

Smaki regionów

— 50 —

PRZEPISÓW KONKURSOWYCH
Z ZASTOSOWANIEM



POLSKICH PRODUKTÓW
REGIONALNYCH



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

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

Spis treści

WSTĘP	2	<i>Jabłka łąckie</i>	15	<i>Polędwiczki wieprzowe nadziewane suską sechlońską</i>	32	<i>Grillowany schab jagnięcy</i>	49
SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOSCI		<i>Chleb prądnicki</i>	15	<i>Pierś perliczki</i>	33	<i>Żel ze śmietanki</i>	50
W UE	3	<i>Miód drahimski</i>	16	<i>Karczek grillowany z sosem śliwkowym</i>	34	<i>Roladki z kurczaka w sosie czekoladowym</i>	51
PRODUKTY REGIONALNE		<i>Kołocz śląski lub kołacz śląski</i>	16	<i>Schab z suską na sałatce</i>	35	<i>Kieszonki z piersi kurczaka</i>	52
<i>Bryndza podhalańska</i>	5	<i>Jabłka grójeckie</i>	17	<i>Sałatka z oscypka</i>	36	<i>Mrowisko z sosem malinowym</i>	53
<i>Oscypek</i>	5	<i>Ser koryciński swojski</i>	17	<i>Sernik z fasolą w koszyczku z miętowej czekolady</i>	37	<i>Polędwiczki glazurowane z sezamem</i>	54
<i>Redykołka</i>	6	<i>Jagnięcina podhalańska</i>	18	<i>Jagnięcina podhalańska podana na kremie z suski sechlońskiej</i>	38	<i>Pączki kartoflane</i>	55
<i>Wiśnia nadwiślanka</i>	6	<i>Cebularz lubelski</i>	18	<i>Szpinakowe pierogi z farszem z kielbasy liseckiej</i>	39	<i>Carpaccio z buraków</i>	56
<i>Podkarpacki miód spadziowy</i>	7	<i>Miody pitne</i>	19	<i>Jagnięcina w marynacie ziołowo-miodowej</i>	40	<i>Aromatyczny indyk z purée marchewkowym</i>	57
<i>Karp zatorski</i>	7	<i>Olej rydzowy</i>	19	<i>Konfitowana pierś kaczki na grillowanym serze pleśniowym</i>	41	<i>Lody na miodzie pitnym</i>	58
<i>Fasola „Piękny Jas” z Doliny Dunajca</i>	8	<i>Pierekaczewnik</i>	20	<i>Duet jagnięciny podhalańskiej faszzerowanej oscypkiem</i>	42	<i>Udło kaczki faszzerowane</i>	59
<i>Fasola wrzawska</i>	8	<i>Kielbasa jałowcowa</i>	20	<i>Karpik w warzywnym spaghetti</i>	43	<i>Szaszłyk z polędwicy wieprzowej</i>	59
<i>Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzkiej</i>	9	<i>Kielbasa myśliwska</i>	21	<i>Deska podkarpackich zakąsek</i>	44	<i>Udło królika</i>	60
<i>Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich</i>	9	<i>Kabanosy</i>	21	<i>Pierogi szpinakowe z porem i pomarańczą</i>	45	<i>Frykasy drobiowe na słodko</i>	61
<i>Rogal świętomarciński</i>	10	PRZEPISY		<i>Pstrąg pieczony</i>	46	<i>Jagnięcina z tymbalikiem z sera</i>	62
<i>Wielkopolski ser smażony</i>	10	<i>Pieczona pierś z gęsi</i>	22	<i>Roladki indyckie na kotlecikach jaglanych</i>	47	<i>Kacze roladki z jabłkami i mango</i>	64
<i>Andruty kaliskie</i>	11	<i>Comber jagnięcy na salsie z buraków</i>	23	<i>Galaretka z zsiadłego mleka z prażonymi jabłkami</i>	48	<i>Pierogi</i>	
<i>Truskawka kaszubska /kaszëbskô malëna</i>	11	<i>Jagnięcina pieczona w glinie</i>	24			<i>z fasolowo-śliwkowym farszem</i>	65
<i>Fasola korczyńska</i>	12	<i>Schab w miodowo-musztardowej zaprawie</i>	25			<i>Słowiańska rolada z karkówki</i>	66
<i>Miód kurpiowski</i>	12	<i>Pierś gęsi na postumencie</i>	26			<i>Filet z indyka</i>	67
<i>Suska sechlońska</i>	13	<i>Comber jagnięcy z marchewką</i>	28			<i>Comber jagnięcy w sosie śliwkowym</i>	68
<i>Kielbasa lisecka</i>	13	<i>Polędwica w sosie grzybowym i jabłkowo-orzechowym</i>	29			<i>Roladki z kaczki</i>	69
<i>Obwarzanek krakowski</i>	14	<i>Karp na szparagowym sosie</i>	30			<i>Pierś z kaczki confit</i>	70
<i>Śliwka szydłowska</i>	14	<i>Jagnięcina ze śliwkowym farszem na dziko</i>	31			<i>Kaczka nadziewana morelami</i>	72

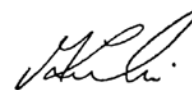
Szanowni Państwo!

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

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

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

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



Marek Sawicki

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w UE jest promowanie zróżnicowanej produkcji rolnej, ochrona nazw produktów przed nadużywaniem i imitacją oraz pomaganie konsumentom w zrozumieniu szczególnego charakteru produktów zarejestrowanych. Podstawowymi znakami służącymi do identyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych są: Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne – podkreślające związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – wyróżniająca ich tradycyjną metodę produkcji. Instrumenty te zapewniają ochronę producentów przed nieuczciwą konkurencją i pozwalają im promować swoje wyroby. Jednocześnie informują konsumenta o specyficy 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 2013 r. już 36 polskich produktów zostało wpisanych do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

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

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

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

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



Bryndza podhalańska

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

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



Oscypek

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

Oscypek to najślenniejszy ser tatrzański, który od razu przychodzi na myśl Tatr i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego dostępnego między kwietniem a październikiem produkcja oscypka jest możliwa jedynie w tym czasie. Jeśli do produkcji oscypka wykorzystuje się mleko krowie – jedynie od krów rasy polska czerwona, stanowić może ono najwyżej 40% mleka użytego do produkcji sera. Oscypek ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa (najszerza)

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





Redykołka

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

Nazwa „redykołka” wywodzi się od okresu „redykania się” – powrotu owiec z hal do domu, kiedy to rozdawano serki bezpłatnie. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak, będący wynikiem moczenia sera w solance, oraz posmak wędzenia, uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji.

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



Wiśnia nadwiślanka

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

Wiśnie sokówki odrosłowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupii Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozpowszechniły się w całym nadwiślańskim pasie o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Ze względu na występowanie na tym ściśle określonym terenie nad Wisłą, wiśnia ta nazywana jest obecnie wiśnią nadwiślanką. Połączenie wpływu występujących tu gleb i bliskości rzeki pozwala nie tylko na wzrost i kwitnienie, ale również uzyskanie

wysokiego stopnia wiązania owoców o najwyższej jakości oraz specyficznych właściwościach. Jakość ta jest ściśle i nieodzownie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych. W 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 najstarszych w pobliżu dużych kompleksów leśnych (głównie puszcze jodłowe) i tam najdłużej przetrwało w swych archaicznych formach, tak bartniczej, jak i pasiecznej. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy wynika z zachowania tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej ściśle związanej z tym obszarem.

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



Karp zatorski

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

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

Karp zatorski charakteryzuje się dobrą wygrzbieceniem i zwartą formą. Jest rybą szybko przyrastającą o wysokiej wydajności mięsnej. Mięso karpia zatorskiego charakteryzuje się świeżym rybnym zapachem i delikatnym smakiem. Do produkcji karpia zatorskiego stosuje się krzyżówki czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską oraz izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się 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, Dunajca swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, ale również tradycji i technice produkcji na tym terenie oraz doskonałemu przez lata umiejętnościom miejscowej ludności. Plantacje „Pięknego Jasia” wpisały się już na stałe w krajobraz Doliny Dunajca w województwie małopolskim, a fasola pod różnymi postaciami stanowi ważny element regionalnej kuchni. Organizowane są również święta promujące fasolę, takie jak „Święto fasoli” i „Fasolowe Żniwa”.



Fasola wrzawska

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA



Fasola wrzawska, uprawiana w województwie podkarpackim, jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu, gleb, wiatrów, nasłonecznienia, położenia itp.) oraz umiejętności miejscowych producentów w zakresie wyboru terminów siania i zbierania fasoli, doboru tyczek, oceny ziaren oraz prowadzenia innych zabiegów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość fasoli wrzawskiej. Duże wartości odżywcze i smakowe fasoli wrzawskiej sprawiają, że zapotrzebowanie na nią stale wzrasta, a w lokalnej kuchni pojawiają się coraz to nowe potrawy oparte na tym cennym warzywie. Fasola wrzawska charakteryzuje się bardzo cienką skórką, a jej ziarna mają wyjątkowo delikatny, łagodny smak.



Miód z Sejneńszczyzny/ 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 gorzkiego smaku (ze względu na duży udział roślin motylkowych) i silny aromat. Charakterystyczną cechą miodu jest także jego lekkie zmętnienie.



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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





Rogal świętomarciński

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



Rogal świętomarciński od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niestabnącą popularnością i powodzeniem. W świadomości poznanianków i gości grodu nad Wartą wyrób ten nierozwalnie związany jest z obchodami 11 listopada – dnia św. Marcina. Świętą wyjątkowość rogal świętomarciński zawdzięcza umiejętnościom wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu określonych surowców. Jakość produktu wynika

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



Wielkopolski ser smażony

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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

smażonemu jest proces gliwienia białka trwającym 2–3 dni. Równie ważnym procesem jest smażenie sera, które nadaje mu dłuższą trwałość. Ser smażony wytwarzany zgodnie z wielkopolską, przekazywaną z pokolenia na pokolenie, recepturą cieszy się nieustająco dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami.





Andruty kaliskie

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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

rozwierano i na jedną z nich nalewano łyżkę ciasta. Następnie powierzchnię rozwierano i zsuwano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę. Andruty jawią się w zbiorowej świadomości jako symbol miasta, nic więc dziwnego, że dawni kaliszanie rozsiani po świecie często proszą o dostarczenie produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, 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 doprowadziła do znacznego wzrostu ich liczby.

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

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





Fasola korczyńska

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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



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





Suska sechłońska

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



Nazwa suska sechłońska wywodzi się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Dookreślenie sechłońska pochodzi od nazwy miejscowości Sechna leżącej w gminie Laskowa w województwie małopolskim, z której pochodzi tradycja suszenia. Suska sechłońska wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustająco

dobrą opinią wśród konsumentów. Cechą charakterystyczną suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemno-granatowym przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia. O renomie produktu świadczy wyznaczony przez władze samorządowe turystyczny „Szlak suszonej śliwki”. Na szlaku znajdują się gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.



Kiełbasa lisecka

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



Wyjątkowy smak kiełbasy liseckiej bierze się z połączenia wieloletnich lokalnych tradycji masarskich z ogromną starannością, z jaką się ją wyrabia. Kiełbasa lisecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kiełbasa lisecka odznacza się barwą ciemnobrązową, lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. W smaku

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



Obwarzanek krakowski

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Według definicji ze Słownika staropolskiego obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wążka, 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 cechuje specyficzny kształt, smak i aromat oraz zastosowanie najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wążków ciasta, tzw. sulek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, ponieważ po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły.



Śliwka szydłowska

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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





Jabłka łąckie

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



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

aromatyczne. Owoce te charakteryzują się również dużą jędrnością miąższu i soczystością.

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



Chleb prądnicki

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



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

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



Miód drahimski

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Pszczelarstwo (wcześniej bartnictwo) było dawniej i jest nadal popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Aktywność pszczelarzy na tym obszarze potwierdza również informacje o działalności kół pszczelarskich. Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawane są te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód gryczany, miód



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



Kołacz śląski lub kołacz śląski

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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

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





Jabłka grójeckie

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

Dynamiczny rozwój sadownictwa grójeckiego nastąpił po II wojnie światowej, czego dowodem jest powstanie Zakładu Doświadczalnego Instytutu Sadownictwa i 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 zbiorami, 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, co nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. Ma kształt spłaszczonej kuli z charakterystycznym karbowaniem na powierzchni związanym z cędzaniem, w których jest wyrabiany. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi,

równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami. W zależności od długości leżakowania, ser ten określa się jako świeży, leżakowany lub dojrzały. Występują również odmiany sera korycińskiego swojskiego z dodatkiem przypraw i świeżych lub suszonych ziół, m.in. pieprzu, papryki, bazylii, lubczyku, mięty, grzybów suszonych, czosnku oraz oliwek.

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



Fot. Jola Lipka /MRIrW



Jagnięcina podhalańska

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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



Cebularz lubelski

APLIKUJE O CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

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





Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak

WYRABIANE WEDŁUG STAROPOLSKIEJ RECEPTURY

GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI

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



występuje w odcieniu od złotistego do ciemnobursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczolego użytego do jego produkcji. Zawartość alkoholu wynosi w przypadku półtoraka i dwójniaka od 15 do 18% obj., trójniaka od 12 do 15% obj., w czwórniaku natomiast od 9 do 12% obj. Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu, jakim jest miód pitny, gwarantuje przestrzeganie zasad dotyczących wszystkich etapów produkcji, będących efektem doświadczeń w wytwarzaniu tego trunku na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.



Olej rydzowy

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ



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

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



Pierekaczewnik

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ

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

Specyfiką produktu jest jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich

(prawie przezroczystych) warstw ciasta i farszu, które następnie zwiija się w rulon.

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



Kiełbasa jałowcowa

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ

Nazwa kiełbasa 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 kiełbasy i wpływa na jej szczególny charakter, natomiast

wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne były podstawą do nazywania tej wędliny kiełbasą jałowcową.





Kiełbasa myśliwska

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ



Cechą wyróżniającą kiełbasę myśliwską spośród innych kiełbas jest jej smak i zapach. Te z kolei zawdzięcza odpowiednio dobranym w produkcji przyprawom i ich proporcjom. Należy przy tym podkreślić szczególną rolę, jaką nadaje kiełbasie myśliwskiej jałowiec (*Juniperus*). Ta tradycyjna przyprawa, występująca często w lasach, potęguje smak oraz zapach kiełbasy i wpływa znacząco na jej specyficzne właściwości. Zastosowanie w procesie produkcji jałowca w wyjątkowy sposób wiąże produkt z myślistwem.

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



Kabanosy

GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ

Kabanosy spożywano powszechnie na ziemiach Polski już w latach 20. i 30. XX wieku. Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX wieku, kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka oraz kiełbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach. Specyficzny charakter tego produktu: kruchości i soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów (wpływającym

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





I miejsce

Aleksandra Szymczak
Sylwia Kwiecień

POD OPIEKĄ

Pani Marty Bińkowskiej

Zespół Szkół
im. KOP w Szydłowcu

Pieczona

pierś z gęsi

podana z mikssem sałat i winegretem
truskawkowo-jabłkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ugotować fasolę dodając na koniec łyżkę soli. Gdy fasola będzie miękka, należy ją odstawić, aby ostygła. Następnie przesytać do miski i doprawić olejem, posiekaną natką pietruszki i majerankiem.

Piersi kaczki natrzeć pieprzem młotkowym oraz olejem rzepakowym, a następnie położyć skórą do dołu na dobrze rozgrzanej patelni grillowej. Po krótkim obsmażeniu przełożyć pierś na blachę i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 30 min. Po upieczeniu odczekać chwilę i pokroić. Mięso będzie idealnie smakowało oraz dobrze się prezentowało, gdy jego kolor będzie lekko różowy. Przed podaniem należy mięso posolić oraz polać olejem. Umyć, a następnie pokroić w drobną kostkę jabłka i truskawki. Owoce przesytać do miski z octem winnym oraz olejem i doprawić solą, pieprzem oraz 2 łyżkami miodu. Gotowy winegret odstawić na 10 min. Sałatę strzępiastą, masłową oraz lodową porwać na kawałki, włożyć do miski i wymieszać. Pomidorki koktajlowe pokroić na ćwiartki, cebulę w krążki, a czosnek odcedzić. Chleb pokroić na cienkie kromki i podpiec na grillu do momentu, aż będą chrupiące.

SKŁADNIKI:

300 g filetu z gęsi,
50 g fasoli korczyńskiej (ChOG),
40 g zielonej i czerwonej
sałaty dębolistnej,
40 g sałaty masłowej,
30 g sałaty lodowej,
80 g pomidorków koktajlowych,
70 g cebuli czerwonej,
1 słoiczek czosnku marynowanego.
SOS WINEGRET:
10 łyżek oleju rzepakowego,
100 g jabłek łąckich (ChOG),
200 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
10 łyżek octu winnego winogronowego,
3 łyżki miodu drahimskiego (ChOG),
sól wielicka, pieprz czarny,
pieprz młotkowany, majeranek,
36 kromek chleba prądnickiego (ChOG).

SKŁADNIKI

COMBER JAGNIĘCY:

800 g combra z jagnięciny
podhalańskiej (ChOG), 240 g cebuli,
100 g pieczarek, 150 g marchewki,
250 g selera, ząbek czosnku, 40 ml oleju
rydzowego (GTS), 350 ml rosółu, świeży
rozmaryn do smaku, 100 ml białego
wytrawnego wina, sól, pieprz.

SALSA Z BURAKÓW:

1 słoik buraczków domowych kulek,
120 g cebuli, 80 g powidła śliwkowych,
100 ml rosółu, 50 ml czerwonego
wytrawnego wina, 10 ml oleju roślinnego,
świeży estragon, sól.

PURÉE GROSZKOWE:

450 g mrożonego groszku, 70 g masła,
80 ml śmietanki 30%, sól, pieprz.

USZKA Z KASZY GRYCZANEJ

Z BRYNDZĄ:

160 g mąki pszennej, 1 jajko, 100 g kaszy
gryczanej, 50 g bryndzy podhalańskiej
(ChNP), 60 g szalotki, 20 g orzechów
laskowych, 20 g masła, sól, pieprz.

MŁODA MARCHEW:

480 g młodej marchewki z natką,
20 g miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG), 10 g masła,
gałązka świeżego rozmarynu.

Comber

jagnięcy na salsie z buraków w towarzystwie purée groszkowego i uszek z kaszą gryczaną i bryndzą podhalańską

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umytą, osuszoną i oczyszczoną jagnięcinę oprószyć solą i pieprzem. Podsmażyć z obu stron na oleju rydzowym. Na tym samym oleju podsmażyć na złoto cebulę pokrojoną w piórka, pieczarki pokrojone w plastry oraz selera i marchewkę starte na tarce jarzynowej. Dodać główkę czosnku przekrojoną na pół oraz gałązkę rozmarynu, podlać rosółem i redukować, a następnie dolać białe wino i jeszcze chwilę odparować. Podsmażoną jagnięcinę włożyć wraz z warzywami do woreczka przeznaczanego do pakowania próżniowego. Zapakować próżniowo i gotować sous vide przez ok. 1,5 h. Gotową jagnięcinę ponownie obsmażyć. Pozostałe warzywa zblendować i doprawić. Powstałym sosem polać jagnięcinę. Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażyć na oleju i posolić. Buraczki poprzekrawać na półówki. Do cebuli dodać buraki, chwilę smażyć, dolać sok z buraków, rosół, białe wino i całość redukować. Dodać powidła i doprawić. Groszek ugotować i zblendować z dodatkiem masła i ewentualnie śmietanki. Przetrzeć przez gęste sito i doprawić solą i pieprzem. Kaszę ugotować w osolonej wodzie. Szalotkę zeszklić na maśle. Z kaszy, szalotki, posiekanych orzechów, bryndzy oraz jajka przygotować farsz, doprawić do smaku. Z letniej wody, mąki i szczypty soli wyrobić ciasto pierogowe. Uformowane uszka ugotować w osolonej wodzie. Przeprowadzić obróbkę wstępną marchwi, obieraczką doprowadzić ją do pożądanego kształtów i ugotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem masła, miodu i rozmarynu.



Trudny 180 min



II miejsce

Wojciech Krocak
Anna Tymteka
Michał Wester

POD OPIEKĄ

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół
Gastronomicznych
we Wrocławiu



III miejsce

Ida Popis
Michał Kozłowski

POD OPIEKĄ

Pani Jolanty Urbanek

Zespół Szkół Gastronomiczno-
-Spożywczych w Olsztynie

Jagnięcina

pieczona w glinie

*z purée z bobu i komosy w towarzystwie
burgundowego sosu i kwiatów*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić z błon, ścięgien i powięzi. Posolić i oprószyć pieprzem. Posiekać gałązkę rozmarynu i miętę oraz dwie gałązki szałwii. Wymieszać razem z rozdrobnionym czosnkiem, 3 łyżkami trójniaka i 150 ml wody, a następnie zagotować. Do ostudzonej marynaty włożyć mięso, odstawić na 3 h. Naciąć warstwę tłuszczu w kratkę, przyrumienić ze wszystkich stron na suchej patelni, wytopić tłuszcz. Posmarować naciętą stronę cienką warstwą miodu wrzosowego i położyć na rozwałkowanej do grubości 0,5 cm glinie ceramicznej wyłożonej sianem łąkowym i zakleić brzegi gliny w „pieróg”. Piec 40 min w piecu nagrzanym do 150°C. Po upieczeniu rozbić glinę, wyjąć mięso i odstawić je na 5 min do związania. Pokroić na kotlecki z jedną kostką. Na purée ugotować bób i lebiodę w osobnych garnkach z wrzącą osoloną i ostudzoną wodą. Bób obrać i zmiksować blenderem razem z lebiodą. Przetrzeć przez sito, połączyć z olejem rydzowym, aby osiągnęło właściwą konsystencję. Doprawić chilli, solą i pieprzem, a następnie formować dwiema łyżkami w tódeczkę. Na patelni, na której smażyło się mięso, skarmelizować łyżkę miodu wrzosowego, dodać po gałązce ziół i posiekaną szalotkę. Dodać trójniak i wino, odparować, przecedzić, sklarować masłem. Marchew pokroić na cienkie prostokąty, posmarować olejem rydzowym, oprószyć solą, upiec w 170°C.

SKŁADNIKI

12 kostek combra z jagnięciny
pohalańskiej (ChOG),
100 ml oleju rydzowego (GTS),
40 g miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG),
1 kg bobu zielonego,
50 świeżych łodyg komosy białej,
10 g sproszkowanego chilli,
doniczka szałwii, miętę i rozmarynu,
150 ml czerwonego półwytrawnego wina,
100 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),
20 g masła,
3 ząbki czosnku,
360 g szalotki,
100 g suszonej żurawiny,
120 g marchwi,
18 kwiatów czosnku,
sól, pieprz.

Schab

w miodowo-musztardowej zaprawie
podany z zapiekanką ziemniaczaną z kurdybankiem
i grillowanymi pomidorkami z oscypkiem



Wyróżnienie

Adrianna Lepak

POD OPIEKĄ

Pani Wioletty Walczyk-Weselak

Zespół Szkół Agrotechnicznych
w Ropcycach

SKŁADNIKI:

4 kotlety schabowe mini z kostką,
20 g musztardy, 100 ml miodu pitnego
trójniaka lub czwórniaka (GTS),
100 ml oleju rydzowego (GTS),
20 g mieszanki przypraw do wieprzowiny.

SOS DO SCHABU:

350 g jabłek łąckich (ChOG),
20 g podkarpackiego miodu spadziowego
(ChNP) lub cukru trzcinowego,
200 ml octu jabłkowego,
100 g cebuli, przyprawy.

GRILLOWANE POMIDORKI

Z OSCYPKIEM:

500 g pomidorków koktajlowych,
40 g startego oscypka (ChNP),
pęczek tymianku, pęczek rozmarynu,
50 g jarmużu, 125 g masła.

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA:

400 g ziemniaków, pęczek bluszczyku
kurdybanku, sól morska, pieprz,
125 g masła.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z musztardy, trójniaka lub czwórniaka, oleju rydzowego i mieszanki przypraw do wieprzowiny przygotować zaprawę do schabu i marynować 12 h. Następnie schab smażyć na patelni grillowej. Pomidorki koktajlowe obrać ze skórki, nadziać na gałązki rozmarynu, posypać startym oscypkiem, posiekanym rozmarynem oraz tymiankiem, zgrilować. Ziemniaki ugotować, po odcedzeniu dodać masła i zblendować na purée, a następnie dodać posiekany kurdybanek. Purée przelożyć do kokilek i zapiec. Jabłka obrać, pokroić, podsmażyć, dodać ocet jabłkowy i podkarpacki miód spadziowy. Jarmuż zblanszować i połączyć z roztopionym masłem.



Wyróżnienie

Grzegorz Marzejon

POD OPIEKĄ

Pani Bożeny Demytruk

Zespół Szkół

Hotelarsko-Gastronomicznych
w Gdyni

Piersś

gęsi na postumencie

z „Pięknego Jasia” w towarzystwie ziemniaków z oscypkiem
w chrupiącej skórce orzechowej, torcika buraczanego
z bryndzą z nutką karmelizowanych jabłek
i sosu wiśniowo-winnego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Grejfrut pokroić na ok. 1 cm paski. Pozostałe składniki połączyć ze sobą (goździki, sos sojowy, miód lipowy, sok jabłkowy, tymianek, rozmaryn). Piersś przyprawić solą i pieprzem, a następnie namoczyć w marynacie. Położyć na nie plastry grejfruta i zalać pozostałą marynatą, lekko przyciskając owoc do mięsa. Smażyć pierś nie dodając żadnego tłuszczu. Gęś smażyć na złoty kolor tylko ze strony skóry. Następnie podpiec w piekarniku rozgrzanym do temp. 150°C przez 30 min. Na patelnię po smażeniu mięsa wlać wino i deglasować wszystkie pozostałości na niej. Dodać zalewę z wiśniami oraz cukier i pieprz cytrynowy. Pod koniec skropić sokami. Masło rozpuścić na patelni. Wsypać cukier i karmelizować. Pod koniec dodać na chwilę jabłka ze skórką, aby lekko się zarumieniły. Każdego buraka mocno nakłuć w kilku miejscach, włożyć do miski i natrzeć oliwą, ziołami prowansalskimi i tymiankiem. Następnie zawinąć osobno w folię z obranym i zmiażdżonym czosnkiem oraz ćwiartką pomarańczy, doprawić solą i pieprzem. Piec przez

SKŁADNIKI:

700 g piersi z gęsi.

MARYNATA DO PIERSI:

260 g grejfruta,

4 gałązki świeżego rozmarynu,

4 gałązki świeżego tymianku,

6 goździków,

100 ml soku jabłkowego,

2 łyżeczki sosu sojowego ciemnego,

5–6 łyżek miodu drahimskiego

lipowego (ChOG), sól, pieprz.

GLAZUROWANE JABŁKO:

50 g masła,

2 łyżeczki cukru trzcinowego,

100 g jabłek grójeckich (ChOG).

TORCIK BURACZKOWY Z TRU-

SKAWKAMI I BRYNDZĄ:

BURAKI PIECZONE:

560 g buraków,

50 ml oliwy z pestek dyni,

4 duże ząbki czosnku,
1 ½ łyżki ziół prowansalskich,
4 gałązki tymianku,
4 ćwiartki pomarańczy,
sól, pieprz, 5 szt. świeżych truskawek
kaszubskich (ChOG).

BRYNDZA:

75 g bryndzy podhalańskiej (ChNP),
1 łyżeczka natki pietruszki,
1 łyżeczka koperku,
2 łyżki śmietany 18%,
pieprz.

PURÉE Z FASOLI:

250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny
Dunajca (ChNP),
30 g masła,
2 liście laurowe,
szczypta pieprzu cayenne,
szczypta kolendry, kminku,
4 ząbki czosnku,
70 g średniej cebuli,

ok. 1 h w temp. 195°C. Ugotować fasolę do miękkości z liściem laurowym w osolonej wodzie. Cebulę i czosnek drobno posiekać i podsmażyć na patelni z masłem, a następnie dodać fasolę i dalej podsmażyć. Dodać pieprz oraz rozgniecione w moździerzu kminek i kolendrę. Po ok. 5 min smażenia skropić lekko sokiem z pomarańczy i smażyć do jego redukcji. Po lekkim ostudzeniu doprawić solą i pieprzem. Dodać Tahini i posiekaną natkę pietruszki. Całą masę fasolową zblendować i w razie potrzeby doprawić. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie z liściem laurowym, a następnie przecisnąć przez praskę. Dodać żółtko, starty na grubych oczkach oscypek, startą gałkę muszkatołową oraz mąkę, a następnie doprawić i wymieszać. Z masy ziemniaczanej robić małe kuleczki i obtaczać je w roztrzepanym jajku, a następnie w posiekanych orzechach. Smażyć do złocistego koloru. Bryndzę rozgnieść widelcem, doprawiając pieprzem, śmietaną oraz posiekaną natką pietruszki i koperkiem. Masę z bryndzy przecisnąć przez worek cukierniczy z końcówką gwiazdki.

szczypta natki pietruszki,
3 łyżki Tahini – pasty z prażonego sezamu,
sól, pieprz, sok z pomarańczy.

ZIEMNIAKI Z OSCYPKIEM:

150 g ziemniaków,
50 g oscypka (ChNP),
2 liście laurowe,
250 g orzechów włoskich,
1 jajko, 1 żółtko,
50 g mąki pszennej,
olej do głębokiego smażenia,
sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

SOS WIŚNIOWO-WINNY:

250 ml czerwonego wytrawnego wina,
200 ml zalewy z wiśni
nadwiślanki (ChNP), 100 g masła,
pieprz cytrynowy, cukier,
sok z pomarańczy i grejpfruta.

DEKORACJA:

4 kwiaty niecierpka.



Wyróżnienie

Joanna Chrzanowska
Karina Dudzińska

POD OPIEKĄ

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

Comber

jagnięcy z marchewką i sosem pietruszkowo-topinamburowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Comber oczyścić z błon, jałowiec posiekać z rozmarynem i tymiankiem. Oliwą natrzeć przygotowany kawałek mięsa, obtoczyć w ziołach. Pokroić w kostkę 3 na 3 cm, przesmażyć z każdej strony, dodając wywar i czosnek oraz resztę posiekanych przypraw. Dusić do miękkości, redukując sos. Następnie podlać sosem z czerwonego wina. Cukier skarmelizować na złoty kolor, podlać octem balsamicznym, dodać miód, mieszać, a następnie dolać Maderę, Porto, czerwone wino i 200 ml soku z porzeczki. Dodać tymianek i zredukować, doprawić solą i pieprzem, dodać zimne masło. 100 ml soku zredukować na patelni do konsystencji emulsji. Pietruszkę i topinambur pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle, podlać miodem pitnym i wywarem, gotować do miękkości, uzupełnić śmietanką. Zblendować i doprawić solą, pieprzem oraz szczyptą cukru, przetrzeć przez drobne sito. Na koniec ubić śmietanę 36% i całość połączyć. Marchewki umyć, oczyścić, pozostawiając ogonki, wyprofilować. Następnie zblanszować i dołożyć do mięsa w ostatnim etapie duszenia na ok. 3 min.

SKŁADNIKI

300 g combra z jagnięciny
podhalańskiej (ChOG),
10 sztuk owoców jałowca,
2 gałązki rozmarynu,
2 gałązki tymianku,
100 ml oliwy z oliwek,
100 ml oleju rydzowego (GTS),
350 ml czerwonego wytrawnego wina,
180 g cukru,
50 ml wina Madera,
50 ml wina Porto,
300 ml soku z czarnej porzeczki,
15 ml miodu kurpiowskiego (ChOG),
100 g masła,
480 g marchewki baby,
360 g szalotki,
250 ml śmietany 36%,
100 g korzenia pietruszki,
50 g topinamburu,
50 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS),
50 ml wywaru drobiowego,
20 ml kwaśnej śmietany,
2 ząbki czosnku,
1 świeża papryczka chilli,
curry,
8 g octu winnego jabłkowego,
100 ml białego wytrawnego wina.

Polędwica

w sosie grzybowym i jabłkowo-orzechowym z pieczonymi ziemniakami



Klaudia Marciniak
Aleksandra Nuszczyńska

POD OPIEKĄ
Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

SKŁADNIKI:

1 kg polędwicy,
600 g ziemniaków,
50 g masła,
olej rydzowy do smażenia (GTS),
tymianek, rozmaryn.

SOS JABŁKOWO-ORZECHOWY:

200 g jabłek twardych (ChOG),
160 g gruszki,
75 g orzechów laskowych,
70 g serka mascarpone,
70 g oscypka (ChNP),
70 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG),
miód drahimski (ChOG).

SOS GRZYBOWY:

suszone grzyby prawdziwki,
100 g suski sechlońskiej (ChOG),
natka pietruszki,
100 ml śmietany,
100 ml bulionu z grzybów,
sól, pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bulionem przygotowanym z uprzednio namoczonych grzybów zalać pokrojone śliwki oraz natkę pietruszki. Gotować do miękkości, a następnie dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem do smaku. Całość zblendować. Jabłka i gruszkę pokroić w kostkę, orzechy drobno posiekać i przysmażyć na maśle. Dodać serek mascarpone, rozpuszczony w niewielkiej ilości wody, ser smażony i oscypek, doprawić miodem do smaku. Polędwicę oczyścić, a następnie przyprawić solą i pieprzem, smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Polędwica powinna być lekko różowa w środku. Pokrojone w plastry ziemniaki doprawić solą, pieprzem oraz ziołami, a następnie ułożyć na papierze do pieczenia i piec w rozgrzanym do temp. 180°C piekarniku do zrumienienia.



Alan Śmiglewski
Daniel Więckowski

POD OPIEKĄ

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

Karp

na szparagowym sosie

ze skorzonera, szparagami z sosem grzybowym oraz botwiną
na buraczanej pianie z grillowanymi warzywami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w kostkę. Szparagi z kolendrą podsmażyć na maśle, dodać wasabi, miód i poddusić, po czym dodać śmietanę i pokrojony koper. Warzywa zblendować i przetrzeć przez sito. Cebulę pokrojoną w kostkę i grzyby z tymiankiem podsmażyć na maśle, a następnie dodać białe wino i dusić. Do duszonych grzybów dodać śmietanę i pokrojony koper. Warzywa zblendować, przetrzeć przez sito. Pozostać kilka małych grzybów do dekoracji. Marynować w lodówce pokrojone plastry ryby w soli i cukrze przez 15 min. Smażyć na maśle z odrobiną czosnku i tymianku. Skorzonera oraz 5 sztuk szparagów pokroić na mandolinie na cienkie, długie plastry. Pozostałe szparagi zblanszować. Bakłażany grillować przez chwilę na patelni grillowej. Obraną pietruszkę podsmażyć na maśle z czosnkiem i tymiankiem. Każdą sztukę botwiny oczyścić z liści, pozostawiając końcówkę łodyżek, a następnie zawinąć w folię aluminiową, posypać solą i pieprzem oraz polać oliwą. Piec w piekarniku w 180°C 30 min. Zredukować 250 ml soku z buraków, dodać botwinę i dusić. 100 ml soku z buraków zblendować z lecytyną, wytwarzając pianę. Serwować rybę na sosie szparagowym ze smażoną pietruszką, skorzonera i szparagami z sosem grzybowym, botwiną na buraczanej pianie i grillowanymi bakłażanami.

SKŁADNIKI

SOS SZPARAGOWY:

50 g cebuli, 250 g szparagów,
3 g wasabi, 50 ml miodu pitnego
dwojnia (GTS), 4 gałązki kolendry,
masło do smażenia,
50 ml śmietanki 30%,
sól, pieprz, koper.

SOS Z PRAWDZIWKÓW:

50 g cebuli, 250 g grzybów,
2 gałązki tymianku,
50 ml białego wina, 50 ml śmietanki,
30 g masła do smażenia, koper, sól.

KARP:

2 filety z karpia zatorskiego (ChNP),
sól do marynaty,
cukier do marynaty,
masło do smażenia,
czosnek, tymianek.

SMAŻONA PIETRUSZKA:

800 g pietruszki, 2 gałązki tymianku,
2 ząbki czosnku,
masło do smażenia.

BOTWINA:

20 sztuk botwiny, sól, pieprz,
olej rydzowy (GTS),
250 ml soku z buraków.

PIANA Z SOKU Z BURAKÓW:

100 ml soku z buraków, lecytyna,
3 łodygi skorzonery, 10 szparagów,
1,5 kg bakłażanów, sól, pieprz.

Jagnięcina

ze śliwkowym farszem na dziko z korzennymi burakami



 Średni  180 min



Adrian Jaworski
Łukasz Bartosik

POD OPIEKĄ

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

SKŁADNIKI

500 g jagnięciny podhalańskiej (ChOG),
2 ząbki czosnku,
70 g cytryny,
gałązka rozmarynu,
kilka owoców jałowca,
300 g ziemniaków,
50 ml oleju z pestek dyni,
50 ml oleju rydzowego (GTS),
300 g buraków,
kilka sztuk goździków,
świeży imbir,
15 ml miodu kurpiowskiego (ChOG),
100 g masła,
50 ml miodu pitnego (GTS),
50 ml czerwonego wina,
50 g śmietany 12%,
8 szparagów,
100 g śliwki szydłowskiej (ChOG),
100 g rodzzynek,
10 g chilli, 1 szalotka,
1 żółtko, 50 g śmietany,
sól, pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jagnięciny usunąć błony, oczyścić, umyć i osuszyć. Pokroić jak do galantyny. Przygotować suchą marynatę: świeży rozmaryn oraz owoce jałowca pokroić, natrzeć mięso, odstawić na ½ h. Śliwkę, rodzynki, chilli, czosnek, szalotkę pokroić i przesmażyć, a na końcu dodać miód i miód pitny. Jagnięcinę rozłtuc na duży płat, posmarować farszem oraz żółtkiem. Zawinąć w folię aluminiową i piec ok. 1 h w temp. 140°C. Buraki dokładnie umyć i wraz z olejami, solą i pieprzem piec w piekarniku w temp. 180°C przez 45 min. Następnie obrać, pokroić na ósemki, obsmażyć na maśle z miodem, zalać winem oraz dodać goździki i imbir, po czym zredukować wino. Ziemniaki dokładnie umyć, pokroić na 2 części, skropić oliwą, dodać świeży rozmaryn i czosnek, piec w naczyniu żaroodpornym w 140°C przez 1 h (do miękkości). Po upieczeniu wyjąć ziemniaki z naczynia i obsmażyć na maśle z obu stron. Sos z pieczenia mięsa zredukować i dodać śmietanę. Szparagi zblanszować w gorącej osolonej wodzie, a następnie zblendować i połączyć z sosem.



Tomasz Prot
Robert Szczubetek

POD OPIEKĄ
Pani Ewy Tyszki

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce

Połudwiczki

wieprzowe nadziewane suską sechlońską i jabłkami łąckimi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w grubą kostkę, sprzążyć wraz ze sparzonymi śliwkami z dodatkiem miodu kurpiowskiego, cynamonu i gałki muszkatołowej. Połudwiczkę umyć, naciąć kieszonki i marynować ok. 30 min w marynacie ziołowej. Następnie wypełnić nadzieniem ze sprzążonych jabłek i śliwek, zawinąć w folię i piec w temp. 160–170°C przez ok. 40 min. Przygotować sos poprzez zagotowanie wody z cukrem i miodem, dodanie truskawek i goździków, a następnie gotowanie na małym ogniu do uzyskania konsystencji konfitury. Sos zblendować na gładką masę. Marchewkę umyć, obrać, zblanszować w osolonej wodzie z dodatkiem masła, zeszklić razem z miodem, papryczką chilli i masłem. Kaszę jęczmienną ugotować na sypko, wymieszać ze startym oscypkiem.

SKŁADNIKI:

400 g połędwiczki wieprzowej,
200 g kaszy jęczmiennej,
100 g jabłek łąckich (ChOG),
50 g suski sechlońskiej (ChOG),
200 g marchewki,
100 g oscypka (ChNP),
50 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
2 ząbki czosnku,
10 g świeżej papryczki chilli,
100 g masła,
sól ziołowa,
pieprz czarny mielony,
zioła prowansalskie,
cynamon,
gałka muszkatołowa.

MARYNATA:
50 g oleju rydzowego (GTS),
bazylija,
rozmaryn,
cynamon.

SOS TRUSKAWKOWY:
150 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
50 ml wody,
60 g cukru,
20 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
3 sztuki goździków.

Piers

perliczki

z Grabiny Radziwiłłowskiej

SKŁADNIKI:

1 tuszka perliczki,
1 jajo perlicze,
50 g świeżego pasternaku,
50 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
4–5 zielonych szparagów,
10 g chleba radziwiłłowskiego,
250 g masła,
5 g oleju rydzowego (GTS),
1 g lecytyny sojowej,
zawiesina z mąki ziemniaczanej.

MARYNATA:

miód kurpiowski (ChOG),
miód pitny dwójniak (GTS),
miód pitny trójniak (GTS),
sól,

pieprz.

WYWAR:

marchew,
pietruszką,
seler,
cebula,
liść laurowy,
ziele angielskie,
sól.

PURÉE Z PASTERNAKU:

100 ml mleka,
50 g pasternaku.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z tuszki perliczki wykroić piersi z kostką, a z pozostałej części oraz warzyw ugotować esencjonalny wywar. Piers z kostką marynować w sporządzonej uprzednio marynacie przez ok. 2–3 h. Obrany pasternak ugotować w mleku i wywarze z perliczki, a następnie sporządzić purée. Szparagi obrać i ugotować na parze. Na wywarze z perliczki przygotować sos z wiśni nadwiślanki, pozostawiając pozbawione pestek wiśnie w całości, a następnie sos zagęścić niewielką ilością zawiesiny z mąki ziemniaczanej. Marynowaną pierś perliczki obsmażyć na tłuszczu wykrojonym z tuszki perliczki, po czym piec w piekarniku w temp. 90°C ok. 20 min. Sklarować masło i przygotować w nim jajo perlicze konfitowane: masło w metalowej miseczce umieścić w łaźni wodnej podgrzanej do ok. 50°C, wybić jajo do masła i odczekać ok. 3–4 min, następnie jajo wyjąć metalową łyżką. W tym samym czasie przygotować niewielką grzanekę z chleba radziwiłłowskiego. Na talerzu ułożyć: zielone szparagi, purée z pasternaku, upieczoną pierś perliczki, grzanekę z chleba radziwiłłowskiego, jajo perlicze. Polać sosem z wiśni nadwiślanki, a talerz skropić olejem rydzowym. Na końcu udekorować potrawę wiśniową lecytinową pianką.



Trudny 180 min



Sylwia Jaworek
Mikołaj Kornatowski

POD OPIEKĄ

Pani Małgorzaty Skowrońskiej
Zespół Szkół Gastronomicznych
w Warszawie



Średni



180 min



Izabela Szcześniak
Roksana Sochacka

POD OPIEKĄ

Pani Marty Bińkowskiej

Zespół Szkół im. KOP
w Szydłowcu

Karczek

grillowany z sosem śliwkowym

podany z jabłkiem i pieczonymi ziemniakami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek umyć, oczyścić i osuszyć, a następnie pokroić w 1,5 cm plastry i rozbić. Przygotowaną wcześniej marynatą natrzeć karczek, odstawić na 1 h, a następnie grillować z dwóch stron i wstawić do pieca nagrzanego do temp. 200°C na 30 min. Przygotować sos. Cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć, a gdy się zrumieni dodać pokrojone w paski śliwki, miód wrzosowy, bulion warzywny oraz szczyptę cynamonu. Podgrzać, doprowadzić do zredukowania sosu, odstawić do schłodzenia i zblendować, a następnie podgrzać i dodać śmietankę. Ziemniaki w skórce umyć i pokroić na ćwiartki, ugotować w osolonej wodzie. Następnie zapiec je z pokrojonymi na kawałki pomidorkami koktajlowymi oraz z pokrojoną w krążki czerwoną cebulą. Doprawić solą, rozmarynem, pieprzem i pietruszką. Jabłka pokroić na 4 części, posypać cynamonem i zapiekać w piekarniku przez ok. 4 min.

SKŁADNIKI

200 g karczku wieprzowego,
100 g cebuli,
100 g jabłek łąckich (ChOG),
200 g ziemniaków,
50 g cebuli czerwonej,
60 g pomidorków koktajlowych,
rozmaryn, natka pietruszki.

MARYNATA:

sól wielicka, pieprz młotkowy, papryka
czerwona, czosnek niedźwiedzi,
miód pitny trójniak (GTS),
olej rzepakowy, majeranek.

SOS:

150 g śliwki szydłowskiej (ChOG),
50 g cebuli,
50 ml miodu,
50 ml oleju rydzowego (GTS),
20 g masła,
bulion warzywny,
50 ml śmietanki,
cynamon.

Schab

z suską na sałatce



Średni 180 min



Adrianna Piekietek
Agnieszka Biskupek

POD OPIEKĄ

Pani Urszuli Sommerfeld
Technikum nr 2
w Zespole Szkół Usługowych
w Ostrowie Wielkopolskim

SKŁADNIKI:

SCHAB NADZIEWANY ŚLIWKĄ:

500 g schabu bez kości,
100 g suski sechłońskiej (ChOG),
15 g miodu drahimskiego (ChOG),
50 g oleju rydzowego (GTS),
ząbek czosnku,
sól, pieprz.

SAŁATKA FASOLOWA:

100 g fasoli wrzawskiej (ChNP),
100 g suski sechłońskiej (ChOG),
50 g suszonych borowików,
100 g kiszonych ogórków,
15 g miodu drahimskiego (ChOG),
30 g oleju rydzowego (GTS),
100 ml rumu,
sok z cytryny do smaku,
sól, pieprz.

DEKORACJA:

cytryna,
ogórek kiszony,
koperek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Schab wyptukać, usunąć błony, osuszyć. W środku mięsa naciąć otwór, nadziać suską sechłońską, natrzeć przyprawami, miodem i olejem, a następnie piec w piekarniku o temp. początkowej 200°C, a po zrumienieniu w temp. 180°C przez ok. 45 min. W trakcie pieczenia skrapiać wodą i dodać pozostałe śliwki. Po upieczeniu wystudzić, pokroić w plasty. Powstały sos zmiksować ze śliwkami i doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny (w razie potrzeby można zagęścić niewielką ilością mąki ziemniaczanej). Sałatka fasolowa: fasolę wyptukać i namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie (min. 6 h), a następnie ugotować. Grzyby wyptukać, namoczyć, ugotować, a po wystygnięciu pokroić w półkrążki. Suski namoczyć w wodzie z rumem, wydrylować i pokroić na półowki. Ogórki kiszone pokroić w półkrążki. Wszystkie składniki połączyć, doprawić solą, pieprzem, miodem drahimskim i sokiem z cytryny. Polać olejem rydzowym i dokładnie wymieszać. Z sałatki uformować kopczyk, położyć plaster schabu, polać sosem, udekorować cząstką cytryny, gałązką kopru, ogórkiem, śliwką.



Średni



70 min



Wioletta Adamczyk

POD OPIEKĄ

Pani Barbary Ciesielki

Zespół Szkół Zawodowych
i Placówek w Krościenku
nad Dunajcem

Salátka

z oscypka

marynowanego w czerwonym winie z tymiankiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oscypek marynować co najmniej tydzień w wytrawnym czerwonym winie z dodatkiem tymianku. Jabłka łąckie umyć, obrać, pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć na miodzie lipowym z odrobiną cukru trzcinowego. Pomidory i pomidorki koktajlowe sparzyć i obrać ze skórki, zmiksować, dodać oliwę z oliwek, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem trzcinowym. Świeżą, młodą botwinę przebrać, pokroić i lekko zblanszować, wystudzić. Kapustę pekińską umyć, osuszyć, a następnie pokroić w cienkie paseczki. Oscypek wyjąć z marynaty, wykroić trzy plastry, jeden pokroić w kostkę. W naczyniu połączyć kapustę pekińską, botwinę, jabłka smażone w miodzie lipowym oraz oscypka pokrojonego w kostkę. Na talerzu do dania zasadniczego ułożyć sałatkę przy pomocy pierścienia, tj. w pierścieniu ułożyć część sałatki, następnie plaster oscypka, ponownie sałatkę, a na wierzchu kompozycji plaster oscypka. Całość udekorować jabłkiem łąckim, świeżym tymiankiem oraz polać odrobiną sosu pomidorowego.

SKŁADNIKI

30 g kapusty pekińskiej,
30 g botwinki,
150 g oscypka (ChNP),
80 g jabłek łąckich (ChOG),
60 g pomidorów,
50 g pomidorków koktajlowych,
cukier trzcinowy,
miód lipowy,
oliwa z oliwek.
MARYNATA:
czerwone wytrawne wino,
tymianek.

SKŁADNIKI:

SERNIK:

200 g ugotowanej fasoli „Piękny Jaś”

z Doliny Dunajca (ChNP),

500 g zmielonego twarogu,

4 jaja,

30 g miodu wrzosowego z Borów

Dolnośląskich (ChOG),

50 g żurawiny,

ekstrakt waniliowy,

ocet balsamiczny.

SOS:

200 g czerwonych porzeczek,

100 ml nalewki pigwowej,

50 ml wody,

30 g cukru,

10 g melisy cytrynowej,

liść cytryny,

trawa żubrowa.

LODY:

400 g jabłek grójeckich (ChOG),

lodyga rabarbaru,

10 g melisy cytrynowej,

400 ml śmietanki 30%,

60 g cukru pudru,

250 ml cydru.

DEKORACJA:

150 g białej czekolady,

20 g mięty zwykłej,

20 g mięty pieprzowej.

Sernik

z fasolą w koszyczku z miętowej czekolady z dodatkiem sosu porzeczkowego i lodów jabłkowych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Żurawinę posiekać, obtoczyć w mące. Namoczoną i ugotowaną fasolę obrać i przetrzeć przez sito. Połączyć z twarogiem i utrzeć w mikserze planetarnym. Stopniowo dodawać masło, miód wrzosowy, ekstrakt waniliowy i ocet balsamiczny. Dalej ucierając dodawać po jednym jajku. Przełożyć masę do tortownicy i piec przez 1,5 h w 170°C. Formę wyłożyć folią spożywczą i włożyć do zamrażarki. Jabłka i rabarbar umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę. Melisę umyć, osuszyć i posiekać. Wszystkie składniki blanszować przez ok. 2 min w cydrze. Wystudzić. W międzyczasie ubić śmietankę z dodatkiem cukru pudru i połączyć z owocami i alkoholem. Masę wyłożyć formę i zamrozić. Wymnować tuż przed podaniem. Czerwone porzeczki rozgotować w nalewce pigwowej z dodatkiem wody, cukru, posiekanej melisy, liścia cytryny i trawy żubrowej. Część porzeczek zostawić do dekoracji, resztę sosu odcedzić i przetrzeć. Ustalić konsystencję przez odparowanie, a następnie ostudzić. Miętę zwykłą oraz pieprzową posiekać. W kąpeli wodnej rozpuścić białą czekoladę, dodać miętę. Koszyczki formować przez wylewanie zastygającej czekolady na odwrócone kokilki wyłożone papierem do pieczenia. Schłodzić do całkowitego zastygnięcia. Sernik wyciąć za pomocą ringu, umieścić go w czekoladowym koszyczku. Na talerz wylać sos, udekorować czerwonymi porzeczkami. Na koniec ułożyć na talerzu gałki lodów, formowane łyżką do drążenia owoców i lodów.



Trudny



165 min



Piotr Kłosowski
Michał Kolbe

POD OPIEKĄ

Pani Jolanty Urbanek

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych
w Olsztynie



Średni



70 min



Anna Matyka
Anna Chalimoniuk

POD OPIEKĄ

Pani Jolanty Urbanek

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych
w Olsztynie

Jagnięcina

podhalańska podana na kremie z suski sechłońskiej
i karmelizowanej marchewce z sałatką ze smażonego ogórka
w kompozycji z sosem porzeczkowo-anyżowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wcześniej namoczone śliwki. Dodać posiekany rozmaryn, śliwovicę, miód oraz przyprawy. Całość przetrzeć przez sito. Rozdrobnione marchewki zblanszować, a następnie skarmelizować oraz doprawić rozmarynem, solą i pieprzem. Zamarynowane mięso upiec. Owinąć zblanszowanym plastrem marchewki i związać nitką z pora. Sporządzić sałatkę: cukinię, ogórka i paprykę rozdrobnić i podsmażyć. Przygotować sos z soku z grejpfruta, cytryny, soli, pieprzu i kukuru. Wymieszać i dodać posiekaną kolendrę. Przygotować sos poprzez zredukowanie wina i dodanie do niego konfitury, anyżu oraz przyprawy. Na talerzu ułożyć krem z suski sechłońskiej, na nim skarmelizowaną marchew i mięso. Na wierzch położyć sałatkę. Talerz udekorować sosem.

SKŁADNIKI

200 g suski sechłońskiej (ChOG),
200 g miodu drahimskiego (ChOG),
240 g marchewki, 400 g polędwicy
z jagnięciny podhalańskiej (ChOG),
1 por, 30 g masła,
sól, pieprz, cukier.

MARYNATA:

4 łyżki musztardy dijon,
30 ml śliwownicy,
doniczka świeżego rozmarynu.

SAŁATKA:

250 g ogórka,
200 g cukinii,
100 g żółtej papryki,
100 g czerwonej papryki,
50 ml oleju rydzowego (GTS),
3 świeże łodygi kolendry,
½ cytryny, ½ grejpfruta.

SOS:

300 ml wina Porto,
150 g konfitury z całymi owocami
czerwonej porzeczki,
1 gwiazdka anyżu.

Szpinakowe

pierogi z farszem z kiełbasy liseckiej i sera korycińskiego



Łatwy



165 min



Monika Krauze
Paulina Cesarska

POD OPIEKĄ

Pani Jolanty Urbanek

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych
w Olsztynie

SKŁADNIKI

CIASTO:

500 g mąki pszennej,
1 jajko,
30 g oleju rydzowego (GTS),
220 g świeżego szpinaku,
sól.

FARSZ:

100 g kaszy gryczanej,
80 g boczku w plastrach,
100 g kiełbasy jałowcowej (GTS),
120 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG),
1 jajko,
ząbek czosnku,
majeranek, bazylija, sól, pieprz.

SALATKA:

120 g marchewki,
160 g korzenia pietruszki,
325 g selera,
5 g masła,
listki bazylii,
olej rydzowy (GTS).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować na sypko. Boczek i kiełbasę jałowcową pokroić w niewielką kostkę, podsmażyć. Cebulę umyć, obrać i drobno posiekać wraz z czosnkiem, podsmażyć. Ser koryciński pokroić w kostkę. Ostudzoną kaszę, boczek, kiełbasę, cebulę z czosnkiem i ser koryciński wymieszać. Doprawić do smaku majerankiem, bazylią, solą i pieprzem. Wbić jajo, dokładnie wymieszać. Szpinak oplukać, osuszyć oraz dusić na patelni do całkowitego zmiękczenia. W razie potrzeby dodawać wody i nie dopuścić do przypalenia. Ostudzony szpinak przetrzeć przez sito o małych oczkach. Sporządzić elastyczne ciasto pierogowe z mąki, wody, jaja i soli. Wyrobione ciasto podzielić na dwie części. Jedną zabarwić olejem rydzowym, drugą wcześniej przygotowanym przetartym szpinakiem. Wałkować ciasta na grubość 1 cm, a następnie ułożyć ciasto jasne na ciemniejsze szpinakowe. Zwijać ciasno. Ostрым nożem wykrajać plastry ciasta o spiralnym kształcie. Wałkować kolejno i wykrawać za pomocą ronda. Ciasto napełniać wcześniej przygotowanym farszem i formować stojące pierogi. Ugotować do miękkości. Pokroić marchewkę, pietruszkę i selera, a następnie poddusić na maśle. Pierogi „podawać na stojąco” z dodatkiem sałatki oraz polane olejem rydzowym.



Średni 180 min



Dominika Pajdowska

POD OPIEKĄ

Pana Bartosza Sawickiego

Zespół Szkół nr 3 w Łukowie

Jagnięcina

w marynacie ziołowo-miodowej
z fasolowym purée i sałatką z oscypkiem
w sosie truskawkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę. Poporcjować jagnięcinę i marynować ją ok. 10 h w temp. 5–7°C. Wcześniej namoczoną fasolę ugotować do miękkości w tej samej wodzie, soląc przed końcem gotowania, a następnie odcedzić. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Zblendować fasolę i cebulę, doprawić solą i pieprzem. Połowę truskawek pokroić na mniejsze kawałki i dodać cukier, poczekać aż owoce puszcza sok. Następnie zagotować syrop z truskawek na małym ogniu z dodatkiem octu balsamicznego. Sos zredukować do pożądanej konsystencji. Oscypek pokroić na mniejsze kawałki, następnie grillować z obu stron. Sałatkę dokładnie optukać i osuszyć z wody, porwać. Ułożyć sałatkę i oscypka, połączyć sosem i udekorować pozostałymi truskawkami. Zamarynowaną jagnięcinę obsmażyć na patelni z obu stron. Podlać wodą i marynatą, a następnie lekko poddusić. Jagnięcinę podawać z dodatkiem purée z fasoli i sałatką.

SKŁADNIKI

400 g jagnięciny podhalańskiej (ChOG),

1 główka sałaty,

200 g oscypka (ChNP).

MARYNATA:

150 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),

20 g oliwy,

100 ml octu balsamicznego,

10 g estragonu,

5 g rozmarynu,

15 g majeranku,

5 g tymianku.

PURÉE:

400 g fasoli „Piękny Jaś”

z Doliny Dunajca (ChNP),

220 g cebuli,

200 g oliwy z oliwek,

sól, pieprz.

SALAŁKA:

500 g truskawki kaszubskiej (ChOG),

20 g cukru,

ocet balsamiczny.

SKŁADNIKI:

KONFITOWANA PIERŚ KACZKI:

600 g piersi z kaczki ze skórą,
1 kg smalcu z gęsi, 200 ml oleju,
rozmaryn, tymianek, sól, pieprz.

GRILLOWANY SER PLEŚNIOWY:

250 g sera pleśniowego camembert.

SZPINAK:

300 g świeżego szpinaku, 2 ząbki
czosnku, 200 ml oliwy, sok z cytryny.

KARMELIZOWANA MARCHEWKA:

720 g marchewki z natką,
300 g masła klarowanego, 80 g miodu
drahimskiego (ChOG), sól.

PIECZONY BURAK:

280 g buraków, 50 ml oleju.

PURÉE

ZIEMNIACZANO-SELEROWE:

600 g ziemniaków, 150 g selera,
100 g masła, 30 g świeżego kopru,
10 g świeżego oregano, sól.

SOS

TRUSKAWKOWO-ŚLIWKOWY:

400 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
100 g śliwki szydłowskiej (ChOG),
20 g masła, 10 g skrobi,
300 ml czerwonego wina.

Konfitowana

piersz kaczki na grillowanym serze pleśniowym oraz szpinaku w oprawie karmelizowanej marchewki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierś kaczki zamarynować, a następnie gotować w gęsim smalcu w 80–90°C przez ok. 1 h. Ser pleśniowy camembert pokroić w cylindry i grillować na patelni grillowej. Liście szpinaku umyć, porwać. Szpinak zblanszować, poddusić i przyprawić. Marchew z natką umyć, obrać, optukać, a następnie zblanszować i skarmelizować. Buraki upiec w folii aluminiowej, doprawić i wyporcjować. Ziemniaki oraz seler ugotować i przecisnąć przez praskę. Dodać masło, posiekany koperek i świeże oregano. Śliwki szydłowskie i truskawki kaszubskie ugotować w syropie z winem. Przetrzeć, zredukować i zagęścić.



Łatwy



180 min



David Lorek

POD OPIEKĄ

Pana Tomasza
Grzegorzewskiego

Powiatowy Zespół Szkół nr 1
w Kościerzynie



Mateusz Gabrysiak
Erwin Bąbel

POD OPIEKĄ

Pani Małgorzaty Węglewskiej

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Duet

jagnięciny podhalańskiej faszerowanej oscypkiem
i sandacza z suską sechlońską na pęczku z kiełbasą lisecką
w towarzystwie sosu z wiśni nadwiślanki i miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagnięcinę marynować ok. 2 h w marynacie, a następnie mięso oczyścić z nadmiaru tłuszczu i błon, nadziać oscypkiem, obsmażyć i upiec. Z sandacza usunąć ości. Z filetu odciąć część mięsa, rozdrobnić, wymieszać z jajem i śmietanką oraz przyprawić solą i białym pieprzem. Ułożyć na skórce z cienką warstwą rozdrobnionego mięsa wraz z namoczoną w trójniaku suską. Zwinąć w rulon, piec w folii spożywczej ok. 10 min. Pęczak ugotować na sypko. Pokrojone w kostkę cebulę i kiełbasę lisecką podsmażyć na klarowanym maśle, a następnie połączyć z kaszą i drobno posiekanym czosnkiem. Wiśnie, miód wrzosowy, czerwone wino i ocet balsamiczny gotować do uzyskania konsystencji sosu.

SKŁADNIKI

500 g combra z jagnięciny
podhalańskiej (ChOG),
800 g sandacza,
80 g suski sechlońskiej (ChOG),
50 g kiełbasy liseckiej (ChOG),
oscypek (ChNP), 1 jajko,
30 ml śmietanki 36%,
50 g cebuli,
100 g pęczaku pszennego,
30 g masła klarowanego,
3 sztuki szparagów zielonych,
świeżo zmielony biały pieprz,
sól.
MARYNATA:
5 g świeżego rozmarynu,
5 g kolendry,
1 sztuka limonki,
70 ml oleju rydzowego (GTS),
1 papryczka chilli,
4 ząbki czosnku,
180 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),
50 ml podkarpackiego miodu
spadziowego (ChNP).
SOS:
ocet balsamiczny,
100 ml czerwonego wytrawnego wina,
140 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
(ChOG).

Karpik

z warzywnym spaghetti



Łatwy



180 min



Agata Kołtunowicz
Monika Baliczek

POD OPIEKĄ

Pani Moniki Wasik

Zespół Szkół
Spożywczych i Hotelarskich
w Radomiu

SKŁADNIKI:

4 dzwonka karpia zatorskiego (ChNP),
2 jaja,
50 g płatków migdałowych,
1 oscypek (ChNP),
500 ml oleju rydzowego (GTS),
240 g marchewki,
1 duży por,
160 g pietruszki,
1l mleka 3,2%,
250 g fasoli „Piękny Jaś”
z Doliny Dunajca (ChNP),
200 ml śmietanki 36%,
200 g wiśni nadwiślanki (ChNP).

MARYNATA:

240 g cebuli,
400 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),
100 ml miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG),
pieprz, sól.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Karpia marynować 6 h. Następnie smażyć na oleju w panierce przygotowanej z mąki, jajek, startego oscypka i płatków migdałowych. Zapiekać w piecu przez 10 min w temp. ok. 160°C. Uprzednio namoczoną w mleku fasolę ugotować i zblendować na jednolitą masę. Dodać śmietankę, starty oscypek i troszkę miodu. Wszystko wymieszać. Marchewkę, pora i korzeń pietruszki pokroić metodą julienne i blanszować ok. 3–4 min. Wiśnie wypestkować, wrzucić na rozgrzaną patelnię, dolać trójniaka i mieszać, aż wyparuje, a następnie przetrzeć przez sitko.



Łatwy



180 min



Sylvia Rudnicka
Klaudyna Legęza

POD OPIEKĄ

Pani Wioletty Walczyk-Weselak

Zespół Szkół Agrotechnicznych
w Ropczycach

Deska

podkarpackich zakąsek
podanych na proziakach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotować proziaki poprzez dodanie do mąki kwaśnego mleka, soli, sody i jajek, a następnie wyrobienie do luźnej masy. Gotowe ciasto rozwałkować, wyciąć szklanką koła i smażyć na suchej patelni posypanej solą. Kiełbasę i kabanosy obrać ze skórki i przepuścić przez maszynkę. Bryndzę podhalańską, śmietanę, olej rydzowy oraz chrzan dodać do zmielonej masy i dokładnie wymieszać. Doprawić świeżo siekanymi ziołami. Namoczoną dzień wcześniej fasolę ugotować i przepuścić przez maszynkę. Następnie dodać bryndzę, przyprawę, zioła, olej rydzowy i dokładnie wymieszać. Przygotowane pasty nałożyć na proziaki. Całość udekorować.

SKŁADNIKI:

500 g kabanosów (GTS),
200 g bryndzy podhalańskiej (ChNP),
350 g kiełbasy myśliwskiej (GTS),
250 g kiełbasy jałowcowej (GTS),
300 g fasoli wrzawskiej (ChNP),
1,5 kg mąki,
400 ml śmietany,
250 ml kwaśnego mleka,
400 ml oleju rydzowego (GTS),
szczypta soli i sody,
10 g cukru,
15 ml śmietany,
1 jajko,
chrzan.

DO DEKORACJI:

pęczek mięty, pokrzywy, cząbrku,
natki pietruszki, suszony chaber,
płatki papryki.

Pierogi

szpinakowe
w towarzystwie gęsiny



Łatwy



165 min



Magdalena Tomaszewska,
Natalia Machalska

POD OPIEKĄ

Pani Elżbiety Woźniak

Zespół Szkół Centrum
Kształcenia Rolniczego
w Kowalu

SKŁADNIKI

500 g mąki pszennej,
250 g mrożonego szpinaku,
300 g piersi z gęsi,
50 g fasoli „Piękny Jaś”
z Doliny Dunajca (ChNP),
100 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG),
100 ml śmietanki 12%,
2 jajka,
½ czerstwej bułki,
150 ml mleka,
150 g cebuli,
50 ml oleju,
pieprz, sól,
wrzątek do ciasta pierogowego
(do ustalenia odpowiedniej konsystencji).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę moczyć w wodzie przez 12 h w 2 objętościach letniej przegotowanej wody w stosunku do objętości fasoli. Następnie ugotować fasolę w wodzie, w której się moczyła. Mięso umyć i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju, bułkę namoczyć w mleku. Wystudzoną fasolę i mięso zemleć w maszynce, następnie dodać jajka, zeszkloną cebulę, sól i pieprz do smaku, a następnie wyrobić masę. Na stolnicy przesiać mąkę, zrobić dołek na środku. Szpinak rozmrozić w garnku, blenderem rozdrobnić masę, a następnie doprowadzić do wrzenia. Całość wrzątku ze szpinakiem wlać do dołka w mące, posolić i nożem wymieszać ciasto. Gdy ciasto się zaparzy, wyrobić rękoma, ustalając odpowiednią elastyczność poprzez dodanie wrzącej wody lub mąki pszennej. Ciasto rozwałkować na 0,3 cm, wykrawać krążki o średnicy 8 cm, nakładać po łyżeczce farszu, formować i sklejać pierogi wg uznania. Gotować we wrzącej osolonej wodzie przez 3 min. Przygotować sos: do garnka włożyć ser smażony, wlać śmietankę i całość zagotować, ciągle mieszając, aby ser całkowicie się rozpuścił. Doprawić solą do smaku. Polać pierogi.



Średni 180 min



Patrycja Piętka

POD OPIEKĄ

Pani Ewy Tyszki

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce

Pstrąg

pieczony z porami i pomarańczą
na tódeczce z cukiniowych placuszków
z ostrym sosem śliwkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pomarańczę sparzyć, a następnie wyciąć z niej 3 segmenty oraz 3 krążki do dekoracji. Z reszty wycisnąć sok. Tuskę pstrąga umyć, natrzeć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i pomarańczy. Pietruszkę posiekać. Pora pokroić w półksiężycy i zeszklić na oleju rydzowym. Tuskę pstrąga napełnić zeszkłonymi porami, segmentami pomarańczy i masłem, a następnie owinąć w folię aluminiową i piec w nagrzanym piekarniku do 160°C ok. 15–20 min. Cukinię zetrzeć na tarce o grubych oczkach (razem ze skórka). Jaja roztrzepać, dodać mąkę, startą cukinię, posiekaną natkę pietruszki, starty oscypek na tarce o dużych oczkach, olej rydzowy oraz przyprawy i dokładnie wymieszać. Smażyć na suchej, rozgrzanej patelni okrągłe placki na złoty kolor. Śliwki zalać wodą, dodać miód kurpiowski oraz miód pitny dwójniak i gotować pod przykryciem na małym ogniu ok. 15–20 min. Ugotowane śliwki zmiksować blenderem, przyprawić solą i pieprzem, a następnie wymieszać z posiekanymi orzechami.

SKŁADNIKI:

PSTRAĞ PIECZONY:

200 g tuszki pstrąga,
240 g pomarańczy,
20 ml soku z cytryny,
50 g pora,
10 g natki pietruszki,
15 g masła,
sól, pieprz biały,
olej rydzowy (GTS).

PLACUSZKI Z CUKINII:

700 g cukinii,
4 łyżki mąki pszennej (lub 2 łyżki
pszennej i 2 łyżki kukurydzianej),
2 jajka,
10 g natki pietruszki,
50 g oscypka (ChNP),
50 ml oleju rydzowego (GTS),
sól, pieprz.

SOS ŚLIWKOWY:

200 g suski sechłońskiej (ChOG),
150 ml wody,
50 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS),
50 g orzechów włoskich,
50 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
sól, pieprz.

SKŁADNIKI:

SOS WIŚNIOWY:

150 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
200 ml wody,
60 g cukru,
2 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG),
3 sztuki goździków.

KOTLECICI Z KASZY JAGLANEJ:

100 g kaszy jaglanej,
10 g masła,
45 g cebuli,
100 g kiełbasy myśliwskiej (GTS),
30 g szczypiorku,
2 jajka,
1 czerstwa bułka,
100 ml mleka,
50 g bułki tartej,
15 g szczypiorku,
60 ml oleju rzepakowego,
sól, pieprz.

ROLADKI INDYCZE:

400 g piersi z indyka,
100 g świeżego lub mrożonego szpinaku,
50 g płatków migdałowych,
50 g masła,
60 ml śmietanki.

MARYNATA:

50 ml oleju rydzowego (GTS),
20 ml syropu klonowego,
10 g rozmarynu, 10 g cynamonu,
10 g bazylii, sól, pieprz.

Roladki

indyche na kotlecikach jaglanych z sosem wiśniowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierś z indyka umyć i uformować płat jak do rolady. Mięso zamarynować i odstawić na 15–20 min. Szpinak pokroić drobno, podsmażyć na maśle, przyprawić solą i pieprzem, dodać śmietankę i chwilę podsmażyć. Następnie dodać płatki migdałowe i wymieszać. Na płat indyka nałożyć farsz szpinakowy, mięso zrolować, spiąć wykałaczkami, zawinąć w folię i piec w temp. 160°C przez 30 min. Po wyjęciu pokroić w ukośne plastry. Kaszę przebrać, wypłukać na sicie, ugotować na półsympko w osolonej wodzie (ilość wody – 2 cm nad kaszą po zalaniu) z dodatkiem masła ok. 15–20 min. Gdy kasza wchłonęła płyn, wstawić ją do piekarnika na ok. 10–15 min. Namoczyć bułkę pszenną w mleku. Szczypiorek pokroić, cebulę obrać i opłukać, pokroić w drobną kostkę. Kiełbasę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć z cebulą do zrumienienia. Do ostudzonej kaszy dodać podsmażoną cebulę z kiełbasą, posiekany szczypiorek, jaja, odciśniętą z mleka bułkę pszenną, przyprawy, a następnie delikatnie wyrobić masę. Formować kotleciki o średnicy 5 cm i grubości 1 cm, panierować w bułce tartej, smażyć z obydwu stron na oleju na złoty kolor. Usmażone kotlety wstawić na kilka minut do piekarnika. Wiśnie wydrążyć. Zagotować wodę z cukrem i miodem, dodać wydrążone wiśnie i goździki, a następnie gotować na małym ogniu do redukcji sosu, do uzyskania konsystencji konfitury. Sos zblendować.



Anita Domańska

POD OPIEKĄ

Pani Ewy Tyszki

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce



Rafał Bajak

POD OPIEKĄ

Pana Grzegorza Dackowa

Zespół Szkół

Ponadgimnazjalnych w Słupsku

Galaretką

z zsiadłego mleka z prażonymi jabłkami i sosem truskawkowo-miodowym

SPÓSOB PRZYGOTOWANIA

Łyżkę żelatyny rozpuścić w 6 łyżkach gorącej wody, a następnie dodać jeszcze 4 łyżki wody. Zsiadłe mleko roztrzepać mikserem, dodać cukier puder i cukier waniliowy. Jabłka obrać ze skórki, pokroić w kostkę, przełożyć do garnka, dodać 4 łyżki wody, gotować do miękkości. Następnie rozgnieść jabłka, dodając na końcu 1 łyżkę cukru. Truskawki dusić na patelni ok. 10 min dodając dwie łyżki miodu kurpiowskiego i na samym końcu łyżeczkę masła. Do pucharków przełożyć prażone jabłka i schłodzić. Następnie wlać galaretkę z kwaśnego mleka, a po jej zastygnięciu nałożyć warstwę sosu truskawkowego. Udekorować listkiem mięty.

SKŁADNIKI

400 g jabłek grójeckich (ChOG),
500 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
4 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG),
400 ml zsiadłego mleka,
1 łyżka żelatyny,
3 łyżki cukru pudru,
1 łyżeczka cukru waniliowego,
5 g masła,
listek mięty.

Grillowany

schab jagnięcy

*marynowany w trójniaku i mięcie
w sosie jabłkowo-pigwowym*



Średni



70 min



Mateusz Wróblewski

POD OPIEKĄ

Pana Grzegorza Dackowa

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych w Słupsku

SKŁADNIKI:

2 kg schabu z jagnięciny podhalańskiej (ChOG),

1,5 kg małych ziemniaków,

20 g masła,

szczypior, świeża mięta,

olej rydzowy (GTS).

MARYNATA:

240 g marchewki pociętej we wstążki,

120 g cebuli,

300 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),

1 ząbek czosnku,

1 liść laurowy,

2 ziela angielskie,

sól, pieprz, świeża mięta.

SOS:

600 g jabłek łąckich (ChOG),

10 g masła,

4 kieliszki pigwówki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Schab jagnięcy podzielić na 12 kotlecików, a następnie przełożyć do przygotowanej marynaty i zostawić na 24 h. Ziemniaki gotować 15 min w posolonej wodzie, a następnie smażyć w głębokim oleju. Marchewkę wyjąć z marynaty, podsmażyć na patelni z czterema łyżkami oleju rydzowego i łyżką masła dodaną pod koniec smażenia. Schab wyjąć z marynaty i smażyć na patelni grillowej z obu stron ok. 6 min, a następnie przełożyć do pieca konwekcyjnego nagrzanego do temp. 180°C na 10–15 min. Wycisnąć sok z jabłek w sokowirówce, przelać na patelnię, dodać sos spod jagnięciny oraz pigwówkę i zredukować, a na koniec dodać łyżkę masła. Mięso wyjąć z pieca, ułożyć na talerzach po trzy kawałki związane szczypiorkiem, udekorować marchewką, ziemniakami i sosem.



Paulina Lipińska

POD OPIEKĄ

Pana Grzegorza Dackowa

Zespół Szkół

Ponadgimnazjalnych w Słupsku

Zel

ze śmietanki

w towarzystwie duszonych jabłek i marynowanych
w miodzie truskawek z ciastkiem orkiszowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Truskawki pokroić i połączyć marynatą. Jabłka obrać i rozdrobnić, a następnie dusić do zagęszczenia z dodatkiem miodu. Śmietankę zagotować i doprowadzić do odparowania, doprawiając cukrem i odrobiną soli. Po ostygnięciu połączyć z żelatyną i schłodzić do stężenia. Suche składniki na ciastko połączyć z ubitym białkiem i pokruszonym obwarzankiem. Wyrobić na gładką masę, uformować w kulki, a następnie panierować w pokruszonym obwarzanku. Piec w temp. 210°C ok. 10 min. Posiekaną miętę zblendować wraz z oliwą z oliwek i z cukrem.

SKŁADNIKI:

MARYNATA DO TRUSKAWEK:

125 ml miodu pitnego

czwórnika (GTS),

pieprz czarny,

gałązka mięty,

2 łyżki miodu,

500 g truskawki kaszubskiej (ChOG),

300 g jabłek grójeckich (ChOG),

3 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG),

500 ml śmietanki 36%,

5 g cukru,

szczypta soli,

żelatyna.

CIASTKO ORKISZOWE:

150 g mąki orkiszowej,

1 białko jaja,

5 g cukru,

3 małe obwarzanki krakowskie (ChOG),

szczypta soli.

MUS MIĘTOWY:

gałązka świeżej mięty,

75 ml oliwy z oliwek,

cukier.

Roladki

z kurczaka
w sosie czekoladowym



Średni 180 min



Dorota Kuncewicz
Aneta Wojtkiewicz

POD OPIEKĄ

Pani Alicji Skoczylas

Zespół Szkół
Centrum Kształcenia
Rolniczego w Suwałkach

SKŁADNIKI:

2 piersi kurczaka bez skóry,
4 pęczki botwiny,
100 g sera korycińskiego swojskiego
czosnkowego (ChOG),
200 g kindziuka litewskiego,
łyżka miodu wielokwiatowego
z Sejneńszczyzny (ChNP),
sól, pieprz,
liść laurowy,
czosnek, rozmaryn,
natka pietruszki,
sproszkowana papryka chilli,
olej rzepakowy,
120 g cebuli,
120 g marchewki,
200 g brązowego ryżu,
80 g pomidorków koktajlowych.

SOS:

szklanka miodu z Sejneńszczyzny (ChNP),
2 gorzkie czekolady,
papryka chilli,
skórka pomarańczy,
30 ml miodu pitnego trójniaka (GTS).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierś marynować w przyprawach 20 min. Botwinę obgotować. Pierś lekko rozbić tłuczkiem przez folię i wypełnić ugotowanymi liśćmi botwiny, pokrojonym serem korycińskim czosnkowym i rulonem z kindziuka. Przyprawić do smaku, połać odrobiną miodu i zwinąć w roladkę. Podsmażyć na rozgrzanym oleju rzepakowym, a następnie przełożyć do bulionu warzywnego i dusić do miękkości ok. 25 min. Rozpuścić tabliczkę czekolady na parze, dodać miód wielokwiatowy z Sejneńszczyzny i miód pitny trójniak. Do smaku przyprawić szczyptą sproszkowanej papryki chilli i startej skórki pomarańczy. Na talerz, obok ryżu ugotowanego na sypko, nalewać sos czekoladowy i układać na nim pokrojone roladki. Dekorować listkami botwiny, pomidorkami koktajlowymi i paskiem skórki pomarańczowej.



Średni



180 min



Joanna Szymanowska
Anna Przekop

POD OPIEKĄ

Pani Alicji Skoczylas

Zespół Szkół
Centrum Kształcenia
Rolniczego w Suwałkach

Kieszonki

z piersi kurczaka
w sosie jagodowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś kurczaka oczyścić i wyciąć w niej „kieszonkę”, doprawić solą i pieprzem. Ser koryciński z bazylią pokroić na plastry grubości 0,5 cm, włożyć do kieszonki. Na arkuszu folii aluminiowej rozprowadzić cienką warstwę oliwy, ułożyć plastry sera i zawinąć w nie pierś z nadzieniem z sera korycińskiego z bazylią. Dokładnie owinać pierś folią aluminiową, przełożyć na rozgrzaną patelnię, przesmażyć obracając z każdej strony przez 10–15 min pod przykryciem. Na patelni rozpuścić miód, dodać owoce czarnych jagód. Podsmażyć, zalać miodem pitnym trójniakiem, dodać startą skórkę z połowy cytryny. Kiedy owoce się podsmażą przetrzeć sos przez sito, aby pozbyć się pestek i skórek. Podgrzać, dodając masło. Mieszać, aż sos stanie się gęsty i aksamitny, na koniec doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

SKŁADNIKI

2 piersi z kurczaka,
400 g sera korycińskiego swojskiego
z bazylią (ChOG),
sól, pieprz, oliwa.

SOS JAGODOWY:

150 g masła,
150 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),
150 ml miodu wielokwiatowego
z Sejneńszczyzny (ChNP),
150 g czarnych jagód,
1 cytryna.

Mrowiska

z sosem malinowym



Średni 180 min



Wojciech Sobuń
Maskymilian Orłowski

POD OPIEKĄ
Alicji Skoczylas

Zespół Szkół
Centrum Kształcenia
Rolniczego w Suwałkach

SKŁADNIKI:

CIASTO:

240 g mąki, 50 g masła,
20 g cukru pudru,
szczypta soli, 5 żółtek,
45 ml kwaśnej śmietany,
łyżka spirytusu,
1l oleju do smażenia.

POLEWA:

150 g masła, 60 g miodu,
60 g miodu pitnego trójniaka (GTS).

SOS MALINOWY:

400 g malin,
20 ml soku z cytryny,
40 ml miodu pitnego,
40 g miodu wielokwiatowego
z Sejneńszczyzny (ChNP).

DO DEKORACJI:

20 g suchego maku,
30 g rodzynek,
50 g mlecznej czekolady,
świeże truskawki, maliny,
kwiaty jadalne bratka i stokrotki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę dokładnie przesiać na stolnicę. Masło utrzeć z cukrem na kremową pianę i ciągle ucierając dodawać śmietanę, żółtka i spirytus. Do masy dodawać stopniowo mąkę, tak aby ciasto dało się ucierać przez 5–10 min. Wyłożyć ciasto na stolnicę, przesiać pozostałą mąkę, dodać szczyptę soli i wyrabiać długo rękami. Zbijać je wałkiem, aż pojawią się pęcherzyki powietrza. Odkroić kawałek ciasta i rozwałkować na bardzo cienutki placek. Kroić na nierównomierne kawałki. Smażyć na złoty kolor. Osączyć z tłuszczu na ręczniku papierowym. Masło rozpuścić, dodać miód i miód pitny. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Składniki sosu ogrzać w naczyniu, wymieszać i przetrzeć przez sito. Usmażone paski układać warstwami, każdą warstwę połączyć polewą, posypać makiem i rodzynekami. Dekorować świeżymi truskawkami w czekoladzie, malinami, kwiatami bratka i stokrotki. Podawać z sosem malinowym.



Średni



180 min



Szymon Mackiewicz
Paulina Szczesna

POD OPIEKĄ

Pani Alicji Skoczylas

Zespół Szkół
Centrum Kształcenia
Rolniczego w Suwałkach

Połędwiczki

glazurowane z sezamem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do odcedzonego bulionu dodać cukier, imbir, sos sojowy oraz trójniak. Zagęścić zawiesiną z mąki ziemniaczanej, mieszać do uzyskania gładkiej, aksamitnej konsystencji. Oczyszczone połędwiczki naciąć wzdłuż, marynować w soli, pieprzu, czosnku i sosie przez ok. 1,5 h. Miód rozgrzać na patelni, dodać imbir, cukier i łyżkę marynaty. Do środka połędwiczki włożyć ser. Połową glazury pokryć połędwiczki, posypać sezamem i piec w temp. 220°C przez 10 min, a następnie odwrócić połędwiczki na drugą stronę, ponownie pokryć glazurą i sezamem, piec przez 8 min. Ugotować ryż na sypko. Po upieczeniu połędwiczki pozostawić przez 5 min w piekarniku, następnie pokroić w poprzek włókien na plastry o grubość 1 cm. Na talerzu ułożyć plastry połędwiczki obok ryżu ugotowanego na sypko, połać sosem i udekorować natką pietruszki.

SKŁADNIKI

2 połędwiczki wieprzowe,
60 ml miodu wielokwiatowego
z Sejneńszczyzny (ChNP),
1 cm świeżego imbiru,
100 g ziaren sezamu,
100 g sera korycińskiego swojskiego
z borowikami (ChOG).

MARYNATA:

2 ząbki czosnku,
sól, pieprz czarny mielony.

SOS:

80 g brązowego cukru,
1 cm świeżego imbiru,
250 ml bulionu warzywnego
(20 g: marchew, seler, por,
korzeń pietruszki),
80 ml sosu sojowego,
10 g mąki ziemniaczanej,
60 ml miodu pitnego trójniaka (GTS).

DEKORACJA:

natka pietruszki.

Pączki

kartoflane

pieczone z bryndzą
z chutneyem cebulowo-wiśniowym



Sandra Smorąg
Karolina Zajac

POD OPIEKĄ

Pani Agnieszki Siwoń
Zespół Szkół Spożywczych,
Chemicznych
i Ogólnokształcących
w Jarosławiu

SKŁADNIKI:

PAŃCZKI:

1 kg ziemniaków,
120 g cebuli, 2 jaja,
3 łyżki mąki,
2 łyżki masła,
sól, pieprz,
100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP).

CHUTNEY:

360 g czerwonej cebuli,
3 łyżki oliwy,
200 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
200 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS),
1 łyżeczka chrzanu,
200 ml wody,
sól, pieprz,
gałka muskatołowa,
1 łyżeczka soku z cytryny,
1 łyżeczka tymianku,
½ łyżeczki majeranku.

DEKORACJA:

100 g kabanosów (GTS),
kandyzowana zielona czereśnia,
rozmaryn.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce i odcisnąć. Dodać jaja, mąkę, wymieszać i doprawić solą i pieprzem. Zrumienić cebulę i wymieszać ją z bryndzą. Z masy zrobić kółeczka, położyć na nich farsz i zlepić pączki. Następnie przełożyć je na posmarowaną blaszkę, polać roztopionym masłem i upiec na rumiany kolor. Czerwoną cebulę obrać, posiekać i dusić na oliwie na niewielkim ogniu ok. 15 min do skarmelizowania. Dodać wodę, wiśnie namoczone w miodzie dwójniaku oraz chrzan, a następnie wszystko wymieszać i dusić kilkanaście minut do zgęstnienia i zredukowania. Doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową, sokiem z cytryny, tymiankiem i majerankiem. Pączki podawać w towarzystwie kabanosów i chutneya. Udekorować rozmarynem i zieloną kandyzowaną czereśnią.



Średni



180 min



Hubert Pyrczak
Paweł Śliwiński

POD OPIEKĄ

Pani Agnieszki Siwoń

Zespół Szkół Spożywczych,
Chemicznych
i Ogólnokształcących
w Jarosławiu

Carpaccio

z buraków z roladkami cielęcymi
w towarzystwie sosu wiśniowego oraz purée
z zielonego groszku na płacie lasagne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podzielić na porcje, rozbić tłuczkiem, natrzeć solą, pieprzem oraz roztartym ząbkiem czosnku. Kaszę ugotować, wymieszać z żurawiną, pokrojonymi śliwkami, serkiem i pokrojoną kiełbasą lisecką. Farsz rozsmarować na mięsie, zwinąć rulony i upiec. Groszek gotować z sałatą masłową, dodać śmietankę, uduszoną na oleju cebulę, przyprawić do smaku, a następnie zmiksować blenderem. Buraki ugotować w skórce, obrać, pokroić w cienkie plasterki i podsmażyć na winie zredukowanym z miodem i masłem. Ugotować płaty lasagne. Przygotować sos poprzez skarmelizowanie cukru trzcinowego, dodanie wina i wiśni oraz zredukowanie do zgęstnienia.

SKŁADNIKI

500 g mięsa cielęcego,
1 ząbek czosnku, sól, pieprz,
100 g śliwki sztyłtowskiej (ChOG),
50 g żurawiny,
100 g serka śmietankowego,
100 g kaszy jaglanej,
4 płaty lasagne,
kiełbasa lisecka (ChOG),
PURÉE:
450 g zielonego groszku,
1 główka sałaty masłowej,
120 g cebuli, 2 łyżki oleju,
śmietana.
CARPACCIO:
560 g buraków,
2 łyżki podkarpackiego miodu
spadziowego (ChNP), 50 g masła,
400 ml czerwonego wytrawnego wina.
SOS:
400 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
3 łyżki cukru trzcinowego, wino.
DEKORACJA:
zielone pesto.

Aromatyczny

indyk z purée marchewkowym
w towarzystwie wiśni nadwiślanki, bakłażana i sera



Sylwia Czerwińska
Marta Kurecka

POD OPIEKĄ

Pani Agnieszki Siwoń

Zespół Szkół Spożywczych,
Chemicznych
i Ogólnokształcących
w Jarosławiu

SKŁADNIKI

500 g piersi z indyka,
skórka i sok z ½ cytryny,
2 łyżki podkarpackiego miodu
spadziowego (ChNP),

1 łyżka oliwy,
ząbek czosnku,
2 łyżki tymianku,

30 g masła,
sól, pieprz.

PURÉE MARCHEWKOWE:

300 g marchewki,
100 g ziemniaków,
10 ml oleju, pieprz, sos sojowy,
świeży tymianek, sok z cytryny.

SOS WIŚNIOWY:

200 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
30 g cukru,
250 ml czerwonego wina,
1 łyżka mąki ziemniaczanej.

ROLADKI Z BAKŁAŻANA:

150 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG),
300 g bakłażana, ząbek czosnku,
bazylija, sól, 10 g oliwy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać skórkę i sok z cytryny, czosnek przeciśnięty przez praskę, miód, oliwę, tymianek, sól i pieprz, a następnie natrzeć mięso i włożyć do naczynia żaroodpornego. Polać resztą marynaty, ułożyć na wierzchu masło, przykryć pokrywką i piec przez 40 min w temp. 190°C, kilkakrotnie polewając marynatą. Po upieczeniu pokroić w plastry. Marchew i ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić, dodać łyżkę oleju i miksować blenderem, dodać sok z cytryny, starty imbir, pieprz, tymianek i sos sojowy. Wiśnie wydrylować, wsypać cukier i ogrzewać. Dodać mąkę rozproszoną w winie i doprowadzić do zgęstnienia. Doprawić octem, pieprzem i szczyptą ostrej papryki. Bakłażana umyć, osuszyć, pokroić wzdłuż na plastry, posypać solą i odstawić. Następnie delikatnie osuszyć papierowym ręcznikiem, posmarować oliwą i grillować. Przygotować farsz z sera, oliwy, czosnku i świeżej bazylii, nałożyć go na plastry bakłażana, zwinąć roladki.



Średni 180 min



Ewa Gostyńska
Michał Bińkowski

POD OPIEKĄ

Pani Katarzyny Hryciuk

Zespół Szkół Rolnicze Centrum
Kształcenia Ustawicznego
w Kościelcu

Lody

na miodzie pitnym

z purée dyniowym ze śliwką karmelizowaną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód zredukować na patelni aż do momentu odparowania alkoholu. Utrzeć 100 ml śmietanki, żółtko i mleko z cukrem, a następnie dodać do miodu, połączyć i ostudzić. Resztę śmietanki ubić na sztywno, połączyć z mieszaniną z miodem. Włożyć do urządzenia do robienia lodów i mrozić ok. 1 h. Dynię drobno pokroić, zagotować w osłodzonej miodem wodzie, gotować do miękkości. Odcedzić, zblendować i ostudzić. Śmietankę ubić na sztywno, dodać do purée i doprawić do smaku miodem. Śliwkę lekko skarmelizować na miodzie, poczekać aż puści trochę soku. Serwować lody na purée dyniowym, w towarzystwie karmelizowanych śliwek na granatach z dodatkiem mięty.

SKŁADNIKI:

LODY:

250 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS),
250 ml śmietanki 36%,
2 żółtka,
100 ml mleka,
cukier.

PURÉE DYNIOWE:

150 g dyni,
miód kurpiowski do smaku (ChOG),
50 ml śmietanki 36%,
masło.

ŚLIWKI KARMELIZOWANE:

8 sztuk śliwki szydłowskiej (ChOG),
3 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG).

DEKORACJA:

granat, mięta.

SKŁADNIKI

250 g udka kaczki,
100 g suski sechłońskiej (ChOG),
150 g jabłek łąckich (ChOG),
50 g chleba prądnickiego (ChOG),
300 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP),
100 g kiełbasy jałowcowej (GTS).
SOS:
100 g miodu drahimskiego (ChOG),
śliwki, ocet balsamiczny.

Udka

**kaczki faszerowane,
podane z purée fasolowym**



Grażyna Troska
Paweł Adameczek

POD OPIEKĄ

Pani Anety Szczęsnej

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 1
w Kępnie



Katarzyna Belka
Monika Lubojańska

POD OPIEKĄ

Pani Anety Szczęsnej

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 1
w Kępnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Udka kaczki luzować z kości udowej. Utworzone miejsce nafaszerować namoczoną śliwką i chlebem. Zawinąć całość w folię aluminiową i piec w temp. 200°C ok. 60 min. Fasolę namoczoną na noc ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać podsmażoną, drobno pokrojoną kiełbasę jałowcową. Zredukować nadmiar płynu. Całość zmiksować na jednolitą masę i doprawić do smaku. Wykonać sos na bazie śliwki, miodu i octu balsamicznego.

Szaszłyk

z polędwicy wieprzowej

ze świni złotnickiej z ziemniaczkami pod serowym sosem



SKŁADNIKI

250 g polędwicy wieprzowej
ze świni złotnickiej,
100 g boczku wędzonego,
50 g suski sechłońskiej (ChOG),
100 ml miodu pitnego czwórniaka (GTS),
150 g wielkopolskiego sera
smażonego (ChOG),
200 g ziemniaków,
sól, pieprz, zioła prowansalskie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Polędwicę pokroić w poprzek na 4 części, a następnie zrobić otwór i faszerować uprzednio namoczoną w miodzie pitnym suską. Każdy krążek polędwicy owinąć cienkim plasterkiem boczku i spiąć na patyczku szaszłykowym. Całość doprawić solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zapiec w piekarniku przez ok. 45 min pod przykryciem. Ugotowane ziemniaczki ułożyć na talerzu i połączyć rozpuszczonym serem smażonym z dodatkiem koperku i śmietany.



Trudny 180 min



Adrianna Jarka
Karol Jeziorkowski

POD OPIEKĄ
Pana Marka Milczarka

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce

Udka

królika

*faszerowane serem korycińskim i żurawiną z sosem
słodko-kwaśnym i kluskami*

SPÓSOB PRZYGOTOWANIA

Jarzyny pokroić na duże kawałki, cebulę i czosnek obrać i grubo posiekać, zioła umyć. Udka królika wytrybować z kości. Mięso, jarzyny, zioła i przyprawy włożyć do garnka, zalać winem i przykryć. Marynować do 12 h. Mięso wyjąć z marynaty i osuszyć. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Żurawinę włożyć do rondla, dodać cebulę i miód. Zagotować i ostudzić. Zmilić mięso królika z łąty i połączyć z żurawiną. Na uformowane płaty udek królika położyć plastry sera i żurawinę. Ściśle zrolować i zawinąć w folię. Gotować na parze lub piec w piekarniku ok. 1 h. Po obróbce termicznej roladki pozostawić na ok. 10 min, aby przy krojeniu nie wyciekał sok. Pomidory obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w piórka. Warzywa wymieszać i gotować na wolnym ogniu przez 1 h. Następnie dodać sól, pokrojoną w kostkę paprykę oraz ananasa, kukurydzę, musztardę, ocet, cukier i przyprawy. Gotować razem przez 30 min, często mieszając. Mąkę rozrobić w niewielkiej ilości wody lub soku z ananasa i dodać do sosu. Zagotować. Ziemniaki umyć, ugotować w mundurkach, przestudzić, obrać, a następnie zemleć lub przecisnąć przez praskę. Dodać mąkę ziemniaczaną, jaja i olej, z których następnie wyrobić ciasto. Formować owalne kluseczki. Gotować ok. 5 min, wrzucając na wrzącą osoloną wodę. Wyjąć łyżką cedzakową i przepłukać gorącą wodą. Wyporcjować i podawać posypane posiekanym tymiankiem.

SKŁADNIKI

4 udka królika, 200 g świeżej lub mrożonej żurawiny, 120 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG), 50 g miodu kurpiowskiego (ChOG), 50 g cebuli, 100 g mięsa królika z łąty lub łopatki, sól, pieprz.

MARYNATA:

50 g marchewki, 50 g selera, 50 g cebuli, 2 ząbki czosnku, natka pietruszki, rozmaryn, tymianek, cynamon, 7 owoców jałowca, 2 goździki, 500 ml czerwonego wytrawnego wina.

SOS SŁODKO-KWAŚNY:

300 g pomidorów, 100 g cebuli, 50 g papryki żółtej, 50 g papryki czerwonej, 50 g papryki zielonej, 50 g ananasa z puszki, 50 g kukurydzy konserwowej, 50 g miodu kurpiowskiego (ChOG), 20 ml octu winnego jasnego, 20 g papryczki chilli, ząbek czosnku, 20 g musztardy, 20 g mąki ziemniaczanej, sól, pieprz.

KLUSKI ZIEMNIACZANE:

600 g ziemniaków, 125 g mąki ziemniaczanej, 2 jajka, 50 g oleju, sól.

DEKORACJA:

mała zielona kukinia.

Frykasy

drobiowe na słodko



Trudny 180 min



Kamila Ordak

POD OPIEKĄ

Pana Marka Milczarka

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce

SKŁADNIKI

SOS BURACZANO-WIŚNIOWY:

350 ml syropu buraczanego,
1,4 kg jabłek grójeckich (ChOG),
250 g wydrylowanych wiśni,
mielone goździki,
3 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG),
1 cytryna.

DUSZONE JABŁKA:

300 g jabłek grójeckich (ChOG),
30 g rodzynek, 1/3 szklanki miodu
kurpiowskiego (ChOG),
1 łyżka soku z cytryny, 3 listki świeżej
mięty, majeranek, cynamon,
goździki mielone.

FRYKASY DROBIOWE:

350 g filetu z piersi kogutka,
2 sztuki czosnku łatowickiego,
65 ml oliwy z oliwek,
1 kostka rosółowa,
150 g wątróbki drobiowej,
2 liście laurowe,
2 ziela angielskie,
gałka muszkatołowa,
zioła prowansalskie, pieprz, sol.

PTYSIE:

150 g mąki pszennej,
80 g margaryny, 3-4 jaja, sól.

DODATKI:

ciasto francuskie,
świeża mięta, ser salami.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie zmiksować z miodem i goździkami, przetrzeć przez sito. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych i zetrzeć na tarce jarzynowej. Wiśnie i jabłka włożyć do rondla, dodać miód, skórkę i sok z cytryny oraz sok buraczany. Gotować na wolnym ogniu ok. 40 min. Tak ugotowany sos przestudzić, przetrzeć przez sito, ponownie włączyć do rondelka, doprawić do smaku, wymieszać i podgrzać. Pod koniec można dodać czerwone wytrawne wino. Dekorować wydrylowanymi wiśniami. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę (8 x 8 mm), jabłka skropić sokiem z cytryny oraz połączyć miodem kurpiowskim. Rodzynki sparzyć, odsączyć. Jabłka dusić pod przykryciem z dodatkiem cynamonu, goździków, mięty i majeranku. Dusić do miękkości na małym ogniu, stale mieszając. Wątróbkę umyć, oczyścić i włożyć do wrzącego wywaru otrzymanego na kostce rosółowej. Wątróbkę po sparzeniu pokroić w kostkę lub na części. Filety z kogutka oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę. Z przypraw: gałki, pieprzu, soli, ziół prowansalskich oraz oliwy z oliwek sporządzić marynatę i zalać rozdrobnione filety. Czosnek rozdrobnić i dodać do marynowania. Odstawić na ok. 30 min w chłodne miejsce. Na dobrze rozgrzanym tłuszczu obsmażyć mięso na jasnozłoty kolor, następnie połączyć z wątróbką i duszonymi jabłkami. Dusić ok. 20 min. Zagotować pół szklanki wody z tłuszczem i solą. Do wrzącej emulsji dodać mąkę i dokładnie rozcierać, aby nie było grudek. Gdy masa przestygnie dodawać kolejno po 1 jajku, aby ustalić konsystencję. Wyporcjonować ptyisie, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika (ok. 200°C). Gdy podrosną i lekko się zrumienią, zostawić na ok. 30 min, by dobrze wyschły, uważając, aby się nie spaliły. Upieczone ptyisie przekrawać, napętniać farszem, posypać serem salami i zapiec krótko w piekarniku.



Wioleta Sula
Tomasz Zawrotniak

PO OPIEKĄ

Pani Jolanty Lewickiej

Zespół Szkół
Ogólnokształcących
i Zawodowych w Bolesławcu

Jagnięcina

z tymbalikiem z sera
i kaszą z grzybami w sosie
z dodatkiem pakieciku marchewek

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić z błon, zamarynować i pozostawić najlepiej na dobę. Przygotować tłuszcz do confit, mięso obsmażyć i włożyć do tłuszczu. Wstawić do piekarnika ustawionego na 80°C na 1 h. Przygotować farsz tymbalików poprzez ugotowanie kaszy gryczanej, drobne pokrojenie cebuli i podsmażenie na maśle klarowanym. Dodać pokrojone grzyby, krótko smażyć i połączyć z ugotowaną kaszą, a następnie wystudzić. W kutrze połączyć ser, gotowane ziemniaki, żółtka, mąkę, sól i wyrobić na jednolitą masę. Przygotować foremki do pieczenia, wyłożyć je ciastem, środek wypełnić farszem i z wierzchu przykryć ciastem. Wstawić do pieczenia w temp. 180°C na 20 min. Marchewkę pokroić w słupki i ugotować z dodatkiem masła, a następnie zrobić pakiecik i związać trawą. Podać dekoracyjnie na jednym talerzu z nutką czerwonego sosu.

SKŁADNIKI

600 g combra z jagnięciny
podhalańskiej (ChOG),
100 ml miodu lipowego krupiec,
100 ml soku jabłkowego,
1 sztuka kory cynamonowej,
20 ml octu jabłkowego,
ziele angielskie, liść laurowy,
pieprz gruboziarnisty, sól,
500 g rabarbaru,
480 g szalotki,
125 ml cukru,
laska wanilii,
½ szklanki czerwonego deserowego
wina,
1 ostra mała papryczka chilli,
4 łyżki masła,
600 g ugotowanych ziemniaków,
600 g białego sera,
2 żółtka,
100 g mąki,
100 g kaszy gryczanej,
120 g cebuli,
100 g grzybów,
3 łyżeczki masła klarowanego,
300 g marchewki,
4 sztuki trawy żubrowej.
TŁUSZCZ DO CONFIT:
0,5l oleju słonecznikowego,
0,5l oleju rzepakowego,
500 g masła klarowanego.

SKŁADNIKI:

ROLADKI:

4 udka kaczki,
320 g jabłek grójeckich (ChOG),
50 g rodzynek, 20 ml oliwy z oliwek,
60 ml miodu pitnego dwójniaka (GTS).

MARYNATA:

80 ml oliwy z oliwek, 3–4 ząbki czosnku,
25 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
1 łyżeczka startego korzenia imbiru,
1 łyżka słodkiej papryki,
½ łyżeczki majeranku, ½ łyżeczki bazylii,
½ łyżeczki tymianku, sól.

CZERWONA KAPUSTA:

500 g czerwonej kapusty,
480 g pomarańczy,
200 g mandarynki, 20 g szalotki,
20 ml oleju, 3 łyżki soku z czarnej
porzeczki, ½ sztuki cytryny,
100 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
2 łyżki cukru, sól.

KOTLECICKI Z FASOLI:

180 g fasoli korczyńskiej (ChOG),
120 g cebuli, 2 ząbki czosnku,
1 łyżka masła, 50 g płatków owsianych,
40 g bułki tartej, 1 jajko,
½ pęczka natki pietruszki, 100 ml oleju,
40 g orzechów włoskich,
25 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
1 liść laurowy,
3–4 ziarna ziela angielskiego, sól, pieprz.

Roladki

z kaczyc udek na postumencie z czerwonej kapusty z kotlecikami z fasoli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę, następnie lekko podsmażyć, aż odrobinę zmiękną. Rodzinki sparzyć gorącą wodą i następnie dodać do podsmażonych jabłek. Kacze udka umyć i wyluzować. Z tak przygotowanych udek odkroić część mięsa i zmielić w maszynce, po czym połączyć z jabłkami i rodzynkami. Udka lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć marynatą z obu stron i na środku ułożyć przygotowaną wcześniej masę z mięsa, jabłek i rodzynek. Następnie udka zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami, włożyć do rękawa do pieczenia, podlać miodem pitnym. Tak przygotowane udka piec w piekarniku nagrzanym do 220°C przez ok. 60 min. Kapustę umyć i poszatковать. Zagotować 180 ml wody z dodatkiem 1,5 łyżki soku z czarnej porzeczki, 1 łyżki soku z cytryny, ¼ łyżeczki soli i goździków. Dodać kapustę i gotować pod przykryciem od 10–20 min. Odcedzić kapustę na sicie i zostawić, aby ostygła. Przygotować sos z 1,5 łyżki soku z czarnej porzeczki, oleju, pokrojonych w drobną kostkę szalotek i przesmażonych z cukrem wydrylowanych wiśni (razem z powstałym sokiem). Połączyć sos z kapustą, pokrojonymi w kostkę pomarańczami i mandarynkami. Doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Fasole namoczyć, a następnie ugotować z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Cebulę i czosnek drobno posiekać i delikatnie podsmażyć na maśle. Ugotowaną fasolę odcedzić, zmiksować blenderem na gładką masę razem z podsmażoną cebulką i czosnkiem. Dodać jajo, bułkę tartą, płatki owsiane oraz posiekaną natkę pietruszki. Dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Orzechy włoskie drobno posiekać i zrumienić na patelni z dodatkiem miodu. Uprażone orzechy dodać do masy i dokładnie wymieszać. Mokrymi rękoma uformować niewielkie podłużne kotleciki i smażyć na średnio rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron.



Trudny 180 min



Przemysław Szymczyk

POD OPIEKĄ

Pani Barbary Krzemińskiej

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce



Adrian Grec

POD OPIEKĄ

Pani Barbary Krzemińskiej

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Ostrołęce

Kaczka

roladki z jabłkami i mango

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać i zmiażdżyć. Szałwię drobno posiekać. W moździerzu rozetrzeć czosnek, igły rozmarynu, posiekaną szalwię, zioła prowansalskie, paprykę, pieprz i sól. Piersi lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć przygotowaną mieszanką ziołową z obu stron, zawinąć w folię i odłożyć na ok. 20–30 min w chłodne miejsce. Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę, następnie lekko podsmażyć, aż odrobinę zmiękną. Mango umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę. Na środku piersi ułożyć część przesmażonych jabłek wymieszanych z mango. Piersi zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami i włożyć do naczynia żaroodpornego. Polać miodem, obłożyć resztą jabłek, posypać płatkami z migdałów. Tak przygotowane piersi piec w piekarniku nagrzanym do 160°C przez ok. 50 min. Podczas pieczenia podlewać potrawę winem. Po upieczeniu wyjąć roladki, a powstały sos zmiksować. Jabłka umyć, pokroić na cząstki razem ze skórką, upiec w piekarniku. Upieczone jabłka polać odrobiną miodu i posypać cynamonem. Kaszę ugotować na sypko lub półsypko. Cukinię umyć, osuszyć, odciąć końcówki. Następnie pokroić razem ze skórką w plastry o grubości 3–4 mm, posolić i odłożyć na ok. 10 min, aż puści sok. Osuszyć, posmarować oliwą z oliwek i lekko grillować na rozgrzanej patelni. Po ostudzeniu w każdy plaster zawinąć ugotowaną kaszę gryczaną. Roladki podawać z sosem, kaszą gryczaną w grillowanej cukinii oraz pieczonymi jabłkami z cynamonem.

SKŁADNIKI

ROLADKI:

500 g filetu z piersi kaczki bez skóry,
400 g jabłek grójeckich (ChOG),
200 g mango,
20 g płatków migdałowych,
60 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
125 ml czerwonego półsłodkiego wina,
2–3 ząbki czosnku,
4 gałązki świeżego rozmarynu,
1 tyżeczka ziół prowansalskich,
 $\frac{3}{4}$ tyżeczki ostrej papryki,
5–6 listków świeżej szalwii,
pieprz, sól.

JABŁKA PIECZONE:

400 g jabłek grójeckich (ChOG),
32 g miodu kurpiowskiego (ChOG),
cynamon.

KASZA GRYZCZANA

W GRILLOWANEJ CUKINII:

1,4 kg cukinii,
2 łyżki oliwy z oliwek,
160 g kaszy gryczanej,
sól.

DO DEKORACJI:

gałązki rozmarynu,
listki szalwii.

Pierogi

z fasolowo-śliwkowym farszem
w towarzystwie sosów z nutką miodu



Mariusz Smagiel
Marcin Włoch

POD OPIEKĄ
Pani Emilii Nowak

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 1
w Słupsku

SKŁADNIKI:

CIASTO PIEROGOWE:

250 g mąki,
100 ml wrzącej wody,
sól.

FARSZ:

250 g fasoli wrzawskiej (ChNP),
100 g śliwki szydłowskiej (ChOG),
sól,
50 g masła,
100 ml miodu pitnego trójniaka (GTS),
100 ml oleju rydzowego (GTS),
100 g orzechów pistacjowych łuskanych,
100 g orzechów włoskich łuskanych,
500 ml śmietany 18%,
10–15 liści świeżej bazylii.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Fasolę namoczyć na 12 h, a następnie ugotować i przetrzeć przez sito. Śliwki namoczyć w trójniaku na kilkanaście minut. Posiekać drobno. Połączyć z fasolą i masłem, doprawić. Farsz podzielić na 24 porcje. Sporządzić ciasto pierogowe. Uformować pierogi. Orzechy podsmażyć, dodając niewielką ilość trójniaka od śliwek. Posiekać. Śmietanę zredukować, dodając do jednej części zmiksowaną bazylię do drugiej resztę trójniaka. Pierogi ugotować, podsmażyć na oleju rydzowym i wyporcjować. Posypać orzechami i polać sosem.



Seweryn Blajer
Paweł Boratyński

POD OPIEKĄ
Pani Emilii Nowak

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 1
w Słupsku

Słowiańska

rolada z karkówki
w białym sosie pieczeniowym

SPÓSOB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozciąć na cienki płąt, przyprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny, dodać olej, a następnie rozbić lekko tłuczkiem. Mięso mielone połączyć z żółtkami, pokrojoną śliwką, dodać ubitą pianę z białka jaj na sztywno. Kolejno dodać ser pokrojony w kostkę i poszatkowaną natkę pietruszki. Doprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Farsz wyłożyć na płąt mięsa. Następnie zrolować, zabezpieczyć końce, zasznurować i piec w rękawie foliowym ok. 1 h w temp. 180°C. Zlać sos po upieczonym mięsie, dodać przegotowaną wodę, sól, maggi w płynie, pieprz, a następnie zagotować, przecedzić, zredukować do połowy. Dodać śmietanę do gorącego sosu i roztrzepać. Ugotować kaszę. Ogórki kiszone i cebulę pokroić w kostkę. Szczypior drobno pokroić, połączyć z miodem, olejem rydzowym, musztardą, solą, pieprzem do smaku, a następnie wymieszać i podawać z mięsem.

SKŁADNIKI

500 g karkówki bez kości,
300 g mięsa mielonego z indyka,
200 g sera korycińskiego
swojskiego (ChOG), 2 jajka,
pęczek pietruszki, pieprz, sól,
maggi w płynie,
150 ml oleju rydzowego (GTS),
100 g śliwki sztyłtowskiej (ChOG),
115 ml śmietany 18%,
1 cytryna,
250 g ogórka kiszzonego,
1 łyżka miodu drahimskiego
wielokwiatowego (ChOG),
1 łyżka musztardy,
100 g dymki ze szczypiorkiem,
150 g kaszy jaglanej,
100 g masła.

Filet

z indyka

marynowany w wiśniówce, faszerowany bryndzą z dodatkiem żurawiny, podawany z burakiem karmelizowanym w miodzie oraz fondantem ziemniaczano-selerowym



Paweł Dudzik

POD OPIEKĄ

Pani Anny Pander-Błońskiej

Zespół Szkół Zawodowych nr 4
w Opolu

SKŁADNIKI

30 g filetu z indyka,
30 g żurawiny,
40 g bryndzy podhalańskiej (ChNP),
30 ml oleju,
80 g ziemniaków,
80 g selera,
80 g masła,
20 ml śmietanki 30%, 1 żółtko,
480 g młodej cebuli,
40 g młodych buraków ćwikłowych,
miód wrzosowy
z Borów Dolnośląskich (ChOG),
50 ml octu jabłkowego,
30 g natki pietruszki,
30 ml oliwy z oliwek,
gałka muszkatołowa świeżo starta,
imbir w proszku, pieprz, sól.

MARYNATA:

100 g miodu pitnego czwórnika (GTS),
50 ml wiśniówki,
5 g rozmarynu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety delikatnie rozbić i formować, a następnie natrzeć solą i pieprzem. Marynować w marynacie z wiśniówki, ½ części miodu pitnego i rozmarynu przez 1 h w lodówce. Żurawinę moczyć w ½ części miodu pitnego. Filety osuszyć papierowym ręcznikiem, na każdy rozsmarować kawałek bryndzy, a następnie posypać odsączoną i osuszoną dokładnie na ręczniku papierowym żurawiną. Zwinąć w rulon i związać sznurkiem gastronomicznym, schłodzić. Buraki pokroić w plastry, zblanszować i marynować 30 min w zalewie z miodu wrzosowego i octu jabłkowego. Cebulki zblanszować, a następnie marynować w marynacie z buraków, do złapania koloru. Na patelni rozgrzać masło, dodać zalewę i zredukować do gęstości śmietany. Włożyć plastry buraków, a następnie skarmelizować i schłodzić. Natkę pietruszki i cebulkę posiekać i połączyć z oliwą oraz przyprawami tworząc pastę. Ziemniaki i seler ugotować ze skórką, odcedzić, schłodzić i obrać. Ziemniaki przecisnąć przez praskę, seler przetrzeć przez sito i połączyć z ziemniakami, a następnie dodać masło i śmietankę, przyprawić szczyptą gałki i imbiru. Gotową masę przełożyć do metalowego pierścienia i zapiec w piecu konwekcyjnym w temp. 180°C przez 10 min. Po tym czasie zdjąć pierścien, posmarować fondant żółtkiem wymieszany z masłem i zapiec przez kolejne 3 min. Obsmażyć roladkę na gorącym tłuszczu i zalać płynem pozostałym z marynaty drobiu i żurawiny oraz pozostałą częścią czwórnika. Dusić 10 min pod przykrywką podlewając często sosem. Wyciągnąć roladkę w ciepłe miejsce. Pozostałość odcedzić. Na koniec dodać łyżkę miodu i pozostałą żurawinę tworząc sos do polania.



Karolina Gawron
Emil Ciula

POD OPIEKĄ
Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

Comber

jagnięcy w sosie śliwkowym
podany na purée selerowo-miętowym
w towarzystwie roladek z oscypkiem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić ze zbędnego tłuszczu, polać śliwownicą, następnie przykryć szczelnie folią spożywczą i umieścić na noc w lodówce. Natrzeć comber solą, pieprzem i czosnkiem i dokładnie obtoczyć w ziołach. Ponownie przykryć folią i marynować w lodówce ok. 15–20 min. Mięso obsmażyć z każdej strony na mocno rozgrzanej oliwie. Jagnięcinę piec w temp. 180°C przez ok. 10 min. Pod koniec smażenia posmarować mięso miodem. Po wyjęciu z pieca zostawić na kilka minut w temperaturze pokojowej. Seler pokroić w mniejszą kostkę. Ugotować w mleku i śmietance z dodatkiem czosnku, odrobiny soli i pieprzu. Odcedzić seler, pozostawiając mleko z gotowania. Blendować seler z dodatkiem masła na jednolite kremowe purée, w razie potrzeby dodać mleko z gotowania. Dodać miętę i ponownie zblendować. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Rozpuścić masło i zeszklić szalotkę. Dodać gałązkę rozmarynu, liść laurowy, czosnek i mieszając podsmażać jeszcze przez 2 min. Dodać suszone śliwki, cukier i kontynuować smażenie przez kolejne 5 min, regularnie mieszając. Całość zalać wywarem wołowym i przegotowaną wodą. Redukować sos do połowy objętości, dolać wino i gotować na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż połowa płynu odparuje, a sos nabierze jednolitej konsystencji. Zestawić z ognia na 10 min i przez gęste sito przecedzić sos. Podgrzać sos i w razie potrzeby zaciągnąć mąką ziemniaczaną, rozmieszaną z trzema łyżkami przegotowanej wody. Oscypka i pokrojoną w cienkie plasterki cukinię lekko zgrillować na patelni, aż zmiękną. Częstkę oscypka wraz ze śliwką z sosu zawinąć w cukinię. Batata pokroić w cienkie talarki. Rozłożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Piec w temp. 190°C przez ok. 20–30 min do czasu, aż chipsy będą lekko zrumienione.

SKŁADNIKI

COMBER JAGNIĘCY:

750 g combra z jagnięciny
podhalańskiej z kością (ChOG),
50 ml oliwy z oliwek, 250 ml śliwownicy,
80 g miodu z Sejneńszczyzny (ChNP),
10 g startej skórki cytryny,
10 g świeżego rozmarynu,
100 g świeżego tymianku,
2 ząbki czosnku, pieprz, sól.

SOS ŚLIWKOWY:

30 g masła,
120 g suski sechlońskiej (ChOG),
80 g szalotki, 2 ząbki czosnku,
1 gałązka świeżego rozmarynu,
1 liść laurowy, 1 łyżka cukru brązowego,
200 ml wywaru wołowego,
200 ml czerwonego wytrawnego wina,
20 g mąki ziemniaczanej.

PURÉE SELEROWO-MIĘTOWE:

250 g selera, 50 g mięty, 150 ml mleka,
30 ml śmietanki, 1 ząbek czosnku,
10 g masła, sól, pieprz.

ROLADKI Z OSCYPKIEM:

100 g oscypka (ChNP), 700 g cukini,
4 suski sechlońskie z sosu.

CHIPS Z BATATA:

200 g batatów,
tymianek, rozmaryn, sól, pieprz.

SKŁADNIKI:

ROLADKI Z KACZKI:

600 g filetu z kaczki,
100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP),
100 g kurek mrożonych,
16 szparagów zielonych,
100 g cytryny,
2 ząbki czosnku,

sól, pieprz.

SOS Z CZERWONYCH OWOCÓW:

200 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
200 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
200 ml czerwonego wytrawnego wina,
50 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich (ChOG),
50 ml octu balsamicznego,
50 g szalotki,
50 g masła,
świeży tymianek.

PURÉE ZIEMNIACZANO- -MARCHEWKOWE:

600 g ziemniaków,
500 g marchewki,
50 g masła,
120 ml śmietany kremówki,
sól, cukier, gałka muskatołowa.

GLAZUROWANE TRUSKAWKI:

100 g truskawki kaszubskiej (ChOG),
50 g podkarpackiego miodu
spadziowego (ChNP), 50 g masła.

Roladki

z kaczki

*faszzerowane bryndzą podhalańską i kurkami,
podane z czerwonym sosem owocowym*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte i osuszone filety oprószyć solą, pieprzem oraz natrzeć posiekany czosnkiem. Kurki zblanszować, pokroić w małą kostkę i dodać rozdrobnioną bryndzę, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Filety rozbić, na środek wyłożyć farsz. Uformować roladki, następnie owinąć je folią aluminiową i gotować na parze do osiągnięcia w środku rolady temp. 75°C. Na masle podsmażyć drobno posiekaną szalotkę z tymiankiem, dodać wino, zmiksowane owoce, miód, ocet balsamiczny i zredukować. Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie. Marchewki ugotować w wodzie z dodatkiem masła, soli i cukru. Warzywa zblendować z dodatkiem śmietanki, masła i świeżo startej gałki muskatołowej, doprawić i przetrzeć przez sito. Skarmelizować miód, dodać masło i krótko przesmażyć truskawki.



Średni



180 min



Przemysław Wiończyk
Filip Kowalczyk

POD OPIEKĄ

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu



Piersś

z kaczki confit

na musie buraczanym z sosem z wiśni nadwiślanki i jarzębiny
w towarzystwie kaszy gryczanej
palonej na oleju rydzowym z podgrzybkami
i wędzonym twarogiem



Trudny



180 min



Michał Wester
Igor Antoszewski

POD OPIEKĄ

Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Skórę z kaczki naciąć w romby, przyprawić świeżo mielonym pieprzem i solą. Ułożyć skórą do góry i marynować przez 24 h w marynacie z wiśniówki, rozgniecionego ząbka czosnku, oleju rzepakowego, jabłka, utartych w moździerzu ziaren kardamonu, miodu, trawy żubrowej i sianka. Olej rzepakowy rozgrzać do temp. 75°C i aromatyzować przygotowanymi składnikami. Kaczkę obsmażyć i konfitować przez 2 h w temp. 75°C. Wyciągnąć i ponownie obsmażyć. W naczyniu rozgrzać olej rydzowy i uprażyć na nim delikatnie kaszę gryczaną. Zalać wodą, posolić, dodać gałązkę rozmarynu i gotować na sypko. Na patelni z olejem rydzowym zeszklić drobno posiekaną cebulę i ząbek czosnku, dorzucić boczek pokrojony w cienkie paseczki i wszystko razem przesmażyć. Doprawić pieprzem ziołowym i dodać mrożone, drobno pokrojone prawdziwki. Kiedy prawdziwki się podsmażą, dodać ugotowaną na sypko kaszę gryczaną i pokruszony twaróg. Z cukru sporządzić jasny karmel, dorzucić rozgnieciony ząbek czosnku, cynamon, liście laurowe, ziarna ziela angielskiego,

SKŁADNIKI:

PIERŚ Z KACZKI:

4 średniej wielkości piersi kaczki,
8 ziaren kardamonu, niewielka garść
sianka ekologicznego, 2 ząbki czosnku,
800 g jabłek grójeckich (ChOG),
30 ml miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG), 30 ml wiśniówki,
10 g trawy żubrowej,
50 ml oleju rzepakowego,
sól, pieprz.

CONFIT:

1,5l oleju rzepakowego,
1 ząbek czosnku,
160 g jabłek grójeckich (ChOG),
10 g trawy żubrowej,
10 g sianka ekologicznego,
10 g świeżego tymianku,
10 g świeżego rozmarynu.

KASZA GRYCZANA

TWAROGIEM

I PRAWDZIWKAMI:

250 g kaszy gryczanej,
20 ml oleju rydzowego (GTS),
150 g mrożonych podgrzybków,
50 g twarogu półtłustego,
50 g wędzonego boczku,
40 g szalotki, 2 ząbki czosnku,
10 g świeżego rozmarynu, pieprz, sól.

SOS Z WIŚNI NADWIŚLANKI

I JARZĘBINY:

20 g cukru,
150 g mrożonej wiśni
nadwiślanki (ChNP),
50 g mrożonej jarzębiny,
150 ml czerwonego wytrawnego wina,
30 g zmrożonego masła,
2 ząbki czosnku, 3 liście laurowe,
3 ziela angielskie, 1 laska cynamonu.

mrożone wiśnie bez pestek i jarzębinę. Zalać czerwonym winem i zredukować do połowy objętości. Sos przyprawić i zaciągnąć zmrożonym masłem. Marchewkę obrać i umyć. Ugotować z dodatkiem miodu, masła i rozmarynu. Wino zredukować, dodać rabarbar, cukier i wodę. Gotować rabarbar do miękkości, zblendować i przetrzeć przez sito, dodać agar i ponownie zagotować. Wlać do kwadratowej formy i zestalić w lodówce. Buraki pokroić na mniejsze kawałki, doprawić solą i pieprzem, polać olejem rzepakowym i piec zawinięte w folię w temp. 180°C do miękkości. Ostudzić, zblendować z sokiem jabłkowym, jabłkiem i imbirem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Pora zamknąć próżniowo z przyprawami i gotować przez 15 min w temp. 80°C, a następnie grillować do uzyskania brązowej skórki. Posypać palonym rzepakiem. Wszystkie składniki ułożyć dekoracyjnie na dużych podgrzanych talerzach.

MARCHEWKA GOTOWANA

W MIODZIE I ROZMARYNIE:

240 g marchewki,
20 g miodu wrzosowego z Borów
Dolnośląskich (ChOG),
20 g masła, 10 g świeżego rozmarynu.

GALARETKA RABARBAROWA:

300 g rabarbaru, 50 g cukru, 10 g agaru,
100 ml białego wytrawnego wina,

MUS Z BURAKA:

500 g buraków,
100 ml soku jabłkowego,
80 g jabłek grójeckich (ChOG),
50 ml oleju rzepakowego,
20 g imbiru, sól, pieprz, 1 cytryna.

POR GRILLOWANY:

100 g pora, 2 liście laurowe,
2 ziela angielskie, 10 g rzepaku.

DO DEKORACJI:

10 g małych liści botwiny, 20 g suszonych
grzybów zmielonych na pył.



Edyta Pragacz
Magdalena Sopata

POD OPIEKĄ
Pani Teresy Szewczak

Zespół Szkół Gastronomicznych
we Wrocławiu

Kaczka

nadziejana morelami

w sosie winno-miodowym, podana z ryżem
w musie śliwkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Sos sojowy i miód wymieszać. Wycisnąć czosnek i zetrzeć niewielką ilość imbiru na tarce. Przyprawić niewielką ilością czosnku niedźwiedziego, solą i pieprzem. Całość wymieszać. Oczyszczone i umyte piersi z kaczki przyprawić solą i pieprzem. Włożyć do marynaty na 2 h. Piersi osuszyć i zrobić otwór przez środek, skropić sokiem z cytryny. Nadziać kaczkę suszonymi morelami. Piec 40 min w temp. 180°C podlewając kilkakrotnie białym winem. Piersi z kaczki pokroić w ukośne 2 cm kawałki. Żurawinę zblendować na puszysty mus i przetrzeć przez sito. Dodać czerwone wino, miód, skórkę ze świeżej pomarańczy i zredukować. Sos powinien mieć wyraźny smak z lekkim miodowym posmakiem. Pokroić jabłko na grubsze plastry i smażyć na patelni na rozgrzanej oliwie. Podlewać sokiem z pomarańczy kilkakrotnie, do momentu uzyskania żółto-pomarańczowego koloru. Ryż ugotować w osolonej wodzie. Suszone śliwki zmiksować. Dodać powidła i wymieszać. Ryż ułożyć na talerzu przełożony musem. Do ozdoby użyć wiśni nadwiślanki.

SKŁADNIKI:

MARYNATA:

40 ml miodu pitnego półtoraka (GTS),
50 ml sosu sojowego,
2 ząbki czosnku,
czosnek niedźwiedzi, pieprz, sól, imbir.

KACZKA NADZIEWANA:

600 g filetu z kaczki,
150 g suszonych moreli,
250 ml białego wytrawnego wina,
1 cytryna.

SOS WINNO-MIODOWY:

300 g żurawiny do mięs,
250 ml czerwonego wytrawnego wina,
30 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich (ChOG),
240 g pomarańczy.

CHIPS JABŁKOWY:

20 g jabłek grójeckich (ChOG),
sok z pomarańczy,
10 ml oliwy z oliwek.

RYŻ Z MUSEM ŚLIWKOWYM:

450 g ryżu długiego białego,
50 g suszonych śliwek,
50 g powideł śliwkowych,
40 g wiśni nadwiślanki (ChNP),
sól.



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: pracowniacc.pl

ISBN 978-83-926215-6-0

Publikacja bezpłatna