

Apetyt na tradycję

NAJLEPSZE PRZEPISY
OGÓLNOPOLSKIEGO
KONKURSU KULINARNEGO
DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH



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

Spis treści

Wstęp	4	Kielbasa lisecka	12	PRZEPISY	EuroPolski Księżyc Smaków Tradycji	47
Systemy jakości żywności w UE	5	Obwarzanek krakowski	13	Comber z jagnięciny podhalańskiej	Polędwiczka wieprzowa	48
PRODUKTY REGIONALNE		Śliwka szydłowska	13	Śliwka zanurzona w cieście marchewkowym	Karp zatorski	49
Bryndza podhalańska	6	Jabłka łąckie	13	Polędwiczka wieprzowa	Gul gul	50
Oscypek	6	Chleb prądnicki	14	Jagnięcina po staropolsku	Kacze udo confit	51
Redykołka	6	Miód drahimski	14	Miodowa jagnięcina	Zielononózka na purée ziemniaczanym	52
Wiśnia nadwiślanka	7	Kotłocz śląski/kotłacz śląski	14	Łosoś marynowany	Comber z sarny	53
Podkarpacki miód spadziowy	7	Jabłka grójeckie	15	Ratajska roladka	Comber jagnięcy	54
Karp zatorski	7	Ser koryciński swojski	15	Pianki z bryndzą i pokrzywą	Polędwiczki wieprzowe	55
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca	8	Jagnięcina podhalańska	15	Jagnięcina podhalańska	Sakiewki z pstrągą	56
Fasola wrzawska	8	Cebularz lubelski	16	Karp zatorski	Karp zatorski	57
Miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny	9	Krupnioki śląskie	16	Pstrąg w papilotach	Polędwiczka jagnięca	58
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego	9	Kielbasa biała parzona wielkopolska	17	Leśna roladka	Jagnięcina z kaszą gryczaną	59
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	10	Kielbasa piaszczańska	17	Podudzie z kurczaka	Polędwica z dorsza	60
Rogal świętomarciński	10	Czosnek galicyjski	18	Złocista pierś z kurczaka	Śledź	61
Wielkopolski ser smażony	10	Podpiwek kujawski	18	Pieczone kacze udka	Stek z antrykotu wołowego	62
Andruty kaliskie	11	Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórnjak staropolskie tradycyjne	19	Grillowany kaczki	Grillowany antrykot	63
Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna	11	Olej rydzowy tradycyjny	19	Pierś z kaczki	Kotlety z jagnięciny podhalańskiej	64
Fasola korczyńska	11	Pierekaczewnik	20	Kielbasa lisecka	Kuleczki owsiane	65
Miód kurpiowski	12	Kielbasa jałowcowa staropolska	20	Faszerowane udo kacze	Miodowa kaczuszka	66
Suska sechlońska	12	Kielbasa myśliwska staropolska	20	Wesoły królik	Wołowina, pyra i malina	67
		Kabanosy staropolskie	21	Wykwintny pasztet z królika	Pierś z kaczki	68
		Kielbasa krakowska sucha staropolska	21	Comber z zająca	Pierogi z kielbasą lisecką	69
				Jeleń w śląskim ogrodzie	Roladka z podhalańskiej jagnięciny	70
					Oscypkowa baba	71

Szanowni Państwo!

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

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

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

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

*Jan Krzysztof Ardanowski
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

Systemy jakości żywności w UE

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

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

Chroniona Nazwa Pochodzenia oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju. Jakość lub cechy charakterystyczne tego produktu są wynikiem oddziaływania środowiska geograficznego, na które składają się zarówno czynniki



naturalne, jak i ludzkie. Chroniona Nazwa Pochodzenia odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji danego wyrobu.



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



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

Do końca sierpnia 2018 r. już 42 polskie produkty zostały wpisane do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, a 2 kolejne czekają na rejestrację.

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

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (PROW 2014–2020) wdrożono działanie: „Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych”, które składa się z dwóch poddziałań: „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” oraz „Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym”. Poddziałania te obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności.

W ramach poddziałania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” uczestnikom systemów jakości żywności udziela się pomocy przez okres 5 lat w formie rocznej płatności. Jej maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie. Pomoc przyznawana jest producentom, którzy nie otrzymywali tego rodzaju wsparcia dla tego samego produktu rolnego lub środka spożywczego w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego PROW 2007–2013.

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

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Bryndza podhalańska

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



Źródło: ARIMR

Oscypek

Oscypek to najslynniejszy 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 dostępne 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, stanowi może ono najwyżej 40% mleka użytego do produkcji sera.

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



Źródło: ARIMR

Redykołka

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

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



Źródło: ARIMR

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Wiśnia nadwiślanka

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



Źródło: ARIMR

Podkarpacki miód spadziowy

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



Źródło: ARIMR

Karp zatorski

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

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



Źródło: ARIMR

Chroniona Nazwa Pochodzenia



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

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



Fasola wrzawska

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

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



Chroniona Nazwa Pochodzenia



Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny

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

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



Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

aplikuje o Chronioną Nazwę Pochodzenia

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

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczele rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Miód nieskrystalizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

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



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

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



Źródło: ARIMR

Rogal świętomarciński

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

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



Źródło: ARIMR

Wielkopolski ser smażony

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiemu serowi smażonemu nadaje zgłiwiały 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.



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Andruty kaliskie

Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowił już od średniowiecza mieszaninę narodów i kultur. Andruty kaliskie wywodzą się z tradycji produkcji żydowskiej macy, stanowią jednak produkt oryginalny z odmienną recepturą i metodą wypieku. W tradycyjnym piecu do wypieku andrutów znajdowały się krążki (tzw. fajerki), po zdjęciu których nad płomieniem rozgrzewano do około 180 °C zwarte powierzchnie formy. Po ogrzaniu formę zdejmowano, powierzchnie rozwierano i na jedną z nich nalewano łyżkę ciasta. Następnie powierzchnię rozwierano i zsuwano upieczonego andruta drewnianą łopatką na przygotowaną blachę. 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.



Źródło: ARIMR

Truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna, nie dałoby się utrzymać gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Mięsz owoc posiada intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarde, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszëbskô malëna 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 słynie cały region.



Źródło: ARIMR

Fasola korczyńska

Najszybszy rozwój produkcji fasoli w okolicach Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim związany jest z okresem wylewania Nidy pod koniec lat 50. ubiegłego wieku. Powódzie 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.



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Miód kurpiowski

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

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



Źródło: ARIMR

Suska sechłońska

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

Suska sechłońska wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustająco dobrą opinią wśród konsumentów. Cechą charakterystyczną suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemno-granatowym przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

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



Źródło: ARIMR

Kiełbasa lisecka

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



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Obwarzanek krakowski

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



Źródło: ARIMR

Śliwka szydłowska

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

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



Źródło: ARIMR

Jabłka łąckie

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

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



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Chleb prądnicki

Nazwa chleba prądnickiego wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji, czyli wsi Prądnik będącej obecnie dzielnicą Krakowa. Chleb prądnicki oraz metoda jego wytwarzania zostały ukształtowane przez wieloletnią praktykę, wypracowaną przez pokolenia piekarzy. Charakterystyczne cechy chleba prądnickiego związane są z umiejętnością 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 ziemiaki lub płatki ziemniaczane.



Źródło: ARIMR

Miód drahimski

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

Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawane są te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód gryczany, miód rzepakowy, miód 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 pszczół. Pszczelarze zazwyczaj zbierają miód w sposób tradycyjny i rzemieślniczy oraz sami rozlewają wytworzone we własnych pasiekach miody do opakowań detalicznych.



Źródło: ARIMR

Kołocz śląski/kołacz śląski

Kołocz śląski wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które na ziemiach polskich wypiekano już od X stulecia. Jako kosztowne ciasto weselne kołacz miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z biegiem czasu narodził się zwyczaj „chodzenia z kołaczem”. W wielu miejscach Śląska na około trzy dni przed weselem przyjęte jest zanoszenie gotowego kołocza 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 kołocza w kształcie prostokątnym. Inną cechą kołocza śląskiego jest specyficzna i pracochłonna w przygotowaniu posypka odróżniająca go od zbliżonych wypieków z innych części Polski.



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Jabłka grójeckie

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

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

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



Źródło: ARIMR

Ser koryciński swojski

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

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



Źródło: ARIMR

Jagnięcina podhalańska

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



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Cebularz lubelski

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

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



Źródło: ARIMR

Krupnioki śląskie

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

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



Źródło: ARIMR

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Kiełbasa biała parzona wielkopolska

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, podkreślającą 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 dodatkowo przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.



Kiełbasa piaszczańska

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

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



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Czosnek galicyjski

Obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest „czosnek galicyjski” leży na obszarze Galicji – ziem polskich, które w latach 1774–1918 należały do zaboru austriackiego. Od tej historycznej nazwy pochodzi nazwa „czosnek galicyjski”.

Wysoka jakość i specyficzne cechy „czosnku galicyjskiego” związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach 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 wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Duży wpływ na jakość „czosnku galicyjskiego” mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego produkcji. Do wymienionych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia, tak aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.



Podpiwek kujawski

aplikuje o Chronione Oznaczenie Geograficzne

Historia wytwarzania „podpiwka kujawskiego” sięga 1816 r., kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. To właśnie w tej fabryce stworzono mieszankę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) wraz z recepturą, na podstawie której konsumenci sporządzali napój orzeźwiający w domach. Wpisal 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 zdobyte nagrody i wyróżnienia na krajowych konkursach.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



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

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



Olej rydzowy tradycyjny

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

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



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Pierekaczewnik

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

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

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



Źródło: ARIMR

Kiełbasa jałowcowa staropolska

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.



Źródło: ARIMR

Kiełbasa myśliwska staropolska

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

Szczególny charakter kiełbasy myśliwskiej staropolskiej wynika z kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz 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.



Źródło: ARIMR

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Kabanosy staropolskie

Kabanosy staropolskie spożywano powszechnie na ziemiach Polski już w latach 20. i 30. XX wieku. Znacznie wcześniej, bo już w połowie XIX wieku, kabanowe (z mięsa kabanów) szynki, żeberka oraz 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 przełamywania dźwięk trzasku będący efektem kruchości mięsa oraz jego odpowiedniego suszenia i wędzenia. Cechą wyróżniającą kabanosy staropolskie wśród innych kiełbas jest ich smak i zapach, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw, a także właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory produktu.



Kiełbasa krakowska sucha staropolska

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

O specyficznym charakterze kiełbasy krakowskiej staropolskiej świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.





Comber z jagnięciny podhalańskiej

W PESTKACH DYNI, Z MUSEM Z RABARBARU I TRUSKAWKI KASZUBSKIEJ,
PRZYPRAWIONY MIODEM KURPIOWSKIM, PODANY Z PURÉE Z BATATÓW Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I SZPARAGAMI



Mikołaj Augustyniak, Julia Krawceniuk

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi

Składniki

- 500 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 150 g masła
- 200 g truskawek kaszubskich (ChOG)
- 150 g czarnej soczewicy
- 3–5 szt. łodyg rabarbaru
- jałowiec do smaku
- 1 cytryna
- 12 szt. szparagów
- 2 szt. batatów
- 3 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG)
- świeża mięta
- 50 ml mleka 2%
- 1 jajo
- 100 g pestek dyni
- kielki amarantusa
- pieprz czarny świeżo mielony
- sól

Przygotowanie

Comber zamarynować w posiekanej mięcie, jałowcu, soli, pieprzu i soku z cytryny. Panierować w pestkach dyni. Zrumienić ze wszystkich stron i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C na 10 minut.

Bataty gotować przez 20–30 minut, dodać masło i mleko, zblendować na purée, doprawić do smaku.

Rabarbar i truskawki prażyć z dodatkiem miodu. Część rabarbaru pokroić w paski i blanszować w syropie. Soczewicę gotować przez 40 minut z dodatkiem masła, na końcu posolić. Szparagi gotować przez ok. 20 minut w bulionie. Składniki dania ułożyć dekoracyjnie na talerzu.





Śliwka zanurzona w cieście marchewkowym

OTULONA WANILIĄ I BIAŁĄ CZEKOLADĄ Z LISTKIEM MIĘTY

150-160
MINUT



Kinga Brataniec, Weronika Matała

Zespół Szkół Zawodowych im K. Pułaskiego w Gorlicach

Składniki

Ciasto marchewkowe

- 3 szklanki drobno startej marchewki
- 1,5 szklanki cukru kryształu
- 4 jaja L (najlepiej od kury zielononózki)
- 2 szklanki mąki tortowej (typ 450)
- 0,75 szklanki oleju rydzowego

tradycyjnego (GTS)

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 płaskie łyżeczki przyprawy do piernika
- ponad pół szklanki suski sechlońskiej (ChOG)
- 2 łyżki miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)

Masa waniliowa

- 2,5 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru kryształu
- 1 cukier waniliowy
- 2 małe budynie waniliowe bez cukru
- 4 żółtka
- 1,5 kostki masła
- 1 kieliszek spirytusu (opcjonalnie)

Biszkopt czekoladowy

- 4 jaja
- 4 łyżki mąki tortowej (typ 450)
- 3 łyżki cukru kryształu
- 1 łyżka podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1 czubata łyżka kakao
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem z białej czekolady

- 400 g serka twarogowego
 - 200 g białej czekolady
 - 3 łyżki śmietanki kremówki
- PoncZ:**
- 2 łyżki półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
 - 2 łyżki śliwownicy
 - 0,5 szklanki wody

- 1 łyżka cukru
 - kilka kropli cytryny
- Polewa**
- 100 g mlecznej czekolady
 - 3 łyżki śmietany kremówki

Przygotowanie

CIASTO MARCHEWKOWE

W większej misce, najlepiej makutrze, utrzeć dokładnie całe jajka z cukrem i miodem na puszystą masę. Następnie, mieszając, dodać po trochu na przemian mąkę, proszek do pieczenia oraz olej. Śliwki pokroić w mniejszą kostkę i dodać wraz ze startą marchewką oraz przyprawą do piernika do ciasta (w wersji alkoholowej śliwki można wcześniej namoczyć w śliwownicy lub miodzie pitnym). Całość mieszać aż do uzyskania jednolitej masy.

Do nagrzanego do 170°C piekarnika włożyć ciasto na około 50-60 minut i piec do tzw. „suchego patyczka”. Po upieczeniu wystudzić.

KREM Z BIAŁEJ CZEKOLADY

W kąpeli wodnej rozpuścić białą czekoladę z dodatkiem kremówki. Następnie zestawić miskę z czekoladą i kremówką, i za pomocą miksera utrzeć na

krem wraz z serkiem twarogowym. Krem można wstawić do lodówki, aby szybciej stężał.

MASA WANILIOWA

Pół litra mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, budynie i żółtka dokładnie rozmieszać w pół szklanki mleka. Połączyć z makiem i ugotować budyni. Wystudzić. Masło utrzeć na puszystą masę. Ucierając, dodawać po łyżce zimnego budyniu. W wersji z alkoholem – do gotowej masy dodać spirytus i wymieszać.

BISKOPIKT CZEKOLADOWY

Jaja wyparzyć, oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z cukrem na bardzo sztywną pianę. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę, kakao, proszek do pieczenia i miód – bardzo delikatnie wymieszać. Przebrać do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec

około 20 minut w temperaturze 180°C do tzw. „suchego patyczka”. Nasączyć ponczem.

PONCZ

Do przegotowanej wody wsypać cukier, wymieszać, a na końcu połączyć z miodem pitnym, śliwownicą i kil-

koma kroplami soku z cytryny. Nasączyć biszkopt ponczem.

POLEWA

W kąpeli wodnej rozpuścić mleczną czekoladę z kremówką. Gotową polewę rozprowadzić po cieście, tworząc wzory na powierzchni.

ZŁOŻENIE DESERU

Układać warstwami: ciasto marchewkowe – krem z białej czekolady – biszkopt czekoladowy nasączony ponczem – masa waniliowa – ciasto marchewkowe – polewa.

Porcje ułożyć na talerzu deserowym i ozdobić kroplami czekolady, pestkami granatu i listkami mięty.





Polędwiczka wieprzowa

Z ZIEMIĄ ORZECHOWĄ, NA PURÉE Z BATATÓW I MARCHWI,
SOSEM WIŚNIOWYM NA WĘDZONYCH ŚLIWKACH Z ROZMARYNEM I CHIPSEM Z KASZY JAGLANEJ



Kamil Piotrowski

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi

Składniki

- 700 g polędwiczki wieprzowej
- 200 g musztardy
- 300 ml soku jabłkowego
- 400 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 150 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 200 g masła
- 6 gałązek rozmarynu
- 2 cytryny
- 300 ml wina czerwonego półwytrawnego
- cukier
- 200 ml octu balsamicznego
- 500 g batatów
- 2 pomarańcze
- chili, pieprz cayenne
- 100 ml śmietanki 30%
- 100 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 300 g szparagów
- 300 g groszku cukrowego
- 200 g kaszy jaglanej
- 5 ml octu jabłkowego
- jałowiec, sól
- 2 jaja
- 200 g pumpernika
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g pestek dyni
- 300 g cebulki szalotki
- mikro zioła do ozdoby

Przygotowanie

Polędwiczki wieprzowe pozbawić wszystkich błon. Sporządzić marynatę z soku jabłkowego, musztardy, rozmarynu, jałowca oraz octu jabłkowego, natrzeć nią mięso i odstawić na kilka godzin.

Wiśnię nadwiślankę przesmażyć na miodzie, następnie dodać rozmaryn i otartą skórkę z cytryny oraz suskę sechlońską, całość podlać częścią wina

i octem balsamicznym. Po rozgotowaniu owoców i odparowaniu części płynu, przecedzić powstały sos i zredukować do odpowiedniej konsystencji. Pod koniec redukcji płynu dodać masło. Bataty zapiec w temp. 200°C, a marchew ugotować do miękkości, pod koniec gotowania dodać masło. Wycisnąć sok z pomarańczy.

Ugotowane warzywa zblendować z sokiem z pomarańczy, śmietanką i chili, doprawić. Kaszę jaglaną przepłukać, następnie ugotować na sypko, schłodzić, dodać białko i rozwałkować pod pergaminem na cienki placek, piec w 200°C na złoty kolor.

Warzywa ugotować al dente. Cebulki wrzucić do pozostałej części wina i ugotować. Pumpernikiel, orzechy i pestki dyni zblendować na miazgę, a następnie suszyć 5 minut w temperaturze 200°C. Zamarynowane mięso obsmażyć na złoty kolor, następnie piec w 180°C przez 20 minut.

Składniki dania ułożyć dekoracyjnie na talerzu.





Jagnięcina po staropolsku

NA PURÉE Z SELERA, W SOSIE ŚLIWKOWYM



Monika Kucharska

Zespół Szkół nr 7 im. Komisji Edukacji Narodowej w Wałbrzychu

Składniki

Combry jagnięce

- 700 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 15 g musztardy dijon
- 2 ząbki czosnku
- 15 g miodu drahimskiego lipowego (ChOG)

- 100 g masła klarowanego
- 200 g pistacji bez skórki
- pół pęczka świeżego tymianku
- 4 grzanki z chleba tostowego

Purée

- 300 g selera
- 0,5 l mleka

- 70 g masła klarowanego
- 50 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 1 żółtko jaja
- 15 ml soku z cytryny
- gałka muszkatołowa, pieprz biały do smaku

Sos śliwkowy

- 50 g śliwki sztydłowskiej (ChOG)
- 350 ml soku porzeczkowego
- 100 ml whisky
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 20 g świeżego rozmarynu

Marynowane jabłka

- 200 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 150 ml octu jabłkowego
- 100 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)

Grillowany oscypek

- 100 g oscypka (ChNP)

- 10 g suszonych ziół
- 50 g marynowanych opieniek
- kielki buraka do dekoracji
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Combry zamarynować w musztardzie, miodzie i czosnku. Z ziół, grzanek i pistacji przygotować panierkę. Combry obsmażyć z obu stron. Seler podsmażyć na maśle, następnie ugotować w mleku. Doprawić, zdjąć z ognia, zmiksować, zagęścić żółtkiem i dodać olej rydzowy do smaku. Śliwki gotować w soku, whisky i miodzie, zredukować o ¼ objętość i doprawić do smaku.

Z octu jabłkowego i miodu sporządzić marynatę. Jabłka pokroić na cienkie plastry, a następnie zanurzyć w marynacie na 15 minut. Odsączyć i uformować w rulony. Z oscypka wykroić małe kostki, przyprowadzić ziołami i zgrillować. Wyporcjować potrawę i garnirować.





Miodowa jagnięcina

Z PURÉE Z PAPRYKI I CIECIERZYCY, CIASTKIEM SELEROWYM, BOBEM Z MIGDAŁOWYM FENKULEM, EMULSJĄ MIĘTOWĄ, SOSEM Z BRYNDZY Z CZEKOLADĄ I PIANKĄ Z JAGÓD



Ida Popis

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie

Składniki

Miodowa jagnięcina

- 350 g udźca z jagnięciny podhalańskiej (ChOG) bez kości
- 20 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- szczypta mielonego anyżu
- gałązka rozmarynu
- 10 g masła
- oliwa
- sól, pieprz

Purée z papryki i ciecierzycy

- 1 szt. papryki pomarańczowej
- 100 g ciecierzycy w zalewie, odsączonej
- 30 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- kilka kropli wody różanej
- 20 g masła
- sól, pieprz, cukier

Ciastka selerowe

- 40 g selera korzeniowego
- 5 g masła
- 40 g mąki gryczanej
- szczypta sody oczyszczonej
- 10 g białej czekolady
- nasiona kopru
- kminek
- gałka muszkatołowa
- różowa sól gruboziarnista
- sól, pieprz

Bób z fenkulem

- 100 g bobu
- 50 g fenkułu
- 20 g migdałów bez skórki
- mały ząbek czosnku
- 2 gałązki mięty
- 100 ml mleka migdałowego
- nasiona kopru
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, cukier, sok z cytryny

Emulsja miętowa

- 20 g liści mięty
- garść liści szpinaku
- 10 g masła
- 1 szalotka
- 100 ml mleka migdałowego
- 10 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- łyżka oliwy z oliwek, sól, pieprz

Sos z bryndzy

- 30 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 10 g masła
- 50 ml mleka migdałowego
- 50 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 20 g czekolady (90% zawartości kakao)
- mielony anyż
- sól, pieprz, sok z cytryny

Pianka z jagód

- 80 g czarnych jagód
- 30 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- mielony anyż
- 100 ml mleka migdałowego
- lecytyna sojowa
- sól, pieprz, sok z cytryny

Dodatkowo

- zioła
- kwiaty fiołki wonnego





Miodowa jagnięcina

Z PURÉE Z PAPRYKI I CIECIERZYCY, CIASTKIEM SELEROWYM, BOBEM Z MIGDAŁOWYM FENKULEM, EMULSJĄ MIĘTOWĄ, SOSEM Z BRYNDZY Z CZEKOLADĄ I PIAKĄ Z JAGÓD



Ida Popis

Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie

Przygotowanie

Jagnięcinę oczyścić, osuszyć, pokroić na 8 kawałków. Oprószyć pieprzem i anyżem, posmarować miodem, odstawić. Patelnię grillową rozgrzać, skropić oliwą. Obsmażyć kawałki mięsa z obydwu stron, posolić, na patelnię włożyć masło i rozmaryn. Smażyć z obydwu stron, odłożyć mięso, aby odpoczęło.

Paprykę pokroić w kostkę. W rondlu roztopić masło, dodać paprykę, zalać wodą tak, by ją przykryć. Gotować 20 minut pod przykryciem. Dodać oczyszczoną i pokrojoną truskawki, gotować na dużym ogniu do odparowania płynu. Dodać ciecierzycę i zblendować, następnie przetrzeć przez sito. Doprawić wodą różaną, solą, cukrem i pieprzem do smaku.

Seler obrać i pokroić w kostkę, gotować pod przykryciem 15 minut. Przetrzeć przez sito, dodać masło, mąkę i sodę, przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, zagnieść miękkie ciasto. Podzielić na równe porcje, uformować kulki i rozpląścić na papierze do pieczenia. Czekoladę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, rozsypaną na powierzchni ciastek, a następnie dodać nasiona kopru, kminek i po szczycie różowej soli. Piec 10 minut w temperaturze 160°C.

Bób gotować 3 minuty we wrzątku z solą i cukrem, zahartować, obrać ze skórek i podzielić na połówki. Fenkuł pokroić na cienkie paski, wło-

żyć do worka próżniowego, zalać mlekiem migdałowym i dodać szczyptę soli, skompresować. Czosnek i miętę posiekać, migdały pokroić w słupki i lekko uprzyżyć na suchej patelni. Na patelni rozgrzać oliwę, przełożyć na nią fenkuła, dodać bób, czosnek, miętę, migdały i nasiona kopru. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Smażyć do odparowania mleka migdałowego.

Miętę i szpinak posiekać. Szalotkę drobno pokroić, zeszklić na maśle z miodem. Dodać mleko migdałowe i posiekaną miętę ze szpinakiem, lekko odparować, zblendować, dodając stopniowo oliwę. Przetrzeć przez sito i doprawić solą i pieprzem.

Masło rozgrzać w rondelku, dodać bryndzę i smażyć do rozpuszczenia. Dodać mleko migdałowe i dwójniaka. Lekko odparować, dodać czekoladę, przyprawić anyżem, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przetrzeć przez sitko.

Miód skarmelizować na patelni, dodać jagody. Zalać mlekiem migdałowym i gotować na wolnym ogniu. Przyprawić anyżem, solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Zblendować, przelać przez sitko i dodać lecytynę sojową. Spenić.

Na talerzu ułożyć wszystkie elementy dania, ozdobić mikro ziołami i kwiatami fiołka wonnego.





Łosoś marynowany

W TRÓJNIAKU I MIODZIE Z SEJNEŃSZCZYZNY / ŁÓDZIEJSZCZYZNY
Z PURÉE Z PASTERNAKA I BRYNDZY Z SOSEM POMARAŃCZOWO-SZAFRANOWYM



Kacper Bejlik, Kacper Chalecki

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach

Składniki

- 400 g fileta z łososia
- 80 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 20 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
- 200 g pasternaku
- 200 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 300 ml świeżego soku z pomarańczy
- 40 g masła
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 limonka
- 1 cukinia
- 1 pietruszka
- 8 pomidorków koktajlowych
- sól i pieprz
- szafran
- czarny sezam
- orzeszki piniowe, mikro zioła, czerwona porzeczka do dekoracji

Przygotowanie

Przygotować marynatę z trójniaka, miodu i soku z limonki. Do przygotowanej marynaty włożyć rybę, zapakować próżniowo i gotować sous-vide w temp. 58°C przez około 15 minut, w zależności od grubości fileta. Ugotować pasternak. Po ugotowaniu dodać bryndzę, doprawić i zblendować. Cukinię pokroić wzdłuż w cienkie paski, obsmażyć na oliwie, zawinąć w rulony i napęścić je purée. Wycisnąć sok z pomarańczy,

zredukować na patelni, dodać chłodne masło i przyprawić szczyptą szafranu. Gotową rybę wyjąć z woreczka i przysmażyć na oliwie z obu stron. Pomidorki koktajlowe przesmażyć na tej samej patelni. Rybę wyłożyć na talerz, posypać sezamem, udekorować sosem, mikro ziołami, orzeszkami piniowymi, czerwoną porzeczką i chipsem z pietruszki.





Ratajska roladka

Z MUSZTARDĄ JAGODOWO-ARONIOWĄ, NA PURÉE Z FASOLI Z KUMINOWYM CHIPSEM Z JARMUŻU



Jakub Kossakowski, Kacper Dziewit

Zespół Szkół nr 6 im. M. Rataja w Etku

Składniki

Roladki

- 700–800 g filetów z piersi indyka
- 60 g śliwki sztydłowskiej (ChOG)
- 150 g papryki czerwonej
- 120 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 200 g kiełbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)

- 200 ml czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 200 g boczku wędzonego surowego w plastrach
- 150 ml oleju słonecznikowego
- sól, pieprz do smaku

Musztarda jagodowo-aroniowa

- 125 g miodu płynnego z Sejneńszczyzny/Łódzkiejczyzny (ChNP)
- 60 g czarnych jagód (mogą być mrożone)
- 60 g aronii (może być mrożona)
- 40 g musztardy rosyjskiej

Purée z fasoli „Piękny Jaś”

- 250 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 200 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 25 g czosnku
- 150 g cytryny
- sól, pieprz do smaku

Kuminowe chipsy z jarmużu

- 200 g jarmużu
- 60 ml oleju słonecznikowego
- sól
- dwie szczypty kminu rzymskiego (kuminu) do smaku

Przygotowanie

RATAJSKA ROLADKA

Śliwkę sztydłowską zalać czwórnikiem i pozostawić, by zmiękła. Paprykę czerwoną posmarować olejem, owinąć w folię aluminiową i piec w temperaturze 200°C około 30 minut. Po ostygnięciu zdjąć skórkę, usunąć nasiona i pokroić w paski. Filet z indyka umyć, osuszyć i podzielić wzdłuż na pół. Każdy kawałek owinąć folią spożywczą i rozbić delikatnie tłuczkiem.

Rozbity filet oprószyć solą i pieprzem. Ser koryciński swojski pokroić w paski. Kiełbasę myśliwską pokroić wzdłuż w paski i podsmażyć na oleju do zrumienienia. Na folii aluminiowej ułożyć plastry boczku, na tym rozbić filet. Na filecie ułożyć kolejno: paprykę, kiełbasę, ser i śliwki. Zwinąć roladkę w folii, zakręcając ją jak cukierek. Piec w temperaturze ok. 200°C przez 20 minut.

MUSZTARDA JAGODOWO-ARONIOWA

Do garnka wlać miód i podgrzewać, aż się skarmelizuje. Dodać jagody i aronię, chwilę podgotować. Całość rozdrobnić za pomocą blendera na purée z dodatkiem musztardy rosyjskiej.

PURÉE Z FASOLI „PIĘKNY JAŚ”

Fasole moczyć przez 10–12 godzin, a następnie ugotować ją do miękkości w nieosolonej wodzie. Zmiksować

z dodatkiem soku z cytryny, posiekanego czosnku i oleju rydzowego na gładką masę, doprawić solą i pieprzem.

KUMINOWE CHIPSY Z JARMUŻU

Jarmuż umyć i osuszyć. Oderwać twardą łodygę, a liście podzielić na kawałki. W misce wymieszać olej z przyprawami. Jarmuż wymieszać dokładnie do pieczenia i rozłożyć liście. Piec w temperaturze 140°C około 6–8 minut, aż będą chrupkie.





Pianki z bryndzą i pokrzywą

NA MIODOWO-SECHŁOŃSKIEJ ŻELCE Z MUSAMI Z JABŁKA ŁĄCKIEGO I BURAKA
OTOCZONE STRZĘPAMI CHLEBA LNIANO-POKRZYWOWEGO I PIECZONEGO OSCYPKA



Zuzanna Kmiecik, Daria Białoń

Powiatowy Zespół Szkół w Muszynie

Składniki

- 4 oscypki (ChNP)

Żelka miodowo-sechłońska

- 25 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 80 ml czworniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 3 g miodu spadziowego
- 12 g żelatyny

Pianka z bryndzą

- 110 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 150 g mleka skondensowanego niesłodzonego
- 12 g żelatyny

Pianka z bryndzą i pokrzywą

- 46 g bryndzy podhalańskiej
- 28 g przecieru z pokrzywy
- 100 g mleka skondensowanego niesłodzonego
- 8 g żelatyny

Chleb lniano-pokrzywowy

- 100 g siemienia lnianego
- 25 g przecieru z pokrzywy
- 3 g soli
- świeże zioła
- 60 g białka jaja kurzego
- 1 całe jajo
- 20 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 60 ml ciepłej wody

Mus z jabłka łąckiego

- 400 g jabłek łąckich (ChOG)
- 2 g masła
- 10 g miodu spadziowego
- 50 ml śmietanki 30%
- 4 g żelatyny
- świeży tymianek

Kiszzone buraki

- (czas przygotowania około 14 dni)
- 400 g buraków ćwikłowych
 - 5 g czosnku
 - 30 g chrzanu (korzeń)
 - 1 szt. liścia laurowego
 - pieprz ziarnisty czarny
 - sól
 - 320 ml wody mineralnej





Pianki z bryndzą i pokrzywą

NA MIODOWO-SECHŁOŃSKIEJ ŻELCE Z MUSAMI Z JABŁKA ŁĄCKIEGO I BURAKA
OTOCZONE STRZĘPAMI CHLEBA LNIANO-POKRZYWOWEGO I PIECZONEGO OSCYPKA



Zuzanna Kmiecik, Daria Białoń

Powiatowy Zespół Szkół w Muszynie

Przygotowanie

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Suskę sechlońską bez pestek zalać wodą, rozgotować a następnie przetrzeć przez sito. Do przecieru dodać miód pitny oraz miód spadziowy, zagotować. Żelatynę rozpuścić, połączyć z płynem z miodu i śliwek. Wylać cienką warstwę żelki do zastygnięcia.

PRZECIER POKRZYWOWY

Świeże, młode listki pokrzywy przebrać, opłukać, sparzyć wrzątkiem i przelać natychmiast zimną wodą. Doprawić je solą, białym pieprzem, czosnkiem i gałką muszkatołową, a następnie całość zblendować. Masę dokładnie przetrzeć przez drobne sito. Przecier wykorzystać do produkcji chleba lniano-pokrzywowego i pianki z bryndzą i pokrzywą.

PIANKA Z BRYNDZĄ

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, aby napęczniała. Bryndzę dokładnie roztrzeć, dodać upłynioną, ochłodzoną żelatynę. Mleko skondensowane ubić na sztywną piankę. Do bryndzy z żelatyną dodać ubitą piankę z mleka, wylać do formy, schłodzić.

PIANKA Z BRYNDZĄ I POKRZYWĄ

Odmierzoną ilość żelatyny namoczyć w zimnej wodzie. Bryndzę wymieszać z przecierem pokrzywowym, dokładnie roztrzeć na pulchną masę, dodać rozpuszczoną ochłodzoną żelatynę. Mleko skondensowane ubić na sztywną piankę. Do masy z bryndzą i pokrzywą dodać piankę z mleka, wylać do formy, schłodzić.

CHLEB LNIANO-POKRZYWOWY

Świeżo zmielone ziarna siemienia lnianego połączyć z pozostałymi suchymi składnikami. W oddzielnym naczyniu roztrząpać lekko jaja, dodać przecier pokrzywowy, olej rydzowy i ciepłą wodę. Płynne składniki wlać do składników suchych, całość wymieszać. Napełnić foremkę przygotowaną masą. Piec w temperaturze 180°C około 40 minut. Po upieczeniu schłodzić.

STRZĘPY Z OSCYPKA

Starty drobno oscypek lekko uformować, zapiec w piecu do lekkiego zrumienienia. Schłodzić.

MUS Z JABŁKA ŁĄCKIEGO

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, aby napęczniała. Umyte, obrane jabłka rozdrobnić.

Jabłka udusić z dodatkiem tymianku, masła, miodu i śmietanki. Połączyć z upłynioną, wychłodzoną żelatyną, zblendować, a następnie przetrzeć przez sito. Gotowy mus schłodzić.

MUS JABŁKOWO-BURACZANY

Kiszzone buraki dokładnie zblendować, przetrzeć przez sito. Część musu z buraków połączyć z niewielką ilością musu z jabłka łąckiego, schłodzić.

WYKOŃCZENIE

Płaty żelki miodowo-sechlońskiej przenieść na 4 talerze. Na każdej żelce ułożyć wyporcjowane pianki z bryndzy i pokrzywy. Ułożyć porwany w strzępy chleb lniano-pokrzywowy i zapieczony oscypek. Nanieść musy – jabłkowy i buraczany. Całość wykończyć piaskiem lnianym i liśćmi ziół.





Jagnięcina podhalańska

W PIETRUSZKOWYM KRUSZONIE Z MARYNOWANYM SZPARAGIEM, KONFITOWANĄ SZALOTKĄ, SOSEM Z TRUSKAWEK I CZARNEGO BZU, BELUGĄ I PURÉE Z SELERA



Natalia Frankiewicz, Iga Metel

Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni

Składniki

- 4 porcje combra z jagnięciny podhalańskiej (ok. 400–500 g) (ChOG)
- 2 szt. obwarzanków krakowskich (ChOG)
- 1 pęczek pietruszki
- 100 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 20 g werbeny
- 200 ml oliwy z wytluszczyn z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml soku z czarnego bzu
- 300 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 30 g miodu drahimskiego rzepakowego (ChOG)
- 5 szt. szparagów
- 100 g belugi
- 300 g masła
- 100 g szalotki
- 1 l mleka
- 1 limonka
- 200 ml cydru lubelskiego
- 20 g siemienia lnianego
- 20 g świeżego rozmarynu
- estragon, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie do smaku
- liście nasturcji, bratki (pomarańczowe lub fioletowe), mikro groszek do dekoracji.

Przygotowanie

COMBER JAGNIĘCY

Jagnięcinę zamarynować z werbeną. Przyrządzić comber metodą sous-vide w temp. 56°C przez 30 minut.

OLIWA PIETRUSZKOWA

Umytą i osuszoną pietruszkę zblendować z oliwą z wytluszczyn z oliwek i olejem rydzowym. Przeceździć przez gazę.

KRUSZON PIETRUSZKOWY

Pokruszony mięsz z obwarzanka wysuszyć w piecu, dodać wcześniej przygotowaną oliwę pietruszkową i uprażone siemię lniane. Obtoczyć comber w kruszonie przed wydanem.

SOS TRUSKAWKOWY

Oczyszczone truskawki zblendować z dodatkiem czarnego bzu i miodu.

PURÉE Z SELERA

Seler ugotować w mleku z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Odcedzić i zblendować z dodatkiem masła, czosnku i przypraw.

BELUGA

Belugę ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem masła.

MARYNOWANE SZPARAGI

Szparagi pociąć na cienkie plastry i zamarynować w cydrze z dodatkiem soku z limonki.

KONFITOWANA SZALOTKA

Szalotkę obrać, podzielić na warstwy. Powoli smażyć w dużej ilości masła z dodatkiem rozmarynu.

Wszystkie elementy ułożyć na podgrzanym talerzu. Udekorować kwiatami, liściem nasturcji i mikro groszkiem.





Karp zatorski



Z MAKIEM, SOSEM SZARYM, SAŁATKĄ Z MLECZA ORAZ KULKAMI ZIEMNIACZANYMI ZE SMAŻONYM SEREM WIELKOPOLSKIM NA PURÉE Z WĘDZONYCH JABŁEK I GRUSZEK



Bartłomiej Brzozowski

Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Kościelcu

Składniki

- 600 g karpia zatorskiego (ChNP)
- 8 g maku
- 2 szt. cebuli
- 2 szt. jabłek grójeckich (ChOG)
- 2 szt. gruszek
- 100 g jarmużu
- 24 liście mlecza
- 100 g płatków migdałowych
- 50 g piernika
- 100 g masła
- 30 g mąki
- 250 ml wywaru
- 100 ml czerwonego wina
- 40 g rodzynek
- 100 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 2 szt. ziemniaków
- 20 ml oleju z pestek dyni
- 2 kaszy manny
- sól pieprz do smaku
- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1 łyżka kurkumy
- dwie łyżki oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- olej do smażenia
- zrebki bukowe do wędzenia

Przygotowanie

KARP

Karpia oczyścić, nadać formę, zamarynować w cebuli pokrojonej w paski, delikatnie osolić skórę. Odłożyć w chłodne miejsce na około 30 minut.

Następnie oczyścić z cebuli i nadmiaru soli i obtoczyć skórę w suchym maku. Smażyć skórą do dołu na suchej patelni, potem włożyć skórą do góry do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 10 minut.

PURÉE Z WĘDZONYCH GRUSZEK I JABŁEK

Jabłka i gruszki obrać i ułożyć w garnku ze zrubkami na sicie, przykryć folią aluminiową. Wędzić do miękkości, przetrzeć przez sito do uzyskania odpowiedniej konsystencji, dodać łyżkę masła.

CHIPS Z JARMUŻU

Umyty, osuszony jarmuż zmieszać z olejem rydzowym, wstawić do nagrzanego do 150°C piekarnika i piec 10 minut.

SOS SZARY

Na patelni przygotować cukier na karmel i gotować z niewielką ilością wody. Cebulę posiekać drobno i zrumienić na maśle, dodać mąkę, stopniowo dodawać sos bazowy: wywar, wiśnie, piernik, migdały i rodzynek oraz karmel. Ugotować, przetrzeć przez sito, a następnie zredukować.

osolonej wodzie. Po ugotowaniu przecisnąć przez praskę. Dodać sól, pieprz, mąkę i wyrobić ciasto. Formować kulki, rozpląszczyć, nałożyć łyżeczkę sera i uformować kulkę, obtoczyć w kaszy mannie z kurkumą. Smażyć na oleju.

SAŁATKA Z MLECZA

Młode liście mlecza zanurzyć w zimnej wodzie na około 30 minut. Wiśnie lekko podsmażyć, dodać cukier. Połączyć mlecza, wiśnie i płatki migdałowe z olejem z pestek dyni, posolić.



KULKI Z ZIEMNIAKÓW I SERA SMAŻONEGO

Ziemniaki obrać i ugotować w lekko

Pstrąg w papilotach

POD PIERZYNKĄ MIGDAŁOWO-BAZYLIOWĄ NA PURÉE SELEROWO-TOPINAMBUROWYM

150
MINUT



Patrycja Janczak

Zepół Szkół Zawodowych Nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce

Składniki

Pstrąg

- 2 szt. pstrąga tęczowego
- 74 g płatków migdałów
- 15 g świeżej bazylii
- 30 ml soku z cytryny
- 30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 150 g jabłek grójeckich (ChOG)

Purée z selera i topinamburu

- 3 szt. topinamburu
- 300 g selera
- 30 g masła
- 75 g śmietany 18%
- sól, gałka muszkatołowa, pieprz biały do smaku

Sos na bazie miodu pitnego

- 20 g masła klarowanego
- 10 g mąki pszennej
- 200 ml trójniaka lub dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 200 ml wywaru rybnego
- 3 żółtka
- 100 ml śmietanki

- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie do smaku
- miód kurpiowski (ChOG) do smaku

Surówka z rzodkwi białej i pomarańczy z sosem winegret

- 300 g białej rzodkwi
- 2 pomarańcze
- 30–40 ml soku z cytryny
- 5 g musztardy
- 150 ml oliwy z oliwek

- 30 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- sok z pomarańczy
- sól, pieprz do smaku
- **Kawior z soku z pomarańczy**
- 2 pomarańcze
- 20 g cukru
- 1,25 chlorku wapnia
- 1 g alginianu sodu

Przygotowanie

Rybę umyć, oczyścić, wyfiletować. Z części ryb pozostałych po wyfiletowaniu ugotować wywar. Użyte filety umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny. Sporządzić pastę: migdały i bazylię posiekać lub zblendować z oliwą z oliwek; przyprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny. Rybę obtoczyć w paście sporządzonej z migdałów i bazylii. Jabłka umyć, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w listki.

Na środek papieru do pieczenia ułożyć pokrojone jabłka tak, aby listki nachodziły na siebie, na nie ułożyć rybę obtoczoną w paście migdałowo-bazyliowej. Zawinąć rybę w papilotach. Piec przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 180–200°C.

PURÉE Z SELERA I TOPINAMBURU

Warzywa umyć, obrać, pokroić na drobną, równą kostkę. Gotować do miękkości w lekko osolonej wo-

dzie, pod koniec gotowania dodać śmietanę 18%. Po ugotowaniu warzywa odcedzić, zblendować z dodatkami masła, doprawić do smaku solą, gałką muszkatołową i pieprzem. Przetrzeć przez sito. Przed podaniem podgrzać.

SOS Z MIODEM PITNYM

Z części ryb po wyfiletowaniu ugotować wywar rybny z dodatkiem białych warzyw korzeniowych (seler, pietruszka), ziela angielskiego i liścia laurowego. Przepędzić przez gęste sito. Gotowy wywar połączyć z miodem pitnym i zredukować do połowy objętości.

Masło roztopić w misce na łaźni wodnej, dodać mąkę, a następnie dodawać stopniowo zredukowany wywar rybny z miodem pitnym, cały czas mieszając.

Do śmietany dodać żółtka, roztrzepać, zmniejszyć płomień gazu, dolewać do wywaru, gotować do zgęstnienia – nadal mieszając różgą. Doprawić solą, pieprzem i miodem kurpiowskim.

SURÓWKA Z BIAŁEJ RZODKWI I POMARAŃCZY Z SOSEM WINEGRET

Rzodkiew i pomarańczę umyć i obrać. Rzodkiew pokroić w plasterki, a pomarań-

czę wyfiletować na cząstki. Połączyć rzodkiew z cząstkami pomarańczy. Połączyć sosem winegret.

SOS WINEGRET

Z musztardy, soku z cytryny i pomarańczy, miodu kurpiowskiego, oliwy i przypraw sporządzić sos winegret.

KAWIOR Z SOKU Z POMARAŃCZY

Pomarańcze umyć, wycisnąć sok, ugotować sok z cukrem, przepędzić przez sito. 1,25 g chlorku wapnia rozpuścić w 250 ml wody destylowanej.

Do 125 g soku z pomarańczy dodać 1 g alginianu sodu, wymieszać. Nabrać strzykawką i wpuszczać kropelki do rozpuszczonego w wodzie destylowanej chlorku wapnia. Przepędzić przez sitko. Udekorować potrawę.



Leśna roladka

Z OSCYPKIEM W ASYŚCIE ŻURAWINY

120
MINUT



Natalia Góra, Maria Maślanka

Zespół Szkół Nr 1 im. KEN w Nowym Sączu

Składniki

Farsz

- 5 oscypków (ChNP)
- 1 cebula
- 100 g pora
- 400 g borowików szlachetnych mrożonych lub 250 g – suszonych
- 100 g masła
- 2 żółtka
- 150 ml mleka
- oregano i pieprz do smaku
- 2 miodne cukinie
- oliwa do grillowania
- 400 g konfitury z żurawiny
- szczypiorek, bazylija do dekoracji

Przygotowanie

Cebulę i por umyć i pokroić w kostkę i półksiężyce. Borowiki mrożone rozmrozić i rozdrobnić, suszone – przebrać, umyć i namoczyć, ugotować, odcedzić i rozdrobnić. Jaja sparzyć, oddzielić białko od żółtka, zetrzeć oscypek, z cukinii wykroić plastry.

Szczypiorek i bazylię umyć i osączyć.

Cebulę i por zeszklić osobno na maśle, boro-

wiki poddusić na maśle z dodatkiem mleka. Składniki ostudzić i połączyć, dodać żółtka w celu związania masy, dodać oscypka i przyprawić do smaku oraz wymieszać. Plastry cukinii skropić oliwą, następnie grillować na patelni grillowej z dwóch stron i wystudzić. Farsz wy-

porcjować na 12 sztuk plastrów cukinii i zwinąć w roladkę. Przełożyć do formy silikonowej, zapiekać ok. 10 minut. Danie podawać z porcją konfitury żurawinowej, przybrać szczypiorkiem i bazylią.



Podudzie z kurczaka

FASZEROWANE SUSKĄ SECHLOŃSKĄ W CIEŚCIE FRANCUSKIM, Z ŻELEM OWOCOWYM, PURÉE Z DYNI, PANIEROWANĄ PIETRUSZKĄ, SALSĄ BALSAMICO, MARYNOWANĄ CUKINIĄ, ZIEMNIACZANYM FOUNDANTEM I KARMELIZOWANYM JABŁKIEM GRÓJECKIM

160
MINUT



Marek Rosochacki

Zespół Szkół Zawodowych im. Ppor. Emilii Gierczak w Górze Kalwarii

Składniki

- 5 szt. podudzi z kurczaka
- 50 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 300 g ciasta francuskiego
- 1 szt. zielonej cukinii
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 30 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 1 szt. dużego korzenia pietruszki
- 3 szt. bułki pszennej
- pół pęczka natki pietruszki
- pół pęczka kolendry
- pół pęczka bazylii świeżej
- pół pęczka oregano
- 4 duże ziemniaki
- 2 jaja
- 350 g świeżych malin
- 100 g żurawiny
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 1 jabłko grójeckie (ChOG)
- 150 g cukru
- 500 g dyni
- 100 g masła
- 100 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 50 ml oliwy z oliwek
- ćwierć pęczka rzodkiewek
- 20 g roszponki
- 50 ml octu balsamicznego
- 50 g cukru
- 20 g czekolady
- 20 g soli
- 10 g pieprzu
- papryka ostra
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1/5 opakowania gałki muszkatołowej
- 1 marchew
- 60 g selera
- 1 cytryna
- 1/2 cebuli

Przygotowanie

Podudzia kurczaka oczyścić, optukać, wysuszyć i lekko zbić, naciąć i oczyścić kość wywijając mięso do dołu, nadziać pokrojoną w plastry suską sechlońską, całość zamarynować w marynacie sporządzonej z oleju rydzowego, miodu wrzosowego, soli, pieprzu, bazylii i natki pietruszki. Odstawić do lodówki.

Umyć i oczyścić marchew, seler i cebulę. Sporządzić wywar, dodając resztę mięsa kurczaka, sól, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy.

Dynię optukać, pokroić na mniejsze części, przesmażyć w garnku na maśle z dodatkiem oliwy, zalać bulionem, doprawić pieprzem, solą, gałką muszkatołową,

Ziemniaki obrać, wydrążyć z nich walce, obsmażyć z dwóch stron na złoto, gotować w bulionie na wolnym ogniu do miękkości.

Cukinię optukać, pokroić w cienkie plastry. Zamarynować w marynacie sporządzonej z miodu wrzosowego, odrobiny oliwy, soku z cytryny, świeżych ziół, soli i pieprzu. Odstawić do lodówki.

Sporządzić sos balsamico. Na patelni wyspać cukier, zrobić karmel, dodać ocet balsamiczny, odparować, dodać czekoladę, całość zemułgować. Ostudzić i przelać do buteleczki.

Maliny przetrzeć przez sito. Sok wlać do garnka, dodać drobno pokrojoną żurawinę i cukier, całość zagotować, dodać

mąkę ziemniaczaną, zagęścić, zdjąć z palnika. Ostudzić, zabezpieczając powierzchnię odrobiną wody.

Rzodkiewkę optukać, pokroić w cienkie plastry, wrzucić do zimnej wody w celu wywinięcia się plasterów.

Pietruszkę obgotować w bulionie, odcedzić i osuszyć. Następnie obtoczyć w jajku i w samodzielnie przygotowanej panierce. Wydrążyć bułki.

Mięsz zwrzucić do pojemnika malaksera, dodać świeże zioła, całość rozdrobnić do uzyskania panierki. Piec przez 5 min w 150°C.

Podudzia piec w naczyniu żaroodpornym w 160°C przez 35 minut (oczyszczone kości owinąć zwilżonym papierem do pieczenia lub specjalnymi papierowymi ochronkami). Upieczone podudzia owinąć ciastem francuskim i piec jeszcze przez 15 min w temperaturze 220°C.

Ugotowaną dynię przelożyć do malaksera, zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji (doprawić w razie potrzeby). Powstałe purée przelożyć do rękawa.

Na patelni zrobić karmel, wrzucić do niego cząstki jabłka, jabłko odwrócić (ważne jest, aby się nie rozpadały). Na talerz nakładać żel owocowy, następnie sos balsamico, marynowaną cukinię, na nią kurczaka, panierowaną pietruszkę i foundanta ziemniaczanego oraz purée z dyni. Udekorować listkami roszponki i plasterkami rzodkiewki.



Złocista pierś z kurczaka

Z KASZĄ GRYCZANĄ NIEPALONĄ, W SOKU Z JABŁKA GRÓJECKIEGO Z RABARBAREM, Z NUTĄ KAWY, SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ GOTOWANĄ W SOKU Z JABŁKA I CHIPSEM Z BURAKA

180
MINUT



Tomasz Szlendak

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem

Składniki

Złocista pierś z kurczaka

- 600 g piersi z kurczaka ze skórą
- 4 gałązki tymianku
- 200 g masła
- sól, pieprz

Kasza gryczana

- 200 g kaszy gryczanej niepalonej
- 100 g rabarbaru
- 2 kg jabłek grójeckich (ChOG)

- 20 g kawy zbożowej
- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 50 g czarnuszki
- 30 g małych listków szczawiu

- 30 g roszponki
- sól, pieprz

Chipsy z buraka

- 100 g buraka czerwonego

Przygotowanie

Pierś pokroić wzdłuż, pod skórę włożyć tymianek, masło, pieprz mielony. Zawinąć szczelnie w folię każdą część osobno. Gotować w temp 66°C przez 1,5 godziny, a następnie wyjąć z folii, smażyć od strony skóry do zrumienienia. Odwrócić, dodać masło, zdjęć z palnika i doprawić solą. Kaszę zalać wrzątkiem, zagotować i odstawić na 12–15 minut. Z jabłek wycisnąć sok, zagotować, a następnie odcedzić przez gęste sito lub ściereczkę. Połowę soku zagotować z rabarborem do gęstości syropu. Drugą

część soku zagotować z suską – też do gęstości syropu. Następnie syrop jabłkowo-rabarbarowy podgrzać na patelni, dodać kawę zbożową, odcedzoną kaszę i prażoną czarnuszkę. Doprawić solą i pieprzem. Buraka pokroić w cieniutkie plastry, wyciąć krążki, usmażyć w głębokim tłuszczu na chipsa. Układać na talerzu kaszę, pierś, udekorować syropem z suską i chipsem buraczanym.



Pieczone kacze udka

W MARYNACIE POMARAŃCZOWO-MIODOWEJ Z SOSEM WIŚNIOWYM Z PURÉE Z FASOLI Z CYKORIĄ RADICCHIO

180
MINUT



Weronika Wasilewska, Klaudia Krasowska

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem

Składniki

Marynata

- 400 g pomarańczy
- 100 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- po 2 łyżki bazylii, tymianku, oregano

Kacze udka

- 4 sztuki kaczych udek
- 25 g miodu
- sól, pieprz

Sos wiśniowy

- 120 ml czerwonego wytrawnego wina
- 120 g konfitury z wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 1 cytryna
- 1 łyżeczka cynamonu

Purée z fasoli

- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 100 ml śmietanki 30%
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Sałata

- 200 g cykorii radicchio
- 120 g pomarańczy
- 20 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 75 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 1 ząbek czosnku
- 30 ml soku z cytryny

- sól, pieprz
- bazyliia
- czosnek niedźwiedzi
- suszone pomidory

Przygotowanie

MARYNATA

Umyć i sparzyć pomarańcze, zetrzeć skórkę, wycisnąć sok. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

KACZE UDKA

Udka umyć, natrzeć solą i pieprzem, włożyć do marynaty. Wstawić na godzinę do lodówki. Nagrząć piekarnik do 190°C, wyjąć udka z marynaty, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posmarować skórkę miodem, piec 20 minut.

PURÉE

Fasolę moczyć przez godzinę, następnie włożyć do garnka, zalać wodą i gotować do miękkości. Potem zblendować ze śmietaną i przyprawami.

SAŁATA

Sałatę umyć, osuszyć, pomarańczę pokroić, przygotować sos do sałaty: olej, śliwki, czosnek, sok z cytryny i przyprawy zblendować.

SOS WIŚNIOWY

Cytrynę umyć i sparzyć, konfiturę zblendować, zetrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok, konfiturę połączyć z sokiem, skórką, winem i cynamonem. Gotować wszystko do momentu aż zgęstnieje.

Składniki ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Grillowany łosoś

PODANY Z ZIEŁONYM PURÉE Z KAŁUŻĄ SOSU ŚLIWKOWO-JABŁKOWEGO, POSYPANY ŻŁOTYMI MIGDAŁAMI

180
MINUT



Dominik Kastro, Dominika Dąbrowska

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem

Składniki

Zielone purée

- 600 g ziemniaków
- 15 ml mleka
- 200 g szpinaku mrożonego
- 30 g masła
- sól i gałka muszkatołowa do smaku

Łosoś

- 450 g łososia norweskiego
- 40 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 1 limonka
- 10 g kminku
- 10 g cebuli suszonej
- pół pęczka świeżego koperku
- sól i pieprz do smaku

Sos

- 150 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 100 ml wody
- 1 jabłko grójeckie (ChOG)
- 50 g sera korycińskiego swojego (ChOG)
- 50 ml wina czerwonego do smaku
- 50 g migdałów

Przygotowanie

ŁOSOŚ

Przygotować marynatę z kminku, pieprzu, suszonej cebuli, koperku i oleju. Łososia umyć i osuszyć, włożyć do marynaty i odstawić na 45 minut do lodówki. Po tym czasie wyjąć łososia z marynaty, położyć na nagrzanym grillu skórą do dołu i powoli grillować w temp. 150°C. Po zgrillowaniu jednej strony, obrócić na drugą stronę i grillować 30 sekund.

SOS

Rozdrobnić jabłko i suskę. Wodę zagotować i wrzucić do niej rozdrobnione produkty oraz ser. Gotować 15 minut. Przecedzić przez sitko. Dodać sok z limonki i wino do smaku, a następnie ponownie zagotować.

PURÉE

Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, a szpinak rozmrozić. Ugotowane ziemniaki połączyć ze szpinakiem, dodać masło, gorące mleko, doprawić solą oraz gałką muszkatołową. Przeciśnąć przez praskę.

Migdały uprażyć na patelni na złoty kolor. Całość skropić olejem rydzowym.



Pierś z kaczki

W SOSIE WIŚNIOWO-SZAŁWIOWYM PODANA NA TYMIANKOWYCH KLUSKACH ŚLĄSKICH I ESPUMĄ Z CZERWONEJ KAPUSTY Z CHIPSEM Z OSCYPKA

120
MINUT



Klaudia Dydyk, Karol Bartnik

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu

Składniki

- dwie całe kaczki
- 100 g selera
- 100 g marchwi
- 100 g pietruszki
- 100 g masła
- 200 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 800 g ziemniaków
- 200 g mąki ziemniaczanej
- 400 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 50 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej
- 150 g sosu demi glace
- 500 g kapusty czerwonej
- 50 ml octu balsamicznego
- 100 ml śmietanki 24%
- 200 g oscypka (ChNP)
- sól, pieprz mielony
- primerba tymiankowa, majeranek, świeża szalwia, kora cynamonu, goździki, suszona kolendra, gałka muskatołowa

Przygotowanie

PIERSI Z KACZKI

Kaczki rozebrać na części. Piersi odłożyć do marynowania, z pozostałych elementów wytopić tłuszcz i połączyć go z olejem rydzowym i masłem. Tłuszcz gotować z dodatkiem marchwi, pietruszki selera. Piersi zamarynować w soli, pieprzu, majeranku, szalwii, włożyć do worka próżniowego razem z wytopionym tłuszczem. Zamknąć próżniowo i gotować w sous-vide w temperaturze 62°C przez 20–25 minut. Przed podaniem posmarować skórkę pierśmiem i przesmażyć je skórką do dołu.

KLUSKI

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Przecisnąć przez praskę doprawić primerbą tymiankową i solą. Do masy dodać 150–200 g mąki ziemniaczanej i wyrobić. Uformować kluski i gotować na parze w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 99°C przez 7–9 minut.

SOS

Przesmażyć wiśnie na masle z dodatkiem miodu i szalwii. Rozprowadzić wszystko w sosie demi glace, zblendować i przetrzeć przez sito.

KAPUSTA

Kapustę czerwoną umyć, pokroić, ugotować z dodatkiem soli, pieprzu, goździków, kolendry, cynamonu, gałki muskatołowej i octu balsamicznego.

go. Zblendować, przetrzeć 2 razy przez sito. Dodać śmietankę i nabić w syfon. Podać w formie pianki.

OSCYPEK

Zetrzeć na tarce, zapiec między dwiema matami cukrowniczymi w temp. 200°C przez 6–7 minut.

Ułożyć składniki dekoracyjnie na talerzu.



Kiełbasa lisiecka

NADZIEWANA ŚLIWKĄ SZYDŁOWSKĄ, ZAWINIĘTA W SER SMAŻONY I CIASTO BRYNDZOWE

90
MINUT



Aleksandra Dmyterko, Patrycja Chmielewska

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu

Składniki

- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 100 g margaryny
- 1 żółtko
- 1 jajo
- 170 g mąki pszennej
- szczypta sody oczyszczonej
- 180 g kiełbasy lisieckiej (ChOG)
- 200 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 50 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 100 g mieszanki sałat
- 100 g ogórków zielonych
- 100 g pomidora
- 70 ml oleju rzepakowego
- 3 ml octu winnego
- 2 g musztardy stołowej
- 50 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 200 ml jogurtu naturalnego
- sól
- pieprz czarny mielony
- bazylija
- oregano

Przygotowanie

Do przesianej mąki dodać sodę oczyszczoną oraz posiekaną margarynę. Dodać bryndzę, żółtko i szczyptę soli. Wyrobić na gładką masę. Zostawić na około 20 minut, aby ciasto odpoczęło.

Kiełbasę podzielić na 4 równe części, wydrążyć, włożyć do środka śliwkę szydłowską. Wielkopolski ser smażony rozwałkować na cienki placek (jeśli ser się przykleja można posmarować wałek olejem).

Kiełbasę owinąć w ser smażony. Ciasto bryndzowe rozwałkować na dość cienki placek. Podzielić na cztery prostokąty. Na ciasto rozłożyć kiełbasę, zwinąć w zamknięty rulon. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec około 25 minut na złoty kolor. Po upieczeniu pokroić po skosie na trzy części.

SOS JOGURTOWO-MIODOWY

Jogurt wymieszać z miodem i ziołami. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

SOS WINNO-MIODOWY

Wymieszać olej, miód, musztardę, ocet, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

SALAŁA

Mieszankę sałat wyłożyć na talerz, pokroić ogórka i pomidora na mniejsze części, dodać do sałaty. Na koniec poleć przygotowanym sosem winno-miodowym.

Na sałatę wyłożyć ciasto bryndzowe z kiełbasą. Sos jogurtowo-miodowy podać w sosjerce.



Faszerowane udo kacze

NA GRYCZOTTO, Z KISZONYM SZPARAGIEM, SALSĄ Z JABŁKA ŁĄCKIEGO I MIODU SPADZIOWEGO

130
MINUT



Katarzyna Głowacka, Zuzanna Kaczan

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu

Składniki

- 4 kaczce uda (każde około 250 g)
- 200 g mięsa wieprzowego z szynki
- 150 g cebuli
- 150 g kiszonych szparagów
- 100 g boczku
- 100 g śliwki sztydłowskiej (ChOG)
- 60 g masła
- 150 g kaszy gryczanej prażonej
- 150 g pieczarek
- 100 g ogórków konserwowych
- 150 g jabłek łąckich (ChOG)
- 50 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChOG)
- 30 g musztardy sarepskiej
- 10 g ostrej papryczki chili
- 20 g natki pietruszki
- majeranek, sól, pieprz, ostra mielona papryka
- sok z cytryny

Przygotowanie

Kaczce uda umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, wyjąć kości. Przygotować mieszankę przypraw: sól, pieprz, majeranek, ostrą mieloną paprykę. Natrzeć nią uda, zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Przygotować farsz. Boczek i mięso zmielić. Rozpuścić 10 g masła, cebulę pokroić w drobną kostkę, przesmażyć na złoty kolor. Ogórka pokroić w drobną kostkę, śliwkę pokroić w cienkie paseczki, natkę pietruszki posiekać. Wszystkie składniki farszu: mięso, podsmażoną cebulę, ogórki i śliwki wymieszać, doprawić do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziać kaczce uda.

Rozpuścić na patelni 10 g masła, podsmażyć uda na złoty kolor z każdej strony, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec około 50 minut. Po upieczeniu pokroić na plastry.

GRYCZOTTO

Ugotować kaszę w osolonej wodzie al dente. Na patelni rozgrzać 30 g masła, podsmażyć resztę cebuli pokrojonej w kostkę. Pieczarki pokroić w kostkę, dodać do cebuli, chwilę podsmażyć.

Następnie dodać kaszę, pokrojone w kostkę szparagi, posiekaną natkę pietruszki, chwilę podsmażyć. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

SALSZA Z JABŁKA

Jabłko pokroić w kostkę, papryczkę w drobne paseczki. Na patelni rozpuścić 10 g masła, dodać jabłko i papryczkę, podsmażyć. Przyprawić sosem z cytryny i miodem.



Wesoły królik

W SOSIE ŚMIETANOWYM Z SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ I JABŁKIEM GRÓJECKIM Z MAŚLANYM SPAGHETTI CUKINIOWYM

145
MINUT



Julia Wędlik, Weronika Ratajczak

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu

Składniki

- 1,2 kg królika
- 500 ml kwaśnej śmietany
- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 150 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 100 g marchwi

- 120 g masła
- 400 g cukinii
- 1 pęczek koperku

Marynata

- 150 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 80 ml oleju rzepakowego
- 100 g marchwi
- 100 g pietruszki

- 100 g selera
- 100 g cebuli
- 50 g pora
- 5–8 ziaren ziela angielskiego
- 2–3 liście laurowe
- sól, pieprz

Przygotowanie

Marchew, pietruszkę, seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, por w talarki, cebulę w piórka. Przygotować marynatę. Półtorak i olej połączyć z pokrojonymi warzywami i przyprawami. Do tak przygotowanej marynaty włożyć optukanego, osuszonego i pokrojonego na mniejsze elementy kró-

lika. Zostawić na 1 godzinę w chłodnym miejscu.

W rondelku rozgrzać 50 g masła, a następnie włożyć porcje królika. Obsmażyć z obu stron na złoty kolor, dolać około 2 szklanki wody i dusić. Po około 45 minutach do-

dać śmietaną, pokrojoną w paski suskę sechłońską i dusić kolejne 30 minut. Na 10 minut przed końcem duszenia dodać startą marchew, pokrojone w kostkę jabłko i posiekany koperek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Cukinię pokroić w cienkie paski. Na patelni rozgrzać resztę masła, włożyć cukinię, lekko podsmażyć, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Na talerz wyłożyć makaron z cukinii, porcję królika i polać sosem śmietanowym.



Wykwintny paszтет z królika

Z SOSEM Z DŻEMU WIŚNIOWEGO, W TOWARZYSTWIE SAŁATKI Z KISZONYCH SZPARAGÓW

180
MINUT



Ewa Stoińska, Aleksandra Rau

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu

Składniki

Chlebki

- 300 g mąki
- szczypta soli
- 125 ml letniej wody
- 2,5 g cukru
- 2,5 g drożdży
- 3 g oliwy

Sałátka

- 200 g kiszonych szparagów
- 100 g pomidorów
- 50 g rukoli
- 30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 20 ml miodu
- 10 g musztardy dijon
- 10 ml octu balsamicznego

Paszтет

- 1,5 kg królika
- 0,5 kg boczku
- 0,5 kg słoniny
- 0,5 kg wątróbki
- włoszczyzna
- 1 cebula
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz

- 2 jaja
- gałka muszkatołowa
- majeranek
- 2 ząbki czosnku

Sos

- 50 g dżemu z wiśni
- 6 g mąki ziemniaczanej
- 50 ml wody
- 100 ml wina z czarnej porzeczki

Przygotowanie

CHLEBKI

Wymieszać drożdże, sól, mąkę, cukier, łyżkę oliwy i wodę. Wyrabiać ręcznie ciasto przez 10 minut, aż będzie gładkie, wodę dodawać stopniowo. Wyróbione ciasto przełożyć do naoliwionej miski do wyrośnięcia na około 35 minut. Piekarnik nagrzać do 250°C. Ciasto rozwałkować na cienkie placki, grubości około 4 mm. Posmarować oliwą z ziołami. Piec 8–10 minut.

PASZTET

Mięso z królika gotować 60 minut, a następnie dodać włoszczyznę, ziele angielskie, liść laurowy oraz wątróbkę. Gotować wszystko do miękkości. W międzyczasie ugotować boczek do miękkości w osobnym garnku. Mięso z królika obrać z kości. Ugotowany boczek, podroby, mięso królicze oraz słoninę zmielić w ma-

szynce do mięsa (parę plasterków słoniny należy pozostawić do zapiekania pasztetu). Do zmielonej masy dodać jaja, sól, pieprz, majeranek, gałkę muszkatołową oraz przeciśnięte ząbki czosnku. Wymieszać i przełożyć do formy. Na wierzchu pasztetu ułożyć paseczki słoniny. Piec w 190°C przez 2 godziny.

SOS

W rondelku rozgrzać dżem, a następnie dodać wino. Mąkę i wodę wymieszać w osobnej szklance. Gdy wino z dżemu odparuje dodać wodę z mąką, mieszać aż do uzyskania konsystencji sosu.

SAŁATKA

Pomidory pokroić na cztery części, dodać szparagi, sałatę, rukolę. Wyłożyć na talerz i polać delikatnie octem balsamicznym.



Comber z zająca

FASZEROWANY FOIE GRAS ZE SKORZONERĄ, SOSEM WIŚNIOWYM, AROMATYZOWANY PĘDAMI SOSNY

130
MINUT



Marcin Hasik, Patryk Buchta

Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu

Składniki

- 700 g combra z zająca
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g świeżej szalwii
- 100 g oleju z palonego dębu
- 100 ml koniaku
- 75 g czosnku
- sól, pieprz
- 400 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 200 ml wina Bordeaux
- 50 g miodu wrzosowego z Biorów Dolnośląskich (ChOG)
- 300 g skorzonery
- 100 g cytryny
- 300 g foie gras
- 250 ml mleka
- cukier, sól, pieprz
- 30 g orzechów laskowych
- 30 g migdałów
- 100 g maltodekstryny
- 40 ml oleju orzechowego
- 100 g boczku

Przygotowanie

Mięso marynować w oleju, szalwii i koniaku 24 godziny. Zamarynowany comber przeciąć, nałożyć foie gras, zmielone orzechy i suskę, uformować w roladę. Piec w 140°C przez 15 minut. Wiśnie włożyć do rondelka, zalać winem i dodać miód. Zredukować do połowy. Skorzonere umyć, obrać i włożyć do posolonej wody z so-

kiem z cytryny. Wątrobę moczyć przez 24 godziny w mleku, następnie przyprawić solą, cukrem i pieprzem. Piec w 150°C przez 25 minut. Plastry boczku obsmażyć z dwóch stron. Roladę wyłożyć na talerzu ozdobionym sosem, skorzonere i chipsem z boczku.



Jeleń

W ŚLĄSKIM OGRODZIE



130
MINUT

Katrina Panicz, Mirela Feliks

Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu

Składniki

- 70 g tłustego białego sera
- 70 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 50 g cukru
- 20 ml soku z cytryny
- 10 ml wody
- 1 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 10 g orzechów włoskich
- **Rolada z jelenia**
- 300 g polędwicy z jelenia
- 4 plastry boczku wędzonego
- 3 ogórki kiszzone
- ½ cebuli
- sól, pieprz i musztarda do smaku
- **Purée z brokułów**
- 300 g brokułów
- 3 g śmietanki 30%
- sól do smaku
- **Riben z warzyw**
- 1 marchew
- 1 burak

Przygotowanie

SER SMAŻONY Z MIODEM

Wymieszać oba sery z cukrem i sokiem z cytryny. Dodawać po jednej łyżce wody, cały czas mieszając. Dość luźną masę wyłożyć na płaski talerz i włożyć do zamrażalnika na 1 godzinę. Następnie podzielić na porcje, połać miodem i posypać pokruszonymi orzechami włoskimi.

ROLADA Z JELENIA

Polędwicę z jelenia rozbić, kłaść na nią cienkie plastry boczku oraz ogórka kiszzonego i cebuli. Smarować delikatnie musztardą i przyprawami. Zawinąć i dusić pod przykryciem przez godzinę.

PURÉE Z BROKUŁÓW

Brokuły podzielić na różyczki i gotować do miękkości (około 15 minut) w lekko osolonej wodzie. Zblendować, dodać śmietankę i ewentualnie sól do smaku.

RIBEN Z WARZYW

Marchew i buraka pociąć na mandolinie w paski i po zblanszowaniu zawinąć w formę riben. Do środka włożyć ser z miodem.



EuroPolski Księżyc Smaków Tradycji

180
MINUT



Natalia Czech, Krystian Supron

Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu

Składniki

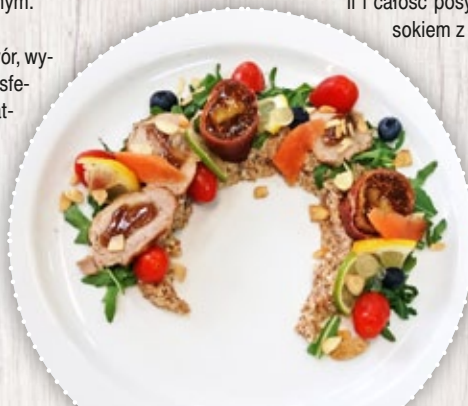
- 30 g komosy ryżowej
- 20 g serka mascarpone
- 1000 g masła
- 50 g combra jagnięcego z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 10 g dżemu figowego
- 20 g fig suszonych
- 100 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 10 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 3 ml uzo
- 6 g szynki serrano
- 5 ml soku z cytryny
- 3 g miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego (aplikuje o ChNP)
- 2 g migdałów w płatkach
- 5 g rukoli
- 2 szt. pomidorków koktajlowych
- 3 szt. borówek amerykańskich
- 5 g papai
- limonka, cytryna
- cynamon,
- cukier, sól, pieprz
- alginian sodu, chlorek wapnia

Przygotowanie

Comber jagnięcy obrobić metodą confit, a następnie wędzić krótko na sianie. Komosę ryżową uprażyć, namoczyć i ugotować. Następnie połączyć z serem mascarpone i doprawić do smaku. Namoczone w miodzie pitnym figi faszerować bryndzą, garnirować szynką serrano i zapiec w piecu konwekcyjnym.

Z uzo, wody i przypraw sporządzić roztwór, wymieszać z alginianem sodu i uformować sferyczne ravioli. Uprażyć migdały z dodatkiem cynamonu.

Z komosy ryżowej uformować półksiężyc, na nim ułożyć liście rukoli, następnie plastry combra i przekrojoną figę. Przybrać pomidorkami, papają, cytryną, limonką i borówką. Figi posmarować miodem, a plastry combra dżemem. Na wierzchu umieścić sferyczne ravioli i całość posypać migdałami. Przed podaniem skropić sokiem z cytryny.



Połędwiczka wieprzowa

NA PURÉE Z SALSEFII I ZIEŁONEGO GROSZKU, KROKIET Z OSCYPKIEM I ŻURAWINĄ,
KONFITURA Z JABŁEK I ŚLIWKOWY DEMI-GLACE

120
MINUT



Kamila Woźniak

Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej Karamać w Gorzowie Wielkopolskim

Składniki

- 2 małe połędwiczki (po 500 g jedna)
- 50 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 250 suski sechłońskiej (ChOG)
- trawa żubrowa
- 1 szt. włościzny
- 500 g kości
- 100 ml wina czerwonego wytrawnego
- 400 g zielonego groszku
- 1000 ml mleka
- sól, pieprz
- 500 g salsefii
- 100 g ziemniaków
- 50 g oscypka (ChNP)
- 100 g bułki czerstwej
- 1 jajo
- 2 jabłka grójeckie (ChOG)
- 2 cebule szalotki
- 100 ml wina białego wytrawnego
- 50 g rozmarynu, tymianku, żurawiny suszonej
- 50 g mąki
- 100 g masła

Przygotowanie

Połędwicę zawinąć w folię i piec w 70°C przez godzinę, po upieczeniu obsmażyć. Z warzyw, kości, wina i śliwek przygotować sos demi glace.

Z ugotowanych ziemniaków, sosu beszamelowego, startego oscypka i żurawiny formować krostki. Przygotować panierkę. Czerstwą bułkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, rozłożyć cieką warstwą na blasze i wstawić do

piekarnika nagrzanego do 70°C. W tak przygotowanej panierce panierować krostki i smażyć w głębokim tłuszczu.

Z jabłek i szalotki sporządzić konfiturę na białym winie. Salsefię ugotować w mleku, następnie zblendować i doprawić. Ugotować zielony groszek, przetrzeć przez sito, dodać masło, śmietankę i przyprawę.



Karp zatorski

NA WARZYWACH Z LENIWĄ KLUSKĄ

180
MINUT



Bartłomiej Klimek, Konrad Wojciechowski

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Niesłyszących w Krakowie

Składniki

- 600 g karpia zatorskiego (ChNP)
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 1 cytryna
- pół pęczka pietruszki
- 100 g masła klarowanego
- 400 g marchwi
- 300 g groszku cukrowego
- 5 g masła
- 300 g mango
- 20 g imbiru
- 2 pomarańcze
- 5 g chili
- mięta
- 300 g topinamburu
- 150 ml mleka
- 500g buraków czerwonych
- 100 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 200 g sera żółtego twardego
- 3 g pestek dyni
- 3 g szalwii
- pół pęczka pietruszki
- 10 g orzechów włoskich
- 1 ząbek czosnku

Przygotowanie

Karpia zatorskiego po obróbce wstępnej zamarynować z dodatkiem suski, skórki z cytryny i koperku. Usmażyć na złoty kolor. Marchew i groszek zapakować próżniowo, z dodatkiem masła gotować na wolnym ogniu. Masło rozpuścić na parze dodać miętę i chili, precedzić. Dodać imbir, man-

go, pomarańczę i podgrzewać na wolnym ogniu, przetrzeć przez sito, dodać przyprawy do smaku. Topinambur obrać, zalać ciepłym mlekiem, gotować do miękkości. Buraka dokładnie umyć i upiec. Topinambur, buraka i bryndzę zmielić w maszynie, dodać mąkę ziem-

niaczaną, jajko i szybko zagnieść ciasto. Uformować kluseczki i gotować w osolonej wodzie. Ser zetrzeć na drobnych oczkach, dodać pestki dyni i szalwię. Drobnoposiękać pietruszkę, czosnek, orzechy włoskie, a następnie dodać do startej skórki z cytryny.

Poszczególne części potrawy ułożyć na talerzu. Do dekoracji można użyć ogórków, rukiew wodną oraz pestki granata.



Gul gul

Z WIŚNIĄ, SEREM I KIEŁBASĄ JAŁOWCOWĄ

180
MINUT



Sandra Adamska, Marta Lolo

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

Składniki

- 250 g sera korycińskiego swojego z czarnuszką (ChOG)
- 350 g kiełbasy jałowcowej staropolskiej (GTS)
- 1 kg fileta z indyka
- 300 g wątróbki indyczej
- 250 g konfitury wiśniowej
- z brandy
- 1 kg ziemniaków
- 250 g małych buraków
- 100 g cebuli
- 1 sałata masłowa
- 1 cytryna
- 1 jabłko średniej wielkości
- 1 pęczek rzodkiewki
- 40 ml oliwy z oliwek
- 200 g ziarna słonecznika
- 30 g masła
- 30 ml mleka
- 100 g śmietany 18%
- 1 szt. bułki czerstwej
- 1 jajo
- 2 łyżeczki miodu
- sól, pieprz czarny, pieprz cayenne

Przygotowanie

Buraki umyć, zawinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku w 170–180°C przez 1 godzinę. Filet rozbić tłuczkiem do mięsa, posypać solą i pieprzem. Wątróbkę posiekać, cebulę obrać, pokroić w kostkę i przesmażyć na oliwie. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Z wątróbki, jabłka, cebuli, bułki, przypraw i jaja sporządzić nadzienie.

Na rozbitym filecie ułożyć nadzienie, zwinąć roladę, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, skropić oliwą i posypać pieprzem cayenne. Piec w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez około 1 godzinę. Ziemniaki obrać i zalać zimną wodą i ugotować. Do ugotowanych ziemniaków dodać mleko i masło i sporządzić purée. Kieł-

basę pokroić w cienkie plastry i piec w piekarniku przez 10 minut w 170°C. Z oliwy, miodu, soku z cytryny i soli sporządzić dressing. Ziarna słonecznika uprażyć na złoty kolor na suchej patelni. Konfiturę przełożyć do miski, dodać upieczone starte na tarce buraki, szczyptę soli i pieprzu cayenne, zmiksować i dodać śmietanę.

Na talerze ułożyć porwaną sałatę, pokrojony ser, chipsy z kiełbasy, uprażony słonecznik, pokrojoną rzodkiewkę i polać dressingiem.

Obok sałaty położyć purée z ziemniaków. Roladę pokrojoną w ukośne plastry o grubości około 2 cm kłaść na podgrzanym sosie z konfitury wiśniowej.



Kacze udo confit

W TOWARZYSTWIE PURÉE CYTRYNOWEGO W OTOCZENIU SOSU Z PORTO I FOIE GRAS ORAZ CHRUPIĄCEGO BURAKA

160
MINUT



Krystian Piątek, Marcin Ochnik

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 CKP w Garwolinie

Składniki

Sos

- 50 g foie gras
- 30 ml demi-glace
- 20 ml porto
- 20 dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 20 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 10 ml soku z cytryny

Chutney

- 80 g topinamburu
- 20 ml miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 10 ml octu jabłkowego
- 5–10 ml soku z limonki

Purée ziemniaczano-cytrynowe

- 500 g ziemniaków wysokokrobiowych Irga
- 100 g masła
- 100 ml śmietanki 36%
- 50 ml soku z cytryny
- 20 g cukru

Burak z crunchem

- 200 g buraka czerwonego
- 30 g oscypka (ChNP)
- 30 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 200 ml soku z jabłek grójeckich (ChOG)
- 30 g cukru

Pianka lecytynowa

- 100 ml soku z jabłek grójeckich (ChOG)
- 10 g lecytyny

Kaczka

- 600 g ud kaczek
- 100 ml whisky
- 100 ml soku z wiśni nadwiślańskiej (ChNP)
- 1 kg tłuszczu gęsiego
- sól, pieprz

Przygotowanie

SOS

Miód kurpiowski rozgrzać w rondlu, dodać foie gras, przesmażyć, dodać pozostałe składniki i zredukować. Zblendować i przetrzeć przez sito. Zagotować.

CHUTNEY

Topinambur umyć, obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Rozgrzać miód, przesmażyć topinambur, dodać resztę składników i zredukować.

PURÉE ZIEMNIACZANO-CYTRYNOWE

Ugotować ziemniaki, dodać masło, sok z cytryny, zrobić purée. Napełnić syfon.

BURAK Z CRUNCHEM

Buraka pokroić w plastry o grubości 1 cm. Sporządzić karmel, dodać sok z jabłek, buraki i ugotować al dente. Po-

kruszyć chleb i podsuszyć w piecu. Zetrzeć oscypek na tarce na grubych oczkach. Połączyć z ostudzonym chlebem. Buraka panierować w rozmąconym jajku, crunchu z chleba i oscypka, a następnie zapiec w piecu przez 7 minut w temperaturze 160°C.

PIANKA LECYTYNOWA

Zagotować składniki, a następnie zblendować aż do wytworzenia pianki.

KACZKA

Sporządzić marynatę i zamarynować kaczkę. Po 6 godzinach marynowania, odsączyć i włożyć do gęsiego tłuszczu. Piec przez dwie godziny w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 150°C.



Zielononóżka na purée ziemniaczanym

W TOWARZYSTWIE WARZYWNEGO SPAGHETTI, SOSU Z OSCYPKA I SALSY ORZECHOWEJ

80
MINUT



Kamil Rajdaszka, Rafał Pacek

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 CKP w Garwolinie

Składniki

- 100 g marchwi
- 80 g pietruszki
- 80 g cukinii
- 50 m g rzodkiewki
- 25 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 10 ml octu jabłkowego
- 2 zębki czosnku
- cukier, sól do smaku
- 200 g ziemniaków
- 50 ml mleka
- 10 g masła
- 50 ml wina
- 40 ml miodu pitnego
- 5 g szafranu
- gałka muskatołowa
- 250 ml śmietany 30%
- 100 g oscypka (ChNP)
- 1 kg kury zielononóżki
- 100 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 150 g sera koziego
- 15 g bułki tartej
- gałązka rozmarynu
- 30 g orzeszków ziemnych
- 20 g orzechów włoskich
- 10 g chili
- 5 ml soku z cytryny
- skórka z cytryny
- 5 ml octu jabłkowo-miodowego

Przygotowanie

Kurę wyluzować. Zwinąć w roladę z dodatkiem wiśni i sera koziego, upiec. Oscypek zetrzeć, śmietanę podgrzać, dodać ser i zagotować. Ugotować ziemniaki i zblendować, dodać podgrzane mleko i masło. Zredukować wino z miodem i szafranem, dodać do purée. Przeprowadzić obróbkę wstępną warzyw, przygotować

z nich makaron. Zblanszować, odcedzić i odparować, dodać ocet jabłkowy, czosnek i olej rydzowy tradycyjny. Orzechy drobno posiekać, paprykę chili pokroić w kostkę, wymieszać, dodać miód, cytrynę, ocet jabłkowo-miodowy i skórę z cytryny.



Comber z sarny

PODANY NA KASZY PĘCZAK Z PURÉE MORELOWO-JABŁKOWYM I PURÉE Z BIAŁYCH WARZYW,
W TOWARZYSTWIE SOSU WIŚNIOWO-CZEKOLADOWEGO ORAZ CIASTKIEM Z PRAŻONYCH PESTEK DYNI I SŁONECZNIKA

90
MINUT



Konrad Talerek, Arkadiusz Olszewski

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 CKP w Garwolinie

Składniki

- 400 g combra z sarny
- 17 g czosnku
- 6 szt. ziarna jałowca
- 30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 3 gałązki rozmarynu
- 200 g kaszy pęczak
- 14 g oscypka (ChNP)
- 500 ml wody
- 13 g soli
- 70 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 25 g gorzkiej czekolady
- 40 ml wina czerwonego półwytrawnego
- 200 g selera
- 150 g korzenia pietruszki
- 300 ml szampana
- 150 ml mleka
- 53 ml śmietanki 30%
- 300 g suszonych moreli
- 250 ml cydru
- 50 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 20 g pestek dyni
- 20 g pestek słonecznika
- 5 ml octu jabłkowego
- 5 ml miodu pitnego
- 20 ml miodu drahimskiego (ChOG)

Przygotowanie

Mięso oczyścić, zamarynować w jałowcu, czosnku, oleju rydzowym. Ugotować pęczak. Pod koniec dodać starty oscypek. Przeprowadzić obróbkę wstępną białych warzyw, zalać szampanem i gotować. Po ugotowaniu zblendować, dodać śmietankę. Morele z jabłkami grójeckimi gotować w cydrze. Zblendować. Sporządzić kar-

mel, dodać wiśnie, podlać winem, zredukować, a następnie dodać czekoladę. Uprażyć pestki dyni i słonecznika. Dodać miód, miód pitny i ocet jabłkowy. Uformować ciastko i schłodzić. Usmażyć mięso. Wyporcjować potrawę.



Comber jagnięcy

NA POLENCIE ŚLIWKOWO-MIODOWEJ, PODANY W TOWARZYSTWIE PURÉE Z ZIEŁONEGO GROSZKU, BRYNDZY I BAZYLI, Z GRILLOWANYM OSCYPKIEM MUŚNIĘTYM ŻURAWINĄ

120
MINUT



Monika Drabik

ZSP im. Wincentego Witosa w Nawojowej

Składniki

Marynata

- 100 ml oleju
- 2 ząbki czosnku
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 ziarna pieprzu
- bazylia, oregano

Jagnięcina

- 200 g combra z jagnięciny podhalańskiej z kością (ChOG)
- 80 g cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 50 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 250 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 100 ml oleju

Purée

- 100 ml wody
- 100 g groszku mrożonego
- 50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 5 g masła
- 3 listki świeżej bazylii

Oscypek

- 10 g oscypka (ChNP)
- 5 g żurawiny do mięs i serów
- 20 g marchwi
- pół pomidora koktajlowego
- bazylia, oregano, majeranek,
- pieprz, sól

Przygotowanie

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, przełożyć do miski i zamarynować w 100 ml oleju z dodatkiem czosnku, rozmarynu, liści laurowych, ziela angielskiego, pieprzu, szczypty bazylii i oregano. Przykryć i odłożyć w chłodne miejsce na 12 godzin.

Na patelnię wlać 50 ml oleju, rozgrzać tłuszcz i podsmażyć na nim pokrojoną w kostkę 1 cebulę i posiekane 3 ząbki czosnku. Do garnka przełożyć podsma-

żoną cebulę i czosnek. Dodać pokrojoną w cząstki suskę sechlońską, gałązkę rozmarynu, po szczyptę bazylii, oregano, majeranku i pieprzu. Całość zalać trójniakiem. Podgrzewać na wolnym ogniu, aż do zagotowania. Comber obsmażyć na 50 ml oleju z każdej strony. Mięso wrzucić na gotującą się wywar, zmniejszyć ogień i dusić do mięk-

kości. Wywar podlać wodą. Po wyciągnięciu mięsa wywar zblendować i odparować na wolnym ogniu, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Groszek ugotować, odcedzić, przełożyć do garnka. Dodać podsmażoną na maśle bryndzę, listek świeżej bazylii oraz sól i pieprz do smaku. Wszystko zblen-

dować na gładką masę. Oscypka zgrilłować. Marchew umyć, obrać, opłukać, pokroić w plastry i zblanszować. Comber ułożyć na polencie. Obok dekoracyjnie ułożyć zblanszowaną marchew, różyczkę wyciętą z pomidorka koktajlowego i świeże liście bazylii. Purée z groszku przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać niewielkie kuleczki. Zgrilłowanego oscypka musnąć żurawiną.



Połędwiczki wieprzowe

PRZYTULONE DO TRAWY ŻUBRÓWKI I SERA KORYCIŃSKIEGO,
W TOWARZYSTWIE RADOSNYCH JABŁEK, BURAKÓW, MARCHWI I GROSZKU

180
MINUT



Lucyna Pruszkowska, Adam Gawędzki

Zespół Szkół im. ks. J. K. Kluka w Wojewodzinie

Składniki

Połędwiczki wieprzowe

- 500 g połędwiczek wieprzowych
- 200 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)

Marynata

- 4 trawy żubrówki
- 1 łyżka żubrówki
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju

- 1 łyżeczka miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)

Ciasto półkruche

- 1 szkl. mąki
- 1 żółtko
- 50 g masła
- 1,5 łyżki śmietany
- szczypta soli

Sos jabłkowy

- 2 łyżki oliwy
- 1 mała cebula
- 3 jabłka grójeckie (po 150 g) (ChOG)
- 2 łyżki żubrówki
- szczypta pieprzu cayenne
- 1–2 łyżki trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)

Chutney z jabłek

- 1/3 szkl. octu jabłkowego
- 1/3 szkl. pokrojonej cebuli
- 2 jabłka grójeckie (ChOG) pokrojone w kostkę
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1/3 szkl. rodzynek z żurawiną
- 1/5 łyżeczki startego imbiru
- szczypta pieprzu cayenne
- łyżeczka gorczycy
- łyżeczka kminu rzymskiego

Purée z buraków

- 2 buraki (po 150 g)
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)
- 1 łyżka musu jabłkowego ze szczyptą cynamonu
- sól, pieprz

Purée z groszku i brokułów

- 250 g mrożonego groszku
- 200 g brokułów

- 1 łyżka masła
- sól, pieprz

Purée z marchwi

- 2 szt. marchwi (po 100 g)
- 2 łyżki masła sklarowanego
- pieprz cytrynowy do smaku
- sok z cytryny do smaku

Dekoracja

- kilkanaście listków mniszka
- kilkanaście ziaren goi
- chipsy z buraków i marchwi

Przygotowanie

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

Wyporcjować mięso i natrzeć przygotowaną marynatą, odstawić na ok. 70–90 minut. Wyjąć i obsmażyć z każdej strony.

PÓŁKRUCHE CIASTO

Z mąki, tłuszczu, żółtek, śmietany, szczypty soli zagnieść ciasto. Rozwałkować i wykroić 4 koła grubości 0,5 cm i średnicy pierścienia. Pierścienie wyłożyć przygotowanym ciastem, nakłuć i wstawić do lodówki, następnie podpiec na złoty kolor w temp. około 170°C.

Na podpieczone ciasto ułożyć obsmażoną na patelni połędwicę, posypać pokruszonym serem i tartym ciastem. Włożyć do piekarnika na 10–15 minut i piec w temp. 180°C.

PURÉE

Purée z marchwi: marchew pokroić w kostkę i duścić z masłem do miękkości, zblendować. Doprawić sokiem z cytryny, pieprzem cytrynowym i solą.

Purée z groszku i brokułów: mrożony groszek duścić z niewielką ilością wody, po kilku minutach dodać brokuły, masło i całość podgrzać. Doprawić solą i pieprzem. Zblendować.

Purée z buraków: umyte buraki zawinąć w folię i piec w piekarniku w temp 180°C przez 60 minut. Następnie zblendować i podgrzać na patelni z masłem klarowanym, sokiem z cytryny, miodem i musem z jabłek z cynamonem. Doprawić solą i pieprzem.



Każde purée przetrzeć przez sito.

SOS JABŁKOWY

Do rondelka wlać 2 łyżki oliwy, dać pokrojoną w kostkę cebulę, zeszklić. Następ-

nie dodać pokrojone w kostkę jabłka, żubrówkę, pieprz cayenne, sok z cytryny, miód. Całość duścić do miękkości i zblendować. Do 1/3 musu dodać szczyptę cynamonu – tę część dodać do purée z buraków.

CHUTNEY Z JABŁEK

W garnku wymieszać ocet jabłkowy, cukier, pokrojone w kostkę rodzynek i jabłka, żurawinę, tartym imbir, sok z cytryny oraz mieszankę z uprażonej i utłuczonej w młynku gorczycy białej i kminu rzymskiego.

Całość potrawy dekoracyjnie ułożyć na talerzu.

Sakiewki z pstrąga

Z PRAWDZIWKAMI, ZIEMNIACZKAMI, KWASZONĄ KAPUSTĄ NA MUSIE Z FASOLKI

160
MINUT



Oliwia Cybulska

Zespół Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie

Składniki

- 4 pstrągi
- 1 kg drobnych ziemniaków
- 500 g suszonych prawdziwków
- 3 duże cebule
- pęczek koperku
- 1 cytryna
- 3 ząbki czosnku
- świeża bazylija
- 500 g masła klarowanego
- 500 g kapusty kwaszonej
- 2 średnie marchewki
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- 16 pomidorków koktajlowych
- 1 jabłko grójeckie (ChOG)
- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- mąka do panierowania
- pieprz, sól, pieprz ziołowy, papryka słodka, majeranek, tymianek, bazylija

Przygotowanie

FARSZ DO SAKIEWEK

Prawdziwki zalać wodą, wypłukać, zalać ponownie wodą i gotować około 30 minut. Następnie odcedzić, wystudzić, pokroić w drobną kostkę, smażyć na maśle klarowanym. Dwie cebule i trzy ząbki czosnku pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na żółty kolor na maśle klarowanym. Koperkę posiekać, połączyć z podsmażoną cebulą, czosnkiem i prawdziwkami. Doprawić do smaku pieprzem, solą i słodką papryką.

SAKIEWKI Z PSTRĄGA KŁODZKIEGO

Pstrągi oczyścić z łuski, wypatroszyć. Przygotować rybne sakiewki, w tym celu wyfiletować bez przecinania ryby po stronie grzbietowej. Skroić sokiem z cytryny, oprószyć bazylią, tymiankiem, solą, pieprzem i pieprzem ziołowym. Odstawić na 15 minut. Do rybnych sakiewek nałożyć farsz z prawdziwków, zawiązać nicią kuchenną tak, aby farsz nie wychodził z sakiewek. Sakiewki obtoczyć w mące i obsmażyć na klaro-

wanym maśle. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, piec z dodatkiem masła przez około 35 minut w temperaturze 180°C.

PIECZONE ZIEMNIACZKI

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki, osuszyć, delikatnie oprószyć majerankiem, tymiankiem, słodką papryką, bazylią i solą. Dodać masło klarowane, wymieszać. Zapiekać w temperaturze 180°C przez około 40 minut.

KWASZONA KAPUSTA

Kapustę pociąć w drobne kawałki, dodać starte na dużych oczkach marchewki, jabłko i pokrojone na drobną kostkę cebulę. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz miodem, dodać oliwę z oliwek i dokładnie wymieszać.

MUS Z FASOLI

Fasolę moczyć przez około 1 godzinę, odcedzić, zalać ponownie wodą i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu odcedzić, przestudzić, zmiksować, doprawić do smaku solą i pieprzem.



Karp zatorski

W PIERNIKOWEJ PANIERCE, PURÉE Z FASOLI, CHIPS ZE SKÓRY KARPIA

120
MINUT



Anna Zarzycka, Maciej Nieć

Zespół Szkół nr 7 im. Komisji Edukacji Narodowej w Wałbrzychu

Składniki

- 750 g fileta bez ości z karpia zatorskiego (ChNP)
- 500 g dyni marynowanej
- 200 g pierniczków
- 400 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 300 ml wina
- 50 g masła
- 200 ml tłoczonego soku jabłkowego
- 70 g sera pleśniowego
- 50 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 100 grzybów shimeji
- przyprawa korzenna do smaku
- sól, pieprz czarny i cytrynowy do smaku
- estragon do smaku
- 50 g botwinka do dekoracji
- mikro zioła do dekoracji
- sok z cytryny do smaku
- 1 ząbek czosnku
- 10 ml octu jabłkowego
- 150 ml śmietanki 30%
- 10 g gumy ksantanowej

Przygotowanie

Filety z karpia umyć, wysuszyć, skórę zdjąć w jednym kawałku, a następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na godzinę. Filet z karpia przyprawić solą, pieprzem cytrynowym i skropić sokiem z cytryny, zwinąć w roladę w folię aluminiową i piec w temperaturze 100°C przez 20 minut. Pierniki po-

kruszyć, wymieszać z przyprawą korzenną, zmiksować na pył. Namoczoną fasolę dusić na maśle, przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem, dodać ser pleśniowy i podgrzewać do momentu rozpuszczenia sera. Dodać śmietankę, zmiksować na gładką masę, przetrzeć przez

sito. Wino wlać do rondelka, dodać estragon, sok z cytryny, miód i masło. Zredukować o połowę i zaciągnąć zimnym masłem. Grzyby zblanszować w wodzie z dodatkiem soli i octu. Podsmażyć na maśle do zarumienienia. Sok jabłkowy oraz cydr podgrzać, zreduko-

wać o połowę i dodać gumę ksantanową. Jeszcze ciepły płyn umieścić w syfonie i sporządzić piankę. Karpia wyporcjować, obtoczyć w pyłe piernikowym, podać z pozostałymi składnikami i garnirować botwinką oraz mikro ziołami.



Południczka jagnięca

W PANIERCE MIĘTOWO-LAWENDOWEJ

120
MINUT



Filip Bednar

Zespół Szkół Niepublicznych w Gąsawie

Składniki

- 120 g połędwicy z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 50 g marchwi
- 30 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 30 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 80 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 80 g mięty
- 100 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- kwiaty lawendy
- 300 ml maślanki

Przygotowanie

Mięso zalać maślanką i pozostawić na 12 godzin. Chleb wysuszyć i zmielić. Miętę zblanszować, zahartować w wodzie, dodać razem z lawendą do chleba. Zmiksować wszystkie składniki na panierkę. Osuszone mięso doprawić solą i pieprzem, obsmażyć na oleju słonecznikowym, następnie obtoczyć w panierce. Wstawić do pieca rozgrzanego do 180°C na 8–10 minut. Przygotować purée z fasoli i marchwi. Fasolę

moczyć 12 godzin w wodzie, następnie ugotować do miękkości. Marchew ugotować z dodatkiem masła, obrać ze skórki, pokroić w talarki i podsmażyć na maśle. Zblendować z fasolą, przyprawić solą i cukrem. Jabłka pokroić w cienkie plasterki, zanurzyć w syropie cukrowym i suszyć w piekarniku w temperaturze 130°C na chipsy. Wiśnie dusić z miodem pitnym do konsystencji sosu. Danie ułożyć dekoracyjnie na talerzach.



Jagnięcina z kaszą gryczaną

PODAWANA Z MUSEM AWOKADOWO-JABŁKOWYM, CHIPSEM Z OSCYPKA I TRUSKAWKĄ KASZUBSKĄ

150
MINUT



Piotr Kopcik

Technikum nr 4 dla Nieustających i Stabostających w Lublińcu

Składniki

Jagnięcina

- 600 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 50 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 8 gałązek rozmarynu świeżego
- 1 główka czosnku

- 1 cebula
- rozmaryn suszony
- sól czosnkowa
- olej do smażenia

Oscypek

- 1 oscypek (ChNP)
- rozmaryn suszony

Kasza

- 100 g kaszy gryczanej
- 1 kg buraków czerwonych
- 10 g orzechów włoskich

Mus

- 2 szt. awokado
- 3 szt. jabłek łączkich (ChOG)
- 4 gałązki świeżej mięty
- 8 szt. truskawki kaszubskiej (ChOG)

Przygotowanie

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na porcje. Czosnek obrać, pokroić w plasterki. Rozmaryn umyć, osuszyć. Mięso natrzeć olejem rydzowym. Przyprawić solą i rozmarynem suszonym. Obłożyć czosnkiem i rozmarynem. Owinąć folią. Odłożyć do chłodziarki na 1 godz. Cebulę obrać, opłukać, pokroić w kostkę. Mięso oczyścić z rozmarynu i czosnku. Na patelni rozgrzać tłuszcz, włożyć cebulę i czosnek, obsmażyć mięso z każdej strony 2–3 minuty, dolać wody,

dusić pod przykryciem do miękkości.

Ser pokroić na cienkie plasterki. Blachę wyłożyć papierem, poukładać plasterki sera, przyprawić suszonym rozmarynem. Zapiekać w piekarniku, około 20 minut w temp. 100°C.

Buraki umyć, obrać,

opłukać. Pokroić na mniejsze kawałki. Wycisnąć z nich sok, używając sokowirówki. Sok przelać do garnka, zagotować. Włożyć kaszę, gotować do miękkości. Orzechy włoskie rozdrobnić, dodać do kaszy, wymieszać.

Awokado umyć, obrać, opłukać, wyjąć pestkę. Pokroić na mniejsze kawałki.

Włożyć do garnka, wlać niewielką ilość wody, dolać miętę. Gotować. Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, opłukać. Włożyć do gotującego się awokado i mięty. Gotować do miękkości na wolnym ogniu. Zmiksować, przetrzeć przez sito. Truskawki umyć, oczyścić, przekroić na połówki.

Przygotowane składniki wyłożyć na talerz i udekorować.



Południca z dorsza

NA RISOTTO Z KALAFIORA I ŚLIWKI SZYDŁOWSKIEJ Z SALSĄ MIODOWA

60
MINUT



Klaudia Burkiewicz

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

Składniki

- 100 g połędwicy z dorsza
- 20 g papryki
- 5 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 5 g oliwy
- szczypiorek
- 5 g orzechów nerkowca
- 1 jajko
- 5 g mąki
- 1 g papryki chili
- 20 g pomidorów koktajlowych
- 50 g kalafiora
- 5 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- pieprz
- czosnek świeży
- 1 cytryna
- 100 g masła

Przygotowanie

Południcę z dorsza doprawić solą i pieprzem, panierować w mące, jajku, rozdrobnionych orzechach i smażyć na maśle z czosnkiem. Z kalafiora i śliwek sporządzić risotto. Z papryki, miodu, oliwy, cytryny, chili, soli i pieprzu przygotować salsę, dodać pomidorki. Danie udekorować szczypiorem i ziołami.



Śledź

Z KREMEM Z FASOLI, SOSEM TRUSKAWKOWYM,
POSYPANY KRUSZONKĄ CHLEBOWĄ Z IKRĄ Z DORSZA, Z CHIPSEM JABŁKOWYM I PIANKĄ OGÓRKOWĄ

120
MINUT



Tomasz Haczkowski

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu

Składniki

Śledź

- 6 szt. filetów ze śledzia bałtyckiego
- 1 pęczek koperku
- 3 ząbki czosnku
- 1 cytryna
- 200 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

Sos truskawkowy

- 400 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 300 ml wody
- 150 ml cydru
- 50 g masła
- sól

Krem z fasoli

- 400 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 150 ml mleka
- 2 ząbki czosnku
- tymianek
- woda

Kruszonka z chleba prądnickiego

- 300 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 5 łydzy pietruszki
- sól

Ikra z dorsza

- 2 szt. ikry z dorsza
- sól
- woda

Chips z jabłka

- 1 jabłko tąckie (ChOG)
- 100 g cukru
- 200 g wody
- 50 ml soku z cytryny

Pianka

- 200 ml wody z ogórków
- 1 g lecytyny

Przygotowanie

Śledzia oczyścić, wysuszyć. Pokroić czosnek i koperek. Cytrynę sparzyć wrzątkiem, zetrzeć skórkę. Utrzeć w młynku czosnek i koperek z sokiem z cytryny i olejem rydzowym. Doprawić solą. Marynatą natrzeć śledzie, przełożyć do syfonu, skompresować nabojem N₂O.

Truskawki umyć, osuszyć, ugotować i przetrzeć przez sito. Dodać cydr, przyprawić solą, zredukować. Zaciągnąć masłem.

Namoczoną wcześniej fasolę ugotować w wodzie z dodatkiem części mleka i tymianku. Czosnek upiec w folii w temp. 100°C. Fasolę zblendować z czosnkiem. Doprawić do smaku. Dodać ciepłe mleko, zredukować.

Chleb prądnicki pokroić w kromki i suszyć w piecu w temp. 100°C przez około 40 minut. Następnie pokruszyć, dodać posiekaną pietruszkę i sól.

Ikry z dorsza oczyścić. Z wody i soli sporządzić solankę i moczyć w niej ikrę przez 17 minut. Upiec w piecu w temp. 120°C przez ok. 50 minut.

Jabłko umyć i osuszyć. Pokroić w 2 mm talarki. Z wody cukru i soku z cytryny sporządzić syrop. Talarki moczyć w syropie i układać na papierze do pieczenia. Suszyć w piecu w temp. 100°C przez około godzinę.

Do wody z ogórków dodać lecytynę. Ubijać do powstania pianki.

Śledzie wyłożyć na talerz w towarzystwie kremu z fasoli i sosu truskawkowego, posypać kruszonką z chleba, ozdobić pianką, ikrą i chipsem jabłkowym.



Stek z antrykotu wołowego

NA PURÉE Z GROSZKU I JABŁKA GRÓJECKIEGO. KARMELIZOWANA ŻURAWINA, SAKIEWKA Z CIASTA FRANCUSKIEGO NADZIEWANA SEREM KORYCIŃSKIM I SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ, SOS Z WIŚNI NADWIŚLANKI

120
MINUT



Sebastian Szostak

Powiatowy Zespół Szkół nr 1 w Kościerzynie

Składniki

Stek

- 400 g antrykotu wołowego
- 200 g masła klarowanego
- świeżo zmielona sól morska do smaku
- olej rydzowy tradycyjny (GTS)

Purée z zielonego groszku

- 300 groszku
- 200 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 50 g masła
- 200 ml mleka
- sól, pieprz

Żurawina w słonym karmelu

- 20 g żurawiny suszonej
- 15 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 30 g cukru
- 50 ml wody
- 100 ml śmietany 30%
- sól morska gruboziarnista

Sakiewka z ciasta francuskiego nadziewana serem korycińskim i suską sechłońską

- 150 g sera korycińskiego
- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 150 g ciasta francuskiego
- sól, pieprz, świeży tymianek

Sos z wiśni nadwiślanki

- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 30 cebuli
- 8 g świeżego tymianku
- 50 ml soku z wiśni
- sól, pieprz
- guma ksantanowa

Dekoracja

- 50 g truskawki kaszubskiej
- kielki groszku
- zblanszowana marchew
- szypułki z kolendry

Przygotowanie

STEK

Z antrykotu wyciąć stugramowe steki, usmażyć na mocno rozgrzanej patelni na maśle klarowanym z dodatkiem oleju rydzowego (do stopnia medium). Przed podaniem oprószyć steki świeżą solą.

PURÉE Z ZIELENEGO GROSZKU

Groszek ugotować w mleku, następnie zlać mleko, groszek z masłem i jabłkami zblendować, przetrzeć przez sito na aksamitne purée, doprawić solą i pieprzem.

KASZUBSKA ŻURAWINA W SŁONYM KARMELU

Cukier rozpuścić z miodem, dodać wodę energicznie mieszając. Gotować na małym ogniu, dodać śmietanę, zmieloną sól i żurawinę.

SAKIEWKA Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Ser drobno posiekać, dodać pokrojoną śliwkę, sól, pieprz, tymianek. Farsz zawinąć w ciasto francuskie i uformować sakiewkę. Piec 3 minuty w temperaturze 170°C

SOS Z WIŚNI NADWIŚLANKI

Cebulę posiekać, podsmażyć na oliwie, dodać wiśnie, tymianek, sok z wiśni i smażyć na średnim ogniu około 8 minut. Doprawić solą i pieprzem. Zaęścić gumą ksantanową

Potrawę udekorować kielkami groszku, zblanszowaną marchewką, szypułkami z kolendry i truskawkami kaszubskimi.



Grillowany antrykot

NA PURÉE Z KALAFIORA I AWOKADO Z BLANSZOWANYMI WARZYWAMI, POLANY SOSEM JEŻYNOWO-JABŁKOWYM

60
MINUT



Adrian Piątek, Marcin Łukasik

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Ignacego Wyszogoty Zakrzewskiego w Żelechowie

Składniki

Purée z kalafiora i awokado

- 1 awokado
- 0,5 kg kalafiora
- 2 łyżki masła
- 6 łyżek mleka
- pieprz, sól, cukier do smaku

Grillowany antrykot

- 1 kg antrykotu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 50 ml oleju
- 1 łyżeczka czarnuszki
- ½ łyżeczki kminku

- sól, pieprz
- 2 łyżki octu balsamicznego
- tymianek świeży
- 1 łyżka miodu wielokwiatowego
- 2 łyżki musztardy francuskiej

Sos jeżynowo-jabłkowy

- 500 g jeżyn
- 100 ml wina czerwonego wytrawnego
- 2–3 sztuki jabłek grójeckich (ChOG)

- 2 łyżki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- cynamon
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 50 g mąki pszennej
- 100 g masła

Warzywa blanszowane

- 200 g jarmużu
- 2 marchewki
- 100 g pora
- sok z cytryny
- sól, pieprz do smaku
- 3 łyżki oleju
- 2–3 ząbki czosnku

Przygotowanie

Kalafior ugotować na parze do miękkości. Następnie zmiksować z mlekiem, masłem i startym awokado (trochę startego awokado pozostawić do dekoracji) na gładki krem, doprawić solą, pieprzem i odrobiną cukru. Antrykot umyć pod bieżącą wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Przyprawić z obu stron solą i pieprzem, w moździerzu utrzeć czarnuszkę i kminek, wszystkie składniki

połączyć. Marynatą natrzeć mięso i wstawić je do lodówki na 20 minut. Następnie grillować antrykot około 5 minut z każdej strony (mięso w środku powinno być różowe). Do garnka wlać wino, dodać miód, cynamon oraz jeżyny, zagotować. Zredukować na wolnym ogniu. Przecedzić przez sito. Jabłka obrać i pokroić w drobną

kostkę, oprószyć mąką, polać miodem i podsmażyć na rozgrzanym maśle, tak, aby lekko się zrumieniły. Podsmażone jabłka dodać do sosu i zagęścić mąką ziemniaczaną. Jarmuż porwać w kawałki, por i czosnek drobno pokroić, marchewkę pokroić w wstążki. Wrzucić do gotującej się wody. Warzywa krótko blanszować, odce-

dzić i przelać zimną wodą, żeby jarmuż nie stracił koloru. Doprawić sokiem z cytryny, pieprzem, solą i skropić olejem.

Kotlety wyłożyć na purée, musnąć sosem i posypać awokado, garnirować blanszowanymi warzywami.



Kotlety z jagnięciny podhalańskiej

FASZEROWANE ŚLIWKĄ SZYDŁOWSKĄ I MIGDAŁAMI, PODANE Z MUSEM Z JABŁEK GRÓJECKICH, KARMELIZOWANĄ MARCHWIĄ I MIĘTOWYMI NALEŚNIKAMI

140-160
MINUT



Arkadiusz Nyczaj, Alicja Wodzińska

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi

Składniki

- 450 g udźca z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 4 jabłka grójeckie (ChOG)
- 150 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 100 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 200 ml mleka 3,2%
- 100 g mąki pszennej
- 30 g świeżej mięty
- 3 jaja
- 50 g całych migdałów
- 100 g migdałów w płatkach
- 100 g marchwi baby
- 200 g masła klarowanego
- 150 ml oleju rzepakowego
- 50 g czerstwej bułki
- sól, pieprz, majeranek
- kielki amarantusa do dekoracji

Przygotowanie

KOTLETY Z JAGNIĘCINY

Mięso zmielić, przyprawić, dodać jajka i namoczoną bułkę. Śliwki nadziać migdałami i obtoczyć mięsem. Płatki migdałowe pokruszyć, następnie panierować nimi kotlety. Usmażyć je na patelni na rozgrzanym oleju.

NALEŚNIKI

Miętę umyć, zblendować z mlekiem, dodać mąkę, jajko i wymieszać. Usmażyć na pa-

telni cienkie placki. 3 jabłka pokroić na drobne kawałki i uprzyżyć, następnie zblendować. Marchew podgotować w małej ilości wody z masłem pod przykryciem, skarmelizować na maśle i miodzie. Jabłko pokroić w cienkie plastry i skarmelizować z masłem i miodem.

Kotlety podawać z naleśnikami z musem jabłkowym, ozdobić karmelizowaną marchwią i jabłkiem.



Kuleczki owsiane

Z SOSEM Z SUSKI SECHŁOŃSKIEJ Z PIERNIKIEM NA PODKARPACKIM MIODZIE SPADZIOWYM, SERWOWANE ZE SZPINAKOWYM CIASTEM, ANDRUTAMI KALISKIMI W TOWARZYSTWIE ROLADKI Z GALARETKI Z SOKU BURACZKOWO-JABŁKOWEGO ORAZ KREMU JOGURTOWO-CYTRYNOWEGO

180
MINUT



Maciej Kurek, Krzysztof Kulig

Zespół Szkół Nr 3 im. ks. Józefa Tischnera w Bochni

Składniki

Kuleczki owsiane

- 125 g masła
- 80 g cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- 2 jaja
- 2 łyżeczki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- garść rodzynek

- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
 - 50 g orzechów włoskich
 - 50 g płatków owsianych
 - 1 łyżka półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
 - 50 g amarantusa
- Sos z suski sechłońskiej**
- 250 ml wina czerwonego słodkiego

- 10 sztuk suski sechłońskiej (ChOG)
- Ciasto szpinakowe**
- 225 g drobnego, mrożonego szpinaku
 - ½ szklanki cukru
 - 2 jaja
 - 125 ml oleju
 - 1 szklanka mąki krupczatki
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Ciasto piernikowe

- 1/2 szklanki podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki oleju
- 2 jaja
- 1 łyżeczka sody
- przyprawa do piernika
- 1 łyżka kakao
- 1/2 szklanki mocnej herbaty

- 1,5 szklanki mąki
- andruty kaliskie (ChOG)

Krem cytrynowo - jogurtowy

- 1 cytryna
- 200 g jogurtu naturalnego
- 70 g śmietanki kremówki
- świeża mięta
- kilka łyżek syropu z kwiatów bzu czarnego
- kilka listków żelatyny

Dekoracja

- bratki
- czekolada

Przygotowanie

KULECZKI OWSIANE

Roztopić masło, dodać jaja, cukier puder, kakao, podkarpacki miód spadziowy, półtoraka, płatki owsiane, rodzyнки, drobno pokrojone orzechy i suskę sechłońską. Formować kulki i obtaczać w amarantusie.

SOS Z SUSKI SECHŁOŃSKIEJ

Zredukować wino. Suskę sechłońską ugotować i połączyć ze zredukowanym winem, zblendować.

CIASTO SZPINAKOWE

Szpinak rozmrozić i odsączyć z wody na sitku. Następnie zblendować go na gładką masę. Oddzielić białka od żółtek, ubić białka na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier, zmniejszyć obroty i kolejno dodawać po jednym żółtku, następnie po łyżce

stołowej oleju, dalej na przemian mąkę z proszkiem do pieczenia i szpinak. Całość dokładnie wymieszać. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wlać do formy i piec w temperaturze 180°C do tzw. „suchego patyczka.”

CIASTO PIERNIKOWE

Jaja ubić z cukrem i połączyć z pozostałymi składnikami. Ciasto wlać do formy i piec do tzw. „suchego patyczka” w temperaturze 180°C.



KREM CYTRYNOWO-JOGURTOWY

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Wycisnąć sok z cytryny. Miętę umyć, osuszyć, oberwać listki i pokroić w paski. Połączyć 75 ml wody, część soku z cytryny oraz sok z kwiatów bzu.

Dodać pokrojoną miętę i zagotować. W tej mieszance rozpuścić część żelatyny. Przebrać do formy. Wstawić do lodówki. Jogurt połączyć z sokiem z kwiatów bzu czarnego i doprawić sokiem z cytryny. Namoczoną żelatynę rozpuścić i połączyć z mieszaną jogurtową i wstawić do lodów-

ki na kilkanaście minut. Śmietankę ubić i połączyć z tężejącym kremem jogurtowym. Wlać na galaretkę miętową i wstawić do lodówki do stężenia,

ROLADKA Z GALARETKI BURACZKOWO-JABŁKOWEJ PRZEŁOŻONEJ MIĘTOWĄ TAPIOKĄ

Sok z buraka i jabłka połączyć z żelatyną, wylać na talerz i ostudzić w lodówce. Tapiokę namoczyć i ugotować w soku z jabłka i mięty. Miętową tapiokę przełożyć na galaretkę i uformować roladkę.

Ciasto piernikowe, szpinakowe i andruty pokruszyć i ułożyć na talerz z pozostałymi elementami, tzn. kuleczkami owsianymi, sosem z suski sechłońskiej i roladką. Udekorować płatkami bratków z czekoladowym akcentem.

Miodowa kaczuszka

W SOSIE WIŚNIOWYM Z MODRĄ KAPUSTĄ ORAZ KOPYTKAMI Z BATATÓW I MŁODYCH ZIEMNIAKÓW W TOWARZYSTWIE SZPARAGÓW

180
MINUT



Karolina Świder

Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce

Składniki

Kaczuszka miodowa

- 4 sztuki (po 200 g) piersi kaczki ze skórą
- 6 g imbiru
- 6 g anyżu
- 60 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 250 ml soku pomarańczowego
- 30 ml octu jabłkowego

Modra kapusta

- 350 g kapusty czerwonej
- 50 g cebuli dymki
- 30 g smalcu
- 100 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 30 ml octu jabłkowego
- sól i pieprz do smaku

Sos wiśniowy

- 50 czerwonej cebuli
- 370 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 100 ml soku jabłkowego
- 15 g mąki ziemniaczanej
- sól i pieprz do smaku
- suszony tymianek do smaku

Kopytka

- 500 g młodych ziemniaków
- 400 g batatów
- 350 g mąki pszennej
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 2 jaja
- 30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- sól do smaku

Szparagi

- 12 szt. szparagów zielonych
- sól do smaku
- cukier do smaku

Przygotowanie

KACZKA MIODOWA

Piers z kaczki umyć, ponacinać od strony skóry w kratkę i posypać solą. Czosnek obrać, drobno posiekać i natrzeć piers. W naczyniu przygotować marynatę. Wymieszać anyż, imbir, miód, sok pomarańczowy i ocet jabłkowy. Piers zanurzyć w marynacie i wstawić do lodówki na 15 minut. Na patelni rozgrzać olej rydzowy. Wyjąć mięso z marynaty i na rozgrzanej patelni obsmażyć je z obu stron na złoty kolor, przełożyć do piekarnika, piec w 150°C przez 50 minut, co jakiś czas polewając pozostałą marynatą. Po upieczeniu piersi odstawić na chwilę, następnie pokroić na około 1 cm plastry. Nie wylewać tłuszczu po smażeniu kaczki.

MODRA KAPUSTA

Na patelni rozpuścić smalec. Cebulę obrać, umyć,

posiekać w drobną kostkę i przełożyć na patelnię. Zeszklić. Kapustę oczyścić, umyć, pokroić w kostkę, posolić i sparzyć gorącą wodą.

Odstawić na 2 minuty, żeby zmiękła. Odcedzić kapustę z wody i dodać do podsmażonej cebuli. Sliwki drobno pokroić w paseczki, dodać do kapusty, wymieszać. Całość dusić pod przykryciem przez około 35 minut, co jakiś czas mieszając. Pod koniec doprawić octem, pieprzem i solą.

SOS WIŚNIOWY

Cebulę obrać, umyć i posiekać w drobną kostkę. Zeszklić na oleju, na którym uprzednio smażyła się pierś z kaczki. Umyte i wydrylowane wiśnie dodać do cebuli. Całość zalać sosem jabłkowym i miodem. Smażyć na średnim ogniu przez około 5–10 minut. Doprawić tymiankiem, solą i pieprzem. W oddzielnym naczyniu rozmieszać mąkę ziemniaczaną z 25 ml wody. Wlać do sosu i mieszać aż zgęstnieje.



KOPYTKA

Ziemniaki i bataty obrać, umyć i pokroić na mniejsze części. Gotować do miękkości w osobnych garnkach (bataty w wodzie bez soli), następnie przecisnąć przez praskę do dwóch oddzielnych misek. Pozostawić do wystygnięcia. Mąkę pszenną podzielić na dwie części po 175 g. Do każdej masy dodać po jednym jajku i odmierzoną ilość mąki, a do ciasta z batatów również skrobię. Zagnieść dwa ciasta. Formować kopytka i gotować w wodzie z olejem rydzowym do momentu wypłynięcia na powierzchnię.

SZPARAGI

W garnku zagotować wodę. Dodać do niej po szczypcie cukru i soli. Szparagi umyć i odciąć twarde końcówki. Wrzucić pędy do wrzącej wody i gotować przez około 10–15 minut.

Wołowina, pyra i malina

CZYLI STEK PO WIELKOPOLSKU

180
MINUT



Hubert Tanaś, Roksana Rachwalska

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie

Składniki

- 4 płyty antrykotu wołowego
- 1 kg ziemniaków
- 500 ml śmietanki 30%
- sól
- pieprz
- 2 gałązki tymianku
- czubryca
- 2–3 ząbki czosnku
- 100 g masła
- **Sos**
- 500 g malin
- szczypta chili
- różowy pieprz
- kilka gałązek tymianku
- 2 łyżki miodu
- sól morska, czarny pieprz, cukier
- 400 ml trójniaka tradycyjnego staropolskiego (GTS)

Przygotowanie

Antrykot pokroić, posypać pieprzem i posmarować olejem doprawionym czubrycą. Mięso smażyć z obu stron po 3 minuty. Następnie włożyć na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.

SOS MALINOWY

Maliny rozgrzać w rondlu ze szczyptą chili i gałązką tymianku. Ugotować na jednolitą masę, przetrzeć przez sito.

PYRA

Ziemniaki pokroić w cienkie plasterki, następnie wlać do rondla śmietankę 30%, zagotować na średnim ogniu, a następnie wrzucić do niej ziemniaki z przyprawami i czosnkiem. Gotować tak długo, aż powstanie jednolita masa. Masę przełożyć do foremek i piec w piekarniku na rumiany kolor.



Pierś z kaczki

W PIWIE W ASYŃCIE KARMELIZOWANEJ GRUSZKI Z SEREM SMAŻONYM I SOSEM MALINOWYM

180
MINUT



Natalia Kontek, Klaudia Hańckowiak

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie

Składniki

- 4 piersi z kaczki
- 2 butelki piwa
- 1 opakowanie kaszy kuskus
- 4 marchewki
- 1 seler
- 2 korzenie pietruszki
- pęczek natki pietruszki
- 500 g mrożonych malin
- 250 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 300 ml wina czerwonego półstodkięgo
- 500 g konfitury z żurawin
- 8 pomarańczy
- 4 gruszki
- 200 g cukru
- 100 g wielkopolskiego sera smażonego (ChOG)
- 2 cebule
- 200 g masła

Przygotowanie

Kaszę ugotować w osolonej wodzie. Zetrzeć na tarce umytą i obraną marchew, seler i pietruszkę. Cebulę posiekać i podsmażyć na maśle. Dodać do niej starte warzywa oraz kaszę i wymieszać. Do konfitury z żurawin dodać miód, sok wyciśnięty z czterech pomarańczy i zagotować. Gruszkę umyć, obrać wydrążyć pestki. Na patelni rozgrzać cukier aż po-

wstanie karmel, dodać miód i sok z czterech pomarańczy. Karmelizować na tym połówce gruszek przez 3–4 minuty. Następnie napełnić je konfiturą z żurawin i smażonym serem. Zapiec w piekarniku aż ser się stopi.

Piersi z kaczki natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Naciąć skórę i smażyć na rozgrzanej patelni aż do zrumienienia skórki, około 5–7 minut z każdej strony. Po usmażeniu przełożyć mięso do naczynia żaroodpornego i zalać piwem. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C około 15–20 minut.

Maliny gotować aż się rozpadną, przetrzeć przez sito. Dodać miód, wino i odrobinę soku z pomarańczy. Zredukować na wolnym ogniu do konsystencji sosu.



Pierozki z kielbasą lisiecką

NA MUSIE POMARAŃCZOWYM Z CHIPSEM KAWOWYM

120
MINUT



Agata Kędzior, Maksymilian Smółka

Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej

Składniki

- 90 g mąki pszennej
- 60 g ciepłej wody
- 100 g kielbasy lisieckiej (ChOG)
- 25 g kaszy pęczak
- 10 g świeżej pietruszki
- 80 g wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem (ChOG)
- 3 pomarańcze
- 5 g gumy ksantanowej
- 5 g papryczki chili
- pół kalarepy
- 2 cytryny
- garść świeżego tymianku
- 25 g masła
- 40 g płatków owsianych
- 60 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 15 g ziaren kawy
- kiełki buraka
- sól
- pieprz

Przygotowanie

Kalarepę obrać, pokroić w cienkie plastry, dodać dwie łyżeczki soli i odstawić na bok. Ugotować kaszę pęczak. Przygotować ciasto na pierogi. Przesiać mąkę, dodać łyżeczkę soli i ciepłą wodę, zagnieść. Ciasto odstawić na bok. Kielbasę oraz ser pokroić w drobną kostkę. Kielbasę podsmażyć na małej ilości oleju. Odstawić.

Wyfiletować pomarańcze, skórki z jednej pomarańczy oczyścić i ugotować na dużym ogniu. Po zostały miąższ gotować na średnim ogniu z połową tymianku. Płatki owsiane oraz kawę zmielić na drobny proszek. Dodać 30 g miodu, połączyć w zbi-

tą masę, uformować cienkie chipsy i wyłożyć na papierze do pieczenia, a następnie piec w 170°C przez 15 minut.

Podsmażoną kielbasę połączyć z serem, posiekaną pietruszką oraz kaszą. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Do kalarepy dodać sok z dwóch cytryn, 100 ml wody oraz 20 g miodu. Przygoto-

wać pierogi. Rozwałkować ciasto, a następnie wyciąć okręgi. Dodać dwie łyżki farszu na każdy okrąg i skleić w pieroga.

Na patelni rozgrzać olej, smażyć pierogi z jednej strony, a kiedy dół będzie złocisty, zalać wodą i przykryć, dusić aż wyparuje woda.

dać gumę ksantanową, chili, skórkę pomarańczową i dokładnie zblendować.

Połowę plastrów kalarepy skarmelizować na patelni z 10 g miodu. Masło roztopić na patelni, dodać tymianek. Ostrożnie smażyć tymianek, aż masło lekko zbrązowieje.

Pierogi podawać na musie pomarańczowym, z kawowym chipsem, kalarepą piklowaną oraz skarmelizowaną. Całość wykończyć tymiankiem z masła oraz młodymi kiełkami buraka.

Przygotować mus. Miąższ pomarańczy zmiksować i przetrzeć przez sito. Do-



Roladka z podhalańskiej jagnięciny

FASZEROWANA SEREM KORYCIŃSKIM, Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA,
PODANA NA PURÉE Z FASOLI Z DODATKIEM KIELBASY MYŚLIWSKIEJ

180
MINUT



Monika Szklarz, Klaudia Pobożniak

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach

Składniki

Roladka

- 400 g schabu z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- czosnek, sól, pieprz, kmin rzymski, sos sojowy
- 160 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)

- 50 g dużych liści szpinaku
 - 40 g czosnku niedźwiedziego
 - 250 g orzechów włoskich
- Purée z fasoli „Piękny Jaś”**
- 400 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
 - 200 g selera

- pęczek natki pietruszki
- 400 ml mleka
- 80 g kielbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, czosnek

Sos z czerwonego wina

- 400 ml czerwonego wina półslodkiego
- 40 g miodu
- 150 g masła mrożonego
- 100 g cebuli
- sól, pieprz

Przygotowanie

ROLADKA

Ser i orzechy rozkruszyć. Mięso rozklepać, zamarynować (około 15 min). Na zamarynowaną jagnięcinę nałożyć liście świeżego szpinaku, ser koryciński swojski oraz orzechy włoskie. Zwinąć w roladę używając folii spożywczej. Gotować około 35 minut.

PURÉE Z FASOLI

Namoczoną fasolę gotować w wodzie z dodatkiem 200 ml mleka do miękkości. Kielbasę pokroić w drobną kostkę, następnie piec około 10 minut. Seler pokroić w kostkę i gotować w pozostałym mleku. Natkę pietruszki

posiekać. Fasolę zmiksować i przetrzeć przez sito, następnie dodać seler i ponownie zmiksować. Doprawić do smaku, dodać natkę pietruszki i kielbasę.

SOS Z CZERWONEGO WINA

Cebulę pokroić w bardzo drobną kostkę. Dodać wino i zredukować. Lekko ostudzić i dodać zmrożone masło. Doprawić solą i pieprzem.

Roladkę ułożyć na purée i polać sosem.



Oscypkowa baba

ZE ZBÓJNICKIEJ CHATY

90
MINUT



Katarzyna Nowak, Kacper Rekus

Zespół Szkół nr Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wałczu

Składniki

- 44 g mąki pszennej (typ 500)
- 3 g proszku do pieczenia
- 2 g sody oczyszczonej
- 1 g soli
- 2 g curry
- 4 g ziół prowansalskich
- 2 g czosnku suszonego
- 35 g oscypka (ChNP)
- 20 g cebuli
- 1 jajko
- 18 ml oleju
- 50 g jogurtu greckiego
- 20 g suszonej żurawiny
- 3 g imbiru w proszku
- 15 g masła
- 80 ml wina czerwonego

Przygotowanie

Cebulę pokroić w drobną kostkę, a następnie zeszklić na tyżce oleju. Oscypka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. W jednym naczyniu połączyć ze sobą: przesianą mąkę, sól, proszek do pieczenia, sodę, zioła prowansalskie, curry, suszony czosnek. W drugim naczyniu roztrzepać jajko, a następnie stopniowo dodawać jogurt grecki i olej. Gdy składniki się połączą dodać zeszkloną cebulę oraz startego oscyp-

ka. Zmieszać ze sobą zawartość obu naczyń. Tak przygotowanym ciastem napełnić papilotki do 2/3 wysokości. Piec 20 minut w temp. 180°C. Sporządzić sos. Na patelni rozgrzać masło, skarmelizować na nim żurawinę, dodać imbir, podlać czerwonym winem, ogrzewać aż do momentu wyparowania alkoholu i zgęstnienia sosu.

Babeczki podawać z sosem żurawinowym na gorąco lub na zimno.







Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

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

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

ISBN 978-83-941030-0-2

Publikacja bezpłatna

Partnerzy projektu:

