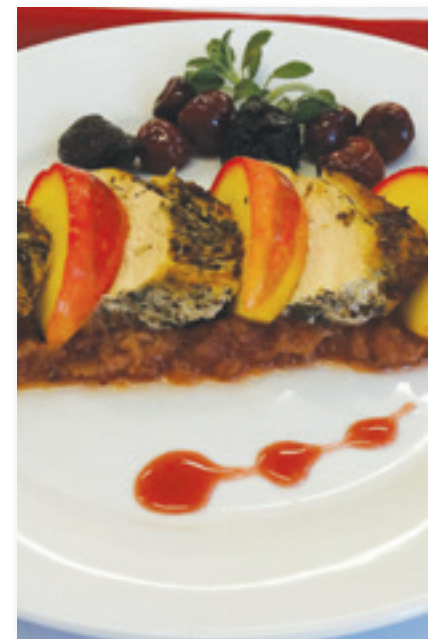
Czosnek pokroić w drobną kostkę, przełożyć do miski, dodać miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, rozdrobniony rozmaryn, majeranek, sól i pieprz, a na koniec zalać oliwą.

Zamarynowaną pierś położyć na suchej, zimnej patelni skórą do dołu, tak aby tłuszcz mógł się wytopić. Od góry posypać solą i pieprzem i obsmażyć z każdej strony na złoty kolor. Następnie pierś włożyć do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 5–8 minut. Kolejno piersi kaczki owędzić w sianie (piersi owinąć sianem i podpalić, po chwili przykryć pokrywką, tak aby ogień zgasł, a pozostał tylko dym).

Gąszcz

Suski sechlońskie zalać wrzątkiem, aby namiękły. Jabłko łąckie i gruszkę obrać i pokroić w drobną kostkę. Włożyć je do garnka wraz z odsączonymi suskami i owocami wiśni nadwiślanki. Zalać miodem pitnym czwórniakiem i sokiem jabłkowym, dodać goździki i dusić 5 minut. Miękkie owoce przetrzeć przez sito, natomiast suskę sechlońską i wiśnię nadwiślankę wykorzystać do dekoracji dania.

 100 minut



Mariusz Grzybowski
Joanna Margalska

Opiekun
Marta Malinowska

Zespół Szkół
w Kowalewie Pomorskim

Placki z bobu

i bryndzy podhalańskiej w chrupkich migdałach z musami: czerwonym z wiśni nadwiślanki, pomarańczowym z papryki i kremowym z cytryny

Składniki

- 500 g bobu
- 140 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 250 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 100 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 150 g cebuli
- 1 jajko
- 50 g kaszy jaglanej
- 100 g kruszonych migdałów
- 1 pęczek natki pietruszki
- 250 ml oleju
- 1 świeża czerwona papryka
- 2 cytryny
- 250 ml śmietanki 30%
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- świeży majeranek do smaku

Przygotowanie

 120 minut

Bób ugotować, obrać, zblenderować. Połączyć z bryndzą podhalańską, jajkiem, ugotowaną kaszą jaglaną. Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem i natką pietruszki. Uformować okrągłe placki, opanierować w migdałach i obsmażyć na złoty kolor. Podsmażyć cebulę, podzielić na dwie porcje – do jednej dodać wiśnie nadwiślanki, do drugiej duszoną paprykę, zmiksować, dodać miód pitny dwójniak, przyprawić do smaku.

Śmietanę ubić, dodać sok z cytryny. Sporządzić chipsy z cytryny – cienko pokrojone plasterki cytryny poukładać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, wstawić do piekarnika nagrzanego do 100°C z włączonym termoobiegiem i suszyć ok. 100 minut.



Arkadiusz Nyczaj
Bartosz Wrzesiński

Opiekun
Małgorzata Węglewska

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Kasza jaglana z miodem kurpiowskim

o trzech smakach: truskawki kaszubskiej i cynamonu, oscypka i suski sechlońskiej oraz imbiru z mango i miętą z czekoladowymi sosami z nutą chili i chrzanu i chipsem imbirowym

Składniki

- 250 g kaszy jaglanej
- 50 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 300 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 1 oscypek (ChNP)
- 20 g masła
- 20 g agaru
- 50 g czarnego sezamu
- 1 mango
- 200 g świeżego imbiru
- 100 g gorzkiej czekolady 70%
- 1 papryczka chili (świeża)
- 350 ml śmietanki 30%
- 50 g białej czekolady
- 50 g chrzanu świeżego lub konserwowego
- sól do smaku
- ocet jabłkowy do smaku
- cukier kryształ do smaku
- cynamon do smaku
- świeża mięta do dekoracji

Przygotowanie

🕒 120 minut

Ugotować kaszę jaglaną z masłem, przyprawić octem jabłkowym, miodem kurpiowskim i solą. Z kilku truskawek kaszubskich i cukru ugotować syrop, połączyć z agarem i uformować kawior. Z czekolady, 150 ml śmietanki i chili sporządzić sos. Do 200 ml śmietany dodać startą białą czekoladę i chrzan. Skarmelizować imbir do zrumienienia, następnie wstawić do pieca na 15 minut. Kaszę podzielić na trzy porcje. Do pierwszej dodać starty imbir, do drugiej cynamon, do trzeciej startego oscypka. Porcje kaszy uformować w roladki. Roladki imbirowe zawinąć w plasty mango i listki mięty, roladki cynamonowe obsypać kawiozem truskawkowym, roladki z oscypkiem obtoczyć w czarnym sezamie i podać z suską sechlońską. Składniki potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Mikołaj Augustyniak
Julia Krawceniuk

Opiekun
Małgorzata Węglewska

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Kaczka pierś

*z zalewy miodów pitnych w sosie wiśniowo-żurawinowym
w towarzystwie jabłek i purée ziemniaczanego*

Składniki

Marynowana pierś z kaczki

- 1200 g piersi z kaczki
- 200 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- 28 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 2 ząbki czosnku
- 20 g oleju rydzowego (GTS) do marynaty
- 20 g oleju rydzowego (GTS) do smażenia
- 10 g majeranku
- 15 g soli
- 10 g pieprzu

Purée ziemniaczane

- 400 g ziemniaków
- 30 g masła
- 200 ml mleka
- 20 g oleju rydzowego (GTS)
- 10 g soku z cytryny
- 5 g soli do smaku
- 5 g pieprzu do smaku

Sos wiśniowo-żurawinowy

- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 100 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 400 ml półsłodkiego czerwonego wina
- 100 g suszonej żurawiny
- 200 ml wody (+ 100 ml do mączki)
- 100 g cukru pudru
- 10 g soku z cytryny
- 16 g mączki ziemniaczanej
(do zagęszczenia sosu)

Dekoracja

- 20 g liści sałaty
- 12 g gałązek tymianku

Przygotowanie

Marynata

W dużym naczyniu połączyć ze sobą składniki marynaty, pomijając miód pitny trójniak, po czym dokładnie natrzeć nią wcześniej już opłukane i osuszone piersi z kaczki. Mięso w naczyniu z marynatą przykryć folią do żywności i wstawić je do lodówki na 12 godzin. Po tym czasie mięso zalać trójniakiem i odstawić na dalsze 10 godzin do lodówki.

Purée z ziemniaków

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Następnie odcedzić i dokładnie utłuc, dodając masło, mleko, olej rydzowy i sok z cytryny. Czynność tę kontynuować aż do momentu, gdy powstanie jednolita, gładka masa. W razie konieczności doprawić pieprzem i solą.

Sos wiśniowo-żurawinowy z jabłkami

Do rondelka włożyć wiśnie nadwiślanki, żurawinę i wcześniej obrane i starte na tarce jabłka grójeckie. Wszystko zalać czerwonym winem i wodą, dodać cukier puder i sok z cytryny. Sos należy gotować do zredukowania płynu, cały czas mieszając. Jeśli sos nadal jest zbyt rzadki, można zagęścić go mączką ziemniaczaną.

Kaczka pierś

W celu lepszego przenikania ciepła i ograniczenia skurczenia się mięsa podczas smażenia, skórę na piersiach należy ponacinać nożem w kratkę. Na patelni rozgrzać olej rydzowy i smażyć na nim pierś. Najpierw ok. 7 minut skórką do dna patelni, potem dosmażyć na drugiej stronie przez ok. 5 minut. Tak usmażone mięso należy zdjąć z patelni na deskę, nieco przestudzić, a następnie pokroić w grubsze plastry. Gotową kaczą pierś podać na liściu sałaty, z purée ziemniaczanym, sosem wiśniowo-żurawinowym, jabłkami i udekorować gałązką tymianku.

 30 minut



Justyna Buńkowska

Opiekun

Agnieszka Wilamowska

Technikum w Zespole Szkół
Ogólnokształcących i Zawodowych
w Mońkach

Comber jagnięcy z kaszą pęczak i burakiem

Składniki

- 700 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 200 g kaszy pęczak
- 80 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 400 g buraków
- 100 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 2 pęczki natki pietruszki
- 50 g masła
- 15 g wielokwiatowego miodu drahimskiego (ChOG)
- 15 g musztardy rosyjskiej
- 250 g włoszczyzny
- 100 g cebuli
- 100 g oleju rydzowego (GTS)
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- ziele angielskie
- liść laurowy

Przygotowanie

 130 minut

Mięso oczyścić, umyć, podzielić, oprószyć solą i pieprzem, smażyć na niewielkiej ilości oleju rydzowego z każdej ze stron, następnie posmarować comber dressingiem z miodu i musztardy.

Panierka

Chleb prądnicki zblendrować, pod koniec blenderowania dodać natkę pietruszki i jeszcze przez chwilę blenderować. Mięso panierować w chlebie z pietruszką i piec 10 minut w temperaturze 200°C.

Bulion

Pozostałe części z combra podsmażyć na niewielkiej ilości oleju rydzowego, następnie przeprowadzić obróbkę wstępną włoszczyzny. Warzywa pokroić w dużą kostkę, również podsmażyć. Kolejno dodać wodę oraz przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz) do bulionu, lekko gotować.

Buraki

Buraki oczyścić, umyć i w całości piec w folii aluminiowej (lekko posmarowanej olejem rydzowym) w piecu nagrzanym do temperatury 200°C. Piec do miękkości.

Kaszotto

Cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na niewielkiej ilości oleju rydzowego, dodać kaszę pęczak i co jakiś czas podlewać bulionem. Pod koniec, gdy kasza będzie miękka, dodać bryndzę podhalańską oraz masło i przyprawić do smaku.



Karolina Kubiczek
Iza Gogler

Opiekun
Beata Pieńkowska

Zespół Szkół
Gastronomicznych i Handlowych
w Bielsku-Białej

Dzik z krokiecikami

*z kaszy jaglanej, sera korycińskiego i śliwki szydlowskiej
z musem orzechowym na podstawie z buraka*

Składniki

- 600 g szynki z dzika
- 500 ml wywaru z warzyw

Marynata

- 100 ml oleju
- 25 ml octu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- szczypta soli i tymianku
- 45 g cebuli

Podstawa z buraka

- 100 g buraka
- 10 g cukru

Krokieciki

- 200 g kaszy jaglanej
- 150 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 70 g śliwki szydlowskiej
- 2 jajka
- 20 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 2 łyżki białego sezamu
- 2 łyżki czarnego sezamu

Mus orzechowy

- 100 g orzechów włoskich
- 200 ml śmietanki 36%
- 20 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 1 łyżeczka oleju rydzowego

Pomidorki koktajlowe

- 2 pomidorki koktajlowe
- 1 łyżka masła

Przygotowanie

Dzień wcześniej szynkę z dzika należy zamarynować.

Marynata

Olej wymieszać z cebulą, dodać ocet, sok z cytryny, sól, tymianek, wszystko razem dokładnie wymieszać. Marynatą natrzeć mięso, następnie włożyć do lodówki.

Z dzika zamarynowanego dzień wcześniej usunąć warstwę przypraw i obsmażyć mięso na dobrze rozgrzanym oleju, następnie podać wywarem i dusić ok. 1,5 godziny.

Podstawa z buraka

Buraka ugotować do miękkości, obrać i zblenderować z niewielką ilością cukru, przełożyć na wyłożoną pergaminem blaszkę, formować prostokąt i wstawić do piekarnika. Piec ok. 50 minut w temperaturze 150°C.

Krokieciki

Kaszę jaglaną ugotować na wywarze na sypko. Śliwki szydlowskie ugotować w małej ilości wody do zmiękczenia, odcedzić i zblenderować na gładką masę. Ser koryciński swojski zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Kaszę, śliwki szydlowskie i ser koryciński swojski połączyć razem, dodać żółtka, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, zamieszać, a na końcu dodać ubitą pianę z białek. Z masy formować małe krokieciki i panierować połowę w czarnym, a połowę w białym sezamie. Piec w piekarniku ok. 10 minut w temperaturze 170°C.

Mus orzechowy

Śmietanę 36% zagotować i dodać pokrojone orzechy. Gotować do ich zmiękczenia. Gdy będą miękkie, ściągnąć z ognia i zblenderować, następnie przetrzeć przez sito. Do musu dodać miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich i olej rydzowy, zamieszać.

Pomidorki koktajlowe

Pomidorki koktajlowe krótko podsmażyć na maśle.

 180 minut



Anna Rączka
Agata Kędzior

Opiekun
Irena Rusin

Zespół Szkół
Gastronomicznych i Handlowych
w Bielsku-Białej

Poledwiczka

*otulona w kaszy jaglanej z mamałygą, sosem z jagód goji i wiśniówki,
pudrem chrzanowym i purée z topinamburu*

Składniki

- 2 poledwiczki (ok. 250 g)
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 5 g cukru
- 200 g kaszy jaglanej
- 1 jajko
- 400 g kaszy kukurydzianej
- 500 ml wywaru jarzynowego
- 300 g topinamburu
- 3 jabłka łączkie (ChOG)
- 1 batat
- 5 ml mleka
- 1 laska wanilii
- 4 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 50 ml wiśniówki
- 80 g jagód goji
- 10 g cukru
- 50 ml soku brzosowego
- tymianek
- kielki rzodkwi
- brukselka
- 300 g mąki
- 150 masła
- 4 g chrzanu

Przygotowanie

 170 minut

Farsz

Farsz sporządzić z bryndzy podhalańskiej oraz orzechów i nadziać nim poledwiczkę. Obtoczyć w jajku i kaszy jaglanej, zawakować i ugotować metodą sous vide ok. 75 minut w temperaturze 67°C.

Purée

Z jabłek łączkich, połowy topinamburu, mleka, miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich i wanilii sporządzić purée i doprawić do smaku.

W wywarze ugotować kaszę kukurydzianą z dodatkiem tymianku, rozłożyć na blachę i schłodzić.

Karmel

Sporządzić karmel, dodać wiśnie nadwiślanki i wiśniówkę, jagody goji oraz sok brzosowy. Zredukować.

Masa

Z mąki, masła i chrzanu zrobić sypką masę i podpiec w piecu, a następnie pokruszyć.

Pozostały topinambur ugotować, doprawić tymiankiem, następnie zblenderować i przetrzeć przez sito.

Brukselkę i plastry batatu lekko zblanszować.

Danie podawać ozdobione kielkami rzodkwi.



Dmitri Petrov
Paulina Pustelnik

Opiekun
Barbara Ormaniec

Zespół Szkół
Gastronomicznych i Handlowych
w Bielsku-Białej

Flambirowany comber jagnięcy

*zapiekany pod pierzynką z bryndzy na purée z zielonej fasolki i fasoli „Piękny Jaś”
przy słodko-ostrym sosie z malin wraz z chipsami z andrutów kaliskich*

Składniki

- 650 g (12 kawałków) combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 350 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 350 g zielonej fasolki
- 125 g świeżych malin
- 3 andruty kaliskie (ChOG)
- 150 g śmietanki 18%
- świeża mięta
- 1 opak. kielków lucerny
- 100 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 50 g cukru
- 15 g masła
- 25 ml whiskey
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżka oleju
- 1 opak. pieprzu cytrynowego
- 1 opak. chili
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Przygotowanie

 120 minut

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca wsypać do garnka, zalać ciepłą wodą, tak aby przykryła nasiona w całości. Moczyć całą noc. Namoczoną fasolę zalać nową wodą i gotować przez 60 minut, aż będzie miękka.

Zieloną fasolkę również gotować do miękkości we wrzącej, osolonej wodzie.

Przeprowadzić obróbkę wstępną jagnięciny podhalańskiej. Włożyć do miski, oprószyć solą, pieprzem cytrynowym, dodać gałązki mięty, zafoliować i odstawić do lodówki na 20 minut.

Maliny opłukać, przesypać do garnka, zalać szklanką wody, dodać łyżeczkę chili, cukier i sok z cytryny. Zredukować do konsystencji gęstego sosu.

Andruty kaliskie pokroić w trójkąty, połączyć miodem kurpiowskim i piec przez 5 minut w temperaturze 180°C aż do karmelizacji miodu.

Zamarynowany comber jagnięcy położyć na rozgrzanej patelni z łyżką oleju. Smażyć do uzyskania złotobrazowego koloru, połączyć whiskey, dodać łyżkę masła. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Każdy kawałek posmarować bryndzą podhalańską i piec w rozgrzanym piekarniku do temperatury 180°C przez 15 minut.

Zieloną fasolkę i fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca zmiksować blenderem. Dodać sól, pieprz i śmietankę 18%, dokładnie wymieszać.

Comber podać polany miodem, udekorowany chipsami z andrutów kaliskich i kielkami lucerny.



Łukasz Bączyk

Opiekun
Katarzyna Rezler

Zespół Szkół nr 1
w Swarzędzu

Pieczeń z sarny na pierzynce

*z fasoli „Piękny Jaś” i jabłek grójeckich
z sałatką szpinakowo-truskawkową*

Składniki

- 400 g mięsa sarny
- 7 łyżek oleju rydzowego (GTS)
- sok i skórka z 1 cytryny
- 1/2 łyżeczki majeranku
- szczypta ostrej papryki
- 1 łyżeczka gorczycy
- 4 ziela angielskie
- 1 łyżeczka tymianku
- 300 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 120 g jabłek łąckich (ChOG)
- 5 łyżek masła
- 100 g szpinaku
- 150 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)
- garść bazylii
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Przygotowanie

 150 minut

Marynata

Ziele angielskie, pieprz, tymianek, majeranek, gorczycę, ostrą paprykę włożyć do moździerza i utrzeć, dodać 5 łyżek oleju rydzowego, skórkę i sok z cytryny. Przygotowaną marynatą natrzeć mięso i zostawić w chłodnym miejscu na 1–2 dni. Usmażyć na 2 łyżkach masła z obu stron na rumiany kolor. Włożyć do naczynia żaroodpornego i piec 30 minut w temperaturze ok. 190°C.

Pierzynka

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca namoczyć w letniej wodzie 6–12 godzin. Następnie ugotować do miękkości (ok. 1 godziny). Jabłka łąckie obrać, pokroić na mniejsze części, podsmażyć na maśle. Połączyć z fasolą, a następnie przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Sałatka

Szpinak umyć, oderwać ogonki, przełożyć do miski. Truskawki kaszubskie umyć, pokroić na ćwiartki. Na patelni rozpuścić miód kurpiowski, włożyć pokrojone truskawki i je skarmelizować.

Dressing

Przygotować dressing z octu balsamicznego, oleju, soli, pieprzu i siekanej bazylii.

Połączyć szpinak z truskawkami i polać dressingiem.

Upieczoną sarninę pokroić, wyłożyć na talerz z dodatkami.



Weronika Cieśla
Jagoda Maciejewska

Opiekun
Iwona Kurzawa

Zespół Szkół Zawodowych
w Rawiczu

Południczka wieprzowa

w glazurze buraczano-miodowej na purée batatowym
z sosem śliwkowo-jabłkowym

Składniki

- 600 g wieprzowiny złotnickiej (południczki)
- 2 łyżki miodu drahimskiego (ChOG)
- sól
- pieprz
- majeranek
- szczypta ostrej papryki
- 4 łyżki oleju rydzowego (GTS)
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 150 g buraka czerwonego
- 400 g batatów
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku
- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 50 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 80 g jabłek łąckich (ChOG)
- 100 ml wina czerwonego
- 2 łyżki miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 3 goździki
- 2 listki sałaty lodowej
- 2 pomidorki koktajlowe

Przygotowanie

Marynata

4 łyżki oleju rydzowego połączyć z 2 łyżkami miodu drahimskiego, dodać sól, pieprz, ostrą paprykę, majeranek i zioła prowansalskie. Wszystko razem wymieszać. Do przygotowanej marynaty włożyć umyte osuszone mięso. Zostawić w chłodnym miejscu na ok. 3 godziny. Na rozgrzanej patelni podsmżyć na rumiany kolor połędwiczkę. Przełożyć do naczynia żaroodpornego.

Glazura

Ugotować buraka, rozdrobnić go w blenderze, doprawić miodem wrzosowym z Borów Dolnośląskich, solą i pieprzem. Przygotowaną glazurą posmarować podsmażoną połędwiczkę i dopiec w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 200°C.

Purée

Bataty obrać, pokroić w kostkę, ugotować do miękkości. Rozdrobnić w blenderze lub przetrzeć przez sito. Dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany, przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Doprawić solą i pieprzem.

Sos

Suski sechłońskie namoczyć w winie i miodzie pitnym dwójniaku. Jabłka łąckie obrać i pokroić w kostkę. Śliwki i jabłka dusić do miękkości z dodatkiem cynamonu, goździków, miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich. Następnie przetrzeć przez sito.

Sałatę porwać, pomidorki pokroić w ósemki, wszystko skropić olejem.

Upieczoną połędwiczkę wieprzową pokroić i porcjować na talerze z dodatkami.

 90 minut



Aleksandra Krzyżoszczak

Opiekun
Iwona Kurzawa

Zespół Szkół Zawodowych
w Rawiczu

Specjał miodowy z sosem

z wiśni nadwiślanki oprószoney chlebem prądnickim

Składniki

Ciasto cygaretkowe

- 100 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru pudru
- 4 białka jajek
- 100 g masła

Sos wiśniowy

- 250 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki cukru

Lody

- 10 żółtek
- 5 łyżek podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 750 ml śmietanki 30%
- 200 g cukru pudru

Dekoracja

- 1 kiwi
- 50 g chleba prądnickiego (ChOG)

Przygotowanie

Ciasto cygaretkowe

Do wysokiej miski wlać roztopioną porcję masła oraz wsypać cukier puder i ubić trzepaczką różgową na miękką masę. Dodać białko i mąkę, kontynuować ubijanie do momentu połączenia składników. Ciasto powinno być gęste i po zrobieniu wzorku na papierze zachowywać konsystencję. Gotowe ciasto rozsmarować na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia – narysować nim dowolny wzór. Tak przygotowaną blaszkę włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec kilka minut w temperaturze 200°C. Wyjąć, przełożyć na dno odwróconej szklanki i uformować miseczkę.

Sos wiśniowy

Wiśnie nadwiślanki umyć, wydrylować i ugotować z niewielką ilością wody. Dodać cukier do smaku i zagęścić zawiesiną z wody i mąki ziemniaczanej.

Lody

Żółtka utrzeć z miodem i cukrem pudrem na gładką masę i delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką. Włożyć do zamrażalnika na minimum 2 godziny.

Z chleba prądnickiego otrzeć skórkę.

Deser porcjować. Na talerzu położyć miseczkę z ciasta, ułożyć w niej wiśnie z sosu, następnie gałkę zamrożonych lodów. Udekorować sosem wiśniowym i owocem kiwi. Każdą porcję oprószyć tartym chlebem prądnickim.

 180 minut



Małgorzata Maj
Aleksandra Substelna

Opiekun
Aneta Porwisz

Zespół Szkół nr 3
w Bochni

Duet mięs z kurczaka zagrodowego

*na selerowo-jabłkowym dywanie z sosem pietruszkowo-bazyliowym
pralinami z kielbasy lisieckiej w wiśniowo-winnej galaretkie*

Składniki

Praliny z kielbasy lisieckiej

- 1 jajko
- 20 g masła
- 100 g kielbasy lisieckiej (ChOG)
- 50 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 50 g serka śmietankowego
- 100 ml śmietanki 36%

Galaretka wiśniowo-winna do pralin

- 150 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 100 ml wina jarzębinowego
- 10 g żelatyny

Pieczony duet mięs z kurczaka

- 2 piersi z kurczaka zagrodowego
- 2 udka z kurczaka zagrodowego
- 1 cytryna
- 2 ząbki czosnku
- świeży tymianek
- olej do marynaty
- sól, pieprz do smaku
- 100 g masła klarowanego

Sos mięsowo-bazyliowy

- garść świeżej bazylii
- garść świeżej mięty
- 100 ml jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- sól do smaku
- biały pieprz do smaku
- śmietanka kremówka 30%

Purée z marchwi

- 4 marchewki
- 2 anyżowe gwiazdki
- 1 pomarańcza
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
- 40 g masła

Selerowo-jabłkowy dywan

- 1 seler (korzeń)
- 2 lodygi selera naciowego
- 1 twarde jabłko grójeckie (ChOG)
- liście mięty
- 40 g masła

Sos mięsowo-bazyliowy

Miętę oraz bazylię umyć, dodać odrobinę soli i zblenderować, przetrzeć przez sito i dodać do jogurtu naturalnego. Całość zblenderować, do uzyskania gładkiej konsystencji. Ubić na sztywno śmietankę i połączyć z sosem. Dodać sok z cytryny i doprawić białym pieprzem.


Purée z marchwi

Masło rozgrzać, oczyszczoną marchew pokroić w plasterki, lekko podsmażyć na maśle, dodać wszystkie składniki i dusić do miękkości (ewentualnie podlać delikatnie wodą). Po ugotowaniu zblenderować.

Selerowo-jabłkowy dywan

Warzywa i owoce pokroić w równą 5-milimetrową kostkę. Na maśle delikatnie obsmażyć korzeń selera, następnie dodać seler naciowy oraz miętę. Kiedy selery zmiękną, dodać na końcu jabłko grójeckie i krótko poddusić (pamiętać, aby jabłko się nie rozpadło). Ewentualnie doprawić do smaku solą.

Przygotowanie

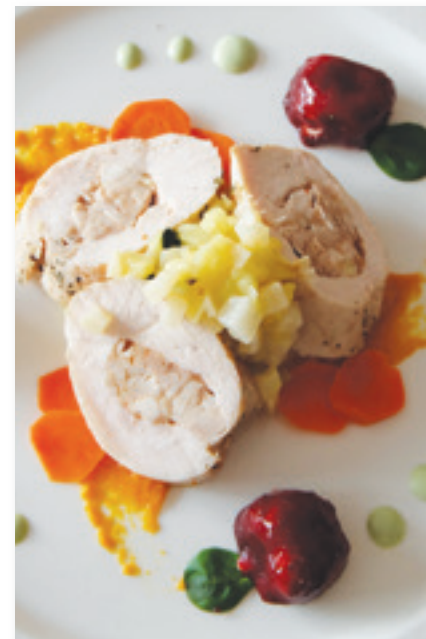
 160 minut

Praliny z kielbasy lisieckiej

Jajko ugotowane na twardo, sery, masło, kielbasę lisiecką zmielić 3 razy przez maszynkę do mielenia. Śmietankę ubić na sztywno, połączyć z masą. Następnie gotową masę nakładać do form od pralin i wkładać do lodówki. Kiedy masa będzie gotowa, należy połączyć ją galaretką zrobioną z wiśni nadwiślanki, wina jarzębinowego i żelatyny.

Pieczony duet mięs z kurczaka

Oczyścić mięso z błon, naciąć pierś z kurczaka, nafaszerować pokrojonym, doprawionym solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny mięsem z udek. Przygotować marynatę z pozostałych składników (oprócz masła) i pozostawić w niej piersi na 20 minut. Zawinąć piersi folią aluminiową, nadając im kształt walca, mocno zakręcić. Na rozgrzanym maśle smażyć z każdej strony, a następnie wstawić w naczyniu żaroodpornym na 20 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 160°C.



Adam Kałużny
Kamil Pawlak

Opiekun
Katarzyna Hryciuk

Zespół Szkół
Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

Flambirowana wiśniówką połówdwa

z serowym sosem z grzybową nutą oraz purée fasolowo-soczewicowym

Składniki

Sos serowy

- 100 g sera z niebieską pleśnią
- 1 cebula
- świeży i suszony imbir do smaku
- goździki
- ok. 500 ml bulionu z grzybami
- 50 ml śmietanki 18%

Mus chrzanowo-jabłkowy

- 2 jabłka łąckie (ChOG)
- 100 g chrzanu żurawinowego
- 50 g masła
- cynamon do smaku
- imbir suszony do smaku

Półdwa

- 500 g półdwy wieprzowej
- 50 ml wiśniówki
- 100–150 ml miodu pitnego czwórnika (GTS)
- 1 pomarańcza
- 1 grejpfrut
- 1 limonka
- miód kurpiowski (ChOG) do smaku

Karmelizowane marchewki i gruszka

- 1 gruszka
- 12 młodych marchewek
- cukier
- 100 ml wina jarzębinowego

Sos wiśniowy

- 300 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- pieprz cytrynowy
- cukier puder
- łyżka masła

Galaretka z wina jarzębinowego

- 150 ml wina jarzębinowego
- 10 g żelatyny
- 20 g cukru trzcinowego

Purée z soczewicy i fasoli wrzawskiej

- 120 g soczewicy czerwonej
- 120 g fasoli wrzawskiej (ChNP)
- sól, pieprz
- śmietana 36%
- kardamon

Karmelizowane marchewki i gruszka

Na suchą patelnię wsypać cukier i zamieszać. Zwiększyć ogień i smażyć, aż cukier zacznie się karmelizować. Dodać plaster gruszki na 1 porcję – skarmelizować. Wyłożyć, odsączyć. Następnie dolać 100 ml wina jarzębinowego i krótko gotować w nim marchewki.

Sos wiśniowy

Wszystkie składniki razem zagotować na małym ogniu. Wiśnie nadwiślanki odcedzić i zredukować sos.

Galaretka z wina jarzębinowego

Wino wlać do rondelka, dodać wodę, cukier trzcinowy, zagotować. Po 2 minutach gotowania odstawić z ognia i dodać żelatynę uprzednio rozpuszczoną w kilku łyżkach gorącego wina. Dokładnie mieszać, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Rozlać cienką 4-milimetrową warstwę, pozostawić do stężenia.

Purée z fasoli i soczewicy

Fasolę wrzawską i soczewicę ugotować w lekko osolonej wodzie do miękkości, zblenderować, przetrzeć przez sito, wyłożyć na patelnię, dodać kardamon i śmietankę. Doprawić solą i pieprzem. Lekko podgrzać.

Przygotowanie

 120 minut

Sos serowy

Cebulę pokroić w piórka, wrzucić na patelnię na rozgrzane masło, dodać ser z niebieską pleśnią i roztopić go. Wlać bulion, zredukować sos, przyprawić do smaku. Zaprawić śmietanką.

Mus chrzanowo-jabłkowy

Jabłka podsmażyć na maśle i zblenderować, dodać chrzan i przyprawić cynamonem i imbirem.

Półdwa

Mięso doprawić delikatnie pieprzem, podsmażyć i posolić. Flambirować 50 ml wiśniówki. Obrąć owoce i wycisnąć sok. Do naczynia żaroodpornego wlać miód pitny czwórnika i tłuszcz wytopiony podczas smażenia oraz sok z owoców. Piec ok. 10 minut w 180°C.



Kajetan Rusin
Bartłomiej Brzozowski

Opiekun
Katarzyna Hryciuk

Zespół Szkół
Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu



Karp zatorski

*z pieczonym burakiem i batatem
oraz małżami duszonymi w winie*

Składniki

- 600 g filetów z karpia zatorskiego (ChNP)
- 12 małży sercówek
- 4 duże buraki
- 600 g batatów
- 10 g imbiru świeżego
- 100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 150 ml wina białego półsłodkiego
- 400 ml mleka 3,2%
- 100 g masła
- 50 g masła klarowanego
- 500 ml oliwy z oliwek
- 1 cytryna
- 50 ml octu balsamicznego
- sól do smaku
- pieprz czarny do smaku
- pieprz biały do smaku
- gałka muszkatołowa do smaku

Przygotowanie

 180 minut

Karp confit

Filety karpia zatorskiego opłukać, osuszyć, usunąć błony, podzielić na 4 kawałki, przełożyć do miski i doprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny. Odstawić na 15 minut w chłodne miejsce. Po upływie tego czasu kawałki przełożyć do naczynia wypełnionego oliwą z oliwek, z kawałkiem cytryny i wstawić do rozgrzanego do 100°C pieca na 25–30 minut. Po tym czasie wyciągnąć karpia z oliwy, odsączyć z nadmiaru tłuszczu, obsmażyć na patelni od strony skórki, tak by stała się chrupiąca.

Wstęga z buraka

Buraki dokładnie oczyścić, umyć pod bieżącą wodą i osuszyć, następnie włożyć do rękawa do pieczenia, dodać przyprawy: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, sól, pieprz, oliwę, ocet balsamiczny i piec w rozgrzanym do 200°C piecu przez ok. 30–40 minut. Następnie buraki wystudzić, nadać im kształt walca i wyciąć cienką, długą wstęgę.

Purée z batatów

Bataty umyć, obrać ze skórki, rozdrobnić na małe kawałki, ugotować z mlekiem, imbirem, przyprawić solą i białym pieprzem. Gdy zmiękną i mleko zredukuje się o połowę, dodać masło i zmiksować na jednolitą masę.

Małże

Małże umyć i oczyścić pod bieżącą wodą, na patelni rozgrzać masło i podsmażyć, doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i podlać winem. Dusić pod przykryciem na dużym ogniu ok. 2–3 minut.



Anna Zarzycka
Paula Mirosz

Opiekun
Rajmund Królik

Zespół Szkół nr 7
w Wałbrzychu

Poledwica wędzona

z nutą rozmarynu, ułożona na purée fasolowym z chipsem z kiełbasy myśliwskiej w towarzystwie pianki serowej, musu buraczano-jabłkowego, podana z marchewkami w panierce z andrutów

Składniki

- 280 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 20 g oleju lnianego
- 240 ml śmietanki 12%
- 200 g cebuli
- 20 g czosnku
- 20 ml soku z cytryny
- 120 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 5 g masła
- 150 g buraka ćwikłowego
- 6 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 2 szt. (100 g) kiełbasy myśliwskiej (GTS)
- 50 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 100 ml mleka
- 100 ml wody przegotowanej
- 5 g lecytyny sojowej
- 500 g poledwicy wieprzowej
- 3 torebki herbaty czarnej ekspresowej
- 300 g marchwi
- 2 opakowania andrutów kaliskich (ChOG)
- 200 ml oleju rzepakowego do smażenia
- 2 jajka
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- ziele angielskie
- liść laurowy
- rozmaryn świeży

Przygotowanie

Polędwica wędzona

Polędwicę wieprzową należy wcześniej dokładnie umyć, oczyścić i przyprawić solą, pieprzem oraz świeżym rozmarynem. Na dno garnka wsypać warstwę soli, herbatę czarną oraz ułożyć kilka gałązek rozmarynu. Na garnku umieścić sito, na którym ułożyć polędwicę. Garnek należy szczelnie przykryć folią aluminiową i pokrywką. Wędzić ok. 45 minut. Na 1 porcję podać ok. 60 g polędwicy w jednym kawałku.

Purée z fasoli

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca namoczyć 12 godzin wcześniej w zimnej wodzie lub kilka godzin wcześniej we wrzątku. Ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Zeszklić cebulę na rozgrzanym tłuszczu, dodać czosnek i połączyć z ugotowaną wcześniej fasolą. Dodać do tego śmietankę 12% i zmiksować. Doprawić solą, pieprzem oraz odrobiną oleju lnianego. Dla uzyskania większej aksamitności i puszystości należy przetrzeć przez sito. Na talerzu ułożyć za pomocą pierścienia kucharskiego.

Chips z kiełbasy myśliwskiej

Chips z kiełbasy myśliwskiej przygotować z pokrojonej w bardzo cienkie plastry kiełbasy myśliwskiej. Na jedną porcję ułożyć 2 chipsy. Jeden upiec kilka minut w piekarniku (w temperaturze 180°C), a drugi usmażyć w rozgrzanym głębokim tłuszczu.

Pianka z wielkopolskiego sera smażonego

Wielkopolski ser smażony rozpuścić w gorącym mleku i ostudzić, wodę przegotować i ostudzić, później wszystko połączyć i dodać lecytynę sojową. Lecytyna spowoduje stabilność pianki na dłuższy czas. Po połączeniu zmiksować blenderem na bardzo niskich obrotach. Piankę na talerz nałożyć łyżeczką.

Mus buraczano-jabłkowy

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną buraka i jabłek grójeckich, buraka gotować w skórce do miękkości i pokroić na mniejsze części. Jabłka grójeckie pokroić w kostkę. W rondlu rozpuścić masło i dodać pokrojone jabłka grójeckie. Przyprawić miodem z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, solą, pieprzem, odrobiną soku z cytryny, ziele angielskim oraz liściem laurowym. Dolać wody i dusić do miękkości. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji zmiksować blenderem, a później przetrzeć przez sito. Na talerzu ułożyć łyżką.

Marchewki w panierce z andrutów

Dokonać obróbki wstępnej brudnych marchwi, pokroić je wzdłuż na mniejsze części i zblanszować w lekko osolonej i posłodzonej wodzie. Odcedzić i ostudzić, potem panierować najpierw w rozmieszonym jajku, a następnie w bardzo mocno rozkruszonych andrutach kaliskich. Smażyć zanurzeniowo w rozgrzanym tłuszczu.

 180 minut



Natalia Bartkowiak
Zofia Przybył

Opiekun
Dorota Golczak

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Trzciance

Poledwica z dzika

zamarynowana w czwórniaku i miodzie z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny z kaszą jaglaną i borowikami oraz sosem żurawinowym i salsą owocową

Składniki

Polędwica z dzika

- 600 g polędwicy z dzika

Marynata

- 200 ml miodu pitnego czwórniaka (GTS)
- 10 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- kilka ziaren pieprzu czarnego, jałowca, ziela angielskiego, kolendry, liści laurowych
- tymianek, rozmaryn, majeranek

Sos żurawinowy

- 500 g żurawiny
- 100 ml miodu pitnego czwórniaka (GTS)
- 1 pomarańcza
- 30 g cebuli
- 20 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 1 łyżka oleju rydzowego (GTS)

Kasza jaglana

- 200 g kaszy jaglanej
- 80 g cebuli
- 240 g borowików
- 80 g kiełbasy myśliwskiej (GTS)
- 50 g oleju
- 50 g masła klarowanego
- sól, pieprz do smaku

Salsa owocowa

- 50 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 120 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 180 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 120 g borówki amerykańskiej
- 40 g liści świeżej mięty

Puder z borowików

- 5 g suszonych borowików

Espuma

- 100 g sosu żurawinowego
- 100 g śmietanki kremówki

Dekoracja

- sałata rozspanka
- kilka gałązek świeżej mięty
- mikro zioła

Przygotowanie

 150 minut

Polędwica z dzika

Polędwicę z dzika umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, oczyścić z błon, wyporcjować. Sporządzić marynatę z miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, miodu pitnego czwórniaka i pozostałych składników. Mięso włożyć do marynaty i zapakować próżniowo. Następnie gotować sous vide w temperaturze 60°C ok. 20 minut. Po wyjęciu obsmażyć na patelni grillowej.

Sos żurawinowy

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju rydzowym, dodać sok i skórkę tartą z pomarańczy oraz żurawinę. Gotować ok. 10 minut. Następnie przetrzeć przez sito. Dodać miód pitny czwórniak i miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, zagotować, przyprawić solą.

Kasza jaglana

Kaszę jaglaną opłukać wodą, przelać wrzątkiem i gotować ok. 10 minut. Borowiki pokroić w kostkę i usmażyć na maśle klarowanym, oddzielnie usmażyć na oleju drobno pokrojoną cebulę i kiełbasę myśliwską. Wymieszać wszystkie składniki z kaszą, przyprawić solą.

Salsa owocowa

Jabłko grójeckie i truskawki kaszubskie pokroić, dodać borówki amerykańskie i posypać posiekaną świeżą miętą. Na patelni skarmelizować miód, następnie wrzucić owoce i krótko obsmażyć.

Puder z borowików

Suszone borowiki zblenderować.

Espuma

Napełnić syfon sosem żurawinowym i śmietanką. Włożyć dwa naboje. Schłodzić. Przechowywać w lodówce.



Izabela Kuczyńska
Wojciech Sobuń

Opiekun
Alicja Skoczylas

Zespół Szkół
Centrum Kształcenia Rolniczego
w Suwałkach

Jagnięcina marynowana

w cydrze z kruszonką z kiełbasy lisieckiej, pistacji i sera korycińskiego, podana z sufletem fasolowym i aromatycznym sosem wiśniowym z dwójniakiem z dodatkiem pudru serowo-pistacjowego z olejem rydzowym

Składniki

Jagnięcina z kruszonką

- 500 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG) (comber z kością)
- 500 ml cydru
- 20 g świeżego tymianku
- 20 g ziaren kolendry
- 300 g świeżej kolendry
- 80 g czosnku
- 10 g świeżego rozmarynu
- 200 g kiełbasy lisieckiej (ChOG)
- 50 g pistacji
- 10 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 80 g masła
- 50 ml oleju

Suflet z fasoli

- 250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 4 jajka
- 20 g świeżego tymianku
- 8 szt. fasoli ciemnej do dekoracji

Sos wiśniowy

- 150 ml demi glace (przykładowy przepis zob. s. 72)
- 100 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 100 ml cydru
- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 50 ml koncentratu buraczanego

Puder z pistacji i oleju rydzowego

- 50 ml oleju rydzowego (GTS)
- 10 g pistacji
- 10 g maltodekstryny

Mikro kiełki fasoli do dekoracji

Przygotowanie

🕒 180 minut

Jagnięcinę zamarynować w cydrze, kolendrze, rozmarynie, tymianku, czosnku przez 12 godzin.

Kiełbasę lisiecką rozdrobnić i suszyć, dodać prażone pistacje, rozdrobiony chleb prądnicki i masło. Sporządzić kruszonkę.

Namoczoną fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ugotować i przetrzeć przez sito. Dodać tymianek i żółtka, doprawić do smaku. Następnie dodać ubite białka i lekko wymieszać. Piec w temperaturze 180°C ok. 7 minut.

Jagnięcinę obsmażyć na oleju, obłożyć wcześniej przyrządzoną kruszonką i piec w temperaturze ok. 200°C ok. 6 minut.

Do demi glace dodać miód pitny dwójniak i cydr. Zredukować do odpowiedniej gęstości. Dołożyć wiśnie nadwiślanki, wlać koncentrat buraczany.

Z oleju rydzowego, pistacji i maltodekstryny sporządzić puder.

Wszystkie składniki nałożyć na talerz i udekorować kiełkami fasoli.



Monika Szklarz

Opiekun
Adam Bieroń

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
Małopolska Szkoła Gościnności
w Myślenicach

Poledwiczki wieprzowe

na śliwowo-dyniowym pęczakotto z sosem malinowym
z ziołowym biszkoptem

Składniki

- 600 g poledwiczek wieprzowych
- pęczek świeżej bazylii
- 1 limonka
- 2 ząbki czosnku
- kilka liści włoskiej kapusty
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 100 ml oleju rydzowego (GTS)
- 200 g kaszy pęczak
- 250 g dyni
- 80 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 80 g szalotki
- ok. 1 litr bulionu warzywnego
- 50 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 150 g masła
- 150 ml wina białego wytrawnego
- 150 g malin
- 100 ml octu winnego
- 10 g musztardy Dijon
- 30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 1 cytryna
- 4 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek mięty
- 10 g proszku do pieczenia
- 5 g bułki tartej

Przygotowanie

Pęczakotto

Szalotkę posiekać, zeszklić na oleju, dodać pęczak, chwilę podsmażyć, podlać winem i ogrzewać do odparowania. Następnie dodać pokrojone śliwki szydłowskie, stopniowo podlewać bulionem warzywnym i gotować do miękkości. Na koniec dodać dynię i masło. Doprawić solą i pieprzem do smaku, posypać serem korycińskim swojskim.

Poledwiczki

Mięso oczyścić z błon i zamarynować (marynata: drobno posiekana bazylii, czosnek, sok z limonki, sól, pieprz, olej rydzowy, składniki starte na pastę), posmarować marynatą, odstawić na ok. 30 minut. Umyte i osuszone liście włoskiej kapusty ułożyć na folii spożywczej, na nie położyć zamarynowane mięso, szczelnie zawinąć, tworząc cukierek. Umieścić w parowarze i gotować ok. 25 minut.

Sos malinowy

Do rondla dodać miód kurpiowski i cukier (20 g), rozpuścić, dodać maliny, chwilę gotować, następnie dodać ocet winny, skórkę z cytryny i dalej gotować. Na koniec dodać musztardę, sok z cytryny, zagotować, a następnie zmiksować i przetrzeć przez sito. Do przetartych malin dodać olej rydzowy cienkim strumieniem i zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji.

Biszkopt ziołowy

Białka jajek ubić na sztywną pianę, utrwalić cukrem, następnie dodać rozkłócone żółtka, wymieszać, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Na koniec wysypać posiekane zioła, delikatnie wymieszać. Blachę do pieczenia biszkoptu wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, napełnić ciastem. Piec przez ok. 30 minut w temperaturze 170–180°C.

 120 minut



Sebastian Melnicki

Opiekun
Anna Kmiołek Gizara

Zespół Szkół
w Pułtusku

Czekoladowy wulkan

*podany z ptasim mleczkiem,
karmelizowaną pomarańczą na musie malinowym*

Składniki

- 400 g gorzkiej czekolady
- 220 g masła
- 7 jajek
- 100 g mąki
- 260 g cukru
- 2 pomarańcze
- 100 g żelatyny
- 1 cytryna
- 40 ml kwaśnej śmietany
- 50 g kakao
- 100 g białej czekolady
- 300 g malin
- 50 g mielonych migdałów
- 80 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 100 ml miodu pitnego półtoraka (GTS)
- 80 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 5 g suszonego imbiru
- 10 g proszku do pieczenia

Przygotowanie

 120 minut

Ubić białka z 4 jajek na sztywną pianę, utrwalić cukrem (100 g). Żelatynę namoczyć w 120 ml wody. Masło (100 g) rozpuścić, dodać namoczoną żelatynę i ogrzewać do momentu, aż się rozpuści. Pianę połączyć z masłem, dalej ubijać, wyporcjować i odstawić do chłodni do stężenia.

Element dekoracyjny z czekolady

Czekoladę (300 g) rozpuścić w kąpieli wodnej, temperować, uformować rulon, schłodzić.

Sos malinowy

Do rondla dodać miód kurpiowski i cukier (40 g), rozpuścić, dodać maliny i miód pitny półtorak, zredukować. Przetrzeć przez sito.

Pomarańcza

Pomarańcze obrać, wykroić elementy dekoracyjne. W rondlu rozpuścić cukier (40 g), dodać pomarańcze i skarmelizować.

Ciasto czekoladowe

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. 3 jajka utrzeć na puch, dodać cukier (80 g) i dalej ucierać, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać, dodać rozpuszczoną czekoladę i rozpuszczone masło (100 g), wymieszać. Kokilki wysmarować tłuszczem, wysypać kakao i mielonymi migdałami. Napełnić ciastem do 3/4 wysokości, w środku umieścić ser koryciński swojski aromatyzowany imbirem. Piec ok. 9 minut w temperaturze 200°C.

Czekoladę białą rozpuścić z dodatkiem śmietany, połączyć ptasie mleczko, schłodzić.

Zaaranzować talerz z deserem.



Przemysław Gorczyński

Opiekun
Anna Kmiołek Gizara

Zespół Szkół
w Pułtusku

Połudwiczka wieprzowa w kruszonce

*z sosem jałowcowym, purée z pasternaku,
babeczka z nadzieniem z mózdzka wieprzowego*

Składniki

Polędwiczka w kruszonce

- 2 szt. (ok. 750 g) polędwiczki wieprzowej
- 20 g wielokwiatowego miodu drahimskiego (ChOG)
- 20 g masła
- sól, pieprz

Kruszonka

- 300 g ziemniaków
- 300 g selera
- 1 l oleju rzepakowego
- pół pęczka natki pietruszki

Purée i chipsy

- 500 g pasternaku
- 70 g masła
- sok z połowy cytryny

Babeczka z nadzieniem z mózdzka wieprzowego

- 150 g mąki
- 75 g masła
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka słodkiej śmietanki
- 50 g cebuli
- 100 g mózdzka wieprzowego
- 1 jajko
- 100 ml śmietany
- świeży majeranek
- 50 g marchwi
- 1 limonka
- 1 łyżka oleju rydzowego (GTS)

Sos jałowcowy

- 100 ml zredukowanego wywaru z pieczonych kości
- 50 g masła
- 25 g lipowego miodu drahimskiego (ChOG)
- 70 ml czerwonego wytrawnego wina
- jałowiec
- sól, pieprz, cukier

Dekoracja

- 2 marchewki „baby”
- 20 g masła
- dzikie zioła do dekoracji

Przygotowanie

 120 minut

Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków i selera, pokroić w kostkę, zblenderować z niewielką ilością wody. Wypłukać skrobię i odsłusnąć. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Pod koniec smażenia dodać posiekaną natkę pietruszki.

Sporządzić kruche ciasto z mąki, masła, żółtka, śmietany z dodatkiem soli. Schłodzić, uformować. Przygotować masę z mózdzka wieprzowego, podsmażając cebulę i mózdzek z dodatkiem majeranku. Następnie całość wymieszać ze śmietanką i jajkiem, doprawić do smaku. Wcześniej podpieczone babeczki wypełnić masą i piec w rozgrzanym piecu w temperaturze 200°C. Wykończyć plasterkiem ugotowanej marchwi skropionej olejem rydzowym i sokiem z limonki.

Uformowaną połędwiczkę wieprzową gotować metodą *sous vide* 17 minut, następnie na patelni podgrzać wielokwiatowy miód drahimski, dodać masło, smażyć chwilę połędwiczki. Obtoczyć w kruszonce.

Małe marchewki zblanszować, posmarować masłem, posolić, piec w rozgrzanym piecu w temperaturze 180°C.

Sporządzić purée z ugotowanego pasternaku, zblenderowanego z masłem. Doprawić sokiem z cytryny.

Z części świeżego pasternaku wykroić plastry, smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Po usmażeniu posolić.

Sporządzić sos z lipowego miodu drahimskiego, wina, jałowca i zredukowanego wywaru z pieczonych kości. Pod koniec doprawić i dodać zimne masło.



Kornel Kuzański

Opiekun
Agnieszka Raducha

Zespół Szkół
Ekonomiczno-Hotelarskich
w Kołobrzegu

Ostrożańskie zaguby

z sosem śliwkowym

Składniki

Ostrożańskie zaguby

- 2000 g ziemniaków
- 500 g mąki pszennej
- 300 g kielbasy jałowcowej (GTS)
- 2 małe cebule
- 1 szklanka gorącej wody
- olej
- 200 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- sól, pieprz, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka

Dekoracja

- wiśnia nadwiślanka (ChNP)

Sos śliwkowy

- 200 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 4 łyżki miodu drahimskiego (ChOG)
- 125 ml wody
- pieprz do smaku
- sól do smaku
- papryka do smaku
- ocet winny

Przygotowanie

Ostrożańskie zaguby

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć. Cebule po obróbce wstępnej posiekać w kostkę, zeszklić na oleju. Kielbasę jałowcową pokroić w kostkę i dodać do cebuli – podsmażyć. Do startych ziemniaków dodać zeszkloną cebulę oraz kielbasę jałowcową i zioła, masę wymieszać i doprawić. Całość podsmażyć na oleju. Zagnieść ciasto z przesianej mąki i gorącej wody z dodatkiem szczypty soli i wyrobić na elastyczną masę. Rozwałkować ciasto, a następnie wyłożyć gorący farsz, rozprowadzić i zawinąć w rulon. Gotować w piecu konwekcyjno-parowym. Podawać zaguby pokrojone na ukos i podsmażane w głębokim tłuszczu. Połączyć sosem śliwkowym. Udekorować wiśnią nadwiślanką.

Sos śliwkowy

Śliwki szydłowskie sparzyć w wodzie, aby zmiękły. Następnie zblendować, dodać miód drahimski i ogrzewać. Dodać wodę. Doprawić do smaku i odstawić.

 120 minut



Sylvia Czumt
Sebastian Nagórny

Opiekun
Wanda Markiewicz

Zespół Szkół Rolniczych
w Drohiczynie

Ciasto wiśniowe

*na fasolowym kruchym spodzie
z chmurką z bitej śmietany*

Składniki

Ciasto kruche fasolowe

- 300 g ugotowanej fasoli „Piękny Jas” z Doliny Dunajca (ChNP) – przecisnąć przez praskę
- 150 g masła
- 2 szklanki mąki
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/5 łyżeczki soli

Wiśnie karmelizowane

- 600 g świeżej lub mrożonej wydrylowanej wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 250 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1 kieliszek miodu pitnego półtoraka (GTS)
- 70 g mąki ziemniaczanej

Bitą śmietankę kremową

- 750 ml schłodzonej śmietanki kremówki 30–36%
- 5–6 łyżeczek żelatyny spożywczej
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- ok. 1/3–1/2 szkl. gorącej wody
- 1 tabliczka białej czekolady – roztopić w kąpieli wodnej i ostudzić

Do dekoracji

- złote perełki
- wisienki z alkoholu

Przygotowanie

Składniki na ciasto kruche fasolowe dokładnie zagnieść i połączyć na jednolitą masę. Schłodzić pół godziny w lodówce, następnie rozłożyć na blaszce o wymiarach 20 x 35 cm i piec przez ok. 20 minut w temperaturze 180°C, do zrumienienia.

W tym czasie zagotować podkarpacki miód spadziowy na patelni, do gorącego wlać miód pitny półtorak – ma „buchnąć”, to znaczy, że odparował alkohol, zagotować ponownie, dodać wydrylowane wiśnie nadwiślanki i karmelizować ok. 10 minut. Całość przelać do miarki i dolać tyle wody, aby w sumie było 800 ml. Z tej ilości należy odlać 3/4 szklanki do rozmieszania mąki ziemniaczanej. Resztę karmelizowanych wiśni nadwiślank z dodatkiem wody wlać do garnka i zagotować z rozmieszaną mąką ziemniaczaną – powstanie kisiel. Ciepły wylać na upieczone kruche ciasto fasolowe. Odłożyć do przestygnięcia. W tym czasie ubić schłodzoną śmietankę kremową, pod koniec do usztywnienia dodać cukier puder i cukier z prawdziwą wanilią. Na sam koniec dodać roztopioną, przestudzoną białą czekoladę i dobrze rozmieszaną żelatynę. Włożyć do lodówki do stężenia. Wycisnąć stężałą kremówkę workiem cukierniczym na ciasto i udekorować złotymi perełkami i wisienkami z alkoholu. Całość schłodzić. Ponieważ jest to ciasto kruche, lepiej, gdy się „odleży”. Zaraz po upieczeniu jest bardziej chrupiące.

 90 minut



Klaudia Macura

Opiekun
Joanna Gwizdała

Zespół Szkół Technicznych
i Ogólnokształcących
w Skoczowie

Boczek ze Świni złotnickiej

karmelizowany w dwójniaku, ziemniaki fondant, purée z „Pięknego Jasia” i bryndzy, suska z fjutem

Składniki

- 800 g boczku ze świni złotnickiej
- 12 ziemniaków
- 80 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 200 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 90 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 50 g fjutu (syropu z buraka cukrowego)
- 500 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS)
- 40 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 400 ml bulionu warzywnego
- 150 ml demi glace (przykładowy przepis zob. s. 72)
- 80 g tymianku
- 8 g siana łąkowego
- 12 ząbków czosnku
- 80 ml oliwy
- 80 g masła
- 60 ml śmietanki 30%
- 150 ml białego wina
- 60 ml octu sherry
- sól
- pieprz czarny
- 60 g mikro ziół
- 30 g młodego jęczmienia w proszku

Przygotowanie

Boczek umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i oliwą. Przełożyć na blachę z 30 g tymianku, 6 ząbkami czosnku, podlać białym winem, przykryć folią aluminiową i włożyć do pieca na 1 godzinę i 40 minut w temperaturze 180°C. Ziemniaki umyć, obrać, wyciąć fondanty, smażyć na oliwie na złoty kolor z dwóch stron. Podpieczony boczek, siano, 6 ząbków czosnku, 20 g tymianku, 50 g masła, podlać bulionem do połowy wysokości, doprawić solą i pieprzem. Włożyć do pieca na 40 minut w temperaturze 180°C. Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ugotować do miękkości, odlać wodę, dodać bryndzę podhalańską i śmietankę, zmiksować na purée, przyprawić solą i pieprzem. Suskę sechlońską przełożyć do garnka, dolać 200 ml miodu pitnego dwójniaka, ugotować, aż płyn odparuje, dodać fjut i zmiksować, przełożyć do rękawa. Gotowy boczek kroić w prostokąty, obsmażyć na złoty kolor od strony skóry, dodać resztę miodu pitnego dwójniaka i miód drahimski, czekać, aż płyiny odparują i glazurować. Boczek zdjąć z patelni. Na patelnię wlać ocet i demi glace, dodać resztę tymianku, chwilę gotować, przecedzić przez sito, dodać zimne masło, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać. Na talerze wlać sos, ułożyć boczek, ziemniaki, wycisnąć purée i suskę sechlońską z fjutem. Udekorować mikro ziołami i posypać młodym jęczmieniem.

 180 minut



Robert Kwiecień
Martyna Rezmer

Opiekun
Sylwia Milczewska

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
w Świeciu

Roladka z sandacza

*z oscypkowym chipsem w towarzystwie aksamitnego purée i leśnego koszyczka
z sosem z czerwonej porzeczki i wiśni nadwiślanki*

Składniki

Roladka z ryby

- 500 g fileta z sandacza
- pęczek tymianku
- 4 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 2 limonki
- 250 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- sól do smaku

Purée z pietruszki z dodatkiem gruszki, oleju rydzowego i gorgonzoli

- 300 g korzenia pietruszki
- 150 g gruszki
- olej rydzowy (GTS)
- 100 g gorgonzoli
- 0,5 l mleka
- 100 g masła
- sól

Ziemia zielowa

- 2,5 pęczka natki pietruszki
- 1/2 pęczka tymianku
- 1/2 pęczka szatwii
- 150 g masła
- 200 g mąki pszennej
- 2 żółtka
- szczypta soli

Sos z czerwonej porzeczki i wiśni nadwiślanki

- 300 g czerwonej porzeczki mrożonej
- 50 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1 laska wanilii
- 1/2 papryczki chili
- 20 g masła
- 200 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- 40 g miodu drahimskiego (ChOG)

Chips z oscypka

- 4 warkocze sera wędzonego
- 4 warkocze sera niewędzonego
- 200 g oscypka (ChNP)

Przygotowanie

 70 minut

Roladka z ryby

Oczyszczyć i wyfiletować rybę. Zrobić marynatę z soku i skórki z limonki, czosnku, chili i tymianku z dodatkiem miodu pitnego trójniaka. Zamarznąć rybę. Uformować roladki. Piec 7 minut w 160°C.

Purée z pietruszki z dodatkiem gruszki i gorgonzoli

Umyć i oczyścić pietruszkę. Ugotować w mleku, następnie piec w 180°C i wilgotności 80% przez 15 minut. Pietruszkę, gruszkę, gorgonzolę i olej rydzowy zmiksować blenderem. Przetrzeć przez sito, dodać zamrożone masło oraz sól i dalej miksować na gładką masę.

Ziemia zielowa

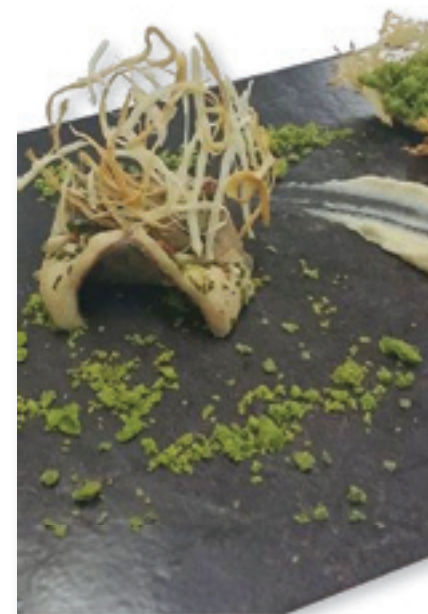
Zioła posiekać. Zmiksować blenderem razem z masłem i schłodzić. Z mąki pszennej, żółtek i ziół z masłem oraz soli sporządzić kruche ciasto, rozwałkować na grubość 5 mm. Piec 15 minut w 200°C.

Sos z czerwonej porzeczki i wiśni nadwiślanki

Na rozgrzanej patelni przesmażyć na maśle chili. Dodać porzeczki i wydrylowaną wiśnię nadwiślankę. Zalać miodem pitnym trójniakiem. Dodać miód drahimski. Zredukować objętość płynu. Zmiksować blenderem i przetrzeć przez sito.

Koszyczek / chips z oscypka

Oscypek zetrzeć. Formować na pergaminie koszyczki. Piec w 180°C przez 7 minut. Formować. Schłodzić.



Ewa Kalinowska
Julia Werebska

Opiekun
Wiesława Staroń

Zespół Szkół Usług
i Przedsiębiorczości
w Płocku

Udziec jagnięcy z fasolą

okraszoną kielbasą myśliwską i kurkami w asyście sosu śliwkowego

Składniki

- 200 g udźca z kością z jagnięciny podhalańskiej w plastrach (ChOG)
- 50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 50 g kielbasy myśliwskiej (GTS)
- 70 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 100 ml miodu pitnego półtoraka (GTS)
- 50 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 50 g marynowanych kurek
- 100 ml oliwy
- czosnek
- tymianek
- rozmaryn
- czubrica
- pieprz do smaku
- sól do smaku

Przygotowanie

 180 minut

Mięso zamarynować przez 12 godzin w oliwie, czosnku, tymianku, rozmarynie, pieprzu i soli. Zamarynowany udziec obsmażyć z obu stron po 2 minuty, następnie wstawić do pieca rozgrzanego do temperatury 180°C na 10–12 minut.

Ugotować namoczoną wcześniej fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca. Kielbasę myśliwską pokroić w kostkę, podsmażyć z kurkami, dodać ugotowaną fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca, przyprawić solą, pieprzem i czubricą do smaku. Suski sechłońskie zalać miodem pitnym półtorakiem wymieszanym pół na pół z przegotowaną wodą. Gotować z dodatkiem podkarpackiego miodu spadziowego, aż większość sosu odparuje. Zblenderować.

Udziec jagnięcy podawać z fasolą „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca okraszoną kielbasą myśliwską i kurkami w asyście sosu śliwkowego.



Justyna Krzywdzińska

Opiekun

Małgorzata Żelawska-Wilk

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1
w Krakowie

Poładwiczki w panierce ziołowej

z karmelizowanymi buraczkami z bryndzą

Składniki

- 1 kg poładwiczek wieprzowych
- 50 g musztardy
- 100 ml oleju rzepakowego
- sól, pieprz

Mieszanka ziołowa

- pęczek świeżego oregano
- pęczek świeżego tymianku
- pęczek świeżej pietruszki
- 200 g orzeszków ziemnych
- 100 ml oleju rydzowego (GTS)
- 1 cytryna
- 3 kromki chleba prądnickiego (ChOG)

Buraczki karmelizowane

- 600 g buraków czerwonych
- 5 łyżek miodu drahimskiego (ChOG)
- 50 ml octu balsamicznego
- 150 ml wina wytrawnego czerwonego
- 30 g masła
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- kielki warzyw do dekoracji

Przygotowanie

 160 minut

Poładwiczki umyć, oczyścić z błon, pokroić na kawałki o długości 5 cm. Mięso przyprawić solą, pieprzem i odstawić do lodówki na 15 minut.

3 kromki chleba prądnickiego ususzyć w piekarniku przez 15 minut i zetrzeć na tarce.

Zioła oczyścić, rozdrobnić, dodać startą skórkę z cytryny i olej rydzowy, krótko zblenderować, dodać starty chleb prądnicki wraz z rozdrobnionymi uprażonymi orzeszkami ziemnymi i dokładnie wymieszać.

Mięso zrumienić na oleju, na patelni z każdej strony. Odstawić na 5 minut, by odpoczęło, następnie kawałki poładwiczek posmarować dokładnie musztardą i obtoczyć mieszanką ziołową. Piec poładwiczki w nagrzanym piekarniku 7 minut w temperaturze 180°C.

Buraki oczyścić, zawinąć w folię aluminiową i piec 30 minut w temperaturze 180°C. Upieczone buraki obrać ze skóry i pokroić w plastry o grubości 1 cm.

Na patelni rozpuścić miód drahimski i dodać ocet balsamiczny. Wrzucić pokrojone buraki, podlać winem i dusić do chwili zredukowania sosu. Pod koniec duszenia dodać masło.

Mięso wyłożyć na kielki warzyw, obok ułożyć buraki i posypać pokruszoną bryndzą.



Karolina Żyłka

Opiekun
Bartosz Sawicki

Zespół Szkół nr 3
w Łukowie

Pstrąg tęczy

ze smażonymi migdałami w sosie wiśniowym z serową kompozycją ryżową w ringu z pieczonego w miodzie jabłka

Składniki

Ryba

- 4 pstrągi tęcze
- 15 ml soku z cytryny
- 15 g soli do nacierania ryby
- 30 g masła
- 15 ml miodu pitnego czwórnika (GTS)
- 100 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 100 g płatków migdałowych

Sos

- 500 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 5 goździków
- 30 g cukru
- 1 litr wody
- 125 ml śmietany 12%
- 15 g mąki pszennej

Ryż

- 300 g jabłek grójeckich
- 10 ml podkarpackiego miodu spadziowego
- 200 g ryżu
- 100 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 15 g masła
- szczypta czarnego pieprzu

Dekoracja

- 1 pomarańcza
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 1 kiwi
- 1 plaster cytryny
- 1 gałązka natki pietruszki
- 4 wykałaczk

Przygotowanie

 90 minut

Rybę umyć, osuszyć, lekko natrzeć solą i skropić sokiem z cytryny. Odstawić na 1 godzinę do lodówki.

Wiśnie nadwiślanki wydrylować, ugotować kompot i przestudzić. Z jabłek wyciąć gniazda nasienne, pokroić owoce w grube plastry, tak aby powstał ring. Połączyć je miodem i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 20 minut.

Wiśnie z kompotu wyciągnąć i nadziać nimi rybę. Rozgrzać piekarnik do 190°C. Rybę ułożyć w wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu i zalać kompotem, tak aby przykrywał rybę, dodać goździki i przykryć. Wstawić do piekarnika i dusić 30–35 minut. Ostrożnie wyłożyć rybę na półmisek, skropić miodem pitnym czwórnikiem i trzymać w ciepłe. Od strony głowy otwór zasłonić półplasterkiem kiwi.

Sos z naczynia przelać do rondelka, podgrzać. Wymieszać mąkę ze śmietaną i wlać do sosu, doprawić cukrem i solą, zredukować do momentu zgęstnienia.

Ugotować ryż, dodać masło, podkarpacki miód spadziowy, starty ser koryciński swojski i pieprz. Wymieszać. Wkładać do środka upieczonego jabłka.

Dekorować talerz pokrojonym w ćwierćplastry kiwi. Jogurtem naturalnym wykonać wzorki. Dołożyć gałązkę pietruszki. Ze skórki z pomarańczy i wykałaczki wykonać ozdobę do jabłka.



Beata Chruściel

Opiekun
Agnieszka Kusak

Zespół Szkół
im. prof. Janusza Groszkowskiego
w Mielecu

Zapiekanka

*z polędwiczki wieprzowej, kielbasy myśliwskiej i lisieckiej w sosie beszamelowym
z pieczonymi ziemniakami w mundurkach*

Składniki

Zapiekanka

- włoszczyzna (100 g marchwi, 80 g pietruszki, 100 g selera, 60 g pora, 60 g cebuli)
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 10 ziarenek pieprzu czarnego
- 1 kg polędwiczki wieprzowej
- 100 g cebuli
- 20 g kabanosów (GTS)
- 100 g kielbasy lisieckiej (ChOG)
- 100 g kielbasy myśliwskiej (GTS)
- 20 g bułki tartej
- 200 g pieczarek
- 15 g koncentratu pomidorowego
- 30 g startego sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 20 ml oleju rydzowego (GTS)
- 30 g zielonej pietruszki
- 40 g masła

Sos

- 30 g masła
- 15 g mąki
- 250 ml mleka
- 125 ml śmietany 12%
- sól do smaku
- szczypta pieprzu
- szczypta cukru
- 5 ml soku z cytryny

Ziemniaki

- 560 g ziemniaków
- 20 g masła
- 5 g suszonego rozmarynu
- 15 g soli

Dekoracja

- 24 g kielków lucerny
- 5 ml soku z cytryny
- 16 sztuk oliwek czarnych
- 4 rzodkiewki

Przygotowanie

 120 minut

Przygotowanie

Polędwiczkę umyć i ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Po ugotowaniu lekko przestudzić i pokroić w paski. Pieczarki umyć (można obrać) i pokroić w plastry. Cebulę pokroić w plasterki. Kielbasy lisiecką i myśliwską pokroić w paski, a kabanosy w grubsze plasterki. Na rozgrzanej patelni z łyżką masła i olejem rydzowym podsmażyć cebulę. Po jej zeszkleniu dodać pieczarki i smażyć kilka minut, podprawić koncentratem pomidorowym. Po zakończonym smażeniu dodać przygotowane mięso oraz wędliny i doprawić do smaku.

Sos beszamelowy

Przegotować mleko i ostudzić. W rondelku z masła i mąki zrobić zasmażkę i stopnia, dodać zimne mleko i zagotować do momentu, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą, sokiem z cytryny i szczyptą cukru i pieprzu. Zdjąć z ognia i wlać śmietanę, dokładnie wymieszać, a następnie lekko przestudzić.

Do przygotowanej zapiekanki dodać sos beszamelowy. Układać potrawę w wysmarowanym naczyniu żaroodpornym, posypać startym serem korycińskim swojskim i grudkami masła.

Wstawić do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 20 minut. Przed podaniem posypać grubo skrojoną zieloną pietruszką.

Ziemniaki umyć, podgotować, przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem, posypać solą i rozmarynem. Piec w 180°C przez 15 minut.

Kielki skropić sokiem z cytryny, oliwki pokroić, dekorować natką pietruszki. Rzodkiewkę przygotować metodą carvingu – łabędź.



Klaudia Kseń

Opiekun
Agnieszka Kusak

Zespół Szkół
im. prof. Janusza Groszkowskiego
w Mielecu

Imbirowo-anyzowa połówczka

*grillowana w pijanym sosie śliwkowo-miodowo-cynamonowym
z piezonymi w majeranku jabłkami*

Składniki

Polędwiczka

- 1 kg polędwiczki wieprzowej
- 4 ząbki czosnku
- 30 g startego imbiru
- 30 g anyżu
- 30 g sosu sojowego
- 60 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 200 ml wyciśniętego soku z pomarańczy
- 30 g octu ryżowego
- 30 g mąki ziemniaczanej z 15 g wody
- 20 ml oleju rydzowego (GTS)

Sos

- 200 g suszonych śliwek szydłowskich (ChOG)
- 1 szkl. wina białego wytrawnego
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 1/2 litra gorącej wody
- 30 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 2 goździki
- szczypta kardamonu
- szczypta cynamonu

Jabłka

- 2 jabłka łąckie (ChOG)
- 2 jabłka grójeckie (ChOG)
- 15 g cukru
- 10 g majeranku suszonego
- 20 g masła

Dekoracja

- 40 g kiełków rzodkiewki
- 1 rzodkiewka
- 1 kiwi
- 15 g soku z cytryny

Przygotowanie

 80 minut

Przygotowanie

Polędwiczkę opłukać, osuszyć, natrzeć czosnkiem, imbirem i anyżem. Sos sojowy wymieszać z octem i olejem rydzowym, podkarpackim miodem spadziowym, sokiem z pomarańczy, dodać mąkę ziemniaczaną rozrobioną z wodą, włożyć polędwiczkę. Wstawić do lodówki na 1 godzinę.

Piekarnik rozgrzać do 220°C, ustawić na funkcję grill i piec 20 minut, następnie przez 3–4 minuty piec z polewaniem marynatą co 1 minutę.

Przygotować rondel z grubym dnem. Śliwki szydłowskie pokroić w cienkie paski. W rondlu zagotować śliwki szydłowskie wraz z wodą metodą mrugania. Dodać podkarpacki miód spadziowy, kardamon, cynamon i goździki, wymieszać i gotować przez 10–15 minut. Wszystko zblenderować.

Mąkę ziemniaczaną dokładnie rozprowadzić w winie. Włączyć do gotującego się sosu. Energicznie mieszając, doprowadzić sos do wrzenia i gotować jeszcze przez 3 minuty.

Jabłka łąckie i grójeckie obrać, pokroić w cząstki, usunąć gniazda nasienne, podsmażyć na maśle. Posypać cukrem i majerankiem pod koniec smażenia. Smażyć krótko, ok. 8 minut.

Kiełki skropić sokiem z cytryny, kiwi obrać i pokroić z rzodkiewką w karbowane plastry.



Agata Sobol

Opiekun
Agnieszka Kusak

Zespół Szkół
im. prof. Janusza Groszkowskiego
w Miełcu

Kaczka pierś w sosie z żubrówki

i jabłek łąckich z dodatkiem musu miodowego oraz świeżej sałatki z truskawką kaszubską i marynowaną fasolą „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca

Składniki

Kaczka pierś z sosem z żubrówki i jabłek łąckich

- 2 kaczki piersi ok. 200 g każda
- 200 ml świeżego soku jabłkowego
- 2 jabłka łąckie (ChOG)
- sól, pieprz
- 50 ml żubrówki
- 2 drobno posiekane szalotki
- otarta skórka z pomarańczy
- tymianek

Mus miodowy

- 150 g miodu drahimskiego gryczanego (ChOG)
- 30 ml wody
- 15 ml soku z cytryny
- 15 ml soku z pomarańczy
- 15 g żelatyny
- 3 białka
- 250 śmietany 30%

Sałatka z truskawką kaszubską i marynowaną fasolą „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca

- 200 g sałaty roszponki
- kilka listków mięty
- 100 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- oliwa z oliwek
- ocet czerwony winny
- 1 łyżeczka miodu wielokwiatowego
- 1 cytryna i skórka z niej otarta
- 100 g cukru
- 100 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)

Przygotowanie

Kaczka pierś z sosem z żubrówki i jabłek łąckich

Kaczki piersi umyć, osuszyć. Naciąć skórę każdej z piersi w charakterystyczną kratkę. Od strony mięsa doprawić solą i pieprzem, skórka z pomarańczy i tymiankiem. Następnie na rozgrzaną patelnię położyć piersi od strony skóry. Smażyć aż do wytopienia się tłuszczu, przewrócić na drugą stronę i ponownie smażyć ok. 2–4 minut. Piersi ściągnąć z patelni i przełożyć do naczynia żaroodpornego, piec w piekarniku w 180°C 6–10 minut. W międzyczasie zeszklić na patelni posiekaną drobno szalotkę, dodać obrane i wydrążone ćwiartki jabłek łąckich i chwilę razem podsmażyć. Ściągnąć jabłka, wlać sok jabłkowy, odczekać. Wlać żubrówkę i ponownie odczekać, aż alkohol odparuje. Dodać wcześniej podsmażone jabłka i chwilę poddusić. Kaczkę wyciągnąć na talerz, by mięso odpoczęło. Następnie pokroić ją w plastry, podlać sosem i podawać.

Mus miodowy

Miód drahimski gryczany wraz z wodą podgrzać do 121°C. W międzyczasie namoczyć żelatynę i ubić białka na sztywno. Gdy miód osiągnie pożądaną temperaturę, powoli wlać go do ubijanych białek wraz z rozpuszczoną żelatyną. Odczekać, by białka ostygły. Ubić śmietanę. Po schłodzeniu białek z syropem miodowym, połączyć mus z sokiem z cytryny, pomarańczy oraz wcześniej ubitą śmietaną. Schłodzić.

Sałatka z truskawką kaszubską i marynowaną fasolą Jaś

Z oliwy, octu winnego oraz łyżeczki miodu sporządzić sos winegret. Połączyć go z umyętymi i osuszonymi liśćmi roszponki. Odstawić.

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ugotować. Oliwę z liśćmi mięty oraz skórka i sokiem z cytryny wymieszać w thermomiksie lub zblenderować. Ugotowaną fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca połączyć z oliwą miętową i odstawić.

Część truskawek kaszubskich umyć i odłożyć, a z reszty sporządzić dressing truskawkowy. Truskawki kaszubskie pokroić i wraz z cukrem oraz sokiem z cytryny zagotować. Odczekać do odparowania soku i rozgotowania owoców. Pulpę owocową przetrzeć przez sito, by pozbyć się pestek. Roszponkę połączyć z zamarynowaną fasolą „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca oraz częścią świeżych, pokrojonych w ćwiartki truskawek kaszubskich. Pokropić truskawkowym sosem.

 160 minut



Monika Czekalska

Opiekun

Agnieszka Kasprzyszyn

Zespół Szkół nr 7
w Tychach

Żeberka pieczone z pistacjami

na sosie demi glace oraz straszne purée z groszku, w towarzystwie niebieskich kotletów z fasoli i kaszy jaglanej

Składniki

Sos demi glace

- 150 g kości cielęcych
- 80 g marchwi
- 35 g selera
- 15 g pietruszki
- 10 g pora
- 50 g szalotki
- 150 ml wytrawnego czerwonego wina
- 20 g pomidorów z puszki
- 2,5 litra wody

Żeberka pieczone z pistacjami

- 1 kg żeberek
- 200 g niesolonych pistacji
- sól, pieprz
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 1 mały seler
- 2 marchewki
- 100 ml czerwonego wytrawnego wina
- 400 ml demi glace
- oliwa z oliwek do smażenia
- 50–100 g zimnego masła
- 4 łyżki musztardy
- 3 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)

Straszne purée z groszku

- 1 puszka groszku
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki bryndzy podhalańskiej (ChNP)

Kotlety z fasoli i kaszy jaglanej

- 1 szklanka ugotowanej fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 1/2 szklanki kaszy jaglanej
- 1/2 cebuli
- 1 łyżeczka kolendry
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- odrobina świeżego chili
- 2 łyżki majeranku
- 3 łyżki oleju rydzowego (GTS)
- 3–4 łyżki zmielonego siemienia lnianego
- sól i pieprz do smaku
- 200 g maku niebieskiego do panierowania

Dekoracja

- pomidorki koktajlowe
- oliwa z oliwek

Kotlety z fasoli i kaszy jaglanej

Groszek z czosnkiem i bryndzą podhalańską zmiksować na gładką masę. Wcześniej namoczoną fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (jakieś 6–8 godzin), odcedzić i zalać świeżą wodą. Ugotować do miękkości, odcedzić. Cebulę drobno posiekać. Kminek oraz kolendrę podprażyć na suchej patelni i rozetrzeć w młynku. Wszystkie składniki włożyć do blendera, zmiksować. Wystudzić masę, formować kotlety, obtoczyć w maku i piec w piekarniku w 200°C 20–25 minut. Pomidorki koktajlowe smażyć na oliwie do momentu pęknięcia skórki, przyprawić solą.

Przygotowanie

 180 minut

Sos demi glace

Kości obsmażyć na patelni, aż będą brązowe. Dodać pokrojone warzywa i smażyć, cały czas mieszając, do ich zbrązowienia. Dodać pomidory i jeszcze chwilę smażyć. Podlać winem i gotować, aż płyn się zredukuje i zrobi się delikatny syrop. Dodać wody. Gotować na bardzo małym ogniu. Gdy sos będzie miał pożądaną konsystencję, przetrzeć przez sito.

Żeberka pieczone z pistacjami

Żeberka oczyścić, skrawki przesmażyć na oliwie z dodatkiem posiekanego selera, marchwi, cebuli i czosnku. Zalać czerwonym winem, doprawić. Dodać sos demi glace, gotować do zredukowania płynu, zaciągnąć zimnym masłem. Żeberka obsmażyć ze wszystkich stron, doprawić solą i pieprzem, posmarować musztardą wymieszaną z miodem podkarpackim spadziowym. Obtoczyć w posiekanych pistacjach. Umieścić w piekarniku, w temperaturze 180°C, piec ok. 10 minut w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia mięsa.

Straszne purée z groszku

Groszek z czosnkiem i bryndzą podhalańską zmiksować na gładką masę.



Dominika Kot
Angelika Kasal

Opiekun
Agnieszka Kasprzyszyn

Zespół Szkół nr 7
w Tychach

Pierś z kaczki

*podana na purée fasolowym z musem jabłkowym
w towarzystwie sosu truskawkowo-żurawinowego*

Składniki

- 2 piersi z kaczki (300 g)
- 200 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 1 limonka
- kardamon
- imbir
- gałka muszkatołowa
- pieprz biały
- 25 ml oleju
- 350 g jabłek łączkich (ChOG)
- 50 ml miodu pitnego trójniaka (GTS)
- 250 g truskawek
- 150 ml czerwonego wina
- 30 ml octu winnego
- 50 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 4 łyżki stołowe konfitury żurawinowej

Mus jabłkowy

- 3 jabłka łączkie (ChOG)
- 4 łyżki stołowe miodu pitnego trójniaka (GTS)

Przygotowanie

Pierś z kaczki

Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa. Mięso umyć, usunąć błony, ścięgna, nadmiar tłuszczu. Ostрым nożem delikatnie naciąć skórę, tak aby nie przeciąć mięsa. Smażyć na patelni teflonowej bez dodatku tłuszczu, rozpoczynając smażenie od zimnej patelni.

Purée fasolowe

Fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca namoczyć 12 godzin wcześniej. Następnie ugotować. Po ugotowaniu fasolę „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca zmiksować blenderem z łyżką oleju, doprawić do smaku sokiem z limonki, kardamonem, imbirem, gałką muszkatołową i pieprzem. Przetrzeć przez sito dla uzyskania aksamitnej konsystencji.

Mus jabłkowy

Jabłka łączkie umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne. Pokroić w drobną kostkę, następnie umieścić w rondelku i dusić do miękkości na wolnym ogniu. Zmiksować blenderem, dodając pod koniec 4 łyżki miodu pitnego trójniaka.

Sos truskawkowo-żurawinowy

Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek – owoce przebrać, opłukać, usunąć szypułki. Truskawki podsmażyć krótko na oleju z octem. Następnie wlać wino, sos zredukować do połowy objętości. Dodać miód, konfiturę żurawinową, całość wymieszać i jeszcze chwilę gotować.

 150 minut



Wojciech Gondek

Opiekun
Anna Kościej

Zespół Szkół w Dąbrowicy
w Sobołowie



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Departament Rynków Rolnych, Wydział Oznaczeń Geograficznych

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

tel. (22) 623 22 08, e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl

strona: www.minrol.gov.pl

Opracowanie redakcyjne, graficzne, druk:
Wydawnictwo Dragon sp. z o.o.

ISBN 978-83-926215-9-1

Publikacja bezpłatna

Partnerzy projektu:

