

Aromaty Tradycji

Najlepsze przepisy Ogólnopolskiego konkursu kulinarnego dla szkół gastronomicznych



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Publikacja opracowana przez Departament Promocji i Jakości Żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

Wstęp • 5
Systemy jakości żywności w UE • 6

Produkty regionalne

Bryndza podhalańska • 8
Oscypek • 8
Redykołka • 8
Wiśnia nadwiślanka • 9
Podkarpacki miód spadziowy • 9
Karp zatorski • 9
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/
Fasola z Doliny Dunajca • 10
Fasola wrzawska • 10
Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny • 10
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego • 11
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich • 11
Rogal świętomarciński • 11
Wielkopolski ser smażony • 12
Andrutry kaliskie • 12
Truskawka kaszubska/kaszëbskò malëna • 12
Fasola korczyńska • 13
Miód kurpiowski • 13
Suska sechłońska • 13
Kiełbasa lisiecka • 14
Obwarzanek krakowski • 14
Śliwka szydlowska • 14
Jabłka łąckie • 15
Chleb prądnicki • 15
Miód drahimski • 15
Kotocz śląski/kotacz śląski • 16
Jabłka grójeckie • 16
Ser koryciński swojski • 16
Jagnięcina podhalańska • 17
Cebularz lubelski • 17
Krupnioki śląskie • 17

Kiełbasa biała parzona wielkopolska • 18
Kiełbasa piaszczańska • 18
Czosnek galicyjski • 18
Podpiwek kujawski • 19
Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak,
czwórniak – staropolskie tradycyjne • 19
Olej rydzowy tradycyjny • 19
Pierekaczewnik • 20
Kiełbasa jałowcowa staropolska • 20
Kiełbasa myśliwska staropolska • 20
Kabanosy staropolskie • 21
Kiełbasa krakowska sucha staropolska • 21

Przepisy

Jabłko, seler naciowy, truskawka, palona pszenica • 22
Miód polski • 24
Sernik miodowy • 25
Soczyste polędwiczki wieprzowe • 26
Gąbka fasolowa • 28
Pierś kaczki • 29
Panna cotta z lodami • 30
Gołąbki w liściach winogron • 32
Kociołek rolnika • 33
Comber z jelenia • 34
Wyborny comber jagnięcy • 36
Kaczka • 37
Karp zatorski • 38
Comber jagnięcy • 39
Dolnośląski comber jagnięcy • 40
Kuleczki chlebowo-oscypkowe • 41
Tort piernikowo-serowy • 42
Antrykot wołowy • 44
Roladka z kurczaka • 46
Żeberka • 47



Aromaty
4 Tradycji

Szanowni Państwo!

Publikacja, którą teraz Państwo trzymacie w ręku jest wyjątkowa. To autorskie przepisy opracowane przez młodych kucharzy. Być może już wkrótce, życzę im tego, to właśnie oni będą kształtować nasze kulinarne gusty. Kreatywność, czasem bunt wobec tego co zastali, to cechy immanentne dla młodzieńczego wieku. Naturalne jest też wówczas szczerze zaangażowanie i poszukiwanie własnych dróg. Dzięki tym cechom powstają nowe, inspirujące połączenia smaków i aromatów. Młodzi adepci sztuki kulinarnej mieli okazję wykazać się w ogólnopolskim konkursie dla szkół gastronomicznych. Jest to współzawodnictwo na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane, jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Nasza historia, wielokulturowość, współistnienie na ziemiach polskich wielu narodów, położenie geograficzne na przecięciu szlaków handlowych z północy na południe i ze wschodu na zachód sprawiają, że posiadamy bardzo bogate tradycje w produkcji żywności i przyrządzaniu wyśmienitych dań. I o ile polska żywność stopniowo zdobywa uznanie zagranicznych konsumentów, to jeszcze wiele mamy do zrobienia, aby w ślad za tym spopularyzować naszą kuchnię. Od zawsze cechowało ją bogactwo smaków i wyśmienite surowce. Dania były zasobne w przyprawy i zioła.

To bogate dziedzictwo kulinarne stwarza doskonałe podstawy do szukania nowych, inspirujących przepisów na dania główne i desery. Jestem przekonany, że otwartość i pomysłowość młodych ludzi potrafi doskonale łączyć tradycje z nowoczesnym podejściem do kuchni.

Mam nadzieję, że zaprezentowane w tej publikacji przepisy młodych kucharzy staną się także inspiracją do własnych poszukiwań i eksperymentów bazujących na polskich produktach odkrywając je na nowo ku uciesze podniebienia.

Jan Krzysztof Ardanowski
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Systemy jakości żywności w UE

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



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



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



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

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

Do końca maja 2019 r. już 42 polskie produkty zostały wpisane do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, a 2 kolejne czekają na rejestrację.

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

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

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

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

Bryndza podhalańska

Wytwarzanie serów owczych jest nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia wypasowi owiec na Podhalu. Do produkcji bryndzy podhalańskiej wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej, ewentualnie dodawane jest mleko krowie pochodzące od krów rasy polskiej czerwonej. Poza tradycyjną metodą wytwarzania wpływ na wyjątkowe właściwości sera mają czynniki naturalne, ta-

kie jak specyficzna roślinność Tatr i Podhala. Bryndza podhalańska to miękki ser podpuszczkowy, o równej lub lekko wypukłej powierzchni, niekiedy nieco popękanej. Bryndza podhalańska charakteryzuje się jednolitą konsystencją, przypominającą pastę, chociaż spotykana jest również w postaci ziarnistej lub grudkowatej. Ser ma pikantny, słony smak, czasem lekko ostry lub kwaśny.



Źródło: ARIMR

Oscypek

Oscypek to najślawniejszy ser tatrzański, który od razu przywodzi na myśl Tatry i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego, dostępnego między kwietniem a październikiem, produkcja oscypka jest możliwa jedynie w tym 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 środko-

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



Źródło: ARIMR

Redykołka

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

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



Źródło: ARIMR



Zródło: ARiMR

Wiśnia nadwiślanka

Wiśnie sokówki odrosłowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupii Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozposzezczyły 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 nieodzwrotnie 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.



Zródło: ARiMR

Podkarpacki miód spadziowy

Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekowe tradycje. Pszczelarstwo rozwijało się najbardziej na ziemiach najsłabszych, w pobliżu dużych kompleksów leśnych (głównie puszcze jodłowe) i tam najdłużej przetrwało w swych archaicznych formach, tak bartniczej, jak i pasiecznej. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy wynika z zachowania tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej, ściśle związanej z tym obszarem. Po-

zyskiwany jest on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych, charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły polskiej. 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.



Zródło: ARiMR

Karp zatorski

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

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

Fasola „Piękny Jas” z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca

Powodzie występujące na obszarze, na którym wytwarzana jest fasola z Doliny Dunajca spowodowały naniesienie na pola uprawne wartościowych namulów rzecznych, poprawiając w ten sposób żyzność gleb. Wszystko to wpłynęło na ukształtowanie warunków glebowo-klimatycznych optymalnych do uprawy fasoli. Nasiona fasoli z Doliny Dunajca są gładkie, dobrze wypełnione i wyróżniają się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością oraz specyficznym, lekko słodkawym smakiem. Fasola z Doliny Dunajca swą ja-

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



Zródło: ARIMR

Fasola wrzawska

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

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

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



Zródło: ARIMR

Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny

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

Sposób zbierania miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny jest ściśle związany z tradycją i umiejętnościami miejscowych

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



Zródło: ARIMR



Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego *(aplikuje o Chronioną Nazwę Pochodzenia)*

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego to płynny lub skryształizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do jego produkcji jest spadz jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczele rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawar-

tości spadzi w Miodzie Spadziowym z Beskidu Wyspowego. Miód nieskryształizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

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



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

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 wrzосу 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.

Zródło: ARiMR



Rogal świętomarciński

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

Cechy charakterystyczne rogalia świętomarcińskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzystaniu określonych surowców. Jakość tego pro-

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

Zródło: ARiMR

Wielkopolski ser smażony

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgliwiałły 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 wielko-

polskiemu serowi smażonemu, jest proces gliwienia, polegający na naturalnym rozkładzie białka, trwającym 2–3 dni. Równie ważnym procesem jest smażenie sera, które nadaje mu dłuższą trwałość.

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



Źródło: ARiMR

Andrutry kaliskie

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

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



Źródło: ARiMR

Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna

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 twardawe, 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.



Źródło: ARiMR



Zródło: ARiMR

Fasola korceżyńska

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 korceżyńską. 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.



Zródło: ARiMR

Miód kurpiowski

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

Na Kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła, lecz pszczelarz szuka pożytków. Produkt powstaje z nektaru

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



Zródło: ARiMR

Suska sechłońska

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

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

Kielbasa lisecka

Związek kielbasy liseckiej z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów, wynikających z wieloletniej tradycji masarskich oraz renomy, jaką kielbasa lisecka uzyskała przez lata produkcji. Kielbasa lisecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa lisecka odznacza się barwą ciemnobrązową, lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone oczka-

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



Źródło: ARiMR

Obwarzanek krakowski

Według definicji ze „Słownika staropolskiego” obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Nazwa obwarzanka krakowskiego pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta w podgrzanej wodzie. Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami producentów, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten cechuje specyficzny kształt, smak i aromat oraz zastosowanie najlep-

szej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wałeczków ciasta, tzw. sułek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata walorów smakowych. Wyrabiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, ponieważ po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły.



