



Młodzi kucharze

na tropie
regionalnych
smaków



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„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 Systemów Jakości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pierogi z serem korycińskim i śliwką sztydłowską

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Stanisława Reymonta w Janowie Uczestnicy: Małgorzata Kiluk, Rokšana Pieszko

Opiekun: Renata Kopeć

Wykorzystane produkty:

- ser koryciński swojski (ChOG)
- śliwka sztydłowska (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

60 minut

Składniki (na 1 porcję):

- mąka tortowa 250 g
- 1 jajko
- 50 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli
- tyżeczka maśła
- ser koryciński swojski 100 g
- śliwka sztydłowska 100 g
- mąka do podsypywania

Sposób przyrządzenia

Mąkę tortową dokładnie przesiej. W osobnym naczyniu zmieszaj z ciepłą wodą sól i olej. Dodaj to do mąki. Ciasto mieszaj za pomocą drewnianej szpatułki. Następnie stopniowo wyrabiaj rękoma ok. 15 minut, tak by ciasto było elastyczne i miękkie. Wyrobione ciasto rozwałkuj i wykrawaj pierogi za pomocą szklanki. Ser koryciński swojski oraz śliwkę sztydłowską pokrój nożem w drobną kostkę, mieszając ze sobą, następnie dodaj roztopione maśło i zmieszaj wszystkie składniki do uzyskania lepkości farszu. Farszem nadziewaj przygotowane ciasto, zlepiaj widelcem w kształt karbu. Pierogi gotuj w osolonej wodzie około 5 minut od momentu wypłynięcia. Serwowane na talerzu ukraszaj drobno pokrojonym serem korycińskim, śliwką wędzoną oraz roztopionym maśłem.

Rolada wieprzowa z nadzieniem

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nakle Śląskim

Uczestnicy: Weronika Mazur, Tobiasz Jendrosek

Opiekun: Stawomir Wawrzyniak

Wykorzystane produkty:

- ser koryciński swojski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- szynka wieprzowa 1 kg
- pokrzywka 500 g
- ser żółty 80 g
- boczek w plasterkach 100 g
- olej słonecznikowy 10 ml
- ziemniaki 500 g
- mąka ziemniaczana 6 g
- pieczarki 250 g
- kapusta kiszona 350 g
- maśto 100 g
- cebula 10 g

Sposób przyrządzenia

Umyj, pokrój i znowu umyj pieczarki. Posiekaj kapustę, obierz i pokrój w kostkę cebulę. Na patelni z maśłem podsmaż pieczarki i cebulę. W garnku z wodą połącz sól, paprykę słodką, oregano, czosnek, rozmaryn, pieprz czarny, chili, tymianek, majeranek, kminek, liść laurowy i ziele angielskie. Mięso pokrój na plastry, a pokrojone delikatnie rozbij. Przygotuj marynatę z wymienionych przypraw i oleju. Mięso pokrój marynatą i odstaw. Listki pokrzywki zalej wrzącą wodą i odsącz. Pokrzywę ponownie zalej wodą, ale tym razem zimną (hartowanie). Gotowe listki dokładnie odsącz z wody. Możesz wodę delikatnie wycisnąć. Ser zetrzyj na tarze o grubych oczkach. Starty ser połącz z pokrzywą. Przygotowane nadzienie wtóż na przyprawiony płat mięsa. Następnie całość przykryj plasterkami boczku. Po nałożeniu nadzienia mięso zwini jak roladę. Aby

zachowała swój kształt, przewiąż ją dratwą. Tak przygotowane rolady najpierw obsmaż na każdej stronie, po czym duś w garnku przez 30 minut. Sos wykonaj z tego, co zostanie po smażeniu i duszeniu rolad, tylko delikatnie dopraw i zagęść. Umyj, obierz i pokrój, po czym znowu umyj ziemniaki, wrzuć je do wcześniej nastawionej i osolonej wody, gotuj przez 30 minut. Ugotowane ziemniaki odcedź i odstaw do wystygnięcia. Gdy ziemniaki wystygną, przeciśnij je przez prasę i podziel na cztery równe części. Jedną część odtóż na bok, zasyp mąką ziemniaczaną i połącz wszystko razem. Mając jednolitą masę, formuj z niej wafki i krój je na ukos. Kluseczki wrzuć do gotującej się i osolonej wody na 15 minut i wyciągaj je łyżką cedzakową.

Pierś z gęsią białą kołudzkiej z purée z jabłek i kluskami ziemniaczanymi

Zespół Szkół im. Kazimierza Wielkiego w Kruszwicy

Uczestnicy: Dominika Radwańska, Eliza Rucińska

Opiekun: Magdalena Wrzesień-Ciba

Wykorzystane produkty:

- czosnek galicyjski (ChOG)
- jabłka grójeckie (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

120 minut

Składniki (na 1 porcję):

- piersi z gęsi 2 szt.
- jabłka 1 kg
- główka czosnku
- 3–4 cebule
- ziemniaki 1 kg
- mąka 1 kg
- jajko 1 szt.
- smalec z gęsi 200 ml
- warzywa i owoce do ozdoby

Sposób przyrządzenia

Pierś dopraw solą, pieprzem i czosnkiem, marynuj około 15 minut. Piec w rękawie w piekarniku w temp. 180 st. C przez 60 minut. Purée z jabłek Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne. Pokrój na mniejsze kawałki. Wtóż do garnka, wlej sok z jabłek. Duś jabłka do rozpadnięcia. Możesz je zmiksować, jeśli zachodzi potrzeba. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Kluski ziemniaczane Ziemniaki surowe zetrzyj na tarze o drobnych oczkach, odciśnij nadmiar płynu, dodaj jajko, mąkę i szczyptę soli. Wyrobione ciasto rzucaj łyżką na gorącą wodę, zagotuj, odcedź i podawaj ze smalcem z gęsi. Podawaj udekorowane, z jabłkiem i sałatą.

À la „Gęsie Pipki”

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

Uczestnicy: Ola Sadanowicz, Wiktoria Jóźwik

Opiekun: Dorota Gudalewska

Wykorzystane produkty:

- miód z Sejneńszczyzny (ChNP)
- jabłka grójeckie (ChOG)
- ser koryciński swojski (ChOG)
- krupnioki śląskie (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- miód z Sejneńszczyzny 3 łyżki
- 2 jabłka grójeckie
- ser koryciński swojski 20 g
- krupnioki śląskie 500 g
- czosnek galicyjski 3 ząbki
- ogórki kwaszone 4 szt.
- rokitnik 500 g
- maśto 2 łyżki
- gęsia szyja 3 szt.
- wywar z gęsiny 100 ml
- 2 cebule
- tymianek

- rozmaryn
- ziola
- sól
- pieprz
- batat 1 szt.
- cynamon
- cukier
- gęsia smalec

Sposób przyrządzenia

Sporządź wywar na gęsinie. Gęsie szyje zamarynuj. Krupnioki i cebulę podsmaż na smalcu, dopraw do smaku. Jabłko i batata upiecz w piekarniku. Jabłko skarmelizuj na maśle i miodzie. Rokitnik skarmelizuj na maśle i miodzie, przetrzyj przez sito.

„Czarne złoto”

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nakle Śląskim

Uczestnicy: Joanna Ciongwa, Wiktoria Jendryczyk

Opiekun: Paweł Kąkol

Wykorzystane produkty:

- krupnioki śląskie (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

120 minut

Składniki (na 1 porcję):

- krupniok śląski 300 g
- kapusta kiszona 500 g
- ziemniaki 500 g
- boczek wędzony 200 g
- średnia cebula 1 szt.
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia

Wykonaj obróbkę wstępną i ciepłą ziemniaków, obróbkę ciepłą kapusty kiszzonej, boczku i cebuli, a także krupnioka śląskiego. Umyj i obierz ziemniaki, pokrój na mniejsze kawałki, ugotuj z solą, ugotuj kapustę i dopraw, poczekaj, aż zmięknie. Pokrój boczek i cebulę, podsmaż, rozetnij krupnioka i podsmaż na patelni z odrobiną oleju lub smalcu.



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Autor i wydawca:

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

ISBN 978-83-941030-7-1

Partnerzy projektu:



Opracowanie graficzne:

Firma Reklamowa Kuc
ul. Michała Ossowskiego 3a, 30-656 Kraków
tel. 48 508 197 407
e-mail: p.mietelski@kuc.com.pl
www.kuc.com.pl

Druk:

DRUKARNIA SIL-VEG-DRUK S.C.
UL. Niegolewskich 12, 42-700 Lubliniec
tel. 34 356 29 61
e-mail: biuro@svd.pl
www.svd.pl

Publikacja bezpłatna



SPIS TREŚCI

Wstęp	4
Systemy jakości żywności w UE	4
Produkty regionalne	4
Bryndza podhalańska	6
Oscypek	6
Redykotka	6
Wiśnia nadwiślanka	7
Podkarpacki miód spadziowy	7
Karp zatorski	7
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca	8
Fasola wrzawska	8
Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny	8
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego	9
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	9
Rogal świętomarciński	9
Wielkopolski ser smażony	10
Andruty kaliskie	10
Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna	10
Fasola korczyńska	11
Miód kurpiowski	11
Suska sechłońska	11
Kiełbasa lisiecka	12
Obwarzanek krakowski	12
Śliwka szydłowska	12
Jabłka łąckie	13
Chleb prądnicki	13
Miód drahimski	13
Kołacz śląski lub kołacz śląski	14
Jabłka grójeckie	14
Ser koryciński swojski	14
Jagnięcina podhalańska	15
Cebularz lubelski	15
Krupnioki śląskie	15
Kiełbasa biała parzona wielkopolska	16
Kiełbasa piaszczańska	16
Czosnek galicyjski	16
Podpievek kujawski	17
Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty	17
Wędzone jabłko sechłońskie	17
Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak staropolskie tradycyjne	18

Olej rydzowy tradycyjny	18
Pierekaczewnik	18
Kiełbasa jałowcowa staropolska	19
Kiełbasa myśliwska staropolska	19
Kabanosy staropolskie	19
Kiełbasa krakowska sucha staropolska	20
Twaróg wędzony	20
Przepisy	21
Budyń z jagnięciny podhalańskiej z dodatkiem jabłek łąckich i mięty podany z sosem z wiśni nadwiślanki, warzywami grillowanymi na musie z bryndzy i rozetkami fasolowymi	22
Drobiowa roladka ze śliwką szydłowską, kluskami śląskimi i sosem na bazie sera korycińskiego	24
Pyzy z kiełbasą lisiecką i oscypkiem	26
Rolada z karpia zatorskiego	28
Kaczka – kapusta – muffin – burak	30
Comber z sarny, krupniok w orzechowej panierce, ziemniaki gratin z korycińskim serem, sos śliwkowy, purée dyniowe, buraki w miodzie, chips z jarmużu	32
Pierś z kaczki z sosem z jeżyn i miodu pitnego, z purée z fasoli, pyrczokiem smażonym, kapustą modrą pieczoną i ogórkami chilli	34
Miodowe polędwiczki na prażonych pistacjach z fasolowo-ziemniaczanymi rozetkami i pomidorami w śliwkowej odstonie	36
Polędwica sous vide z sosem śliwkowym, purée z marchewki i pierogami z kaszą gryczaną i twarogiem wędzonym	38
„Pokuczaje” z karpia z sosem z piwno-owocowym, purée z fasoli i czarną soczewicą	40
Polskie „surf and turf”	42
Pierś z kaczki sous vide w sosie śliwkowo-wiśniowym w towarzystwie purée z palonym masłem i karmelizowanymi śliwkami	44
Duet pierogów z farszem z wątróbki z czerwoną cebulą karmelizowaną na miodzie kurpiowskim z jabłkiem grójeckim oraz farszem ziemniaczanym z oscypkiem i kiełbasą myśliwską w sosie z wiśni nadwiślanki oraz oliwą szczypiorkową	46
Grillowany tosoś z masłem cytrynowo-koperkowym podany na kremowym risotto z karmelizowanymi burakami w asyście musu bryndzowego i chipsów z batata	48
Podwędzane pierś z kaczki na puree z dyni i fasoli z karmelizowaną gruszką i figą w towarzystwie nadwiślańskiej wiśni otulone sosem śliwkowo-piernikowym	50
Burger wołowy z oscypkiem	52
Kebab po góralsku z szarpaną wołowiną	52
Pierogi z serem korycińskim i śliwką szydłowską	53
Rolada wieprzowa z nadzieniem pokrzywowo-serowym	53
Pierś z gęsi białej kołudzkiej z purée z jabłek i kluskami ziemniaczanymi	53
À la „Cęsie Pipki”	53
„Czarne złoto”	53





Wstęp

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

Młodzi adepci sztuki mieli okazję wykazać się w XII ogólnopolskim konkursie dla szkół gastronomicznych. Zadaniem uczestników konkursu było opracowanie autorskich przepisów wykorzystujących polskie produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Otwartość i pomysłowość młodych ludzi w połączeniu z tradycyjnymi, wyśmienitymi, wytwarzanymi według starych receptur produktami skutkuje nowymi pomysłami na interesujące propozycje różnorodnych dań.

Mamy nadzieje, że publikacja ta będzie inspiracją do kulinarnych podróży szlakiem najlepszych polskich smaków, a opisane produkty i ciekawe przepisy kulinarne staną się dla Państwa zachętą do własnych eksperymentów w kuchni.

SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOCI W UE

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

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

Produkty regionalne



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



Do połowy 2024 r. już 47 polskich produktów zostało wpisanych do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Ponadto jako oznaczenie geograficzne chronione są 2 polskie nazwy napojów spirytusowych: Polska Wódka/Polish Vodka oraz Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej/Herbal Vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with the extract of bison grass.

- **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 udzielana była pomoc 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.

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

W PROW 2014–2020 na te działania przeznaczono ponad 40 mln euro.

W ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027, przyjętego w sierpniu 2022 r., producenci produktów zarejestrowanych przez Komisję Europejską jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności mogą skorzystać z kontynuacji działania informacyjno-promocyjnego w postaci interwencji *Promowanie, informowanie i marketing dotyczący żywności wytwarzanej w ramach systemów jakości żywności*, a także nowej interwencji *Rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności*.

Interwencja *I.13.3 Promowanie, informowanie i marketing dotyczący żywności wytwarzanej w ramach systemów jakości żywności* jest kontynuacją działania informacyjno-promo-

cyjnego. Ze środków mogą skorzystać grupy producentów, którzy wytwarzają produkty rolne lub środki spożywcze, przeznaczone bezpośrednio lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi w ramach unijnych lub krajowych systemów jakości. Wsparcie jest realizowane w formie refundacji do 70% kosztów kwalifikowanych poniesionych w związku z przeprowadzeniem operacji o charakterze informacyjno-promocyjno-marketingowej dotyczącej ww. produktów, która będzie mogła być prowadzona w okresie 2 lat.

Celem interwencji *I.13.4 Rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności* jest wzmocnienie i rozwój współpracy w ramach systemów jakości żywności oraz rozwój produkcji i zapewnienie dostępności produktów wytwarzanych w ramach tych systemów na rynku. Wsparcie jest przyznawane na okres 4 lat i obejmuje dwa obszary. Pierwszy to zarządzanie współpracą: beneficjenci mogą otrzymać ryczałt w formie rocznej płatności na zarządzanie wspólnymi działaniami w danym systemie jakości żywności. Druga forma wsparcia to refundacja w okresie 4 lat objęcia wsparciem kosztów kwalifikowanych wynikających z opracowanego przez beneficjenta planu rozwoju współpracy w danym systemie jakości żywności.

Budżet przeznaczony na wsparcie systemów jakości żywności w PS WPR na lata 2023–2027 wynosi 58 mln euro.

BRYNDZA PODHALAŃSKA



OSCYPEK



REDYKOŁKA



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

Oscypek to najstynniejszy 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 środkowa (najszersza) część jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Charakterystyczny dla każdego producenta pas zdobień podzielony na trzy części – środkową (główną) i dwie boczne powstaje na oscypku dzięki założeniu w procesie jego produkcji formy – tzw. 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 stony smak.

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

Redykołki cechuje specyficzny lekko stony smak będący wynikiem moczenia sera w solance oraz posmak wędzenia, uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji.

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

WIŚNIA NADWIŚLANKA



Zródło: ARIMR

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

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

PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY



Zródło: ARIMR

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

KARP ZATORSKI



Zródło: ARIMR

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 i uzyskuje 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, gotycką oraz izraelską. Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.

FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA LUB FAŚOLA Z DOLINY DUNAJCA



Zródło: ARiMR

FASOLA WRZAWSKA



Zródło: ARiMR

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY/ ŁÓDZIEJSZCZYZNY



Zródło: ARiMR

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

Fasola wrzawska, uprawiana w województwie podkarpackim, jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu, gleb, wiatrów, nasłonecznienia, położeń 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.

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

Sposób zbierania miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny 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/Łódziejszczyzny jest jego zabarwienie – od ciemnożółtego do ciemnożółtego oraz goryczkowy smak (ze względu na duży udział roślin motylkowych) i silny aromat. Charakterystyczną cechą miodu jest także jego lekkie zmętnienie.

MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO



„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” to płynny lub skrzystalizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do jego produkcji jest spadź 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*). Spadź wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Miód nieskrzystalizowany jest koloru czarnozielonego 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, a smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosu bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – począwszy od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwiłoby uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.

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

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY



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

ANDRUTY KALISKIE



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

TRUSKAWKA KASZUBSKA /KASZĚBSKŌ MALĚNA



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 cieszy się truskawka kaszubska lub kaszëbskŏ malëna, nie dałoby się utrzymać, gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Mięsz 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 kaszëbskŏ malëna świadczą 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 sypnie cały region.

FASOLA KORCZYŃSKA



Źródło: ARiMR

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

MIÓD KURPIOWSKI



Źródło: ARiMR

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 regaliaми – królewskimi certyfikatami.

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

SUSKA SECHŁOŃSKA



Źródło: ARiMR

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 niustająco dobrą opinią wśród konsumentów. Cechami charakterystycznymi suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemnognanatowym przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

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

KIEŁBASA LISIECKA



Zródło: ARiMR

OBWARZANEK KRAKOWSKI



Zródło: ARiMR

ŚLIWKA SZYDŁOWSKA



Zródło: ARiMR

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

Według definicji ze „Słownika staropolskiego” obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wataka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Nazwa obwarzanka krakowskiego pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta w podgrzanej wodzie. Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami producentów, którzy wytwarzają go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu określonych surowców. Produkt ten cechuje specyficzny kształt, smak i aromat oraz zastosowanie najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie wytwarzany obwarzanek krakowski to wypiek spiralnie zwinięty z dwóch lub trzech wateczków ciasta, tzw. sułek. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta. Charakterystyczną cechą obwarzanka krakowskiego jest szybka utrata wartości 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.

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

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

JABŁKA ŁĄCKIE



Zródło: ARiMR

Rozwojowi sadownictwa łąckiego sprzyjało wiele atutów, do których należą niewątpliwie korzystne warunki naturalne i klimatyczne. Już w okresie międzywojennym stwierdzono, że okolice te mają 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 niestabnącą popularnością.

CHLEB PRĄDNICKI



Zródło: ARiMR

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

MIÓD DRAHIMSKI



Zródło: ARiMR

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

KOŁOCZ ŚLĄSKI LUB KOŁACZ ŚLĄSKI



Zródło: ARIMR

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

JABŁKA GRÓJECKIE

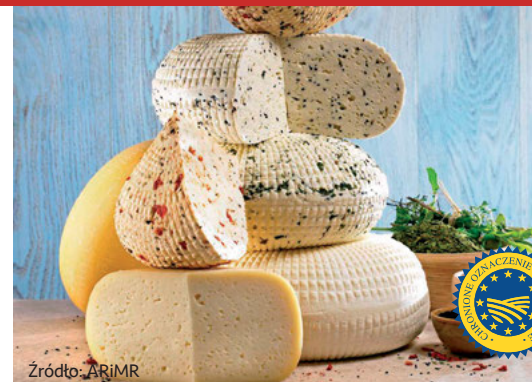


Zródło: ARIMR

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 którego przykładzie lokalni sadownicy uczyli się nowoczesnych metod uprawy drzew owocowych.

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

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI



Zródło: ARIMR

Ser koryciński swojski wytwarzany jest w województwie podlaskim – regionie tradycyjnie nastawionym na produkcję mleka i przetworów mlecznych. Ser koryciński swojski jest serem dojrzewającym, wyrabianym z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. Ma kształt spłaszczonej kuli z charakterystycznym karbowaniem na powierzchni związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Ser jest wilgotny i elastyczny z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami. W zależności od długości leżakowania ser ten określa się jako świeży, leżakowany lub dojrzały. Występują również odmiany sera korycińskiego swojskiego z dodatkiem przypraw i świeżych lub suszonych ziół, m.in. pieprzu, papryki, bazylii, lubczyku, mięty, grzybów suszonych, czosnku oraz oliwek.

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

JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA



Zródło: ARIMR

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

CEBULARZ LUBELSKI



Zródło: ARIMR

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

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

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

KRUPNIOKI ŚLĄSKIE



Zródło: ARIMR

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

Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w ostonce 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 zastugą lokalnych wytwórców, których wiedza, doświadczenie i kultywowanie tradycji są gwarantami otrzymania charakterystycznego produktu.

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA



KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA



CZOSNEK GALICYJSKI



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

W kiełbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślająca smak. Wyjątkowość kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki.

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

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

Kiełbasa piaseczkańska jest kiełbasą gruborozdrobnioną przygotowywaną z mięsa wieprzowego, peklowaną na półmokra marynatą ze specjalnie przygotowanego wywaru ziołowego, składającego się z ziela angielskiego, liści laurowych, owoców jątowca oraz goździków, a także dodatku soli kamiennej. Ważnym etapem w produkcji kiełbasy piaseczkańskiej jest również wędzenie, do którego wykorzystywane jest drewno z drzew liściastych: bukowego, olchowego i dębowego.

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 fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. „Czosnek galicyjski” charakteryzuje się wysoką zawartością alliny (związku odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej, dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu rozmiar pojedynczego ząbka jest również większy 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



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

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

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

POWIDŁA ŚLIWKOWE Z DOLINY DOLNEJ WISŁY



Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” są wytwarzane z dojrziałych owoców śliwy domowej (łac. *Prunus domestica* L.) odmiany „Węgierka Zwykła”. Powidła mają konsystencję gęstej mieszanki owocowej z fragmentami skórek owoców o powierzchni lśniącej, bardziej zestalonej. Mają barwę ciemnego brązu z odcieniem bordowym, na przekroju jaśniejszą z widocznymi fragmentami fioletowych skórek owoców śliwy. W smaku lekko słodkie oraz kwaskowate z wyczuwalną delikatną goryczką pochodzącą z pestek. Aromat owocowy z przewagą śliwki oraz nutą karmelu i dymu.

Historycznie duży obszar nasadzeń w stosunku do innych regionów Polski oraz wysokie plonowanie śliwy odmiany „Węgierka Zwykła”, przyczyniło się do rozwoju na tym terenie przetwórstwa. Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliw jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kociach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. Ponadto gleby na terenie Doliny Dolnej Wisły wykazują wyższe od przeciętnych median krajowych zawartości miedzi. Obecność tego pierwiastka w glebie podnosi jakość i ilość plonów śliwy „Węgierki Zwykłej” oraz zwiększa odporność tych drzew na choroby bakteryjne i grzybowe. Dzięki specyficznej jakości i dużej ilości surowca użytego do otrzymania 100 g produktu oraz długiemu procesowi smażenia „powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły” zawierają w swoim składzie wyższy poziom cukrów pochodzenia naturalnego w stosunku do innych bezcukrowych powideł śliwkowych.

WĘDZONE JABŁKO SECHŁOŃSKIE



Nazwa produktu „wędzone jabłko sechłońskie” wywodzi się od nazwy wsi Sechna leżącej w gminie Laskowa i jest tradycyjnie używana na całym obszarze geograficznym wytwarzania.

Pod tą nazwą wprowadzane są do obrotu plastry jabłek podane podsuszaniu i podwędzaniu, mają pomarszczoną brązową skórkę na obwodzie i jasnobrązowy elastyczny miąższ. Gniazdo nasienne może być usunięte lub nie. Plastry „wędzonego jabłka sechłońskiego” mogą mieć różną wielkość, która zależy od odmiany jabłek przeznaczonych do suszenia. Średnica gotowych wędzonych plasterów jabłek zależy od sezonu wegetacyjnego oraz odmiany użytej do produkcji, zazwyczaj waha się w przedziale od 3 do 10 cm. Zawartość wody sprawdzana jest po etapie suszenia w wyrobie gotowym i wynosi ona od 10 do 30%, co jest zależne – podobnie jak grubość plasterów – od przeznaczenia produktu. 1 kg suszonych owoców uzyskuje się z 5–8 kg świeżych jabłek. W smaku „wędzone jabłko sechłońskie” jest lekko słodkie z wyczuwalnym smakiem i aromatem wędzenia drewnem drzew liściastych.

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



Źródło: ARiMR

OLEJ RYDZOWY TRADYCYJNY



Źródło: ARiMR

PIEREKACZEWNIK



Źródło: ARiMR

Tradycyjny podział miódów pitnych istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. W zależności od metody produkcji wyróżnia się: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Każdy rodzaj odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Miody pitne są klarownymi napojami fermentowanymi z brzezki miodowej, wyróżniającymi się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem. Kolor miodu pitnego występuje w odcieniu od złotego do ciemnobursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do jego produkcji. Zawartość alkoholu wynosi w przypadku półtoraka i dwójniaka od 15 do 18% obj., trójniaka od 12 do 15% obj., w czwórniaku natomiast od 9 do 12% obj.

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

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

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

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 pierekaczewnik.

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

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

KIEŁBASA JAŁOWCOWA STAROPOLSKA



Zródło: ARiMR

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

KIEŁBASA MYŚLIWSKA STAROPOLSKA



Zródło: ARiMR

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

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

KABANOSY STAROPOLSKIE



Zródło: ARiMR

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 kiełbasy wyrabiano także na własny użytek w wiejskich gospodarstwach.

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

KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA

TWARÓG WĘDZONY



Sposób produkcji „kietbasy krakowskiej suchej staropolskiej” wywodzi się z tradycji krakowskich kietbas 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 kietbasy krakowskiej staropolskiej świadczą skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kietbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźne wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kietbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.



Ser twarogowy (twaróg) to od kilkuset lat wytwarzany w Polsce wyrób mleczarski powstający w oparciu o zakwaszenie mleka, późniejsze jego podgrzanie, oddzielenie serwatki i prasowanie. Sery twarogowe to wyroby typowe dla krajów Europy Wschodniej i Środkowej. Polski termin „twaróg” nie posiada odpowiednika w językach państw zachodnich, a typowe polskie twarogi nie są w tych krajach znane. „Twaróg wędzony” to szczególny rodzaj sera twarogowego niedojrzewającego, którego tradycyjna praktyka wytwarzania ma około 40 lat. Metoda produkcji opiera się na procedurach wywodzących się z tradycyjnych procesów. Szczególną rolę odgrywa wędzenie sera na gorąco dymem pochodzącym ze spalania drewna wybranych drzew liściastych. Proces wędzenia nie jest powszechnie praktykowany w odniesieniu do serów kwasowych (twarogowych) produkowanych w Polsce. Kolejnym procesem istotnym w produkcji jest również solenie poprzez nacieranie sera solą albo zanurzanie sera w solance. To dzięki wędzeniu i soleniu produkt zyskuje swój specyficzny smak i aromat. Dzięki tym zabiegom produkt zyskuje specyficzne cechy, wyjątkowe właściwości produktu oraz tradycyjną metodę wędzenia na gorąco. Ten sposób stosowany jest obecnie.





PRZEPISY





Budyń z jagnięciny podhalańskiej

z dodatkiem jabłek łąckich i mięty podany z sosem z wiśni nadwiślanki, warzywami grillowanymi na musie z bryndzy i rozetkami fasolowymi

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. mjr. pil. Władysława Szcześniewskiego w Widzewie

Uczestnicy: Natalia Macuda, Kacper Grała
Opiekun: Agata Majkowska

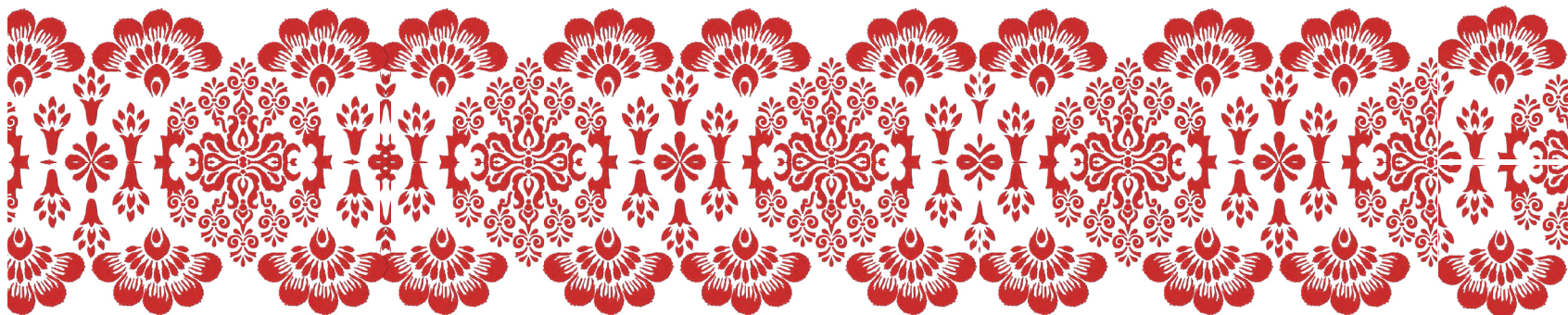
Wykorzystane produkty:

- jagnięcina podhalańska (ChOG)
- jabłka łąckie (ChOG)
- wiśnia nadwiślanka (ChNP)
- bryndza podhalańska (ChNP)
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)
- oscypek (ChNP)
- miód kurpiowski (ChOG)
- dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- jagnięcina podhalańska – udziec bez kości 400 g
- kasza jagłana 50 g
- mięta świeża do smaku
- jajka 3 szt.
- bryndza 150 g
- chrzan 40 g
- cukinia 150 g
- dynia 200 g
- kalarepa 200 g
- fasola Piękny Jaś 200 g
- boczek wędzony 150 g
- oscypek 50 g
- migdały – płatki 30 g
- wiśnia nadwiślanka 300 g
- miód kurpiowski 50 g
- dwójniak staropolski tradycyjny 50 ml
- masło 100 g
- śmietanka 30% 100 ml
- olej rzepakowy 100 ml



Sposób przyrządzenia

Budyń jagnięcy

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Mięso rozdrobni i podsmaż. Kaszę ugotuj na sypko. Wystudź i zmiel z mięsem. Żółtka utrzyj z masłem, białka ubij na pianę. Jabłka pokrój w kostkę, karmelizuj na miodzie. Do masy mielonej dodaj żółtka utarte z masłem i wymieszaj. Dodaj jabłka i rozdrobnione listki mięty. Dodaj białka i delikatnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Formę budyniową natrzyj masłem i obsyp bułką tartą. Przetóż masę do przygotowanej formy. Gotuj 45 min w kąpieli wodnej.

Wykonaj chips z boczku do dekoracji, a płatki migdałowe upraż.

Sos wiśniowy

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Na patelni rozpuść masło, dodaj wiśnie. Podgrzewaj do zagotowania, dodaj dwójniak i miód. Redukuj do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Warzywa grillowane

Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw, pokrój je w półplasty. Przypraw ziołami i olejem, w celu maceracji zapakuj próżniowo. Po kilku godzinach zgrilluj.

Mus z bryndzy

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Bryndzę rozetrzyj ze śmietanką, wymieszaj z chrzanem konserwowym i podgrzej. Podawaj z warzywami grillowanymi.

Rozetki fasolowe

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Namoczoną wcześniej fasolę ugotuj do miękkości i odcedź. Oscypek zetrzyj na drobnych oczkach. Przystudzoną fasolę zblenduj z dodatkiem masła, wymieszaj z jajkiem i częścią tartego oscypeka. Uformuj workiem cukierniczym w rozetki i posyp resztą oscypeka. Piecz przez 15 min na złoty kolor w temp. 180 st. C. Elementy potrawy ułóż dekoracyjnie na talerzu.



Drobiowa roladka ze śliwką szydłowską, kluskami śląskimi i sosem na bazie sera korycińskiego

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Wincentego Witosa w Leśnej Podlaskiej

Uczestnicy: Justyna Barańska, Roksana Romaniuk
Opiekun: Irmina Baran

Wykorzystane produkty:

- śliwka szydłowska (ChOG)
- ser koryciński swojski (ChOG)
- miód drahimski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Kluski śląskie:

- ziemniaki 400 g
- mąka ziemniaczana 80 g
- garść szpinaku
- sól do smaku

Drobiowa roladka:

- mielone mięso drobiowe 400 g
- szynka parmeńska 12 plastrów
- śliwka szydłowska 6 szt.
- olej rzepakowy 2 łyżki
- serek mascarpone 100 g
- 2 gałązki rozmarynu
- garść szpinaku
- sól, pieprz, przyprawa harissa do smaku

Sos śmietanowo-serowy:

- śmietanka 30% 200 ml
- wino białe wytrawne 200 ml
- ser koryciński
- sok z cytryny 1 łyżeczka
- masło 1 łyżka
- sól, pieprz do smaku
- miód drahimski 1 łyżeczka

Miks sałat z dressingiem z natki pietruszki:

- miks sałat 100 g
- solone orzeszki ziemne 10 g
- ½ pęczka natki pietruszki
- olej 100 ml
- miód 1 łyżeczka
- sok z cytryny, sól, pieprz do smaku

Kawior z sosu sojowego:

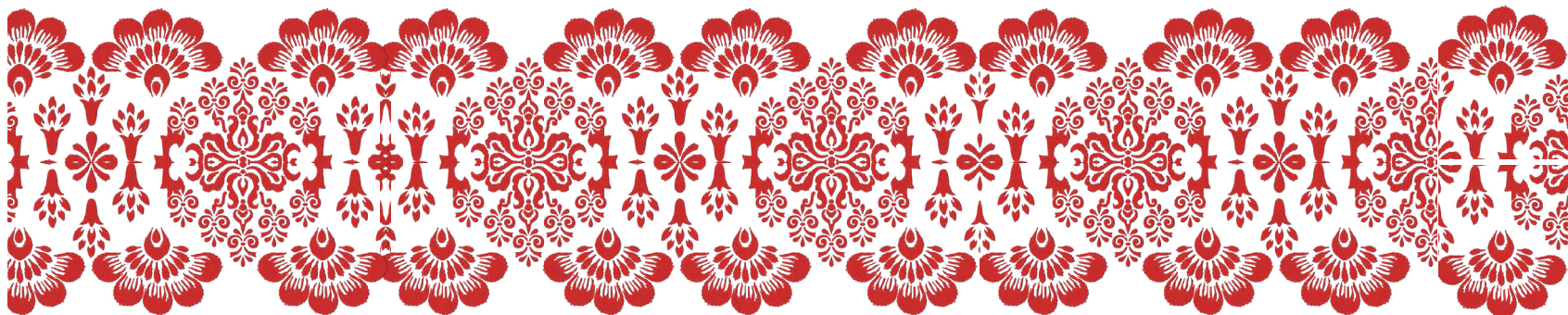
- sos sojowy 100 ml
- olej rzepakowy 200 ml
- agar ½ łyżeczki

Sianko z pora:

- por 1 szt.
- olej 500 ml

Dekoracja:

- cukinia
- płatki chili
- kwiaty jadalne



Sposób przyrządzenia

Kluski śląskie

Ziemniaki ugotuj, ostudź i przepuść przez praskę. Ziemniaki wrzuć do miski, odtóż $\frac{1}{4}$, a w wolne miejsce wsyp mąkę ziemniaczaną. Sparz szpinak, rozdrobnij i dodaj do ciasta ziemniaczanego. Zagnieć ciasto. Z ciasta uformuj kluski i ugotuj w osolonej wodzie.

Drobiowe roladki

Do mięsa mielonego dodaj ser mascarpone, posiekaną śliwkę i rozdrobniony szpinak. Wymieszaj. Dopraw masę, uformuj podłużne kotleciki i zawiń w plastry szynki. Gotowe roladki podsmaż na oleju z dodatkiem rozmarynu, a następnie piecz w temp. 180 st. C przez 20 minut.

Sos śmietanowo-serowy

Wino wlej do rondelka i zredukuj, dodaj następnie śmietankę, masło i ser koryciński. Sos dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem oraz miodem.

Miks sałat z dressingiem

Natkę sparz, zblenduj z olejem i przecedź przez sito. Dopraw do smaku. Sałatę polej gotowym dressingiem i posyp prażonymi orzeszkami ziemnymi.

Kawior z sosu sojowego

Olej ozięb w lodówce. Sos sojowy zagotuj z agarem, ostudź. Sos nabierz w strzykawkę i wkraplaj do oleju.

Sianko z pora

Por pokrój w paski i wrzuć na rozgrzany tłuszcz.



Pyzy z kiełbasą lisecką i oscypkiem

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Władysława Stanisława Reymonta w Sokołowie Podlaskim

Uczestnicy: Julia Brodacka, Paulina Brodacka
Opiekun: Paulina Matynkowska

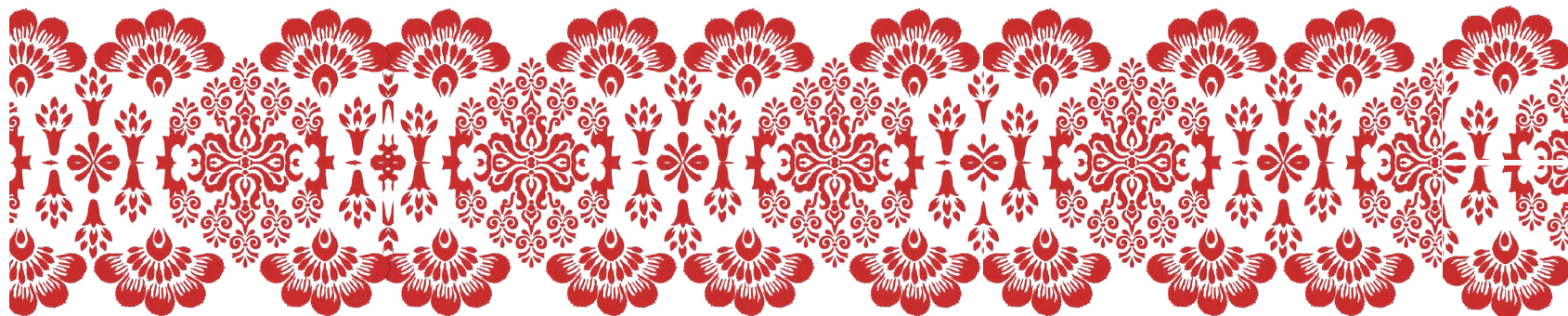
Wykorzystane produkty:

- kiełbasa lisecka (ChOG)
- oscypek (ChNP)
- miód z Sejneńszczyzny (ChNP)

Szacowany czas wykonania: **90 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- ziemniaki 3 kg
- kiełbasa lisecka 500 g
- oscypek 100 g
- cebula 200 g
- miód z Sejneńszczyzny 100 g
- mąka ziemniaczana 30 g
- jajko 1 szt.
- miks sałat 280 g
- musztarda sarepska 20 g
- oliwa z oliwek 140 ml
- sok z cytryny 70 ml
- sól, pieprz, majeranek do smaku
- dwójniak staropolski tradycyjny 50 ml
- masło 100 g
- śmietanka 30% 100 ml
- olej rzepakowy 100 ml



Sposób przyrządzenia

Przeprowadź obróbkę wstępną ziemniaków, obierz ziemniaki i połowę z nich ugotuj. Następnie przeciśnij je przez praskę i odstaw do ostygnięcia. Pozostałe surowe ziemniaki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Kiedy w misce zbierze się sok, wylej go, a ziemniaki odciśnij z nadmiaru płynu. Gotowane i surowe ziemniaki wymieszaj, dodaj do nich mąkę ziemniaczaną. Wyrób na jednolite ciasto i podziel na porcje.

Następnie przygotuj farsz. Kiełbasę i ser pokrój w drobną kostkę i wymieszaj, dopraw majerankiem, solą i pieprzem. Każdą z porcji masy ziemniaczanej sptaśzcz dłońią i natóż na nią porcję farszu. Całość dokładnie zaklej.

Tak przygotowane pyzy gotuj we wrzątku z odrobiną soli przez 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. W tym czasie zeszklij na patelni cebulę posiekaną w drobną kostkę. Pyzy podawaj na gorąco, wcześniej polewając je zrumienioną cebulką lub sosem.

Miks sałat z sosem miodowo-musztardowym

W miseczce umieść 3 łyżki musztardy, dodaj 1 łyżkę płynnego miodu, łyżeczkę soku z cytryny i 2 łyżeczki oliwy z oliwek. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką lub małą trzepaczką. Dopraw solą i pieprzem wedle uznania i ponownie zamieszaj. Podaj z pyzami.



Rolada z karpia zatorskiego

Zespół Szkół Nr 1 w Wieluniu

Uczestnicy: Julia Szymańska, Łukasz Spych

Opiekun: Małgorzata Pawelec

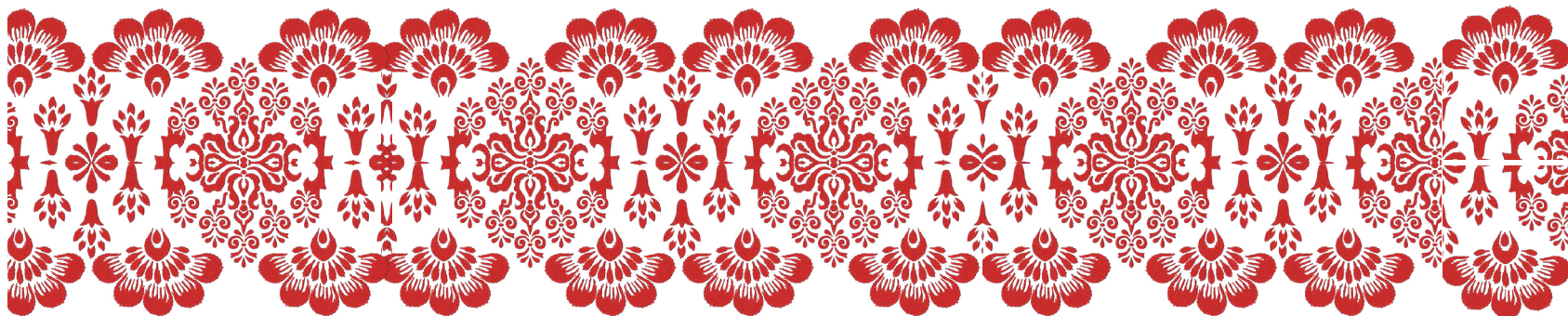
Wykorzystane produkty:

- karp zatorski (ChNP)
- oscypek (ChNP)
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- Polska Wódka / Polish Vodka (ChOG)
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)
- trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- kiełbasa liseicka (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 1 porcję):

- filet z karpia zatorskiego 150 g
- liście kaffiru do smaku
- oscypek 50 g
- suszone pomidory 5 g
- liść nori 1 szt.
- semolina 100 g
- szpinak 100 g
- ziemniaki 5 g
- kiełbasa liseicka 20 g
- świeży szczypior pół pęczka
- masło 100 g
- białko 25 g
- mąka pszenna 25 g
- cukier puder 25 g
- buraczki 50 g
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich do smaku
- musztarda francuska do smaku
- polska wódka 10 ml
- powidła śliwkowe 50 g
- trójniak staropolski tradycyjny 50 ml
- czosnek do smaku
- do dekoracji: kwiat cukinii, kwiaty majeranku, botwinka



Sposób przyrządzenia

Z oczyszczonego fileta z karpia zatorskiego uformuj roladkę, nadziej oscypkiem, dopraw solą, świeżym tymiankiem i liśćmi kaffiru. Zawień w folię i gotuj sous vide w temp. 68 st. C przez 15 minut. Po ugotowaniu z roladki zdejmij skórę. Roladkę zawień w liście nori.

Szpinak z przyprawami podsmaż na maśle i zblenduj. Pulę szpinakową dodaj do semoliny. Zarób ciasto pierogowe. Z ugotowanych ziemniaków, podsmażonej kiełbasy lisieckiej i szczypioru przygotuj farsz. Dopraw do smaku. Formuj i ugotuj pierożki.

Na bazie powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły przygotuj sos z dodatkiem trójniaka staropolskiego tradycyjnego. Pod koniec gotowania dodaj masło. Dopraw do smaku.

Buraczki ugotuj, wydrąż z nich kulki. Dopraw miodem, musztardą francuską, solą i polską wódką.

Przygotuj ciasto cygaretkowe. Wypiecz z niego listki do dekoracji w temp. 180 st. C przez 5 minut.



Kaczka – kapusta – muffin – burak

Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego
w Warszawie

Uczestnicy: Weronika Gurynow
Opiekun: Emil Bzdziuch

Wykorzystane produkty:

- chleb prądnicki (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- miód kurpiowski (ChOG)
- twaróg wędzony (GTS)
- śliwka szydłowska (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Kaczka w cieście francuskim

- pierś kaczki ze skórą 500 g
- ciasto francuskie 150 g
- żółtko 40 g
- czosnek galicyjski 10 g
- szalotka 50 g
- szpinak 150 g
- marchewka 40 g
- seler naciowy 20 g

- jajko 10 g
- tłuszcz kaczki 40 g
- śmietanka 36% 20 ml
- sól i pieprz do smaku

Demi glące z kaczki

- wywar z kaczki korpusów 600 ml
- zimne masło 40 g
- dwójniak staropolski tradycyjny 20 g
- sól do smaku

Crunch ze skóry kaczki

- skóra z piersi kaczki 100 g
- suszone morele 10 g
- śliwka szydłowska 10 g
- chleb prądnicki 20 g
- orzechy włoskie 10 g
- natka pietruszki 2 g
- sól do smaku

Duszona kapusta z grzybami

- biała kapusta 200 g

- pieczarki 50 g
- pomidor 30 g
- czosnek galicyjski 5 g
- wywar z kaczki 100 ml
- miód kurpiowski 10 g
- sól i pieprz do smaku

Muffin angielski z twarogiem wędzonym i sałatką z kiełków

- świeże drożdże 4 g
- mąka pszenna 120 g
- mleko 60 ml
- woda 40 ml
- rozpuszczone masło 20 g
- jajko 20 g
- sól 3 g
- olej 30 ml
- twaróg wędzony 100 g
- koperek 5 g
- natka pietruszki 5 g
- listki szczawiu 5 g
- sok z cytryny 10 ml

- oliwa z oliwek 10 ml
- miód kurpiowski 10 g
- sól do smaku

Tiul z naci pietruszki

- natka pietruszki 30 g
- mąka pszenna 30 g
- białko 20 g
- rozpuszczone masło 20 g
- sól do smaku

Purée z buraka

- buraki 200 g
- masło 40 g
- śmietanka 36% 20 g
- sok z cytryny 10 ml
- miód kurpiowski 10 g
- sól do smaku
- oscypek 30 g
- majonez 60 g
- tymianek, rozmaryn, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Kaczka w cieście francuskim

Na kaczym tłuszczu usmaż czosnek i szalotkę. Dodaj seler, marchewkę i szpinak. Na sam koniec wlej śmietankę, zredukuj, dopraw. Dodaj jajko, wymieszaj. Usuń skórę z piersi. Wytnij na odpowiednią grubość, dopraw solą.

Wyłóż formę ciastem francuskim. Piecz spód w 200 st. C przez 7 minut. Przestudź. Ułóż na nim kaczkę, następnie farsz. Przykryj pozostałym ciastem. Piecz przez 12 minut w 200 st. C.

Demi glace z kaczki

Wywar zredukuj do 100 ml. Dodaj miód pitny. Dopraw.

Crunch ze skóry kaczki

Skórę kaczki pokrój. Piecz w 180 st. C przez 15 minut. Chleb, suszone owoce, natkę i orzechy włoskie drobno pokrój. Orzechy i chleb piecz w 180 st. C 5 minut. Składniki połącz i dopraw.

Duszona kapusta z grzybami

Kapustę poszatkuj, pieczarki i pomidory pokrój. Czosnek drobno posiekaj i podsmaż na rozgrzanym maśle. Dodaj pieczarki i kapustę. Wlej wywar i dodaj resztę składników. Duś do miękkości, dopraw.

Muffin angielski z twarogiem wędzonym i sałatką z kiełków

Ciasto: zrób zaczyn z drożdży, mąki i wody. Odstaw do wyrośnięcia. Po tym czasie dodaj resztę składników. Ciasto wyrób i zostaw do wyrośnięcia. Po tym czasie rozwałkuj na grubość ok. 1 cm. Wytnij z niego kółka i pozostaw je do ponownego wyrośnięcia. Po tym czasie usmaż na oleju. Masa serowa: połącz razem wszystkie składniki. Sałatka: wymieszaj razem oliwę, miód, sok z cytryny i sól. Chwilę przed wydaniem dań wymieszaj sałatkę z dressingiem.

Tiul z naci pietruszki

Natkę zblenduj razem z masłem na purée. Dodaj resztę składników, dokładnie zblenduj. Rozsmaruj wszystko na formie. Piecz w 160 st. C przez 10 minut.

Purée z buraka

Buraka obierz ze skóry i zawiń w folię aluminiową. Piecz w 180 st. C przez 1 godzinę. Po tym czasie buraka zblenduj razem ze śmietanką. Przetłóć do garnka, podgrzej i dodaj masło. Dopraw.



Comber z sarny, krupniok w orzechowej panierce, ziemniaki gratin z korycińskim serem, sos śliwkowy, purée dyniowe, buraki w miodzie, chips z jarmużu

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Wincentego Witosa w Suwałkach

Uczestnicy: Katarzyna Klejmont, Maria Renowicka
Opiekun: Agata Drywulska-Bartyzel

Wykorzystane produkty:

- miód z Sejneńszczyzny (ChNP)
- jabłka grójeckie (ChOG)
- ser koryciński swojski (ChOG)
- krupnioki śląskie (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Comber z sarny

- comber z sarny 700 g
- trójniak staropolski tradycyjny 30 ml
- rozmaryn 2 gałązki
- ziarna jałowca 4 szt.
- olej

Krupniok

- krupniok śląski 250 g
- jajko 1 szt.
- mąka 40 g
- bułka tarta 40 g
- zmielone orzechy laskowe 80 g
- olej do smażenia

Purée dyniowe

- dynia hokkaido 500 g
- czosnek galicyjski 3 ząbki
- mleko 150 ml
- sól do smaku

Ziemniaki gratin

- ziemniaki 500 g
- tymianek 3 gałązki
- ser koryciński swojski z czarnuszką 200 g
- śmietana 30% 200 ml
- sól, pieprz do smaku

Buraki

- burak czerwony 300 g
- czerwone wino 250 ml
- miód z Sejneńszczyzny 60 ml
- liść laurowy 3 szt.
- ziele angielskie 3 szt.

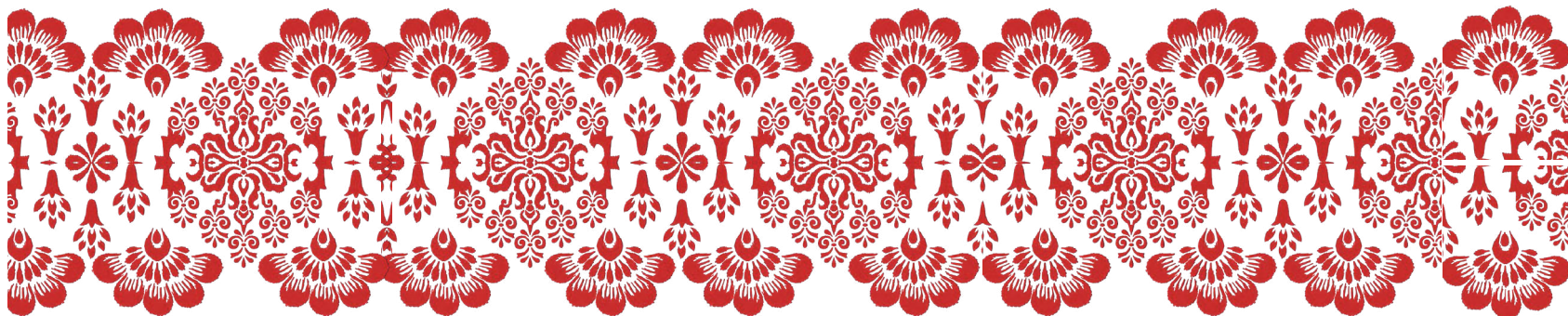
Sos śliwkowy

- śliwka węgierka 700 g
- jabłko grójeckie 100 g
- masło 100 g
- miód z Sejneńszczyzny 90 ml

- wino czerwone 250 ml
- szalotka 150 g
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły 30 g
- pieprz do smaku

Jarmuż

- gałązki jarmużu 8 szt.
- olej 200 ml



Sposób przyrządzenia

Comber z sarny marynuj w miodzie pitnym, rozmarynie, oleju i jałowcu, gotuj sous vide w temp. 58 st. C przez 40 minut, odłóż do odpoczynku, usmaż na oleju, porcjuj.

Krupniok śląski obierz z jelita, pokrój w krążki 1 cm, panieruj w mące, jajku, bułce tartej ze zmielonymi orzechami i smaź na głębokim oleju.

Purée dyniowe dynię upiecz w temp. 180 st. C w piekarniku z czosnkiem i cebulą. Przetóż do rondla, zalej mlekiem, pogotuj chwilę, zblenduj i dopraw solą.

Ziemniaki gratin: ziemniaki pokrój w cienkie plastry, utóż w formie do pieczenia w warstwy, przetóż startym swojskim serem korycińskim z czarnuszką, dodaj listki rozmarynu, zalej śmietaną, dopraw pieprzem, piecz przez ok. 50 minut w temp. 160 st. C.

Buraki piecz pokrojone w plastry. Wytnij karbowane krążki, zrób redukcję z czerwonego wina, ziele angielskiego, liścia laurowego i miodu.

Sos śliwkowy: śliwki wydryluj, pokrój w ćwiartki. Jabłko grójeckie pokrój w kostkę, podsmaż na maśle z miodem, dodaj pokrojoną szalotkę, podlej czerwonym winem, ugotuj, zblenduj, przetrzyj przez sito, dodaj powidła śliwkowe, wykończ masłem. Udekoruj wydrylowaną potówką śliwki bez skórki, chwilę gotowaną w sosie.

Chips z jarmużu podgrzej olej do 160 st. C, włóż jarmuż na chwilę do odparowania wody, aż zrobi się chrupki.



Pierś z kaczki z sosem z jeżyn i miodu pitnego, z purée z fasoli, pyrczkiem smażonym, kapustą modrą pieczoną i ogórkami chilli

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Michała Drzymały w Brzostowie

Uczestnicy: Julia Miedzińska, Maja Bogdańska
Opiekun: Jarosław Seweryn

Wykorzystane produkty:

- oscypek (ChNP)
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca (ChNP)
- miód drahimski (ChOG)
- trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Pierś z kaczki smażona

- filet z kaczki 4 szt. ok. 800 g
- masło 60 g
- gałązka tymianku 4 szt.
- przyprawy do smaku: sól, pieprz gruboziarnisty

Sos jeżynowy

- jeżyny świeże lub mrożone 700 g
- trójniak staropolski tradycyjny 0,35 l
- do smaku przyprawy: sól, pieprz cayenne, goździk, imbir mielony

Purée z fasoli

- fasola sucha Piękny Jaś z Doliny Dunajca 200 g
- cebula 250 g
- czosnek świeży 30 g
- masło 60 g
- śmietanka 30% 150 g
- przyprawy do smaku: sól, pieprz cayenne, papryka słodka mielona

Pyrczok smażony

- ziemniaki 150 g
- jajka 1-2 szt.
- mąka pszenna 2-4 łyżki
- czosnek 2 ząbki

- sól, pieprz, majeranek do smaku
- olej do smażenia

Kapusta pieczona

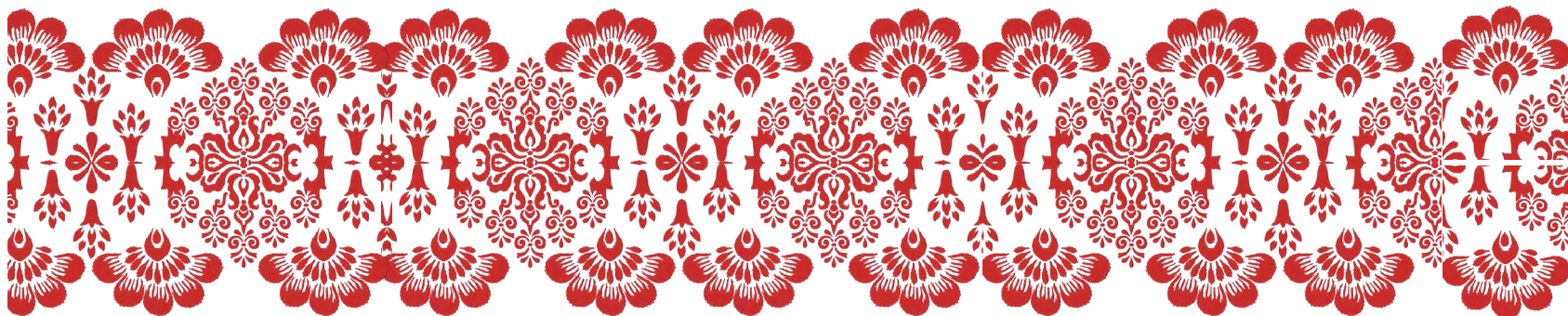
- kapusta modra 1 kg
- Marynata:
- olej rydzowy 50 g
 - ocet balsamiczny 20 g
 - musztarda dijon 10 g
 - miód drahimski 20 g
 - sól
 - tymianek świeży
 - pieprz czarny mielony
 - ząbek czosnku 1 szt.
 - oscypek 1 szt.

Marynata do ogórków:

- ocet jabłkowy 50 g
- olej rydzowy 15 g
- miód drahimski 40 g
- miód pitny trójniak staropolski tradycyjny 20 g
- ziarno ziela angielskiego 2 szt.
- liść laurowy 1 szt.
- pieprz zielony ziarnisty 8 ziaren

Ogórki chilli

- ogórki gruntowe 150 g
- Przyprawy do posypania ogórków: sól, pieprz cayenne, goździk mielony



Sposób przyrządzenia

Pierś z kaczki sous vide

Piersi umyj, oczyść, osusz ręcznikiem papierowym. Natrzyj solą i pieprzem, smaź od zimnej patelni, zaczynając od strony ze skórą ok. 4 minut do zrumienienia skórki. Przewróć na drugą stronę i smaź ok. 3 minut. Następnie przenieś piersi do piekarnika rozgrzanego na 200 st. C na okres 12 minut. Po pieczeniu piersi zawiń w folię aluminiową i odstaw na 4–5 minut odpoczynku. Potem pokrój pierś na kawałki i serwuj.

Sos jeżynowy

Jeżyny przenieś do rondelka, ogrzewaj ok. 5 minut. Dodaj miód pitny i dalej ogrzewaj. Sos przetrzyj przez sitko, aby oddzielić pestki. Ogrzewaj do momentu zredukowania sosu do odpowiedniej gęstości, dodaj przyprawę.

Purée z fasoli

Suchą fasolę moczyć przez 12 godzin w wodzie w proporcji 4 części wody na 1 część fasoli. Namoczoną fasolę gotuj do miękkości w wodzie, w której się moczyła. Cebulę pokrój w kostkę, czo-

stek rozdrobnij i usmaż na maśle. Do ugotowanej fasoli dodaj usmażoną cebulę i czosnek, zblenduj. Do zblendowanej masy dodaj śmietankę i przyprawę.

Pyrczok smażony

Obrane ziemniaki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach jak na placki ziemniaczane. W przypadku ziemniaków zawierających dużo wody jej nadmiar trzeba odlać. Dodaj jajko, przyprawę i wymieszaj. Dodaj mąkę pszenną, aby ciasto było trochę bardziej gęste niż na placki ziemniaczane. Przełóż do formy silikonowej. Wstaw do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piecz ok. 20 minut, aż wierzch zrobi się chrupiący. Po przestudzeniu wyjmij z formy i smaź na rozgrzanym oleju.

Kapusta pieczona

Z czerwonej kapusty usuń zewnętrzne, uszkodzone liście. Wytnij głąb, nie naruszając liści. Pokrój na plastry grubości 2–3 cm. Sporządź marynatę, mieszając razem

wszystkie jej składniki. Na blasze wyłożonej pergaminem utóż plastry kapusty i za pomocą pędzla posmaruj warzywa przygotowaną marynatą. Wstaw do piekarnika. Piecz ok. 35–40 minut w temperaturze 200 st. C. Na ok. 10 minut przed zakończeniem pieczenia posyp wierzch startym oscypkiem. Po upieczeniu serwuj.

Ogórki chili

Ogórki umyj, osusz, pokrój na mandolinie na cienkie plastry. Posyp solą, pieprzem cayenne i goździkiem mielonym. Sporządź marynatę, zagotowując wszystkie jej składniki. Gorącą marynatą zalej ogórki, zamknij szczelnie w woreczkach. Odstaw na ok. 1 godzinę do lodówki. Ogórki wyjmij z woreczków, osusz delikatnie papierowym ręcznikiem, uformuj i utóż na talerzu.



Miodowe polędwiczki na prażonych pistacjach z fasolowo- ziemniaczanymi rozetkami i pomidorami w śliwkowej odstonie

Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1
w Warszawie

Uczestnicy: Patryk Pawłowski, Jakub Śliwiecki
Opiekun: Izabela Pabisiak

Wykorzystane produkty:

- fasola wrzawska (ChNP)
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty (ChOG)
- olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Polędwiczki w miodzie:

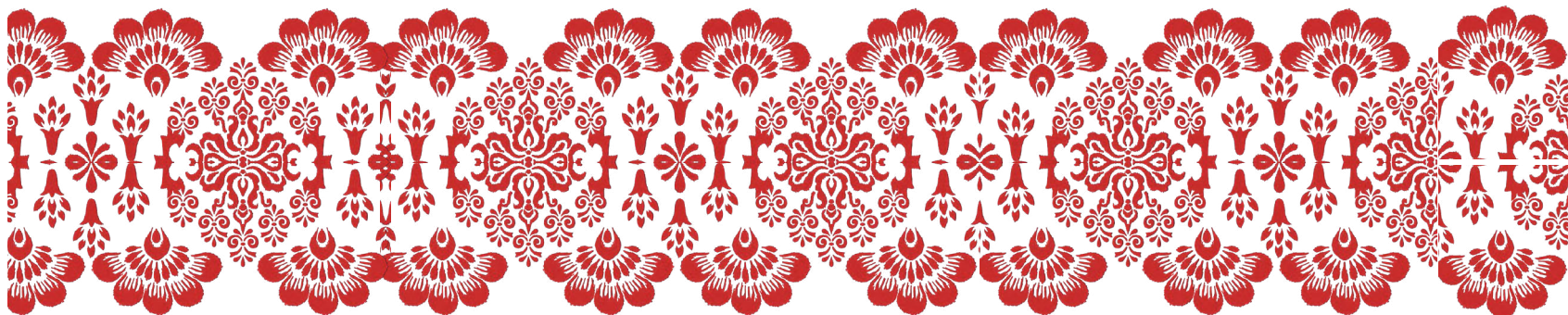
- polędwica wieprzowa 1 kg
- masło klarowane 30 g
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 6 łyżek
- musztarda Dijon 2 łyżki
- czosnek galicyjski 3 ząbki
- suszony tymianek 2 łyżeczki
- pistacje tuskane niesolone 40 g
- sól, pieprz czarny do smaku

Fasolowo-ziemniaczane rozetki:

- fasola wrzawska 300 g
- ziemniaki 300 g
- masło 40 g
- jajka 2 szt.
- kurkuma ¼ łyżeczki
- sól, pieprz cayenne, papryka ostra do smaku

Pomidory w śliwkowej odstonie:

- pomidor malinowy 1 szt.
- cebula czerwona ¼ szt.
- czosnek 1 ząbek
- kolendra świeża 5 g
- sok z limonki 1 łyżeczka
- olej rydzowy tradycyjny 1 łyżka
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty 3 łyżki
- sos sojowy 1 łyżka
- olej sezamowy 1 łyżeczka
- sól, pieprz, papryka do smaku



Sposób przyrządzenia

Polędwiczki w miodzie

Sporządź marynatę: do miski dodaj miód, musztardę, drobno rozdrobniony czosnek, oliwę z oliwek, tymianek, sól, pieprz. Całość dokładnie wymieszaj. Polędwiczki umyj i oczyść z błon. Pokrój je na plastry i natrzyj solą i pieprzem. Mięso zanurz w marynacie. Pozostaw na 10 godzin w lodówce.

Mięso po wyjęciu z marynaty obsmaż na maśle klarowanym z dwóch stron przez 2-3 minuty. Następnie przetóż razem z resztą marynaty do naczynia żaroodpornego i piecz w temperaturze 180 st. C przez 15-20 minut. W tym czasie upraż pistacje na suchej patelni na złoty kolor.

Fasolowo-ziemniaczane rozetki

Fasole mocz w zimnej wodzie przez 12 godzin. Następnie ugotuj je w tej samej wodzie. Ziemniaki umyj i obierz. Ugotuj. Zimną fasolę i ziemniaki zblenduj, dodaj jajka, starte masło i całość przypraw pieprzem i solą. Masę przetóż do rękawa cukierniczego i uformuj rozetki na blaszce wyłożonej pa-

pierem do pieczenia. Rozetki posyp pieprzem i papryką. Piecz w temperaturze 180 st. C przez 10-15 minut.

Pomidory w śliwkowej odstonie

Pomidory oraz cebulę umyj i pokrój w kostkę. Obrane czosnek przeciśnij przez praskę. Kolendrę drobno posiekaj. Połącz ze sobą pomidory, cebulę, czosnek, kolendrę, dodaj sok z limonki i dopraw solą oraz pieprzem. Na koniec skrop olejem rydzowym. Następnie przygotuj dressing z powideł śliwkowych. Do powideł śliwkowych dodaj sos sojowy i olej sezamowy. Całość dokładnie wymieszaj.

Ekspedycja

Na talerz wyłóż polędwiczki polane sosem i udekorowane prażonymi pistacjami. Z boku ułóż fasolowo-ziemniaczane rozetki. Z drugiej strony wyłóż dressing śliwkowy, a na nim pomidory.



Połędwica sous vide

z sosem śliwkowym, purée z marchewki i pierogami z kaszą gryczaną i twarogiem wędzonym

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja
w Ełku

Uczestnicy: Julia Śłużyńska, Marek Romanowski
Opiekun: Anna Korzeń

Wykorzystane produkty:

- jabłka grójeckie (ChOG)
- miód z Sejneńszczyzny (ChNP)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- suska sechłońska (ChOG)
- podpiwek kujawski (ChOG)
- twaróg wędzony (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Polędwiczka wieprzowa sous vide

- polędwica wieprzowa (środkowa część polędwicy) 800 g
- miód z Sejneńszczyzny 15 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- podpiwek kujawski 150 ml
- olej 30 ml
- ziele angielskie 3 ziarenka
- liście laurowe 3 szt.
- pieprz ziarnisty 5 ziarenek

- papryka słodka i ostra ½ tyżeczki
- 10 g soli
- olej do smażenia

Purée z marchewki

- marchewka 300 g
- masło 50 g
- cebula 70 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- sól, pieprz, kurkuma do smaku

Sos śliwkowy

- cebula 50 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- wywar mięsny 200 ml
- masło 50 g
- podpiwek kujawski 100 ml
- suska sechłońska 10–15 szt.
- śliwka suszona 5 szt.

Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem wędzonym

- twaróg wędzony 150 g

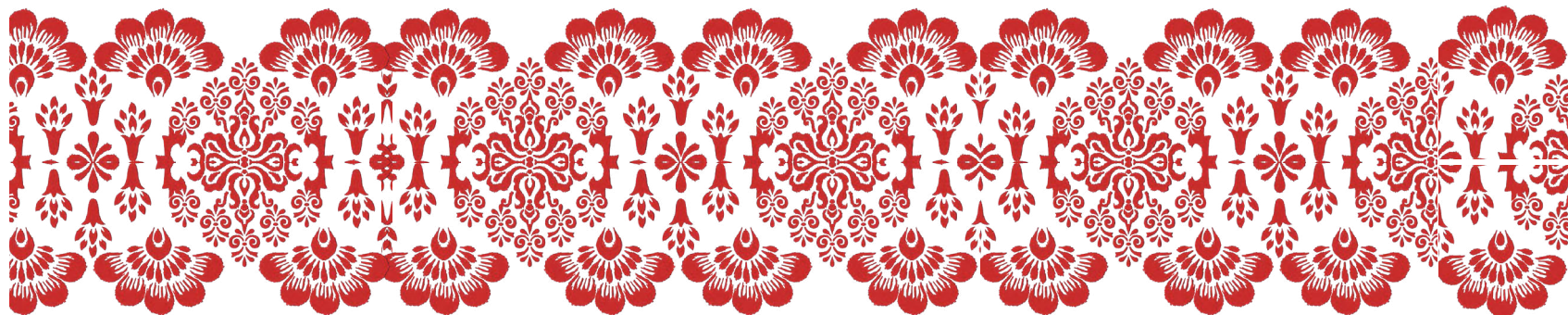
- kasza gryczana palona 100 g
- mąka pszenna 200 g
- gorąca woda 180 ml
- olej 15 ml
- cebula 50 g
- masło 20 g
- sól, pieprz

Mus z jabłka grójeckiego

- jabłka grójeckie 200 g
- cydr 150 ml
- anyż ½ gwiazdki
- goździki 3 szt.
- kawałek cynamonu

Marchewka marynowana

- marchewka 200 g
- woda 120 ml
- ocet winny 120 ml
- cukier 120 g
- sól, pieprz, papryka do smaku



Sposób przyrządzenia

Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej

Sporządź marynatę. Wymieszaj w misce podpiwek kujawski z miodem, olejem, posiekanym czosnkiem i przyprawami. Polędwicę dokładnie oczyść z błon, podziel na 4 równe części, zanurz w marynacie, szczelnie przykryj i trzymaj w lodówce ok. 12 godzin. Mięso osącz z marynaty, zawiń ściśle w folię spożywczą, zamknij próżniowo i gotuj w cyrkulatorze sous vide w 55 st. C przez 90 minut. Mięso wyjmij z woreczków, osusz i podsmaż na złoty kolor.

Purée z marchewki

Oczyszczoną i obraną marchew pokrój w nieregularną kostkę i ugotuj w małej ilości osolonej wody z dodatkiem łyżeczki mąsta. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek drobno posiekaj. Na patelni rozpuść masło, zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj odsączoną marchewkę. Chwilę podsmaż. Zawartość patelni przetóż do wysokiego naczynia, dodaj masło i zblenduj do uzyskania jednolitej masy. Dopraw solą, pieprzem i kurkumą.

Sos śliwkowy

Śliwki namocz w podpiwku. Cebulę pokrój w kostkę i posiekany czosnek zeszklij na maśle. Dodaj wywar i śliwki wraz z podpiwkami. Gotuj ok. 30 minut. Sos przecedź przez sitko, przelej do rondelka, zredukuj do odpowiedniej gęstości, dopraw do smaku i zagęść zimnym masłem.

Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem wędzonym

Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na maśle. Dodaj kaszę gryczaną i podsmaż przez chwilę. Do kaszy dolej małą ilość wody. Gotuj, mieszając, aż ptyn odparuje. Czynność powtarzaj do momentu, aż kasza będzie miękka. Do przestudzonej kaszy dodaj twaróg wędzony oraz przyprawy i dokładnie wymieszaj. Przesianą mąkę wymieszaj z olejem, dodaj sól. Do mąki wlej gorącą wodę i zarób ciasto łyżką. Zagniataj ciasto przez około 6 minut, aż będzie gładkie i miękkie. Ciasto zawiń w folię i odstaw na ok. pół godziny. Ciasto rozwałkuj na cienki

placek (około 2 mm) i wytnij kwadraty. Nakładaj nadzienie i zlepiaj pierożki. Ugotuj w osolonej wodzie.

Mus z jabłka grójeckiego

Jabłka obierz, drobno pokrój i wtóż do garnka, zalej cydrem, dodaj cynamon, goździki i anyż. Całość gotuj do momentu, aż jabłka będą się rozpadać. Wyjmij przyprawy, zmiksuj na purée i przetrzyj przez sito.

Marchewka marynowana

Marchewki umyj, obierz i pokrój w cienkie, długie wstążki. W garnku na małym ogniu zagotuj wodę, cukier i ocet. Wstążki przetóż do garnka z zalewą. Gotuj marchewki na małym ogniu około 15 minut i wystudź.



„Pokuczaje” z karpia

z sosem piwno-owocowym, purée z fasoli
i czarną soczewicą

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja
w Ełku

Uczestnicy: Maria Solińska, Hubert Hyzopski
Opiekun: Anna Korzeń

Wykorzystane produkty:

- jabłka łąckie (ChOG)
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- karp zatorski (ChNP)
- podpiwek kujawski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

„Pokuczaje” z karpia

- filet bez skóry z karpia zatorskiego 400 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- bułka tarta 50 g
- masa jajeczna 30 g
- cebula 50 g
- masło 15 g
- sól, pieprz do smaku

Marynata do karpia i baza do sosu

- piwo jasne 400 ml
- podpiwek kujawski 100 ml
- śliwki suszone 50 g
- morele suszone 40 g
- jagody goji 30 g
- ziele angielskie 10 szt.
- goździki 5 szt.
- cebula 80 g
- czosnek galicyjski 2 ząbki
- masło 70 g (w tym ok. 40 g zimnego masła do zagęszczenia)
- sól, pieprz do smaku

Ciasto klar

- jajko 1 szt.
- mąka pszenna 80 g
- mleko 100 ml
- sól, pieprz do smaku

Inne

- panko 200 g
- olej do smażenia ok. 1,5 l

Purée z fasoli

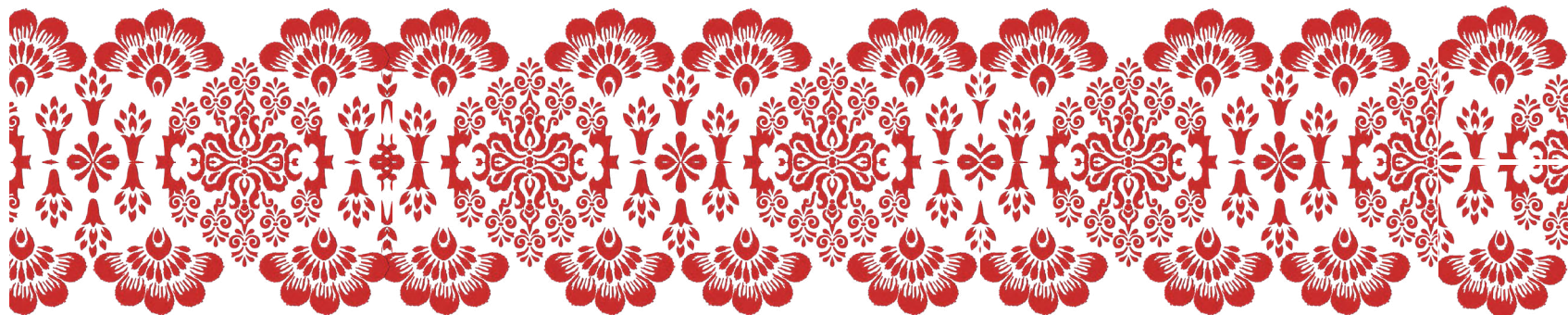
- ugotowana fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 350 g
- jabłka łąckie 250 g
- śmietanka kremówka 100 ml
- ser gorgonzola 30 g
- sól do smaku

Czarna soczewica

- czarna soczewica 50 g
- bulion 150 ml
- sól, pieprz do smaku

Figa karmelizowana

- figi 2 szt.
- cukier 20 g
- sok z cytryny 15 ml
- masło 20 g



Sposób przyrządzenia

„Pokuczaje” z karpia i sos piwno-owocowy

Filety z karpia umyj i osusz. Z piwa, podpiwku kujawskiego, owoców suszonych, ziela angielskiego i goździków sporządź marynatę. Karpia marynuj ok. godziny. Rybę wyjmij z marynaty, osusz i zmiel dwukrotnie. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj, zeszklij na maśle i dodaj do ryby. Wyrób rybną masę mieloną z dodatkiem jajka, bułki tartej i przypraw. Sporządź ciasto klar. Z masy uformuj 8 kulek, zanurz je w cieście klar i obtocz w panko. Usmaż na głębokim tłuszczu. Cebulę do sosu pokrój w kostkę, czosnek posiekaj i zeszklij na maśle. Wlej na patelnię marynatę z piwa i podpiwku i gotuj przez ok. 15 minut. Po tym czasie wszystko precedź przez sito, wlej do rondelka i zredukuj. Całość dopraw solą i pieprzem oraz zagęść zimnym masłem.

Purée z fasoli

Fasolę mocz przez 10–12 godzin. Ugotuj fasolę do miękkości w nieosolonej wodzie i obierz ze skórki. Jabłka obierz i pokrój w nieregularną kostkę. Fasolę podgrzej w śmietance, po czym dodaj pokrojone jabłka i chwilę pogotuj. Dodaj gorgonzolę, przetóż do wysokiego naczynia i zblenduj. Całość dopraw do smaku solą.

Czarna soczewica

Soczewicę dokładnie wypłucz. Gotuj ją w bulionie do miękkości i odcedź.

Figa karmelizowana

Figi przekrój na półki. Rozgrzej masło na patelni, dodaj część cukru i sok z cytryny. Zwiększ ogień, utóż na patelni figi stroną przecięcia do dołu. Posyp figi resztą cukru po wierzchu, karmelizuj z obu stron na złoto.



Polskie „surf and turf”

Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Uczestnicy: Dominik Diug
Opiekun: Elżbieta Kurowska

Wykorzystane produkty:

- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)
- andrut kaliski (ChOG)
- kiełbasa myśliwska staropolska (GTS)
- trójniak staropolski tradycyjny (GTS)
- olej rydzowy (GTS)
- chleb prądnicki (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 1 porcję):

- pstrąg 180 g
- kapusta włoska 50 g
- sól, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz do smaku

Ziemniaki marynowane:

- ziemniaki 200 g

- ocet jabłkowy 100 ml
- musztarda Dijon 50 g
- sok z buraka 100 ml
- trójniak staropolski tradycyjny 50 ml
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie do smaku

Purée z fasoli:

- fasola Piękny Jaś 80 g
- masło 10 g
- śmietanka 30% 20 ml
- Sól, pieprz, czosnek galicyjski do smaku

Sos:

- korpusy ryb 100 g
- pietruszka 50 g
- seler 20 g
- por 50 g
- cebula 50 g
- śmietanka 30% 80 ml
- wino białe 80 ml
- ocet winny 20 ml
- sól, pieprz, tabasco, sos Worcestershire do smaku

Posypka do ryby:

- kiełbasa myśliwska 50 g
- chleb prądnicki 50 g
- czosnek galicyjski, sól do smaku

Zielony olej rydzowy:

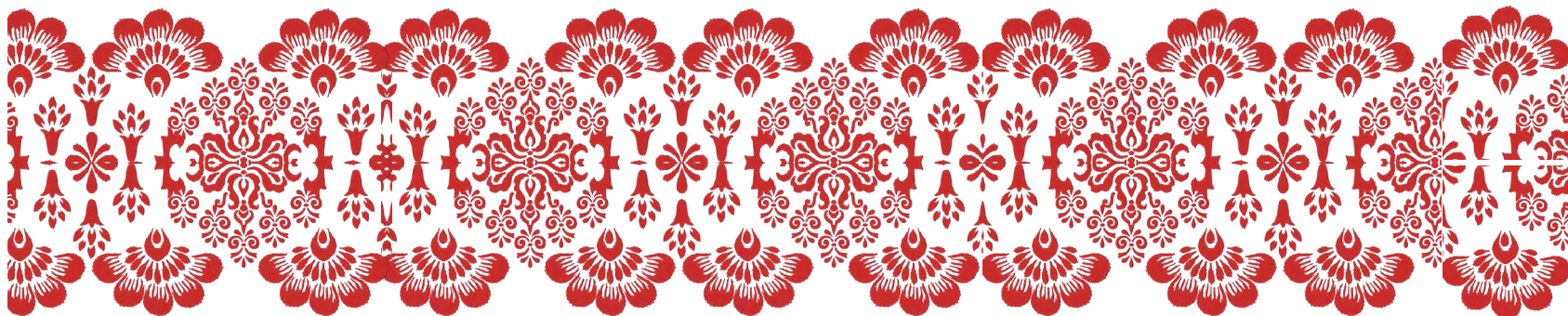
- olej rydzowy 20 ml
- natka pietruszki 10 g
- szczypior 10 g

Andrut:

- andrut kaliski 10 g
- czosnek galicyjski do smaku
- zielony olej rydzowy do smaku

Warzywa:

- pietruszka 20 g
- por 40 g
- whisky 20 ml
- olej rydzowy 10 ml
- masło 20 g
- sól, pieprz cayenne do smaku



Sposób przyrządzenia

Pstrąg

Do solanki 10% dodaj przyprawy i zagotuj. Po wystudzeniu dodaj pstrąga na 12 h. Z liścia kapusty wytnij łydę i parz w wodzie przez ok. 6 minut. Zawień pstrąga w liść kapusty i gotuj na parze przez 20 minut.

Ziemniaki marynowane

Wszystkie składniki połącz, gotuj z ziemniakami przez 20 minut i odstaw na 12 h.

Purée z fasoli

Namoczoną fasolę ugotuj z czosnkiem i odcedź, dodaj masło, śmietankę i przyprawy, następnie zblenduj i przetrzyj przez sito.

Sos

Korpusy ryby gotuj z warzywami i przyprawami, odcedź. Bulion rybny połącz z winem i octem winnym, dodaj śmietankę, zredukuj do połowy objętości. Dopraw do smaku.

Posypka do ryby

Kiełbasę pokrój w drobną kostkę i włóż do pieca na 20 minut w 200 st. C. Chleb wysusz w piekarniku z posiekany czosnkiem. Wszystko zblenduj na puder.

Zielony olej rydzowy

Do oleju rydzowego dodaj zblanszowaną natkę pietruszki i szczypior. Zblenduj i przecedź przez sito.

Andrut

Andruta kaliskiego natrzyj startym czosnkiem z zielonym olejem rydzowym. Piecz w 180 st. C do chrupkości.

Warzywa

Por zamarynuj w oleju, whisky i przyprawach 12 h wcześniej. Gotuj sous vide w 70 st. C przez 1,5 h. Na końcu opal palnikiem. Pietruszkę gotuj na parze przez 25 minut. Wykończ na patelni z masłem i przyprawami.



Pierś z kaczki sous vide

w sosie śliwkowo-wiśniowym w towarzystwie purée z palonym masłem i karmelizowanymi śliwkami

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Gotądkowie

Uczestnicy: Dominik Gajewski
Opiekun: Edyta Żychowska

Wykorzystane produkty:

- czosnek galicyjski (ChOG)
- miód drahimski (ChOG)
- śliwka szydłowska (ChOG)
- wiśnia nadwiślanka (ChNP)
- olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 2 porcje):

Kaczka

- pierś z kaczki 250 g
- olej rydzowy tradycyjny 20 ml
- majeranek, tymianek do smaku
- sól, pieprz do smaku
- czosnek galicyjski do smaku
- masło 10 g

Purée:

- ziemniaki 300 g
- masło 100 g
- sól do smaku

Sos śliwkowy:

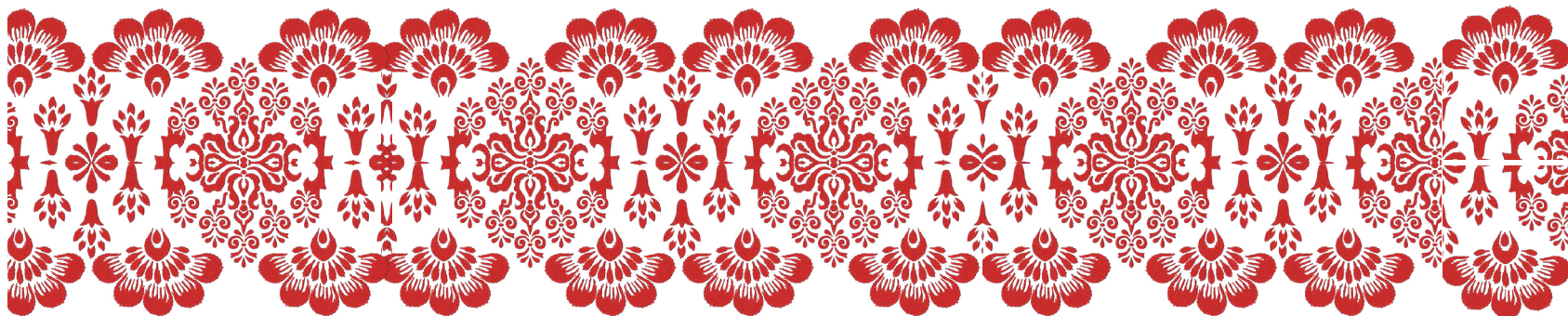
- śliwki szydłowskie 300 g
- woda 100 ml
- opcjonalnie miód drahimski
- opcjonalnie agar 1 łyżka

Sos wiśniowy:

- wiśnia nadwiślanka 300 g
- ocet winny
- miód drahimski 1 łyżka
- opcjonalnie wino czerwone wytrawne
- opcjonalnie agar 25 ml

Karmelizowane śliwki:

- śliwki szydłowskie 60 g
- miód drahimski 10 g
- wino czerwone 25 ml
- masło 5 g



Sposób przyrządzenia

Kaczka

Filet z kaczki oczyścić i marynować razem z majerankiem, solą i pieprzem. Zapakować próżniowo z masłem i tymiankiem. Piec ok. 1,5 h w 72 st. C (funkcja para). Następnie obsmażyć na oleju na złoty kolor, pod koniec smażenia dodać masło, czosnek i tymianek.

Purée z palonym masłem

Ziemniaki obrać, ugotować. Masło wrzucić na patelnię, gotować do momentu pojawienia się czarnych kropek na dnie. Ziemniaki wymieszać ze spalonym masłem.

Sos śliwkowy

Pokrojone śliwki włożyć do garnka, zalać wodą tak, aby zakryła równo owoce. Następnie dodać miód do smaku, a pod koniec gotowania dodać agar. Sos przepuścić przez sito.

Sos wiśniowy

Wydrążone wiśnie włożyć do garnka, zalać wodą tak, aby zakryła równo owoce, dodać miód i ocet winny czerwony. Pod koniec gotowania dodać agar, a sos przepuścić przez sito.

Karmelizowane śliwki

Śliwki pokroić w ćwiartki, podsmażyć na maśle z miodem, po chwili dodać wino czerwone wytrawne, zredukować.



Duet pierogów z farszem z wątróbki z czerwoną cebulą karmelizowaną na miodzie kurpiowskim z jabłkiem grójeckim oraz farszem ziemniaczanym z oscypkiem i kielbasą myśliwską w sosie z wiśni nadwiślanki oraz oliwą szczypiorkową

Zespół Szkół im. Wincentego Witosa
w Jasieńcu

Uczestnicy: Małgorzata Jakubiec, Klaudia Smagowska
Opiekun: Beata Sobańska

Wykorzystane produkty:

- czosnek galicyjski (ChOG)
- oscypek (ChNP)
- wiśnia nadwiślanka (ChNP)
- miód kurpiowski (ChOG)
- jabłka grójeckie (ChOG)
- kielbasa myśliwska staropolska (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

Ciasto na pierogi

- mąka pszenna 550 g
- oliwa z oliwek 30 g
- woda 300 ml
- sól do smaku

Farsz z wątróbki

- wątroba wieprzowa 300 g
- jabłko grójeckie 200 g
- miód kurpiowski 15 g
- czerwone wytrawne wino 30 ml
- czerwona cebula 200 g
- masło klarowane 200 g
- majeranek, sól, pieprz do smaku

Farsz ziemniaczany

- ziemniaki 300 g
- oscypek 50 g
- cebula biała 100 g

- kielbasa myśliwska staropolska 150 g
- czosnek galicyjski 10 g
- sól, pieprz do smaku

Sos wiśniowy

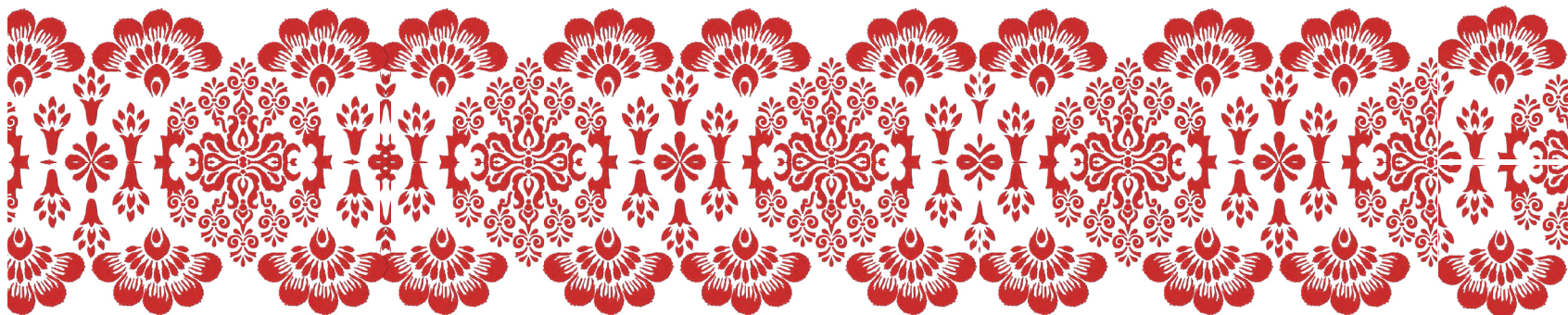
- wiśnia nadwiślanka 300 g
- czerwone wytrawne wino 30 ml

Oliwa szczypiorkowa:

- szczypiorek 50 g
- oliwa 10 ml

Chipsy z jarmużu:

- jarmuż 10 g
- olej rzepakowy 200 ml
- sól do smaku



Sposób przyrządzenia

Pierogi

Przesiej mąkę na stolnicę, zrób wgłębienie, dodaj ciepłą wodę, oliwę i sól. Całość zarób w celu ustalenia konsystencji, a następnie dokładnie wyrób. Pozostaw ciasto na 30 minut, aby odpoczęło. Następnie rozwałkuj je na grubość 3 mm i wycinaj koła. Faszeruj i zlepiaj w kształt gwiazdy. Gotuj we wrzącej osolonej wodzie.

Farsz z wątróbki

Przeprowadź obróbkę wstępną składników. Wątróbkę obtocz w mące i obsmaż na maśle klarowanym. Czerwoną cebulę pokrojoną w piórka skarmelizuj na miodzie kurpiowskim, dodaj wątróbkę i pokrojone w kostkę jabłko grójeckie, podlej czerwonym winem, całość duś do miękkości. Na końcu dopraw do smaku majerankiem, solą i pieprzem. Posiekaj.

Farsz z ziemniaków

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Ziemniaki ugotuj i przeciśnij przez praszkę do ziemniaków, oscypek zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oleju razem z przeciśniętym przez praszkę czosnkiem galicyjskim. Kiełbasę myśliwską pokrój w drobną kostkę. Wszystkie składniki połącz, przypraw do smaku solą i pieprzem, wyrób na jednolitą masę.

Sos z wiśni nadwiślanki

Wiśnie umyj, wydryluj. Skarmelizuj miód, dodaj wiśnie i czerwone wino. Duś do miękkości, zredukuj. Przetrzyj przez gęste sito.

Oliwa szczypiorkowa

Umyty i osuszony szczypiorek zblenduj razem z oliwą.

Chipsy z jarmużu

Umyty i osuszony jarmuż smaź na głębokim oleju, odsącz z nadmiaru tłuszczu i posól.



Grillowany łosoś

z masłem cytrynowo-koperkowym podany
na kremowym risotto z karmelizowanymi burakami
w asyście musu bryndzowego i chipsów z batata

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Bystrej

Uczestnicy: Iwona Koszyk
Opiekun: Iwona Brach

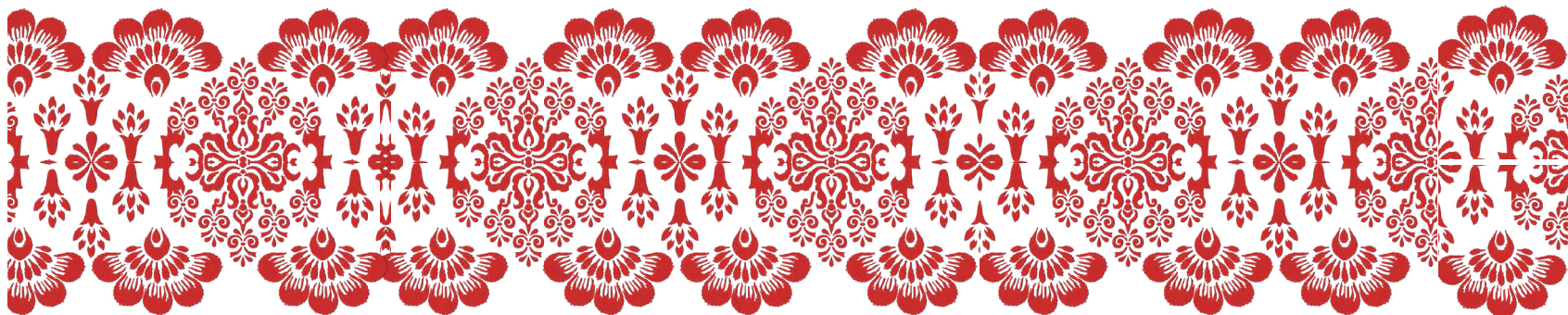
Wykorzystane produkty:

- oscypek (ChNP)
- bryndza podhalańska (ChNP)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- filet z łososia 500 g
- olej 20 g
- miód lipowy 50 g
- musztarda stołowa 20 g
- sok z cytryny 20 g
- pieprz czarny 2 g
- masło 180 g
- czosnek 1 ząbek
- sól 5 g
- skórka z cytryny 5 g
- oscypek 50 g
- koperk 5 g
- 2 średnie ugotowane buraki
- batat 100 g
- śmietanka 30% 65 g
- ocet balsamiczny 40 g
- bryndza podhalańska 250 g
- ryż arborio do risotto 160 g
- bulion warzywny 700 g
- wino białe wytrawne 200 ml
- cebula 100 g
- oliwa extra virgin 30 g
- do dekoracji: kietki rzodkiewki, aronia



Sposób przyrządzenia

Masło, obrany czosnek, łyżeczkę soli, skórkę z cytryny i połowę startego oścypka zmiksuj, dodając posiekany koperek. Masło uformuj w rulon, zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na pół godziny. Z oleju, soku z cytryny, pieprzu, 1 łyżki miodu i musztardy zrób marynatę i natrzyj filety z łososia. Odstaw na chwilę. Łososia grilluj krótko na patelni.

Na patelni rozgrzej oliwę, zeszklij cebulę, dodaj suchy ryż i dokładnie wymieszaj. Smaż przez 2–3 minuty. Dodaj wino, a gdy odparuje, dodawaj po trochu bulionu do momentu, kiedy ryż całkowicie go wchłonie. Czynność powtarzaj do momentu, aż ryż wchłonie cały przygotowany bulion. Dodaj masło, starty oścypek, wymieszaj i poczekaj, aż masło i ser się roztopią.

Do słodkiej śmietanki dodaj bryndzę, pieprz zmiksuj do momentu powstania musu, schłodź. Ugotowane buraki pokrój. Masło rozpuść na patelni, wrzuć buraczki, dodaj ocet balsamiczny oraz miód. Smaż do momentu, aż ocet odparuje z patelni, a miód zacznie się kleić do buraków. Batat umyj, obierz cienko, pokrój na plasterki, smaź na patelni i ewentualnie dosusz w piekarniku.

Na talerzu utóż risotto, na nim karmelizowane buraki z musem z bryndzy, grillowanego łososia, dekoruj łyżką musu i chipsem z batata.



Podwędzane piersi z kaczki na purée z dyni i fasoli z karmelizowaną gruszką i figą w towarzystwie nadwiślańskiej wiśni otulone sosem śliwkowo-piernikowym

Zespół Szkół im. Lecha Wałęsy
w Kowalewie Pomorskim

Uczestnicy: Kamila Janiszewska, Wioletta Radomska
Opiekun: Magdalena Paczkowska

Wykorzystane produkty:

- wiśnia nadwiślanka (ChNP)
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)
- miód kurpiowski (ChOG)
- jabłka grójeckie (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)
- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG)
- suska sechłońska (ChOG)
- dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 1 porcję):

Podwędzana pierś z kaczki

- pierś z kaczki 250 g
- czerwone wytrawne wino 250 ml
- czosnek galicyjski 1 ząbek
- sól do smaku 1 g
- świeżo mielony pieprz 5 g

- majeranek 1 g
- rozmaryn świeży 1 gałązka
- zrebki bukowe 0,1 kg

Karmelizowana gruszka z nadwiślańską wiśnią

- gruszka konferencja 1 szt.
- jabłko grójeckie 100 g
- wiśnia nadwiślańska 50 g
- figa świeża 1 szt.
- wino wytrawne czerwone 400 ml
- sok jabłkowy 250 ml
- woda 130 ml
- cukier kryształ 30 g
- goździk 4 szt.
- laska cynamonu 1 szt.
- miód kurpiowski 30 g
- cytryna 100 g
- świeży rozmaryn kilka igiełek
- masło 10 g
- żurawina suszona 20 g

- ocet balsamiczny 10 ml
- sól do smaku

Purée z fasoli Piękny Jaś i dyni z nutą pomarańczy

- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 50 g
- dynia 100 g
- pomarańcza świeża 150 g
- masło extra 10 g
- pestki dyni 10 g
- sól do smaku

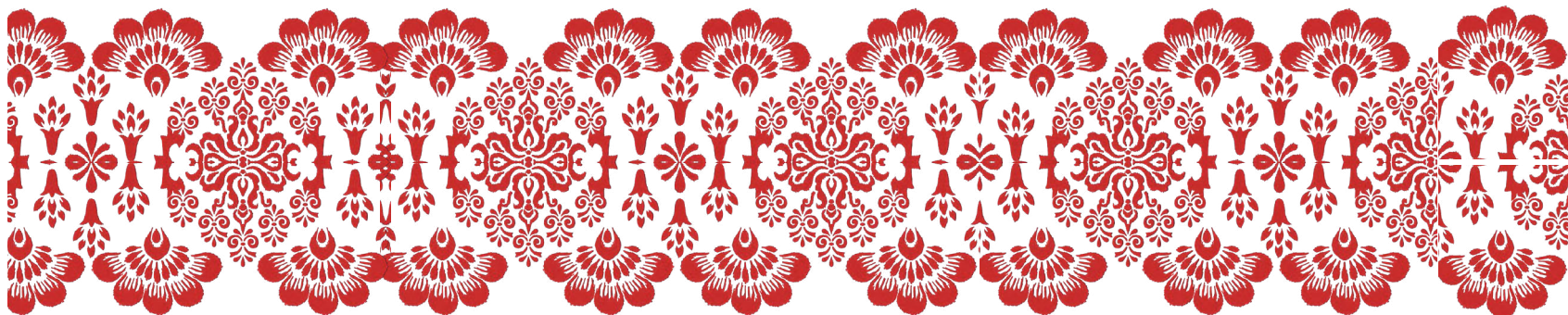
Sos śliwkowo-piernikowy

- powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły 100 g
- suska sechłońska 50 g
- dwójniak staropolski tradycyjny 50 ml
- wino czerwone wytrawne 100 ml
- rodzynki 20 g
- suszona morela 10 g

- sos pieczeniowy od kaczki 20 ml
- sól do smaku
- piernik gastronomiczny krzyżacki do smaku

Do dekoracji:

- krwawnik pospolity 2 gałązki
- aksamitka wzniesiona 2 kwiatostany
- ziemia pietruszkowa



Sposób przyrządzenia

Podwędzana pierś z kaczki

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Czosnek obierz, drobno posiekaj. Filet z kaczki po umyciu osusz papierowym ręcznikiem, skórę natnij w kratkę. Mięso oprósz świeżo mielonym pieprzem, solą i otarty majerankiem. Natrzyj rozdrobnionym czosnkiem. Mięso zalej czerwonym winem, umieść w lodówce na 12 h. Przygotuj naczynie do wędzenia. W naczyniu umieść zrębki drewna bukowego, na nich naczynko do gotowania na parze. Mięso wyjmij z lodówki, osusz papierowym ręcznikiem z marynaty. Utóż mięso w naczyniu do gotowania na parze. Garnek przykryj szczelnie przykrywką i zabezpiecz folią aluminiową. Mięso z kaczki wędź około 10 minut. Po wędzeniu filet z kaczki smaż skórą do dołu do zrumienienia skórki od zimnej patelni. Mięso przetóż do piekarnika i piecz w temp. 62 st. C (wewnątrz mięsa 58 st. C). Po upieczeniu pozostaw mięso do odpoczynku, potem pokrój w plastry w poprzek włókien.

Karmelizowana gruszka z nadwiślańską wiśnią

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. W części wina namocz suszoną żurawinę. Rodzinki sparz wrzątkiem. Gruszkę

obierz ze skórki. Jabłka grójeckie pokrój w plastry. Figę przekrój na połowę. Wiśnie wydryluj. Z cytryny zetrzyj skórkę. Zagotuj w garnku 250 ml wina, soku i wody z dodatkiem przypraw i cukru. Do wywaru dodaj obrane gruszki i jabłko grójeckie. Gotuj około 20 minut. Gdy gruszki zmiękną, wyjmij je z wywaru. Masło rozpuść, dodaj miód, sporządź karmel maślany. Do karmelu dodaj 2 goździki, skórkę z cytryny, wino czerwone wraz z żurawiną oraz drylowane wiśnie. Pod koniec gotowania dodaj kilka igietek rozmarynu. Do przygotowanego karmelu dodaj figę oraz gruszkę. Karmelizuj około 5 minut do redukcji sosu. Przypraw do smaku octem balsamicznym, solą.

Purée z fasoli Piękny Jaś i dyni z nutą pomarańczy

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Fasolę namocz w chłodnej, przegotowanej wodzie 12 h wcześniej. Fasolę ugotuj w tej samej wodzie, w której się moczyła. Po ugotowaniu odsącz. Dynię obierz, pokrój w kostkę, upiecz w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C około 30

minut. Z pomarańczy zetrzyj skórkę, a następnie wyciśnij sok. Połącz ugotowaną fasolę z dynią i sokiem z pomarańczy. Zblenduj z dodatkiem masła na gładkie purée. Dopraw purée do smaku solą i otartą skórką z pomarańczy. Purée przetrzyj przez sito na gładką masę, zagotuj. Pestki dyni upraż na suchej patelni.

Sos śliwkowo-piernikowy

Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Rodzinki namocz w dwójniaku staropolskim tradycyjnym. Suskę sechlońską namocz w winie. Morele pokrój w paski. Do garnka przetóż powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły, sos pieczeniowy pozostały po upieczeniu kaczki oraz namoczone w alkoholu rodzynki, suskę sechlońską i morele. Gotuj krótko. Sos zmiksuj, dopraw do smaku solą oraz pokruszonym piernikiem.

Burger wołowy z oscypkiem

Zespół Szkół Rolniczych i Technicznych im. Hipolita Cegielskiego w Powodowie

Uczestnicy: Nikodem Górski
Opiekun: Weronika Pluskota



Kebab po góralsku z szarpaną jagnięciną

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego Kokoszków w Nowym Targu

Uczestnicy: Nikola Kapusta, Zuzanna Czerniak
Opiekun: Robert Stanek



Wykorzystane produkty:

- oscypek (ChNP)

Szacowany czas wykonania: **80 minut**

Składniki (na 1 porcję):

- oscypek 3 szt.

Kotlet

- mielona wołowina 250 g
- musztarda 1 łyżeczka
- sól pół łyżeczki
- pieprz pół łyżeczki
- olej kujawski

Butka

- mąka tortowa 60 g
- mleko 30 ml
- jajko 1 szt.
- masło 10 g
- suche drożdże 5 g
- sezam 0,5 łyżeczki

Dodatki:

- sałata
- pomidor

- ogórek konserwowy
- sos barbecue
- czerwona cebula 1 szt.

Sposób przyrządzenia

Mięso zagnieć z solą, pieprzem i musztardą. Dodaj trochę oleju, aby mięso ładnie się wiązało. Uformowanego kotleta odstaw do lodówki. Wszystkie składniki na bułkę wysyp do miski i wyrabiaj ręcznie około 10 minut. Po wyrobieniu ciasta odstaw je na 15 minut w ciepłe miejsce. W tym czasie nagrzej piekarnik do 180 st. C. Uformowaną bułkę piecz 10 minut.

Rozgrzej grilla do temperatury 230 st. C. Kotleta grilluj z jednej strony 3 minuty i obróć na drugą stronę. Układaj na górze oscypki i grilluj kolejne 3 minuty. Ser powinien się lekko roztopić. Gotowy kotlet odstaw na bok, w tym czasie zgrilluj bułkę na złoty kolor. Gotową bułkę rozłóż na pół, dolną część posmaruj sosem barbecue, na to włóż sałatę, później kotlet z oscypkami, następnie cebulę czerwoną, ogórek w plasterkach, pomidora, to wszystko nakryj górną częścią bułki posmarowaną majonezem. Całego burgera przetóż na talerz, wbijając w środek patyczek mocujący.

Wykorzystane produkty:

- jagnięcina podhalańska (ChOG)
- bryndza podhalańska (ChNP)
- oscypek (ChNP)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 1 porcję):

- udziec jagnięcy 120 g
- ziemniaki 150 g
- mąka pszenna 50 g
- bryndza podhalańska 50 g
- śmietanka 30% 100 ml
- pomidory 60 g
- ogórek 60 g
- kapusta biała 80 g
- olej 40 ml
- czosnek 2 ząbki
- cebula 20 g
- oscypek 30 g
- majonez 60 g
- tymianek, rozmaryn, sól, pieprz

Sposób przyrządzenia

Udziec jagnięcy

Przyrządź marynatę: olej, rozdrobniony czosnek, rozmaryn, tymianek, sól i pieprz wymieszaj aż do połączenia składników. Wyporcuj i zamarynuj mięso. Zamarynowane mięso wstępnie obsmaż, a następnie duś pod przykryciem przez ok. 90 minut. Miękkie mięso poszarp widelcem.

Moskol

Ziemniaki obierz, a następnie ugotuj. Ostudzone ziemniaki przeciśnij przez praszkę do ziemniaków. Masę połącz z mąką. Wyrób ciasto i uformuj moskole, a następnie opiek na suchej patelni.

Sos bryndzowy

Cebulkę drobno pokrój i zeszklij, zalej śmietanką, dodaj pokruszoną bryndzę, zredukuj, przypraw do smaku. Warzywa pokrój i dopraw do smaku.

Sposób podania:

Moskol natnij wzdłuż do $\frac{3}{4}$ głębokości, natóż jagnięcinę oraz warzywa, polej sosem bryndzowym, udekoruj ziołami i chipsem z oscypka.

Pierogi z serem korycińskim i śliwką sztydłowską

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego

im. Władysława Stanisława Reymonta w Janowie Uczestnicy: Małgorzata Kiluk, Rokšana Pieszko

Opiekun: Renata Kopeć

Wykorzystane produkty:

- ser koryciński swojski (ChOG)
- śliwka sztydłowska (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

60 minut

Składniki (na 1 porcję):

- mąka tortowa 250 g
- 1 jajko
- 50 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli
- tyżeczka maśła
- ser koryciński swojski 100 g
- śliwka sztydłowska 100 g
- mąka do podsypywania

Sposób przyrządzenia

Mąkę tortową dokładnie przesiej. W osobnym naczyniu zmieszaj z ciepłą wodą sól i olej. Dodaj to do mąki. Ciasto mieszaj za pomocą drewnianej szpatułki. Następnie stopniowo wyrabiaj rękoma ok. 15 minut, tak by ciasto było elastyczne i miękkie. Wyrobione ciasto rozwałkuj i wykrawaj pierogi za pomocą szklanki. Ser koryciński swojski oraz śliwkę sztydłowską pokrój nożem w drobną kostkę, mieszając ze sobą, następnie dodaj roztopione masło i zmieszaj wszystkie składniki do uzyskania lepkości farszu. Farszem nadziewaj przygotowane ciasto, zlepiaj widelcem w kształt karbu. Pierogi gotuj w osolonej wodzie około 5 minut od momentu wypłynięcia. Serwowane na talerzu ukraszaj drobno pokrojonym serem korycińskim, śliwką wędzoną oraz roztopionym masłem.

Rolada wieprzowa z nadzieniem

pokrzywowo-serowym

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego

w Nakle Śląskim Uczestnicy: Weronika Mazur, Tobiasz Jendrosek

Opiekun: Stawomir Wawrzyniak

Wykorzystane produkty:

- ser koryciński swojski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- szynka wieprzowa 1 kg
- pokrzywa 500 g
- ser żółty 80 g
- boczek w plasterkach 100 g
- olej słonecznikowy 10 ml
- ziemniaki 500 g
- mąka ziemniaczana 6 g
- pieczarki 250 g
- kapusta kiszona 350 g
- masło 100 g
- cebula 10 g

Sposób przyrządzenia

Umyj, pokrój i znowu umyj pieczarki. Posiekaj kapustę, obierz i pokrój w kostkę cebulę. Na patelni z masłem podsmaż pieczarki i cebulę. W garnku z wodą połącz sól, paprykę słodką, oregano, czosnek, rozmaryn, pieprz czarny, chili, tymianek, majeranek, kminek, liść laurowy i ziele angielskie. Mięso pokrój na plastry, a pokrojone delikatnie rozbij. Przygotuj marynatę z wymienionych przypraw i oleju. Mięso pokryj marynatą i odstaw. Listki pokrzywy zalej wrzącą wodą i odsącz. Pokrzywę ponownie zalej wodą, ale tym razem zimną (hartowanie). Gotowe listki dokładnie odsącz z wody. Możesz wodę delikatnie wycisnąć. Ser zetrzyj na tarze o grubych oczkach. Starty ser połącz z pokrzywą. Przygotowane nadzienie włoż na przyprawiony płata mięsa. Następnie całość przykryj plasterkami boczku. Po nałożeniu nadzienia mięso zwini jak roladę. Aby

zachowała swój kształt, przewiąż ją dratwą. Tak przygotowane rolady najpierw obsmaż na każdej stronie, po czym duś w garnku przez 30 minut. Sos wykonaj z tego, co zostanie po smażeniu i duszeniu rolad, tylko delikatnie dopraw i zagęść. Umyj, obierz i pokrój, po czym znowu umyj ziemniaki, wrzuć je do wcześniej nastawionej i osolonej wody, gotuj przez 30 minut. Ugotowane ziemniaki odcedź i odstaw do wystygnięcia. Gdy ziemniaki wystygną, przeciśnij je przez praskę i podziel na cztery równe części. Jedną część odtóż na bok, zasyp mąką ziemniaczaną i połącz wszystko razem. Mając jednolitą masę, formuj z niej wafki i krój je na ukos. Kluseczki wrzuć do gotującej się i osolonej wody na 15 minut i wyciągaj je łyżką cedzakową.

Pierś z gęsią białą kołudzkiej z purée z jabłek i kluskami ziemniaczanymi

Zespół Szkół im. Kazimierza Wielkiego w Kruszwicy

Uczestnicy: Dominika Radwańska, Eliza Rucińska

Opiekun: Magdalena Wrzesień-Ciba

Wykorzystane produkty:

- czosnek galicyjski (ChOG)
- jabłka grójeckie (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

120 minut

Składniki (na 1 porcję):

- piersi z gęsi 2 szt.
- jabłka 1 kg
- główka czosnku
- 3–4 cebule
- ziemniaki 1 kg
- mąka 1 kg
- jajko 1 szt.
- smalec z gęsi 200 ml
- warzywa i owoce do ozdoby

Sposób przyrządzenia

Pierś dopraw solą, pieprzem i czosnkiem, marynuj około 15 minut. Piecz w rękawie w piekarniku w temp. 180 st. C przez 60 minut. Purée z jabłek Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne. Pokrój na mniejsze kawałki. Włóż do garnka, wlej sok z jabłek. Duś jabłka do rozpadnięcia. Możesz je zmiksować, jeśli zachodzi potrzeba. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Kluski ziemniaczane Ziemniaki surowe zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, odciśnij nadmiar płynu, dodaj jajko, mąkę i szczyptę soli. Wyrobione ciasto rzucaj łyżką na gorącą wodę, zagotuj, odcedź i podawaj ze smalcem z gęsi. Podawaj udekorowane, z jabłkiem i sałatą.

À la „Gęsie Pipki”

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

Uczestnicy: Ola Sadanowicz, Wiktoria Jóźwik

Opiekun: Dorota Gudalewska

Wykorzystane produkty:

- miód z Sejneńszczyzny (ChNP)
- jabłka grójeckie (ChOG)
- ser koryciński swojski (ChOG)
- krupnioki śląskie (ChOG)
- czosnek galicyjski (ChOG)

Szacowany czas wykonania: **120 minut**

Składniki (na 4 porcje):

- miód z Sejneńszczyzny 3 łyżki
- 2 jabłka grójeckie
- ser koryciński swojski 20 g
- krupnioki śląskie 500 g
- czosnek galicyjski 3 ząbki
- ogórki kwaszone 4 szt.
- rokitnik 500 g
- masło 2 łyżki
- gęsia szynka 3 szt.
- wywar z gęsiny 100 ml
- 2 cebule
- tymianek

- rozmaryn
- ziola
- sól
- pieprz
- batat 1 szt.
- cynamon
- cukier
- gęsia smalec

Sposób przyrządzenia

Sporządź wywar na gęsinie. Gęsie szyje zamarynuj. Krupnioki i cebulę podsmaż na smalcu, dopraw do smaku. Jabłko i batata upiecz w piekarniku. Jabłko skarmelizuj na maśle i miodzie. Rokitnik skarmelizuj na maśle i miodzie, przetrzyj przez sito.

„Czarne złoto”

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nakle Śląskim

Uczestnicy: Joanna Ciongwa, Wiktoria Jendryczyk

Opiekun: Paweł Kąkol

Wykorzystane produkty:

- krupnioki śląskie (ChOG)

Szacowany czas wykonania:

120 minut

Składniki (na 1 porcję):

- krupniok śląski 300 g
- kapusta kiszona 500 g
- ziemniaki 500 g
- boczek wędzony 200 g
- średnia cebula 1 szt.
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia

Wykonaj obróbkę wstępną i ciepłą ziemniaków, obróbkę ciepłą kapusty kiszzonej, boczku i cebuli, a także krupnioka śląskiego. Umyj i obierz ziemniaki, pokrój na mniejsze kawałki, ugotuj z solą, ugotuj kapustę i dopraw, poczekaj, aż zmięknie. Pokrój boczek i cebulę, podsmaż, rozetnij krupnioka i podsmaż na patelni z odrobiną oleju lub smalcu.



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Autor i wydawca:

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

ISBN 978-83-941030-7-1

Partnerzy projektu:



POLSKA ZJAZA
PRODUKTÓW
REGIONALNYCH
I LOKALNYCH



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Opracowanie graficzne:

Firma Reklamowa Kuc
ul. Michała Ossowskiego 3a, 30-656 Kraków
tel. 48 508 197 407
e-mail: p.mietelski@kuc.com.pl
www.kuc.com.pl

Druk:

DRUKARNIA SIL-VEG-DRUK S.C.
UL. Niegolewskich 12, 42-700 Lubliniec
tel. 34 356 29 61
e-mail: biuro@svd.pl
www.svd.pl

Publikacja bezpłatna