Źródło: ARiMR

Śliwka szydlowska

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 szydlowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać nie-

powtarzalny produkt. Owoce posiadają jednolitą, elastyczną strukturę mięszu oraz bardzo czysty i intensywny smak oraz zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką.

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



Źródło: ARiMR



Zródło: ARiMR

Jabłka łąckie

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

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



Zródło: ARiMR

Chleb prądnicki

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

niającą 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.



Zródło: ARiMR

Miód drahimski

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

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

Kołocz śląski/kołacz śląski

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

Kołocz śląski występuje w czterech najpopularniejszych od-

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



Źródło: ARIMR

Jabłka grójeckie

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

Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem i bardziej intensywnym rumieńcem. Świadczy to o wysokiej zawartości barwników, głównie antocyjanów

i karotenoidów. Jabłka grójeckie cechuje wysoka kwasowość, doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura nocą wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne, zachodzące w jabłkach tuż przed zbiorem, dzięki czemu możliwe jest osiągnięcie odpowiedniego stosunku cukrów do kwasów. Gwarantuje to wyśmienity smak jablek grójeckich.

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



Źródło: ARIMR

Ser koryciński swojski

Ser koryciński swojski wytwarzany jest na terenie województwa podlaskiego, w regionie tradycyjnie nastawionym na produkcję mleka i przetworów mlecznych. Ser koryciński swojski jest serem dojrzewającym, wyrabianym z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. Ma kształt spłaszczonej kuli z charakterystycznym karbowaniem na powierzchni, związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożo-

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

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



Źródło: ARIMR



Zródło: ARiMR

Jagnięcina podhalańska

Do produkcji jagnięciny podhalańskiej wykorzystuje się jagnięta owiec rasy cakiel podhalański oraz wywodzącej się z tej rasy polskiej owcy górskiej, doskonale przystosowanych do warunków środowiskowych, panujących na terenie Podhala. Jagnięcina podhalańska cechuje się wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Na znikome otłuszczenie mięsa jagniąt decydujący wpływ mają uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji jagnięciny

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



Zródło: ARiMR

Cebularz lubelski

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 dodat-

kiem cukru i margaryny lub masła w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu, składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma złościstą barwę oraz smak i zapach pieczonej cebuli.

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



Zródło: ARiMR

Krupnioki śląskie

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

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

Kielbasa biała parzona wielkopolska

Kielbasy parzone były znane na ziemiach polskich co najmniej od XIX w. Stosowano różne receptury, które do dzisiaj można znaleźć w narodowych książkach kucharskich. Wyjątkowość i odrębność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej zaczęto ściśle podkreślać w latach 90-tych XX w. W kielbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślająca smak. Wyjątkowość kielbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest

produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa, w 70% pochodzącego z szynki.

O znaczeniu kielbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.



Kielbasa piaszczańska

Piaski Wielkie to nazwa podkrakowskiej wsi, znajdującej się od 1940 roku w granicach administracyjnych miasta Krakowa, która zasłynęła produkcją kielbasy piaszczańskiej, dostarczanej przez wieki do Krakowa, w tym na stół królewski na Wawelu. Legenda głosi, że krakowscy rzeźnicy zazdrościli piaszczanom zarobku i postarali się, aby rada miejska zabroniła im handlu. Piaszczanie poskarżyli się królowi, który obiecał pozwolić im handlować, jeżeli uda im się niepostrzeżenie wnieść do miasta długą na dwa metry kielbasę. Piaszczanie wydrążyli w długim kiju otwór, w którym ukryli kielbasę, przechytrzając w ten sposób straż.

W rezultacie król Kazimierz Wielki pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kielbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kielbasę w kiju, nazwał ich „Kijkakami”.

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



Czosnek galicyjski

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest czosnek galicyjski, leży na obszarze Galicji – ziem polskich, które w latach 1774–1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa czosnek galicyjski. Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizykochemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. Czosnek galicyjski charakteryzuje się wysoką zawarto-

ścią alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego produkcji. Do wymienionych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia tak, aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.





Podpiwek kujawski *(aplikuje o Chronione Oznaczenie Geograficzne)*

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

Podpiwek kujawski to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu, służącej do przy-

gotowywania napoju w warunkach domowych. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania podpiwka kujawskiego oraz umiejętności lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania podpiwka.

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



Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak staropolskie tradycyjne

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

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

Zródło: ARiMR



Olej rydzowy tradycyjny

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

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

Zródło: ARiMR

Pierekaczewnik

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 przezroczy-

stych) warstw ciasta i farszu, które następnie zwija się w rulon. Specyficzny wygląd zewnętrzny pieriekaczewnika wynika z końcowej fazy jego przygotowywania. Zwinięty w rulon produkt umieszcza się w okrągłym naczyniu do pieczenia. Po upieczeniu pieriekaczewnik wyróżnia się wyglądem przypominającym muszlę ślimaka oraz wielkością – jego średnica wynosi min. 25 cm, a ciasto waży ok. 3 kg.



Zródło: ARIMR

Kielbasa jałowcowa staropolska

Nazwa kielbasa jałowcowa staropolska jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*), rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystycz-

ny smak kielbasy i wpływa na jej szczególny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne, były podstawą do nazywania tej wędliny kielbasą jałowcową staropolską.



Zródło: ARIMR

Kielbasa myśliwska staropolska

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

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



Zródło: ARIMR



Zródło: ARIMR

Kabanosy staropolskie

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

Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku cech typowych dla tego produktu: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Istotnym składnikiem kabanosów staropolskich (wpływającym na ich specyfikę)

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



Kielbasa krakowska sucha staropolska

Sposób produkcji „kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej” wywodzi się z tradycji krakowskich kielbas grubo krojonych, o których w wydanej w 1926 roku publikacji pt. *„Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin”* pisze polski autor Andrzej Różycki. O specyficznym charakterze kielbasy krakowskiej staropolskiej świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kielbasy wykorzystuje się grubo roz-

drobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatolowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.

1

MIEJSCE

Daniel Bauer (Opiekun: Ilona Pietrowska)
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi



Jabłko, seler naciowy, truskawka, palona pszenica

SKŁADNIKI:

Bazowe składniki

- 200 g cytryn
- 500 g jabłek łąckich (ChOG)
- 60 g pigwy
- 5 jaj

Beza włoska

- 150 g cukru
- 100 g jabłek łąckich (ChOG) (na sok)
- 3 białka

Ciastko Sable

- 250 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 40 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 1 g soli

Karmel z palonym masłem

- 200 g cukru
- 200 g śmietanki
- 130 g masła
- 20 g soku z cytryny

Ciastko

truskawkowe

- 94 g mąki
- 3 g proszku do pieczenia

2 jaja

- 65 g cukru
- 56 g syropu glukozowego
- 37 g masła
- 100 g truskawki kaszubskiej (ChOG)

Do nasączenia

- 50 g likieru truskawkowego
- 100 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 15 g soku z cytryny

Sos z palonej

pszenicy

- 65 g ziarna pszenicy
- 250 g śmietanki
- 90 g czekolady białej

Jabłko gotowane

w soku z selera

- 150 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 200 g selera naciowego
- 30 g miodu drabimskiego (ChOG)
- 50 ml wina białego półwytrawnego

Granita z selera naciowego

- 200 g selera naciowego
- 30 g miodu drabimskiego (ChOG)
- 15 g soku z cytryny
- 25 g soku z pigwy
- 15 g melisy świeżej

Kruszonka z kozim serem

- 75 g mąki migdałowej
- 75 g cukru
- 75 g masła
- 140 g mąki pszennej
- 80 g sera koziego

Chips jabłkowy

- 300 g jabłek łąckich (ChOG)
- 200 g świeżego szpinaku
- 2 łyżki maltodekstryny
- 1 białko

Marynowane kwiaty rumianku oraz liście selera

- 100 ml wody
- 50 g miodu drabimskiego (ChOG)
- 40 g octu cydrowego
- 20 g liści selera
- 20 g kwiatu rumianku

Konfitura z jabłek

- 200 g jabłek łąckich (ChOG)
- 30 g masła
- 10 g cukru
- 2 gałązki tymianku świeżego

Świeża truskawka

- 100 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 15 g soku z cytryny

Wywar z jabłka oraz agrestu

- 200 jabłek łąckich (ChOG) (na sok)
- 150 g agrestu
- pęczek świeżego majeranku
- 50 ml wody
- 15 g soku z cytryny
- 15 g miodu kurpiowskiego (ChOG)

PRZYGOTOWANIE:

🕒 150 minut

Beza włoska na soku jabłkowym

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Oddzielić białka od żółtek. Z soku jabłkowego oraz cukru sporządzić syrop, zagotowując do 121°C. W międzyczasie białka ze szczyptą cukru ubijać na niskich obrotach. Gdy syrop osiągnie odpowiednią temperaturę, cienkim strumieniem wlewać do ubijających się białek – ubijać na wysokich obrotach do wystudzenia bezy. Wyporcjować na talerz. Podpalić poprzez polanie płonącym alkoholem wysokoprocentrym.

Sable z wędzoną śliwką

Masło utrzeć z cukrem pudrem. Dodać przesianą mąkę, wymieszać. Dodać żółtka oraz pokrojoną w kostkę śliwkę i mieszać przez chwilę. Schłodzić. Rozwałkować na grubość 0,5 cm i wyciąć pożądane kształty. Obciążyć, piec w temp. 160°C przez 12 minut. Wyporcjować.

Karmel z palonym masłem

Masło (70 g) podgrzewać na średnim ogniu do uzyskania lekko brązowego koloru oraz orzechowego aromatu. Schłodzić. Połowę cukru podgrzewać do uzyskania jasnego karmelu, następnie dodać pozostały cukier i wymieszać drewnianą łyżką. Śmietankę zagoto-

wać. Gdy cukier się rozpuści i uzyskamy jasny karmel (160°C), wlewać stopniowo gorącą śmietankę, cały czas mieszając. Mieszając stopniowo dodawać palone masło, następnie pozostałe masło (60 g – pokrojone w kostkę). Dodać sok z cytryny, wystudzić. Wyporcjować.

Ciastko truskawkowe

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Z truskawek sporządzić gładkie purée. Jaja ubić z cukrem na puszystą masę. Mleko z syropem glukozowym podgrzewać do połączenia składników. Dodać masło, rozpuścić i wystudzić. Do płynu dodać 1/3 masy jajecznej i wymieszać. Dodać purée truskawkowe, wymieszać. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać. Dodać pozostałą część masy jajecznej (na dwa razy). Delikatnie wymieszać. Piec w temp. 175°C przez 22–25 minut.

Sos z palonej pszenicy

Ziarna pszenicy wysypać na blachę i włożyć do piekarnika nagrzanego do 220°C. Piec około 45 minut – do uzyskania ciemnobrązowego koloru. Pszenicę dodać do śmietanki i gotować na małym ogniu około 10 minut. Odcedzić. Do śmietanki dodać mleko i zagotować. Dodać białą czekoladę i zemulgować za pomocą blendera. Wyporcjować.

Jabłko gotowane w soku z selera

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Seler naciowy zblendować i odcedzić sok. Jabłka pokroić na cząstki. W rondlu skarmelizować miód, dodać białe wino i sok z selera (90 g). Dodać pokrojone w cząstki jabłka i gotować na małym ogniu przez 5–7 minut. Wyporcjować. Granita z selera naciowego Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Seler zblendować na gładkie purée.

Dodać miód, sok z cytryny oraz pigwy, wymieszać. Zamrozić i wyporcjować.

Kruszonka z kozim serem

Wszystkie składniki wymieszać, ucierając do powstania kruszonki. Schłodzić i piec w temp. 160°C przez 20 minut.

Chips jabłkowy

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Jabłka ugotować i zblendować na gładkie purée. Liście szpinaku zblanszować i sporządzić gładkie purée. Do purée dodać maltodekstrynę oraz białko, wymieszać. Rozprowadzić cienko na silipat i suszyć w temp. 95°C przez 40–45 minut. Wyporcjować.

Marynowane kwiaty rumianku / liście selera

Sporządzić marynatę: miód skarmelizować, dodać ocet oraz wodę. Liście selera naciowego oraz kwiaty rumianku zalać gorącą marynatą. Wystudzić i wyporcjować.

Konfitura z jabłek

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. W rondlu podgrzać masło, dodać jabłka, cukier, świeży tymianek i dusić około 5 minut. Dodać sok z cytryny. Wyporcjować.

Świeża truskawka

Truskawki dokładnie oczyścić. Pokroić w cząstki, wrzucić do wody z lodem oraz sokiem z cytryny. Wyporcjować.

Sok jabłkowo-agrestowy

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Majeranek zalać wrzątkiem, odstawić na 10 minut – odcedzić. Agrest zblendować na purée i odcedzić sok. Z jabłek wycisnąć sok, a następnie wymieszać sok jabłkowy, agrestowy oraz wodę z majeranku. Schłodzić i wyporcjować.



Miód polski

SKŁADNIKI:

Mus z miodu wrzosowego

- 120 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 250 g śmietanki 36%
- 80 g masła kakaowego

- 6 g żelatyny
- 60 g białej czekolady
- 150 g serka mascarpone

Kruche ciastko ze słodem

- 180 g mąki
- 15 g kakao
- 50 g masła

- 7 g siodu jęczmiennego
- 30 g cukru
- 1 żółtko

Miodownik

- 30 g miodu akacjowego
- 60 g miodu wrzosowego z Borów

- Dolnośląskich (ChOG)
- 30 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)

- 240 g mąki
- 3 jaja
- 5 g sody

- 5 g proszku do pieczenia
- 80 g masła
- 90 g maślanek

Sos

- 60 g półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 50 g ciemnego piwa

- 20 g syropu z kwiatów bzu
- 15 g octu z kwiatów bzu
- 2 g soli

Purée z gruszek

- 200 g gruszek
- 20 g cukru
- 10 g soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Mus z miodu wrzosowego

Żelatynę namoczyć w wodzie. Miód, śmietanę, masło kakaowe podgrzać, a następnie zalać nimi czekoladę, dodać mascarpone i upłynnioną żelatynę, zmiksować. Wylać na folię białkową i schłodzić.

Kruche ciastko ze słodem

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać żółtko, tłuszcz oraz pozostałe składniki. Wszystkie składniki zarobić nożem, a następnie wyrobić i schłodzić. Rozwałkować, wyciąć odpowiednie kształty i podpiec w 160°C przez około 20 minut.

Miodownik

Jajka ubić z cukrem. Dodać pozostałe składniki, lekko wymieszać. Ciasto przelać do formy i upiec w 175°C przez 30 minut.

Sos

Wszystkie składniki połączyć i zredukować.

Purée z gruszek

Gruszki obrać, pokroić na kawałki i gotować z cukrem. Gdy będą miękkie pozostawić na chwilę, a następnie zmiksować na gładkie purée.

🕒 150 minut



Dominika Bonikowska, Radosław Hebel (Opiekun: Bożena Demytruk)
Zespół Szkół Hotelarско-Gastronomicznych w Gdyni



Sernik miódowy

na kruszonce z fasoli z curdem wiśniowym, miętową espumą oraz sezamkiem z czarnuszką

SKŁADNIKI:

- 200 g koziego twarogu
- 150 g białej czekolady
- 400 ml śmietanki 36%
- 150 g sera mascarpone
- 150 g miodu drahimskiego
- 50 ml miodu pitnego półtorak (GTS)
- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 20 g mąki ziemniaczanej
- 35 g mąki pszennej
- 50 g cukru pudru
- 100 g masła
- 250 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 150 g cukru trzcinowego
- 80 g miodu wielokwiatowego
- 20 g soku z limonki
- 20 g soku z pomarańczy
- 35 g białego sezamu
- 15 g czarnuszki
- 25 g glukozy w proszku
- 1 jabłko grójeckie (ChOG)
- 200 ml wody gazowanej
- 80 g świeżej mięty
- 10 listków żelatyny
- cynamon do smaku
- kwiaty do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Sernik miódowy

Namoczyć 6 listków żelatyny. Zagotować 100 ml śmietanki i upłynnić w niej 100 g białej czekolady. Dodać żelatynę, rozpuścić delikatnie mieszając. Lekko ostudzić. Do miski nałożyć 200 g twarogu, 150 g sera mascarpone, 200 g miodu drahimskiego oraz 50 ml półtoraka. Wszystko razem zmiksować, dodać szczyptę cynamonu. Ostudzona śmietankę wlać powoli do twarogu, ciągle mieszając. Ubić 100 ml śmietanki. Wszystkie składniki połączyć, przelać do form i schłodzić.

Kruszonka z fasoli

200 g fasoli ugotować na bardzo miękko. Po obraniu skórki zblendować ją na gładką masę. Dodać mąkę ziemniaczaną oraz cukier puder, zalać odrobiną śmietanki, bardzo dokładnie wymieszać. Rozwałkować bardzo cienko i piec przez 30 min. w temperaturze 150°C. Po upieczeniu pokruszyć. Spalić 15 g masła. Białą czekoladę drobno posiekać. Wszystko do siebie dodać i delikatnie wymieszać.

Curd wiśniowy

Zblendować 250 g wiśni z dodatkiem 50 g cukru. Przełożyć do miski

i dodać 2 żółtka. Mieszać na parze w celu lekkiego podgrzania. Dodać 30 g masła. Mieszać do zgęstnienia.

Sezamek

Sezam biały, czarnuszkę, mąkę pszenną, cukier puder dokładnie wymieszać. Dodać masło, sok z pomarańczy, bardzo dokładnie zagnieść wszystkie składniki (jak ciasto kruche). Przygotowaną masę rozwałkować i piec w 150°C przez około 30 minut.

Espuma miętowa

Zagotować 75 ml śmietanki z listkami świeżej mięty, sokiem z limonki, 65 g cukru i 80 g miodu. Namo-

czyć 4 listki żelatyny. Do masy dodać żelatynę i ostudzić. 75 ml śmietanki ubić na 3/4. Wszystkie przygotowane składniki połączyć z 200 ml maślanki. Przygotowaną masę przelać do syfonu, nabić 2 naboje i schłodzić.

Jabłko kompresowane

Przeprowadzić obróbkę wstępna jabłka, obrać, wyciąć kulki, zalać wodą gazowaną i sokiem z cytryny. Przełożyć do worka vacuum i zgrzać. Umieścić w lodówce. Wszystkie elementy potrawy ułożyć na talerzu, udekorować.

🕒 180 minut



Karolina Bielecka, Ola Wesółowska (Opiekun: Anna Korzeń)
Zespół Szkół nr 6 w Ełku



Soczyste polędwiczki wieprzowe

z purée marchwiowo-imbrowym, sosem truskawkowym,
karmelizowanym jabłkiem grójeckim i jadalną gąbką z kopru

SKŁADNIKI:

Polędwiczka wieprzowa

w wędzonym boczku

- 1 polędwica wieprzowa
- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzkiej (ChNP)
- 50 ml wódki
- 1 cebula
- 8 plasterów boczku wędzonego na zimno

- ziele angielskie, liść laurowy

- sól i pieprz do smaku

- olej do smażenia
- czosnek

Purée marchwiowo-imbrowe

- 600 g marchwi
- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)

- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzkiej (ChNP)

- 1 cm imbiru
- sok z cytryny do smaku

- sól, pieprz, muszkatołowa do smaku

Sos truskawkowy

- 300 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 130 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 2 łyżki miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzkiej (ChNP)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)

- sok z cytryny do smaku

- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

Karmelizowane jabłka grójeckie

- 2 jabłka grójeckie (ChOG)
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzkiej (ChNP)

Jadalna gąbka z kopru

- 2 jaja
- 12 g mąki pszennej
- 150 g kopru
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
- sok z cytryny do smaku
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Polędwiczka wieprzowa w wędzonym boczku

Wymieszać w misce wódkę z miodem, cebulą pokrojoną w półplasterki lub piórka, zielem angielskim i liściem laurowym. Polędwicę dokładnie oczyścić z błon, zanurzyć w marynacie i pozostawić na około 2 godziny. Mięso osączyć z marynaty, posolić i popieprzyć. Owinąć ściśle plastrami boczku. Polędwicę obsmażyć w niewielkiej ilości tłuszczu, aż boczek będzie zrumieniony. Mięso przełożyć do naczynia do pieczenia i piec w nagrzanym do 160°C piekarniku przez ok. 15–20 minut.

Purée marchwiowo-imbrowe

Obraną marchew pokroić w plastry i gotować w niewielkiej ilości wody pod przykryciem, z dodatkiem soli, cukru i masła. Po ok. 10 minutach gotowania dodać obrany i rozdrobniony imbir i gotować aż marchew będzie miękka. Marchew odsączyć z wody. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulę i czosnek. Dodać ugotowaną marchew z imbirem. Chwilę podusić. Wszystko przenieść do naczynia blendera. Dodać miód i przyprawy. Zmiksować na aksamitną masę.

Sos truskawkowy

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulę i czosnek. Dodać truskawki, chwilę podsmażyć. Dodać miód i podgrzewać przez ok. 5 minut. Wlać trójniaka, zredukować sos, a następnie zmiksować i przetrzeć przez sito. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Karmelizowane jabłka grójeckie. Jabłka umyć, osuszyć, obrać i pokroić w kostkę ok. 1 x 1 cm. Na rozgrzanej patelni włożyć miód i masło. Po chwili dorzucić rozdrobnione jabłka. Smażyć przez chwilę, przewracając na drugą stronę.

🕒 180 minut

Jadalna gąbka z kopru

Jaja, mąkę, sok z cytryny, sól i pieprz oraz drobno posiekany koper zmiksować blenderem. Przecedzić masę przez sito, a następnie umieścić ją w syfonie do bitej śmietany. Nabić dwa naboje. W spodach kubków jednorazowych zrobić dziurki nożem. Wycisnąć z syfonu masę do kubków. Wstawić do kuchenki mikrofalowej na 45 sekund przy mocy 750W.

Piotr Kopcik, Robert Maks (Opiekun: Izabela Szczęsny)
 Technikum nr 4 dla Nieślyszących i Słabosłyszących
 w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Lublińcu



Gąbka fasolowa

w towarzystwie pianki jogurtowo-miętowej,
 ziemi andrutowo-czekoladowej oraz musujących truskawek

SKŁADNIKI:

- 10 jaj
- 100 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 40 g miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny (ChNP)
- szczypta soli
- 40 g mąki
- 150 g jogurtu naturalnego
- 150 g śmietanki 36%
- 50 ml soku z mięty
- 50 g cukru
- 10 g żelatyny
- sok z cytryny
- 50 g cukru
- 1 łyżka wody
- 35 g gorzkiej czekolady
- 500 ml wody
- 100 g cukru
- 300 g truskawki kaszubskiej (ChOG)

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Gąbka fasolowa

Fasolę namoczyć i ugotować. Do blendera włożyć kolejno jaja, ugotowaną fasolę, miód, mąkę i sól, a następnie zmiksować. Zmiksowaną mieszankę wlać do syfonu, użyć dwóch kapsułek (N₂O) i zostawić na co najmniej 3 godziny w lodówce, pozostawiając mieszankę w syfonie. Następnie przelać do plastikowych

pojemników. Pojemnik z masą włożyć do mikrofalówki na 2 minuty.

Pianka jogurtowo-miętowa

Przygotować sok z mięty. Podgrzać śmietankę, sok z mięty i cukier. Dodać namoczoną żelatynę. Ochłodzić. Dodać jogurt i sok z cytryny. Wlać do pojemników. Schłodzić ok. 2 godzin.

Ziemia andrutowo-czekoladowa

Do garnka wsypać cukier, dodać łyżkę wody i podgrzewać do 130°C. Ściągnąć z ognia i dodać 35 g posiekanej czekolady, wymieszać. Andrutu skruszyć.

Musujące truskawki

Cukier podgrzać w wodzie do rozpuszczenia, a następnie ostudzić i wlać do syfonu razem z truskawkami. Ładować dwoma nabojami do sody (CO₂).



Hubert Kielbasiński, Igor Płażewski (Opiekun: Anna Korzeń)
Zespół Szkół nr 6 w Ełku



Pierś kaczki

purée z pietruszki z nutą białej czekolady, sos wiśniowy, sałatka z kiszzonego jabłka i wędzonego sera korycińskiego

SKŁADNIKI:

Piersi kaczki

- 4 sztuki piersi z kaczki
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- gałązki rozmarynu
- sól, pieprz (gruboziarnisty) do smaku

Purée z pietruszki

- 600 g korzenia pietruszki
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 200 ml mleka
- 130 ml trójniaka staropolskiego

tradycyjnego (GTS)

- 4 kostki białej czekolady
 - 3 łyżki masła
 - sól, pieprz i gałka muszkatołowa do smaku
- ### Sos wiśniowy
- 300 g wypestkowanej wiśni nadwiślanki

(ChNP)

- 130 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 2 łyżki miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku

galicyjskiego (ChOG)

- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

Sałatka z wędzonego sianem sera korycińskiego i kiszzonego jabłka łąckiego

- 150 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 2 ukiszone jabłka łąckie (ChOG)
- 2 łyżki oleju z pokrzywy
- natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Piersi kaczki

Piersi z kaczki umyć i osuszyć. Skórę z tłuszczem naciąć ostrożnie nożem „w kratkę” (nie przecinając mięsa). Piersi przyprawić solą i grubo mielonym pieprzem. Mięso położyć na zimnej patelni skórą do spodu. Gdy tłuszcz się częściowo wytopi, a skóra zrumieni, obrócić piersi i smażyć ok. 2 minuty. Piersi przelozżyć do naczynia do zapiekania i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez ok. 11 minut.

Purée z pietruszki

Obraną pietruszkę pokroić w nieregularną kostkę. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pietruszkę. Chwilę podsmażyć. Dodać miód pitny i flambiować, a następnie dodać mleko i ogrzewać do miękkości pietruszki. Całość zmiksować na aksamitną masę wraz z białą czekoladą. Przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Sos wiśniowy

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulę i czosnek. Dodać wiśnie i miód. Podgrzewać 2–3 minuty. Wlać trójniak i zredukować sos. Sos doprawić pieprzem i solą. Zmiksować i przetrzeć przez sito. Przed podaniem podgrzać i dodać zimne masło.

Sałatka z wędzonego sianem sera korycińskiego i kiszzonego jabłka łąckiego

Ser pokroić w kostkę i uwędzić przy użyciu siana. Kiszzone jabłka łąckie pokroić w kostkę, natkę pietruszki posiekać. Wszystko wymieszać z olejem z pokrzywy i przyprawami.

🕒 120 minut



Panna cotta z lodami

na bazie octu balsamicznego, z galaretką truskawkową i makaronikami francuskimi, beżą i purée truskawkowym

SKŁADNIKI:

Makaroniki francuskie

- 70 g mąki migdałowej
- 100 g cukru pudru
- 50 g białka
- szczypta soli
- 100 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 15 ml soku z limonki
- 10 g drobnego cukru kryształu
- 50 g białej czekolady

Lody na bazie octu balsamicznego

- 30 g octu balsamicznego
- 240 g mleka 3,2%
- 6 żółtek
- 60 g cukru pudru
- 5 g syropu cukrowego
- 60 g śmietanki 36 %

Galaretka truskawkowa

- 250 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 30 ml soku z cytryny
- 80 g syropu cukrowego
- 20 ml wody
- 30 g agaru

Purée truskawkowe

- 150 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 10 g drobnego cukru kryształu

Beza

- 1 białko
- 25 g cukru pudru
- 25 g pudru z truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 2 g mąki kukurydzianej

Truskawka marynowana w zielonym pieprzu

- 150 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 5 g pieprzu zielonego
- 5 g octu balsamicznego
- 25 g syropu cukrowego
- 10 g soku z pomarańczy

Panna cotta

- 100 ml śmietanki 36 %
- 25 ml mleka 3,2 %
- 120 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 20 g agaru
- 80 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Makaroniki francuskie

Białko ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Nadal miksując dodawać stopniowo cukier puder. Miksować aż masa będzie gładka i błyszcząca. Następnie dodawać stopniowo mąkę migdałową, delikatnie mieszając szpatułką. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego, wyciskać masę tworząc makaroniki. Odstawić na około 20–60 minut, aby makaroniki obeschły. Piec w piekarniku rozgrzanym do 140°C przez 14 minut.

Nadzienie do makaroników

Truskawki zmixować w blenderze. Przełać do garnka i podgrzać. Do zagotowanej masy dodać czekoladę. Mieszać do momentu aż czekolada całkowicie się rozpuści. Ostudzone makaroniki przekładać schłodzonym kremem.

Lody na bazie octu balsamicznego

Mleko doprowadzić do wrzenia. W międzyczasie ubić żółtka z cukrem i syropem cukrowym. Następnie stopniowo wlewać zagotowane mleko do masy jajecznej. Masę włożyć ponownie do rondelka, podgrzać do temp. 85°C, stale mieszając. Mieszaninę przecedzić przez sito. Dodać do masy śmietankę i ocet.

Galaretka truskawkowa

Wszystkie składniki z wyjątkiem agaru zblendować. Masę włożyć do rondla. Gotować na wolnym ogniu, by woda odparowała. Agar rozpuścić w wodzie. Płyn dolać do masy truskawkowej. Odstawić, by stężało.

Purée truskawkowe

Truskawki z cukrem zagotować na wolnym ogniu, aż do rozpuszczenia się cukru i zmiękczenia truskawek, a następnie przecisnąć przez sito.

Beza

Ubić pianę z białek ze szczyptą soli. Następnie dodawać stopniowo cukier puder i mąkę kukurydzianą. Masę delikatnie wymieszać szpatułką. Masę rozprowadzić na matę tak, aby utworzyć warstwę o grubości 2 mm. Oprószyć pudrem truskawkowym. Piec w 130°C przez 50 minut.

Truskawka marynowana

W misce połączyć zielony pieprz, ocet balsamiczny, syrop cukrowy i sok z pomarańczy. Truskawki przekroić na połówki i dodać do marynaty na około 30 minut.

Panna cotta

Śmietankę, mleko i miód zagotować w rondlu. Agar zalać zimną wodą i pozostawić do napęcznienia, następnie podgrzać ciągle mieszając, aż do całkowitego rozpuszczenia się. Dodać do wcześniej przygotowanej masy i dokładnie wymieszać. Do masy dodać bryndzę, zmixować blenderem do uzyskania gładkiej masy. Mieszaninę przecedzić przez sito. Wlać do foremek. Pozostawić do stężenia.



Gołąbki w liściach winogron

nadziewane farszem z kielbasy i pora, podane na porowym sianie, z musem z czerwonej kapusty i wiśni, purée fasolowo-jabłkowym, sosem maślano-śmietanowym z ziarnami gorczycy, pieczonymi z miodem, młodymi liśćmi brzozy oraz bezą orzechową

SKŁADNIKI:

- 4 szt. liści winogron
- 200 g kielbasy jałowcowej staropolskiej (GTS)
- 400 g pora
- 300 ml śmietanki
- 40 g gorczycy
- 50 ml podpiwka kujawskiego (aplikuje o ChOG)
- 70 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 90 g masła strzałkowskiego
- 200 g kapusty czerwonej
- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- wino z porzeczek do podlewania kapusty
- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 100 g jabłek łąckich (ChOG)
- olej rydzowy tradycyjny do smaku (GTS)
- 8 szt. liści brzozy
- 2 białka
- 20 g orzechów włoskich
- chili do smaku
- gałka muszkatołowa do smaku
- 100 g palonej słoniny

PRZYGOTOWANIE:

🕒 90 minut

Gołąbki

Kielbasę pokroić w paski, podsmażyć na suchej patelni, dodać pokrojonego drobno pora, dusić, lekko popieprzyć. Pod koniec duszenia dodać śmietankę, zredukować do gęstej konsystencji.

Liście winogron sparzyć w lekko osolonej wodzie, następnie okrągly ring wyłożyć folią, włożyć liście winogron, nakładać farsz, zwinąć sakiewkę. Całość owinąć folią spożywczą i gotować 5 minut we wrzącej wodzie.

Mus z czerwonej kapusty

Kapustę pokroić w drobne paski, lekko podsmażyć na maśle, dodać wiśnie i smażyć aż do odparowania wody, a następnie zalać winem, dodać miód, chili i dusić do miękkości. Zblendować i przetrzeć przez sito. Do uzyskania właściwej konsystencji dodać śmietankę.

Purée z fasoli

Namaczoną wcześniej fasolę ugotować w niewielkiej ilości śmietanki z dodatkiem gałki muszkatołowej oraz oleju rydzowego. Jabłka podsmażyć na klarowanym maśle. Po-

łączyć z fasolą, zblendować i przetrzeć przez sito.

Sos maślano-śmietanowy z ziarnami gorczycy

Gorczycę zalać niewielką ilością wody i gotować do miękkości, dodać podpiwek kujawski i śmietankę, lekko podgotować. Na koniec dodać miód, mieszać aż się rozpuści i dodać 2 łyżki zimnego masła. Nie gotować.

Siano porowe

Pory pociąć na długie cienkie paski, włożyć do nagrzanego piekarnika, skropić lekko olejem rydzowym,

piec do uzyskania struktury siana.

Beza orzechowa

Z białek ubić pianę, dodać miód i prażone orzechy, piec w 140°C do uzyskania chrupkości.

Pieczone liście brzozy

Liście brzozy wysmarować miodem, piec w 170°C do chrupkości (poza sezonem można wykorzystać już wcześniej przygotowane liście z miodem zamknięte w szczelnych pojemnikach, aby nie utracić miękkości).

Posypka ze skóry słoniny

Paloną skórę ze słoniny utrzeć w moździerzu.



Urszula Jachimowicz, Weronika Rutkowska
(Opiekun: Małgorzata Teresa Krajewska)
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach



Kociołek rolnika

SKŁADNIKI:

- 2,2 kg białej kapusty
- 500 g kiszzonej kapusty
- 1 kg ziemniaków
- 240 g kielbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)
- 300 g boczku
- 600 g karkówki
- 600 g marchwi
- 500 g pieczarek
- 900 g papryki
- 55 g czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 270 g śliwki szydlowskiej (ChOG)
- 200 g namoczonej fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 10 g miodu z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny (ChNP)
- przyprawy do smaku: sól, pieprz, papryka ostra, kminek.

PRZYGOTOWANIE:

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Kielbasę, boczek i paprykę pokroić w ok. 1 cm kostkę, ziemniaki pokroić w plastry. Czosnek rozdrobnić przez praskę, karkówkę obsmażyć w przyprawach z odrobiną

miodu, pieczarki podsmażyć na patelni, a śliwki przekroić na pół. Kociołek wysmarować smalcem i obłożyć liśćmi kapusty. W gotowym już kociołku układać warstwami kolejno pokrojone warzywa i mięso na

przemian tak, aby ostatnia warstwa zakończyła się ziemniakami. Całość podlać ok. 0,4 l bulionu warzywnego. Kociołek szczelnie zamknąć i ogrzewać, najlepiej nad ogniskiem. Jeżeli nie ma takiej możliwości –

ustawić go na kuchence gazowej. Intensywny, aromatyczny zapach wydobywający się z kociołka sygnalizuje, że należy ocenić miękkość składników, ewentualnie odpowiednio wydłużyć czas obróbki termicznej.

🕒 150 minut



Comber z jelenia

z purée z bobu i zielonego groszku, żelem ze śliwki, pączkiem z oscypkiem, karmelizowanym jabłkiem, chipsem z czerwonej kapusty, piklowaną cebulą i demi glace z sosem żurawinowym

SKŁADNIKI:

Jeleni

- 400 g jelenia
- 15 g czosnku
- 70 ml oleju
- 3 gałązki tymianku i rozmarynu
- 50 ml sosu sojowego jasnego
- 5 szt. owocu jałowca
- 3 liście laurowe angielskiego
- 5 szt. ziela angielskiego
- sól, pieprz do smaku

Purée z bobu

- 300 g bobu
- 100 g zielonego groszku

- 50 g masła
- 5 g świeżej mięty
- sól, pieprz do smaku

Jabłka

karmelizowane

- 400 g jabłek łączkich (ChOG)
- 30 g miodu drabimskiego (ChOG)
- 30 g masła
- 2 g mielonego kardamonu
- sól, pieprz do smaku

Żel ze śliwki

- 300 g śliwki
- 50 g suski

- sechlońskiej (ChOG)
- 20 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 30 g masła
- 2 g cynamonu
- 1 listek żelatyny
- sól, pieprz do smaku

Pączek z oscypkiem

- 300 g serka homogenizowanego waniliowego
- 3 jaja
- 200 g mąki pszennej
- 3 g proszku do pieczenia
- 2 g soli

- olej do smażenia
- 50 g oscypka (ChNP)

Chips z czerwonej kapusty

- 200 g czerwonej kapusty
- 30 g masła
- sól, pieprz do smaku

Cebula piklowana

- 100 g cebuli
- 250 ml wody
- 125 g octu
- 100 g cukru
- 10 g soli
- 4 liście laurowe
- 8 szt. ziela angielskiego

Oliwa smakowa

- 50 g pietruszki
- 50 g szczypioru
- 100 g koperku
- 150 g oleju
- 2 g soli

Demi glace z sosem żurawinowym – baza do sosu

- 500 g kości wołowych
- 200 g cebuli
- 100 g marchwi
- 100 g selera
- 100 g korzenia pietruszki
- 100 g pora

- 100 ml wina czerwonego półwytrawnego
- 3 szt. ziela angielskiego
- 5 liści laurowych
- sos żurawinowy
- 30 g masła
- 50 ml wina czerwonego półwytrawnego
- 30 g żurawiny
- 15 g miodu drabimskiego (ChOG)

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Comber z jelenia

Przyprawy rozgnieść w moździerzu i wymieszać z olejem. Mięso oczyścić i natrzeć marynatą. Odstawić do marynowania na 2 godziny. Smażyć 10 minut, dodać masło, czosnek i zioła – bastować. Piec w temp. 180°C przez 10 minut. Mięso odstawić, aby „odpoczęło” na 10 minut przed wyporcjowaniem.

Purée z bobu

Bób gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez 7 minut, dodać groszek, gotować 40 sekund, odcedzić (zostawiając wodę), zahartować. Bób obrać. Zblendować warzywa, dodać masło, wodę z gotowania oraz doprawić do smaku.

Jabłka karmelizowane

Przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek. Pokroić w drobną kostkę. Miód skarmelizować z masłem, dodać jabłka i dusić 5 minut. Dodać kardamon i doprawić. Wyporcjować.

Żel ze śliwki

Śliwki pozbawić pestek i pokroić w cząstki. Miód skarmelizować z masłem, dodać śliwki oraz pokrojoną suszę sechlońską. Dusić do miękkości. Dodać uprzednio namoczoną żelatynę, zblendować, doprawić. Schłodzić, a następnie zblendować na gładką masę.

Pączek z oscypkiem

Serek wymieszać z jajami, dodać mąkę, proszek do pieczenia oraz sól. Dokładnie wymieszać. Formować pączki, nakładając do środka kawałki oscypka. Smażyć w rozgrzanym oleju (175°C) na złoty kolor.

Chips z czerwonej kapusty

Kapustę posiekać, podsmażyć na maśle i dusić do miękkości. Zblendować na gładkie purée i doprawić. Rozprowadzić na matę silikonową i suszyć w temp. 90°C przez godzinę.

Cebula piklowana

Z octu, wody, cukru i przypraw sporządzić marynatę – zagotować. Przeprowadzić obróbkę wstępną cebuli. Pokroić na połówki. Cebulę gotować w marynacie około 5 minut. Schłodzić i wyporcjować.

Oliwa smakowa

Zioła zblendować, dodać olej oraz sól, a następnie podgrzewać w 60°C przez 7,5 minuty. Przecedzić przez gazę i wyporcjować.

Demi glace z sosem żurawinowym

Gotową bazę do sosu zredukować o połowę objętości, dodać wino, masło oraz doprawić. Żurawinę smażyć na maśle z miodem i winem. Połączyć z sosem. Wyporcjować.



Wyborny comber jagnięcy

na postumencie z purée z selera, w asyście kulek ziemniaczanych z oscypkiem i sosem szpinakowo-bazyliowym

SKŁADNIKI:

- 250 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 20 ml sosu demi glace
- 30 g bazylii
- 60 g szpinaku
- 120 g selera
- 250 g ziemniaków
- 50 g oscypka (ChNP)
- 2 szt. marchwi baby
- 4 szt. chipsów z topinamburu
- 500 g kości wołowych
- 600 g włoszczyzny
- 50 g bułki tartej
- 30 g natki pietruszki
- 1 cebula szalotka
- 10 g oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 20 liści bazylii
- 4 liście szczawiu
- 2 kwiatki jadalnych bratków
- 250 g oleju rzepakowego

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Przygotować bazę do sosu demi glace, a następnie zabejcować nią mięso. Ugotować ziemniaki i seler. Ziemniaki zagnieść, wymieszać ze startym

oscypkiem i formować kulki. Marchew zblanszować i skarmelizować. Seler zmiksować na gładko. Z bazylii i szczawiu przygotować przecier.

Mięso obsmażyć, obtoczyć w panierce z poszatkowanej pietruszki wymieszanej z bułką tartą, a następnie wstawić do rozgrzanego do 160°C piekarni-

ka na 30 minut. Po upieczeniu mięso oraz obraną cebulę skarmelizować palnikiem. Wszystkie elementy podawać na podgrzanych talerzach.



Dominika Wojtaszewska (Opiekun: Anna Matysiak)
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Radzynie Podlaskim

Kaczka

w miodowej glazurze z sosem malinowym

SKŁADNIKI:

- 1 pierś z kaczki ze skórą
- garść malin
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżka konfitury malinowej
- olej rydzowy tradycyjny (GTS)
- 75 ml czerwonego wina
- 1 mały kalafior
- 2 łyżki mleka
- 30 g masła
- 100 ml śmietanki 30%
- miód drahimski (ChOG)
- półtorak staropolski tradycyjny (GTS)
- 4 marchwie baby
- 1 mały burak
- garść orzechów włoskich
- 1 jajo
- 1 łyżka mąki

PRZYGOTOWANIE:

Kaczka

Skórę na pierś z kaczki naciąć w kilku miejscach, pierś natrzeć solą i pieprzem. Na patelni położyć pierś od strony skóry, smażyć 6–10 minut, obrócić na drugą stronę i smażyć 3 minuty. Dodać łyżkę półtoraka, zdjąć z gazu i zostawić pod przykryciem.

Purée z kalafiora

Kalafior podzielić na różyczki i włożyć na roztopione na patelni masło. Po 3 minutach wlać mleko i śmietankę – gotować do miękkości, doprawić solą i pieprzem, zblendować na gładką masę.

Sos malinowy

Do wytopionego tłuszczu z kaczki włożyć maliny, konfiturę oraz cukier. Wlać wino i zredukować. Doprawić solą i pieprzem, przetrzeć przez sito.

Marchew baby

Na rozgrzaną patelnię wyłożyć masło, wrzucić obrane i ugotowane przez 5 minut marchwie. Dodać miód drahimski i smażyć na wolnym ogniu.

Burak w orzechach

Obrać i ugotować buraka. Pokroić w plastry, obtoczyć w mące, jajkach i orzechach. Położyć na patelni, na rozgrzanym oleju. Smażyć po minucie z każdej strony.

🕒 60 minut

Karolina Radosz, Wioleta Flak (Opiekun: Marzenna Lesiak)
Zespół Szkół w Żarkach



Karp zatorski

z pudrem z boczku, purée z selera i batatów oraz makaron z warzyw

SKŁADNIKI:

- 600 g filetów z karpia zatorskiego (ChNP)
- 200 g boczku wędzonego surowego
- 400 g selera
- 400 g batatów
- 200 g cukinii
- 200 g marchwi
- 200 g pietruszki
- 400 g borowików (świeżych lub mrożonych)
- 200 g masła
- 1 litr mleka 3,2%
- 100 ml śmietany 18%
- 50 g cebuli
- 1/2 natki pietruszki
- 1 cytryna
- mąka pszenna do oprószenia
- olej do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy,
- pieprz cytrynowy, papryka słodka mielona, gałka muszkatołowa

PRZYGOTOWANIE:

🕒 160 minut

Obróbka wstępna warzyw i karpia

Seler ugotować w mleku, a bataty w wodzie, odcedzić, zblendować i przyprawić. Karpia przypra-

wić mieszanką przypraw (sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, pieprz cytrynowy) i cytryną, a następnie oprószyć mąką i smażyć na rozgrzanym oleju z masłem. Boczek upiec

i zmielić na puder. Marchew, cukinię i pietruszkę pokroić na makaron, a następnie podsmażyć na maśle i przyprawić szczyptą soli.

Sos borowikowy

Cebulę pokroić w kostkę, a grzyby w talarki. Cebulę podsmażyć na złoty, po czym dodać pokrojone grzyby i zawiesinę ze śmietany, przyprawić do smaku.



Jacek Darnowski, Jakub Sobczak (Opiekun: Renata Błoch)
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Comber jagnięcy

w mchu jadalnym, podany na purée z marchwi, polany sosem wiśniowym

Comber w mchu

- 800 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 200 g bułki
- 100 g świeżej pietruszki

- sól
- pieprz
- tymianek
- musztarda francuska
- czosnek

Sos wiśniowy na trójniaku

- 200 g mrożonych wiśni
- 100 g cukru
- 75 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

- przyprawy korzenne
- sól
- pieprz
- Purée z marchwi**
- 400 g marchwi
- 50 g masła
- 400 ml mleka

- 100 g oscypka (ChNP)

- cukier
- sól
- pieprz
- Puder z kabanosa**
- 100 g kabanosów staropolskich (GTS)

Espuma z maślanki

- 200 ml maślanki
- ksantyna
- zioła
- sól
- pieprz

SKŁADNIKI:

PRZYGOTOWANIE:

Comber jagnięcy

Oczyścić mięso, następnie zamarynować. Obsmażyć w mchu, wyporcjować.

Mech jadalny

Bułkę zblendować z pietruszką, następnie wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 5 minut.

Purée z marchwi

Obraną marchew rozdrobnić i ugotować w mleku i masle, doprawić przyprawą korzenną, solą i cukrem. Zblendować na gładką masę.

Sos wiśniowy na trójniaku

Sporządzić karmel i wsypać zamrożone wiśnie, dolać trójniak, doprawić solą, pieprzem, tymiankiem, a następnie zredukować.

Puder z kabanosa

Kabanosa ususzyć w piecu w 190°C przez 3–4 min, następnie zblendować na pył i przesiać przez sito.

Espuma z maślanki

Maślankę podgrzać, dodać ksantyny, doprawić solą, pieprzem i ziołami, a następnie wlać do syfonu.

🕒 100 minut



Dolnośląski comber jagnięcy

SKŁADNIKI:

- 650 g jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 100 g kaszy gryczanej
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 250 g mąki pszennej
- 1 jajo
- 250 g masła
- 100 ml oliwy z pestek winogron
- 100 g pietruszki
- 180 g skorzonery
- 300 ml mleka
- 300 g czerwonych porzeczek
- 3 g ksantanu
- 50 g cukru
- 2 g agaru
- 5 jabłek łączkich (ChOG)
- 5 g goździków
- 50 ml miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 6 gruszek
- 40 ml brandy
- 150 ml oleju
- 5 g lecytyny
- 60 g marchwi
- 400 ml rabarbarowego demi glace
- 1 gałązka porzeczki
- rozmaryn
- tymianek
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE:

🕒 180 minut

Jagnięcinę zamarynować czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem w oleju, 24 h przed przygotowaniem potrawy. Następnie grillować przez 3–4 minuty z każdej strony, a na koniec posypać solą i świeżo zmielonym pieprzem. Mąkę zarobić z masłem, następnie dodać jajo, wodę, sól i wyrobić ciasto.

Kaszę gryczaną gotować przez 15 minut w osolonej wodzie i zostawić do wystygnięcia. Ugotowaną kaszę

i bryndzę wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Ulepione pierogi gotować w osolonej wodzie. Skorzonere obrąć i zblanszować w mleku. Na patelni palić masło z dodatkiem soli i smażyć na tym skorzonere, a przed podaniem lekko opalić palnikiem.

Porzeczki zblendować z małą ilością wody, następnie zagotować. Dodać cukier, ksantan i agar. Wszystko razem dobrze wymieszać i przetrzeć

przez sito, zostawić do wystygnięcia, następnie ponownie zblendować i przetrzeć przez sito.

Gruszki podsmażyć na palonym maśle z dodatkiem miodu, następnie flambiować z brandy do momentu wyparowania alkoholu. Jabłka uwędzić w sianie z dodatkiem trawy żubrowej i goździków, wycisnąć z nich sok. Do soku dodać lecytyny i blendować do momentu powstania piany.

Z marchwi wyciąć cienkie paski, a następnie zapiec w piekarniku przez 30 minut w temp. 100°C.

Listki pietruszki zblanszować, zahartować i osuszyć. Oliwę z pietruszką podgrzać w garnku do temp. 60°C i utrzymać przez 5 minut, a następnie zblendować i przetrzeć przez sito. Sporządzić demi glace z rabarborem.



Dawid Nowicki (Opiekun: Izabela Szczęsny)
Branżowa Szkoła I stopnia Nr 1 w Specjalnym Ośrodku
Szkolno-Wychowawczym w Lublińcu

Kuleczki chlebowo-oscypkowe

w towarzystwie sosu jabłkowego,
chipsa z kielbasy oraz groszku zielonego

SKŁADNIKI:

- 1 jajo
- 200 g chleba
prądnickiego
(ChOG)
- 80 g oscypka
(ChNP)
- szczypiorek
- sól
- pieprz
- bułka tarta
- olej
- 400 g jabłek
grójeckich (ChOG)
- mąka pszenna
- 30 g musztardy
- 10 g miodu
- z Sejneńszczyzny/
Łódzieszczyzny
(ChNP)
- 100 g kielbasy
myśliwskiej
staropolskiej (GTS)
- 50 g groszku
zielonego (strączki)

PRZYGOTOWANIE:

Kuleczki chlebowo-oscypkowe

Chleb namoczyć w wodzie, obcisnąć. Oscypek zetrzeć na tarce. Szczypiorek umyć i pokroić. Jajo wybić na talerzyk. Przygotowane składniki włożyć do miski, wymie-

szać, dodać sól i pieprz. Uformować kuleczki, obtoczyć w bułce tartej, a następnie usmażyć na oleju.

Sos jabłkowy

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce i podsmżyć na patelni. Sporządzić zawiesinę z wody i mąki, połączyć z jabł-

kami, zagotować, dodać musztardę i miód, a następnie doprawić do smaku.

Chipsy

Kielbasę pokroić w plasterki. Podsmżyć na suchej patelni.

Groszek zielony

Groszek umyć, oczyścić, ugotować w osolonej wodzie. Składniki ułożyć na talerzu.

🕒 180 minut

Weronika Firlit, Kamil Wrózek (Opiekun: Agata Szwarz, Anna Jasińska)
Zespół Szkół Zawodowych w Bieczu



Tort piernikowo-serowy

w otoczce musu truskawkowego i jabłkowego

SKŁADNIKI:

Biszkopt piernikowo- -miódowy

- 4 jaja
- 2 łyżki cukru kryształu
- 2 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)

- 4 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 0,5 łyżeczki cynamonu

- garść posiekanych orzechów włoskich

Błat serowy (można upiec dwa)

- 0,5 kg sera twarogowego

- 4 jaja
- 100 g masła
- 0,5 szkl. cukru pudru
- 1 szt. cukru waniliowego
- 0,5 opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego

Krem

- 0,5 l mleka
- 5 żółtek
- 0,5 szkl. cukru kryształu
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)

Mus truskawkowy

- 500 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 2–3 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1 galaretka truskawkowa

Mus jabłkowy

- 500 g jabłek łączkich (ChOG)
- 2–3 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1 galaretka cytrynowa (rozpuszczona w 1 szklance wody)

PRZYGOTOWANIE:

Biszkopt piernikowo- -miodowy

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić, utrwalić cukrem kryształem, dodać miód spadziowy, mąkę pszenną, przyprawę do piernika, cynamon i posiekane orzechy. Delikatnie wymieszać. Piec w temp. 180°C. Po wystygnięciu przekroić na pół.

Błat serowy

Masło utrzeć z żółtkami i cukrem pudrem, dodawać porcjami zmielony ser i dalej ucierać. Ubić z białek pianę. Dodać do puszystego sera

wraz z budyniem i delikatnie wymieszać. Piec w temp 180°C.

Krem

Żółtka utrzeć z cukrem kryształem i cukrem waniliowym. Dodać 1/3 szkl. mleka oraz mąkę pszenną i ziemniaczaną, a następnie delikatnie wymieszać. Pozostałą ilość mleka zagotować, dodać do utartych żółtek i wymieszać, a następnie doprowadzić do wrzenia (ugotować budyń). Pozostawić do schłodzenia. z kostki masła utrzeć do białości, dodawać porcjami schłodzony krem i ucierać.

Suskę sechlońską namoczyć w śliwownicy łąckiej.

Mus truskawkowy

Truskawki rozdrobnić za pomocą blendera, dodać miód i krzepnącą galaretkę. Wymieszać. Wylać na formę wyłożoną folią aluminiową i pozostawić do zastygnięcia.

Mus jabłkowy

Jabłka umyć, obrać i zetrzeć na grubej tarce. Podsmżyć do miękkości z niewielką ilością wody. Dodać galaretkę cytrynową i wymieszać. Wylać do formy wyłożonej folią alumi-

niową i pozostawić do zastygnięcia. Błaty piernikowe nasączyć syropem cukrowym z dodatkiem śliwownicy łąckiej.

Kolejność przekładania:

Błat piernikowy – krem + pokrojone w paski śliwki – mus truskawkowy – cienka warstwa kremu – biał serowy – krem + pokrojone w paski śliwki – mus jabłkowy – cienka warstwa kremu – biał piernikowy. Boki posmarować kremem i posypać zmielonymi orzechami, a górę polewać.

🕒 180 minut

Paulina Smolnik, Daniel Pelechaty (Opiekun: Piotr Kisson)
Zespól Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim



Antrykot wołowy

w obecności pierożka z farszem z serduszek, suski sechłońskiej oraz jabłka łąckiego, polenta grzybowa z oscypkiem, obłożona łąką z kiszzonej dyni, demi glace z wiśnią nadwiślanką oraz miodem kurpiowskim, z dodatkiem świeżych ziół i orzeźwiającej oliwy



SKŁADNIKI:

Antrykot

- 2 kg antrykotu z kością
- 200 g masta
- 4 gałązki świeżego rozmarynu
- 100 ml oleju
- sól, pieprz do smaku
- główka czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 200 g panierki panco
- 2 pęczki pietruszki

Polenta

- 200 g kaszy jaglanej
- 200 g grzybów
- 50 ml wody po moczeniu grzybów
- 100 g oscypka (ChNP)
- sól, pieprz do smaku
- Oliwa smakowa**
- 4 duże pęczki natki pietruszki
- 1 doniczka mięty
- 100 ml oliwy z oliwek
- 50 ml oleju rzepakowego

Pierożek

- 500 g mąki pszennej typ 405
- 200 ml letniej wody
- 60 g oleju
- sól do smaku
- 300 g serc drobiowych
- 2 jabłka łąckie (ChOG)
- 50 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 200 g cebuli
- gałka muszkatołowa, majeranek, sól, pieprz do smaku

Demi Glace

- 200 g sosu „fond”
- 3 kg kości wołowej ze szpikiem
- 3 kg warzyw (marchew, korzeń pietruszki, seler naciowy, cebula)
- 1 główka czosnku
- woda
- 0,7 l czerwonego wytrawnego wina

- przyprawy do smaku
- 200 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1 jabłko łąckie (ChOG)

Pikle z dyni

- 400 g dyni
- 150 ml octu
- 750 ml wody
- 250 g cukru
- liście laurowe, ziele angielskie do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Antrykot

Mięso należy poddać obróbce wstępnej brudnej oraz czystej. Następnie przyprawić solą, pieprzem oraz świeżym rozmarynem i zostawić w lodówce. Obsmażyć na patelni z dodatkiem czosnku oraz świeżego rozmarynu. Na koniec bastować masłem. Po odpoczęciu mięsa obtoczyć w panierce panco i pietruszce.

Polenta grzybowa

Suszone grzyby należy namoczyć w letniej wodzie, aby wydobyć smak. Odstawić 50 ml przecedzonej wody, w której moczyły się grzyby.

Kaszę jaglaną przepłukać wodą, a następnie gotować w osolonej wodzie przez 15 minut od momentu wrzenia. Grzyby pokroić w drobną

kostkę i wymieszać z ostygniętą kaszą. Dodać wodę z moczenia grzybów oraz starty oscypek, przyprawić do smaku i wymieszać. Uformować i zapiec w piecu.

Oliwa

Pietruszkę oraz miętę umyć, umieścić w naczyniu i zmielić. Stopniowo dodawać oliwę i olej, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Całość przetrzeć przez sito.

Pierozek

Farsz

Serca i warzywa poddać obróbce wstępnej. Serca oprószyć pieprzem i solą. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Razem przesmażyć na maśle. Po usmażeniu odstawić do ostygnięcia. Jabłko łąckie i suskę sechloń-

ską pokroić w drobną kostkę, a następnie wszystkie składniki posiekać i doprawić do smaku.

Ciasto

Mąkę przesiać przez sito. Dolać olej oraz wodę i wyrabiać do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Odstawić na 15 minut do lodówki.

Demi glace

Fond

Kości razem z warzywami piec w piekarniku w 220°C przez godzinę. Po upieczeniu przełożyć do garnka z wodą. Kości wołowe ze szpikiem wygotować z marchewką, korzeniem pietruszki, selerem naciowym, cebulą oraz główką czosnku. Po wygotowaniu wody uzupełniać ją do początkowej ilości. Czynność

powtarzać co 24 h przez minimum 3 dni, w zależności od intensywności bazy. Wszystkie składniki przedzić do mniejszego garnka, dolać czerwone wino i doprawić do smaku. Zredukować do odpowiedniej konsystencji.

Fond rozpuścić z odrobiną wody. Dodać wydrylowane wiśnie, suskę, jabłko oraz miód.

Pikle

Ugotować zalewę octową z octu, wody, cukru oraz ziela angielskiego i liścia laurowego. Doprowadzić do wrzenia i odstawić. Następnie z dyni zetrzeć na mandolinie cienkie plastry i wyciąć małe koła. Dynie zalać zalewą i odstawić na 20 minut.

🕒 90 minut



Roladka z kurczaka

z kiszonym szparagiem i kabanosem, otulona bryndzowym ciastem

SKŁADNIKI:

Ciasto

- 200 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 200 g margaryny
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 jajo

- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- garść suszonych pomidorów (bez zalewy)
- pęczek szczypiorku

Pozostałe składniki

- podwójna pierś z kurczaka
- 1 opakowanie wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)

- 3 kabanosy staropolskie (GTS)
- słoik kiszonych szparagów
- liście sałaty

- 3 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)
- sól
- pieprz
- cukier

- 2–3 łyżki oliwy
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 100 ml majonezu
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Mąkę przesiać, dodać do niej margarynę pokrojoną w kawałki oraz pokruszony ser bryndza. Wszystko razem posiekać, dodać jajo, sól, sodę oczyszczoną, pokrojone suszone pomidory oraz szczypiorek. Ciasto szybko wyrobić na jednolitą masę.

Piersi z kurczaka rozbić na plastry. Posypać solą i pieprzem. Na każdy kawałek mięsa ułożyć listek sałaty, kawałek kabanosa i szparaga. Przygotowane mięso spiąć wykałaczkami lub nićmi. Obsmażyć na oliwie z każdej strony przez kilka minut. W tym czasie rozwałkować ciasto

na grubość ok. 0,5 cm. Z mięsa wyjąć wykałaczkę lub nici. Na ciasto ułożyć mięso, na nie kawałek sera smażonego i dokładnie zawinąć. Powtarzać czynności do wykorzystania mięsa. Włożyć zawijające do piekarnika nagrzanego do 180°C. Gdy uzyskają jaśniejszy, złoty kolor, po-

smarować ich wierzch miodem. Piec jeszcze około 5 minut. Podawać na ciepło lub zimno z sosem czosnkowym (majonez mieszać z jogurtem i zmiażdżonym czosnkiem, doprawionym solą, pieprzem i odrobiną cukru).

🕒 80 minut



Patryk Hyter (Opiekun: Beata Pręgoswska)
Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2 w Warszawie

Żeberka

z pietruszkowo-fasolowym purée i pierożkami z kalarepy

SKŁADNIKI:

Żeberka

- 800 g żeberek z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)

- 25 ml oleju
- 250 ml wody
- 4 ząbki czosnku
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- ziele angielskie do smaku
- liść laurowy do smaku

Purée z pietruszki i fasoli

- 250 g korzenia pietruszka
- 50 g fasoli „Piękny Jas” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 150 g masła
- 300 ml mleka

- sól do smaku
- pieprz do smaku
- Pierozki z kalarepy**
- 350 g kalarepy
- 60 ml wody
- 30 ml octu winnego
- 10 g cukru
- 200 g koziego sera

- 130 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- Sos ziołowy**
- 5 g szczypiorku
- 10 g kolendry
- 15 g natki pietruszki
- 50 g miodu wrzosowego z Borów

- Dolnośląskich (ChOG)
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- Puder z kielbasy**
- 170 g kielbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)

PRZYGOTOWANIE:

Żeberka

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Żebra podsmażyć do zbrązowienia na rozgrzanym tłuszczu. Poddusić w wodzie, czosnku i przyprawach przez 20 minut, wyjąć, posmarować miodem i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 10 minut.

Purée z pietruszki i fasoli

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Pietruszkę pokroić w dużą kostkę i smażyć do zbrązowienia, w tym czasie fasolę (wcześniej namoczoną) ugotować do miękkości. Fasolę i pietruszkę zagotować w mleku. Wyjąć, zblendować z masłem i doprawić.

Pierozki z kalarepy

Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Obraną kalarepę pokroić w okrągłe płyty o grubości 1 mm. Wodę, ocet i cukier zagotować i ostudzić, kalarepę umieścić w worku do pakowania i wlać roztwór. Trzymać w chłodnym miejscu około jednej godziny. Wiśnie pokroić w drobną kostkę i wymieszać z serem, a następnie nadziewać serem i wiśniami płyty kalarepy.

Sos ziołowy

Zioła oczyścić, dodać miód, sól i pieprz, a następnie wszystko zblendować.

Puder z kielbasy

Kielbasę pokroić w plastry o grubości 5 mm. Wstawić do pieca nagrzanego do 140°C na 45 minut. Wyjąć i położyć na papierowy ręcznik. Zblendować na pył.

🕒 140 minut



Aromaty Tradycji

*Najlepsze przepisy Ogólnopolskiego
konkursu kulinarnego dla szkół gastronomicznych*



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Departament Promocji i Jakości Żywności
Wydział Oznaczeń Geograficznych
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. (22) 623 22 08, e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl
strona: www.gov.pl/rolnictwo

Opracowanie redakcyjne, graficzne, druk:
Drukarnia Sil-Veg-Druk
www.svd.pl

ISBN 978-83-941030-2-6

Publikacja bezpłatna

Partnerzy projektu:

