

Przepisy kulinarne
młodych kucharzy

Smaki tradycji



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Publikacja opracowana przez Departament Systemów Jakości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przepisy kulinarne
młodych kucharzy

Smaki tradycji



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

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Publikacja opracowana przez Departament Systemów Jakości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przepisy kulinarne
młodych kucharzy

Smaki tradycji



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

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Publikacja opracowana przez Departament Systemów Jakości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI W UNII EUROPEJSKIEJ	04
OPIS PRODUKTÓW	06
Bryndza podhalańska	06
Oscypek	06
Redykotka	06
Wiśnia Nadwiślanka	07
Podkarpacki miód spadziowy	07
Karp zatorski	07
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca	08
Fasola wrzawska	08
Miód z Sejnerszczyzny/Łódzieszczyzny	08
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego	09
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	09
Rogal świętomarciński	09
Wielkopolski ser smażony	10
Andruty kaliskie	10
Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna	10
Fasola korczyńska	11
Miód kurpiowski	11
Suska sechłońska	11
Kiełbasa lisiecka	12
Obwarzanek krakowski	12
Śliwka szydłowska	12
Jabłka łąckie	13
Chleb prądnicki	13
Miód drahimski	13
Kotocz śląski lub kotacz śląski	14
Jabłka grójeckie	14
Ser koryciński swojski	14
Jagnięcina podhalańska	15
Cebularz lubelski	15
Krupnioki śląskie	15
Kiełbasa biała parzona wielkopolska	16
Kiełbasa piaszczańska	16
Czosnek galicyjski	16
Podpiwek kujawski	17
Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak staropolskie tradycyjne	17
Olej rydzowy tradycyjny	17
Pierekaczewnik	18
Kiełbasa jałowcowa staropolska	18
Kiełbasa myśliwska staropolska	18
Kabanosy staropolskie	19
Kiełbasa krakowska sucha staropolska	19
Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły	20
Twaróg wędzony	20
PRZEPISY KULINARNE	21
Manty z jagnięciny podhalańskiej i salsą na ostro	22
Oscypkowe pierogi w jesiennej odstonie	23
Świnka w kurkowym lesie	24
Czarne piełmieni z karpia z espumą z suszu oraz chipsem z karpia	25
Regio-pychota, babeczka złota	26
Trójkątna Stodycz	27
Zupa rybna z uszkami z farszem z karpia zatorskiego i trójniakiem staropolskim tradycyjnym	28
Comber z jagnięciny podhalańskiej z kruszonką z obwarzanka, czosnku galicyjskiego oraz ziół, na sosie śliwkowym na trójniaku staropolskim i z wytrawnym semikiem z dyni i bryndzy podhalańskiej	29
Kaczka / Suska sechłońska / Pesto / „Piękny Jaś” / Dyńia / Andrut	30
Leśne wspomnienie	31
Podwędzony schab sous-vide faszerowany śliwką szydłowską z oscypkowym ravioli pod masłem pietruszkowym z leśną żelką	32
Polędwica sous-vide w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej z sosem grzybowym, purée z zielonego groszku oraz pierogami leniwymi z fasoli i twarogu wędzonego	34
Polędwiczki wieprzowe z wiśniowo-borowikowym sosem w towarzystwie karmelizowanych warzyw i jabłka, z purée fasolowym i grillowanym oscypkiem	36
Policzek wołowy na purée musztardowym z dynią glazurowaną i sosem truskawkowym	37
Stek wołowy marynowany w czosnku galicyjskim z purée pietruszkowym i sosem śliwkowym	38
Karp smażony z kaszą kuskus na stodko i piklowane warzywa	39
Karp w zielonej dolinie	40
Drożdżowe poduszeczki z jabłkowo-różanym nadzieniem smażone w tłuszczu	41
Przekładaniec miodowy z nutą śliwkowo-kajmakową	42
Szarlotka na Podchmielonym Pięknym Jasiu pod migdałową kotderką	43
Wiśnie / czekolada / miód	44
Smocze jajo	46

Systemy jakości żywności w Unii Europejskiej

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

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



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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



Do końca września 2022 roku 44 polskie produkty zostały wpisane do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności

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

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 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 pięć lat w formie rocznej

płatności. Jej maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów statych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie. Pomoc wypłacana 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 do 70% kosztów kwalifikowalnych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych. Kryteria wyboru uwzględniają założoną przez wnioskodawców efektywność zaplanowanych działań promocyjnych.

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

interwencji „Rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności”.

Celem interwencji „Rozwój współpracy producentów w ramach systemów jakości żywności” jest wzmocnienie i rozwój współpracy w ramach systemów jakości żywności oraz rozwój produkcji i zapewnienie dostępności produktów wytwarzanych w ramach tych systemów na rynku. Wsparcie jest przyznawane na cztery lata i obejmuje dwa obszary. Pierwszy to zarządzanie współpracą, gdzie beneficjenci mogą otrzymać ryczałt w formie rocznej płatności na zarządzanie wspólnymi działaniami w danym systemie jakości żywności. Druga forma wsparcia to refundacja przez cztery lata objęcia wsparciem kosztów kwalifikowalnych wynikających z opracowanego przez beneficjenta planu rozwoju współpracy w danym systemie jakości żywności.



Bryndza Podhalańska

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Oscypek

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Redykołka

Chroniona Nazwa Pochodzenia



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

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

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

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

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



Wiśnia Nadwiślanka

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Podkarpacki Miód Spadziowy

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Karp Zatorski

Chroniona Nazwa Pochodzenia



07

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

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

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

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

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



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

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Fasola Wrzawska

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny

Chroniona Nazwa Pochodzenia



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

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

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



Miód Spadziowy z Beskidu Wyspowego



Chroniona Nazwa Pochodzenia



Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Rogal Świętomarciński



Chronione Oznaczenie Geograficzne

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego to płynny lub skryształizowany miód spadziowy powstający ze spadzi jodłowej. Surowcem do jego produkcji jest spadź jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego, zwanej Beskidem Myślenickim. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczoły rasy krajńskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy krajńskiej. Spadź wytwarzana na jodle polspolitej stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego. Miód nieskryształizowany jest koloru czarnozielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego zawdzięcza swoją jakość nie tylko wyjątkowym właściwościom środowiska przyrodniczego, ale również umiejętnościom lokalnych pszczelarzy. Tylko wspólne oddziaływanie wymienionych czynników pozwala uzyskać miód spadziowy odznaczający się specyficznymi cechami.

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 renowy przypisywanej jego pochodzeniu, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich charakteryzuje się także wyjątkowym składem i niespotykaną wysoką zawartością pyłku wrzosowego. Jego barwa jest bursztynowoherbaciana, zaś smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosa bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – poczynawszy od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk, aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwia uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.

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

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



Wielkopolski Ser Smażony



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Andruty Kaliskie



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Truskawka Kaszubska /Kaszëbskô Malëna



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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

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

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 świadczy wielkość upraw truskawki w tym regionie, a także liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej pokazujące, iż wszystko co dotyczy truskawek jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Na Pojezierzu Kaszubskim występują rozległe pola truskawkowe, z których słynie cały region.



Fasola Korczyńska



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Miód Kurpiowski



Chronione Oznaczenie Geograficzne

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Miody kurpiowskie trafiały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych miódów była przyczyną nadawania bartnikom kurpiowskim przywilejów, a miód i jego pozyskiwanie chronione były regaliaми – królewskimi certyfikatami. Na Kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła, lecz pszczelarz szuka pożytków. Produkt powstaje z nektaru kolejno kwitnących po sobie gatunków roślin. W uzyskiwanym miodzie wielokwiatowym żadna roślina pożytkowa nie jest dominująca. Miód charakteryzuje również niski poziom zawartości wody. Specyfika miodu wynika także z bardzo dużych ograniczeń przy jego produkcji, np. nieprzekraczanie w metodzie produkcji temperatury 30°C powoduje, że zachowane są w nim wszystkie naturalne enzymy i związki eteryczne.



Suska Sechłońska



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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

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



Kiełbasa Lisiecka



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Obwarzanek Krakowski



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Śliwka Szydłowska



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Według definicji ze Słownika staropolskiego obwarzanek to „rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko 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 wateczków 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. Wyrobiany tradycyjnie jest najsmaczniejszy zaraz po wypieczeniu, ponieważ po kilku godzinach rozpoczyna się szybki proces jego czerstwienia. Z tego powodu obwarzanek krakowski dostarczany jest do punktów sprzedaży jeszcze ciepły.

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

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



Jabłka Łąckie

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Chleb Prądnicki

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Miód Drahimski

Chronione Oznaczenie Geograficzne



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

O renomie jabłek łąckich świadczy fakt, że od 1947 roku 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 niestabną popularnością.

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

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

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



Kołacz Śląski lub Kołacz Śląski

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Jabłka Grójeckie

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Ser Koryciński Swojski

Chronione Oznaczenie Geograficzne



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

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

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

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

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

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

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



Jagnięcina Podhalańska

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Cebularz Lubelski

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Krupnioki Śląskie

Chronione Oznaczenie Geograficzne



15

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 dziczyzny, który jest najbardziej wyróżniającą cechą jagnięciny podhalańskiej. Ponadto mięso wyróżnia się jasnorożową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą.

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

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

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

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

Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrawnych, parzonych, z przyprawami, w ostrości 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.



Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Kiełbasa Piaszczańska



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Czosnek Galicyjski



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

W kiełbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślająca smak. Wyjątkowość kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego, niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki. O znaczeniu kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej świadczy fakt, że w okresie stanu wojennego, kiedy mięso reglamentowano, wydawano rzeźnikom dodatkowe przydziały mięsa na jej produkcję. Popularność kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej wzrosła na tyle, że rzeźnicy zaczęli ją produkować także w okresie poza świętami, dzięki czemu stała się bardzo lubianym specjałem, codziennie sprzedawanym w sklepach.

Piaski Wielkie to nazwa podkrakowskiej wsi, znajdującej się od 1940 roku w granicach administracyjnych miasta Krakowa, która zastąpiła produkcją kiełbasy 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 „Kijakami”.

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

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

Wysoka jakość i specyficzne cechy czosnku galicyjskiego związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizykochemicznych 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

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Miody Pitne – Półtorak, Dwójniak, Trójniak, Czwórniak Staropolskie Tradycyjne

Gwarantowane Tradycyjne Specjalności



Olej Rydzowy Tradycyjny

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Historia wytwarzania podpiwka kujawskiego sięga 1816 roku, 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. Wpisali 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 jego wytwarzania.

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

Tradycyjny podział miódów pitnych istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dzisiaj. 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 złocistego do ciemnobursztynowego, co uzależnione jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do jego produkcji. Zawartość alkoholu wynosi w przypadku półtoraka i dwójniaka od 15 do 18% obj., trójniaka od 12 do 15% obj., w czwórniaku natomiast od 9 do 12% obj.

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

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

Szczególny charakter oleju rydzowego tradycyjnego wynika z kilku podstawowych cech: wyjątkowego smaku i zapachu, barwy oraz składu fizykochemicznego. Olej rydzowy tradycyjny różni się od innych tego typu produktów specyficznym smakiem z wyczuwalną nutą cebuli i 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.



Pierekaczewnik



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Kiełbasa Jałowcowa Staropolska



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Kiełbasa Myśliwska Staropolska



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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

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

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.

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 krótkiego, charakterystycznego kształtu. Kiełbasa myśliwska staropolska jest krótka, równomiernie pomarszczona. Znaczenia kiełbasa myśliwska staropolska nabrała w Polsce po II wojnie światowej, a w 1953 roku wpisano ją na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek. Do dziś kiełbasa myśliwska staropolska jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.



Kabanosy Staropolskie

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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 przetwarzania 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

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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 napisał 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 muszkatolowej oraz czosnku. Cechą charakterystyczną kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej jest widoczny po wzięciu pod światło cienkiego plasterka – tworzący się mozaikowy układ tzw. witrażyka.

Powidła Śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły

aplikują o Chronione
Oznaczenie Geograficzne

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

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

Twaróg Wędzony

aplikuje o Gwarantowaną
Tradycyjną Specjalność

Ser twarogowy (twaróg) to od kilkuset lat wytwarzany w Polsce wyrób mleczarski powstający w oparciu o zakwaszenie mleka, późniejsze jego podgrzanie, oddzielenie serwatki i prasowanie. Sery twarogowe to wyroby typowe dla krajów Europy Wschodniej i Środkowej. Polski termin „twaróg” nie posiada odpowiednika w językach państw zachodnich, a typowe polskie twarogi nie są w tych krajach znane.

Twaróg wędzony to szczególny rodzaj sera twarogowego niedojrzewającego, którego tradycyjna praktyka wytwarzania wynosi prawie 40 lat. Metoda produkcji opiera się na wywodzących się z tradycyjnych procesów. Szczególną rolę zajmuje wędzenie sera na gorąco dymem pochodzącym ze spalania drewna wybranych drzew liściastych. Proces wędzenia nie jest powszechnie praktykowany w odniesieniu do serów kwasowych (twarogowych) produkowanych w Polsce. Kolejnym procesem istotnym w produkcji jest również solenie poprzez nacieranie sera solą albo zanurzanie sera w solance. To dzięki wędzeniu i soleniu produkt zyskuje swój specyficzny smak i aromat. Dzięki tym zabiegom produkt zyskuje specyficzne cechy, wyjątkowe właściwości produktu oraz tradycyjną metodę wędzenia na gorąco. Ten sposób stosowany jest obecnie.

Przepisy

Zadaniem uczestników XI ogólnopolskiego konkursu dla szkół gastronomicznych było opracowanie autorskich przepisów, w których wykorzystano polskie produkty zarejestrowane jako: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Otwartość i pomysłowość młodych adeptów sztuki kulinarnej w połączeniu z tradycyjnymi, wysmienitymi, wytwarzanymi według starych receptur produktami poskutkowały nowymi pomysłami na interesujące propozycje różnorodnych dań.

Mamy nadzieję, że te ciekawe przepisy kulinarne staną się dla Państwa zachętą do własnych eksperymentów w kuchni.



Manty z jagnięciny podhalańskiej

i salsą na ostro

Uczestnik: Agata Zdanewicz

Opiekun: Renata Kopeć

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Janowie

120 minut

Składniki:

- 600 g mąki tortowej
- 150 ml mleka krowiego
- 2 jajka
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki kolendry mielonej
- 500 g jagnięciny podhalańskiej
- ½ słodkiej cebuli
- 2 średnie pomidory

Wykorzystane produkty:

- Jagnięcina podhalańska ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG

Sposób przyrządzenia:

Zmieloną jagnięcinę doprawiamy solą, pieprzem, kolendrą, drobno posiekaną cebulką i wszystko dokładnie, ale delikatnie, mieszamy. Mięso wstawiamy do lodówki na ok. 20 minut.

Następnie przygotowujemy składniki na ciasto. Wsypujemy do miski po kolei: mąkę, mleko, jaja, sól i zagniatamy na miękkie ciasto. Po wyrobieniu ciasta rozwałkowujemy je na placek o grubości ok 3 mm i dużym kubkiem wycinamy koła jak na pierogi. Mięso wyjęte z lodówki porcjujemy łyżką i układamy na wcześniej przygotowane placuszki z ciasta. Sklejamy w następującej kolejności: najpierw środek, potem górę i dół, a następnie rogi. Przygotowane manty

układamy na cedzaku. Zagotowujemy pół litra wody w wysokim garnku do cedzaka. Gdy woda zacznie parować, wkładamy cedzak z mantami i zakrywamy przykrywką, parzymy przez 20 minut.

W tym czasie przygotowujemy salsę. Pomidory, cebulę, ząbki czosnku galicyjskiego i paprykę obieramy ze skórki i gotujemy w garnku przez 10 minut. Odcedzamy wywar i miksujemy warzywa na sos, doprawiamy solą, pieprzem. Uparzone manty wyjmujemy, dekorujemy, układamy salsę.

Oscypkowe pierogi w jesiennej odświeżeniu

Uczestnicy: Przemysław Szulc, Justyna Joniak
Opiekun: Agnieszka Struś
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieniu



23

120 minut

Składniki:

Ciasto pierogowe

- 450 g mąki pszennej
 - 250 ml gorącej wody
 - 20 ml spirytusu
 - 3 g soli
 - 80 ml oleju
 - 1 jajko
- Farsz**
- 1 oscypek

- 150 g suski sechlońskiej
- 250 g jabłek grójeckich
- 3 łyżki miodu kurpiowskiego
- 300 ml trójniaka staropolskiego
- 300 g polędwiczki wieprzowej
- 1 gałązka rozmarynu
- 5 gałązek mięty
- sól, pieprz do smaku

Sos

- 200 g śmietany 18%
- 5 g chrzanu
- ½ jabłka grójeckiego
- sól, pieprz do smaku

Do dekoracji

- 2 gruszki
- 1 jabłko grójeckie
- 50 g cukru

- rozmaryn
- miechunka
- jarzębina
- miód kurpiowski

Wykorzystane produkty:

- Suska sechlońska ChOG
- Miód kurpiowski ChOG
- Jabłka grójeckie ChOG
- Trójniak staropolski – miód pitny GTS
- Oscypek ChNP

Sposób przyrządzenia:

Polędwiczkę przyprawiamy solą, pieprzem, rozmarynem i zalewamy trójniakiem (200 ml), zostawiamy na noc w lodówce. Śliwki zalewamy trójniakiem (100 ml) i odstawiamy na noc do lodówki. Obrane jabłka kroimy w kostkę i karmelizujemy na miodzie. Miętę siekamy, odsączamy śliwki i mięso, mięso i oscypek kroimy w plastry. Przygotowujemy ciasto pierogowe, które dzielimy na 12 części. Każdą z nich rozwałkowujemy. Na rozwałkowaną porcję ciasta nakładamy kolejno miętę, polędwicę, oscypek, skarmelizowane jabłka oraz śliwki i formujemy pierogi, które smażymy na głębokim tłuszczu.

Sos: śmietanę mieszamy ze startym jabłkiem oraz chrzanem, przyprawiamy solą i pieprzem.

Dekoracja: pokrojone w cienkie plastry jabłko i gruszki rozkładamy na papierze do pieczenia, obsypujemy cukrem

i zapiekamy w piekarniku w temp. 170°C po 15 minut z każdej strony. Wykładamy na czysty papier i pozostawiamy do wystudzenia. Jarzębinę karmelizujemy na miodzie. Dodatkowo do dekoracji możemy użyć kwiaty miechunki, śliwki i gałązki rozmarynu.

Przepisy



Świnka w kurkowym lesie

180 minut

Uczestnicy: Małgorzata Pyrko, Julia Bebtot
Opiekun: Małgorzata Kryszew
Zespół Szkół Gastronomicznych
w Białymstoku

Składniki:

- 10 dag ziemniaków
- 25 dag poledwiczki wieprzowej
- 20 dag masła klarowanego
- 20 dag masła
- 10 dag wódki ziołowej
- 4 ząbki czosnku galicyjskiego
- 14 dag kurek
- 5 dag tapioki
- 5 dag sera korycińskiego
- 30 dag cebuli
- 10 dag mąki
- 2 dag szpinaku mrożonego
- 40 dag buraków
- 40 dag podpiwka kujawskiego
- majeranek, sól, pieprz i kurkuma do smaku
- 10 ziaren pieprzu
- 2 dag sosu sojowego

Wykorzystane produkty:

- mikroliście groszku i szczawiu
- krwistego/szczawika + kwiatki do dekoracji
- Ser koryciński swojski ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Podpiwek kujawski ChOG
- Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej ChOG

Sposób przyrządzenia:

Poledwiczkę nacieramy solą, pieprzem i majerankiem. Zanurzamy w marynacie z wódki, sosu sojowego, z dodatkiem ziaren pieprzu i czosnku. Marynujemy minimum 12 godzin. Osuszamy, pakujemy próżniowo z dodatkiem masła i gotujemy metodą sous-vide. Obsmażamy na maśle klarowanym i porcjujemy.

Buraki gotujemy z dodatkiem podpiwka. Blendujemy, przecieramy przez sito i doprawiamy.

Ziemniaki gotujemy i przeciskamy przez prasę. Kurki podsmażamy z cebulą na maśle, dodajemy do wystudzonych ziemniaków, doprawiamy i razem mieszamy.

Mąkę przesiewamy, dodajemy rozmrożony szpinak i zaparzamy gorącą wodą. Sporządzamy ciasto pierogowe.

Formujemy pierogi z farszem ziemniaczano-kurkowym, następnie gotujemy.

Tapiokę namaczamy i gotujemy z dodatkiem kurkumy.

Czarne pielmieni z karpia

Uczestnicy: Norbert Nowak, Kacper Michniewski
Opiekun: Marcin Kolasiński
Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi



25

180 minut

Składniki:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| Farsz | – 20 g grenadiny |
| – 20 g sosu rybnego | Tiul |
| – sól do smaku | – 40 ml soku z buraka |
| Espuma | – 40 g mąki pszennej |
| – 20 g cynamonu | – 320 g oleju rzepakowego |
| – 20 g goździków | – 480 ml wody |
| – 40 g cukru | Ciasto |
| – 200 g śmietanki 36% | – 200 g mąki pszennej |
| – kiełki rzodkiewki do dekoracji | – 60 ml wody |

Wykorzystane produkty:

- Karp zatorski ChNP
- Olej rydzowy tradycyjny GTS

Sposób przyrządzenia:

Espuma: gotujemy kompot z suszu. Schładzamy go. Wlewamy śmietankę do miski, dodajemy schłodzony i przeceudzony kompot, przelewamy wszystko do syfonu i chłodzimy w lodówce przez około godzinę.

Farsz: karpia filetujemy, oskórowujemy (skórę zostawić). Z ugotowanych filetów wyciągamy ości i dokładnie siekamy. Dodajemy sos rybny, sól, pieprz biały oraz posiekany tymianek. Formujemy kulki po 50 g.

Tiul: mieszamy mąkę, olej, sok z buraka i wodę. Mocno rozgrzewamy patelnię i wlewamy gotową masę. Smażymy do momentu przybrania przez masę stałej suchej konsystencji. Delikatnie zdejmujemy łyżką na papier celem odsączenia i na koniec solimy.

Ciasto: przesiewamy mąkę, formujemy „wulkan”. Do środka wlewamy olej oraz ciepłą wodę z atramentem i szczyptą soli. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Gotowe ciasto rozwałkowujemy, wykrajamy krążki o średnicy 5 cm. Nakładamy farsz.



180 minut

Regio-psychota, babeczka złota

Uczestnik: Natalia Kisil
Opiekun: Kamila Mackiewicz
 Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
 w Bożkowie

Składniki:

- 1 pomarańcza (ok. 200 g)
- 1 cytryna
- 100 g dżemu z wiśni
Nadwiślański
- 100 g żurawiny suszonej
- 5 g chrzanu
- 5 g musztardy miodowej
lub delikatesowej
- 130 g oscypka
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego
- 30 g oleju rzepakowego
- 200 g mleka
- 70 g papryki czerwonej
- 80 g octu winnego
- 80 g cukru
- 30 g miodu drahimskiego
- 5 g skrobi ziemniaczanej
- 380 g mąki pszennej
- 150 g wody
- 1 jajko (ok. 55 g)
- 100 g masła
- 30 g miodu wrzosowego
z Borów Dolnośląskich
- 500 ml wody niegazowanej
- listki mięty do dekoracji
- sól, pieprz, słodka papryka,
papryka ostra, gałka

muszkatołowa.

Wykorzystane produkty:

- Oscypek ChNP
- Miód wrzosowy z Borów
Dolnośląskich ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Miód drahimski ChOG

Sposób przyrządzenia:

Konfitura owocowa: łączymy za pomocą rozdrabniacza lub blendera składniki, tj żurawinę, dżem, łyżkę soku z cytryny, chrzan, musztardę, skórkę otartą z ½ cytryny, przyprawy oraz odrobinę wody (najlepiej przygotować dzień wcześniej i schłodzić w lodówce).

Sos beszamelowy: oscypek ścieramy na tarce (50 g zostawić do posypania), 1 ząbek czosnku siekamy, szklimy na oleju, dodajemy mleko (część mleka odlewamy i wykonujemy zawiesinę z mąką), dodajemy przyprawy. Po zagotowaniu mleka wlewamy zawiesinę, dokładnie mieszamy i dodajemy 80 g oscypka. Odstawiamy do ostudzenia.

Sos słodko-kwaśny: czosnek rozdrabniamy, paprykę kroimy w kostkę. Dodajemy cukier, ocet, jedną trzecią łyżeczki ostrej papryki oraz skrobię, dokładnie mieszamy, gotujemy przez 10–15 minut od czasu do czasu mieszając. Po ostu-

dzeniu dodajemy miód (sos lepiej smakuje przygotowany dzień wcześniej).

Lemoniada: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich dodajemy do wody niegazowanej i zostawiamy na 15 minut. Po tym czasie dodajemy pozostałą cytrynę i pomarańczę. Dekorujemy listkami mięty.

Ciasto: łączymy masło z mąką, dodajemy jajko, ½ łyżeczki soli i pozostałą wodę. Wyrabiamy ciasto i schładzamy przez ok. 30 minut. Następnie rozgrzewamy piekarnik do temperatury 190°C. Formę do muffinek delikatnie natłuszczamy, ciasto wałkujemy na ok 3 mm, wykrajamy 12 krążków o średnicy ok 10 cm. Wykładamy ciastem foremkę do muffinek. Babeczki uzupełniamy beszamelem, łyżeczką konfitury żurawinowej, łyżeczką sosu słodko-kwaśnego i posypujemy pozostałym oscypkiem. Z pozostałego ciasta

wykrajamy kolejne 12 krążków, na środku których nacinaemy krzyż. Przykrywamy krążkami ciasto z nadzieniem i delikatnie skleamy. Piec ok. 30 minut. Spożywać na ciepło lub zimno z dodatkiem sosu słodko-kwaśnego.

Trójkątna Słodycz

Uczestnicy: Eryk Dondzi
Opiekun: Anna Błyskal
Zespół Szkół Gastronomicznych
w Łodzi

Składniki:

- 6 redykołek
- 200 g sera korycińskiego
- 2 jabłka grójeckie (180 g)
- 8 kromek chleba prądnickiego (320 g)
- 100 g śliwek szydłowskich
- 50 ml miodu drahimskiego wielokwiatowego
- 100 g śliwek (niesuszonych)
- 1 gwiazdka anyżu
- 2 cebule (200 g)
- mąka do oprószenia
- 80 g orzechów włoskich
- 80 g konfitury z brusznicą
- 40 g chrzanu tartego
- 1 pomarańcza
- masło, olej do smażenia
- pieprz, sól, majeranek, tymianek do smaku
- kolendra, pietruszka do dekoracji

Wykorzystane produkty:

- Redykołka ChNP
- Chleb prądnicki ChOG
- Miód drahimski ChOG
- Jabłka grójeckie ChOG
- Ser koryciński swojski ChOG
- Śliwka szydłowska ChOG

Sposób przyrządzenia:

Jedną cebulę kroimy w krążki, zostawiamy na ręczniku papierowym do czasu obróbki termicznej. Drugą cebulę kroimy w piórka, następnie podsmażamy do miękkości, dodajemy starte na grubych oczkach jabłka. Pod koniec smażenia przyprawiamy majerankiem i tymiankiem, tworząc chutney cebulowy. Śliwki kroimy w kostkę, delikatnie podsmażamy, karmelizujemy z miodem i gwiazdką anyżu, mieszamy z pokrojonymi w kostkę surowymi śliwkami. Wycinamy z chleba osiem trójkątów, cztery z nich podsmażamy na maśle na złocisty kolor z dwóch stron. Krążki cebuli oprószyć mąką, solą i pieprzem, podsmażamy na złoty kolor. Orzechy siekamy na średnią grubość, prażymy na suchej patelni. Na miękkie grzanki nakładamy pokrojony na plastry ser koryciński, posypujemy orzechami, polewamy miodem, następnie dekorujemy filetowaną pomarańczą.

Przepisy

180 minut



27



Zupa rybna z uszkami

z farszem z karpia zatorskiego
i trójniakiem staropolskim tradycyjnym

Uczestnik: Sebastian Butkiewicz

Opiekun: Katarzyna Krutul

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Janowie

180 minut

Składniki:

- 50 g pora
- 500 g resztek z karpia (ości, głowa)
- 50 g cebuli
- 50 g marchewki
- 50 g korzenia selera
- 20 g bulwy kopru włoskiego
- 1 ząbek czosnku
- 100 ml trójniaka staropolskiego
- 3 liście laurowe
- 1 mała gwiazdka anyżu
- 3 ziarna ziela angielskiego
- ½ łyżeczki ziaren pieprzu czarnego
- sól
- szczypta gałki muszkatołowej
- 5 g suszonych grzybów
- 1200 g wody
- 50 ml oleju
- 5 g soku z cytryny
- Uszka z farszem z karpia
- 200 g mąki + do podsypywania
- 30 g wody
- 20 g cebuli
- 200 g wcześniej zamarynowanego mięsa z karpia
- 50 g jajka
- 20 g czerstwej bułki, wcześniej namoczonej i dobrze odsączonej
- 15 g masła
- ¼ łyżeczki soli
- ¾ łyżeczki pieprzu czarnego mielonego
- 20 g pokrojonego koperku
- 2 trawki żubrówki
- 200 ml trójniaka staropolskiego
- 50 ml oleju

Wykorzystane produkty:

- Karp zatorski ChNP
- Trójniak staropolski – miód pitny GTS

Sposób przyrządzenia:

Resztki karpia i rozdrobnione warzywa przekładamy na blachę do pieczenia wyłożoną papierem, skraplamy wszystko olejem i wkładamy do pieca nagrzanego do temperatury 220°C i pieczemy przez 20 minut. W tym czasie marynujemy oczyszczony (bez ości i skóry) i wyfiletowany karpia. Dzielimy go na kawałki, przekładamy do naczynia, zalewamy trójniakiem i dodajemy trawę żubrówkę. Wszystko szczelnie zakrywamy i odstawiamy na 20 minut do lodówki.

Suszone grzyby zalewamy wodą i czekamy aż napęcznią. Rybie upieczone resztki i warzywa przekładamy do garnka, następnie zalewamy wodą, trójniakiem, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, anyż, pieprz w ziarnach, szczyptę gałki muszkatołowej i sól. Mieszmamy i gotujemy na małym ogniu przez 90 minut. Po 30 minutach dodajemy namo-

zione i odcedzone grzyby. Wszystko gotujemy przez kolejne 60 minut na małym ogniu.

W międzyczasie przygotowujemy uszka. Cebulę kroimy w drobną kostkę, szklimy na maśle, wyciągamy z lodówki zamarynowanego karpia, odsączamy na ręczniku papierowym. Odsączonego karpia siekamy ostrym nożem tak jak na tatar lub mielimy w maszynce do mięsa. Do posiekanego lub zmielonego karpia dodajemy zeszkloną na maśle cebulę, namoczoną odciśniętą bułkę, masło, koperek i przyprawy. Mieszmamy wszystko do otrzymania jednolitej masy. Z mąki, jajka i wody zagniatamy sprężyste ciasto. Wałkujemy cienko i kieliszkiem wykrawamy małe kóteczka. Na każdy kawałek ciasta nakładamy farsz – zlepimy jak pierogi, a następnie sklejamy dwa rożki tworząc kształt uszka. Układamy na wysypanej mąka tacy. Zagotowuje-

my w szerokim garnku osoloną wodę. Dodajemy 1 łyżkę oleju. Delikatnie wkładamy na wrzącą wodę uszka, tak by nie przerwać wrzenia. Gotować 2 minuty od wytynięcia. Ostrożnie wyjmujemy łyżką cedzakową i rozkładamy na tacy.

Zupę przecedzamy przez kilkukrotnie złożoną gazę, w razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem oraz odrobiną soku z cytryny. Na talerzu układamy uszka i zalewamy zupą rybną. Dekorujemy młodymi liśćmi szczawiu i koperkiem.

Comber z jagnięciny podhalańskiej

z kruszonką z obwarzanka, czosnku galicyjskiego oraz ziół, na sosie śliwkowym na trójniaku staropolskim i z wytrawnym sernikiem z dyni i bryndzy podhalańskiej

Uczestnik: Ewelina Pasek, **Opiekun:** Dariusz Łętowski
Zespół Szkół Ekonomiczno-Chemicznych w Trzebinii

180 minut



29

Składniki:

Comber z jagnięciny podhalańskiej

- ok. 640 g combra z jagnięciny
- 80 g masła
- rozmaryn do smaku
- tymianek do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- sól do smaku
- musztarda dijon do smaku

Kruszonka

- 1 obwarzanek krakowski z sezamem
- listki mięty
- świeży rozmaryn
- świeży tymianek
- 80 g startego parmezanu
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego
- oliwa z oliwek do smaku

Wytrawne dyniowe serniczki

- 250 g purée dyni lub średnia dynia
- 150 g bryndzy podhalańskiej
- 1 jajko
- pieprz ziołowy do smaku
- papryka suszona do smaku

Sos śliwkowy na trójniaku

- 330 g śliwek

- 40 ml trójniaku staropolskiego
- wino czerwone
- 130 ml wody
- miód do smaku

Dekoracja

- szczawik krwisty
- kiełki
- groszek dekoracyjny

Wykorzystane produkty:

- Jagnięcina podhalańska ChOG
- Obwarzanek krakowski ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Bryndza podhalańska ChNP
- Trójniak staropolski – miód pitny GTS
- Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego ChNP

Sposób przyrządzenia:

Kruszonka: kroimy obwarzanek w plastry, a następnie suszymy go w piekarniku. Do obwarzanka wrzucamy rozmaryn, mięte, tymianek, starty parmezan oraz czosnek. Blendujemy.

Jagnięcina podhalańska: dokonujemy obróbki wstępnej, porcjujemy, przyprawiamy oraz dodajemy masło. Układamy porcje w woreczkach i pakujemy próżniowo. Woreczki wkładamy do sous-vide, po wyciągnięciu z maszyny opalamy palnikiem, kroimy, smarujemy musztardą dijon i posypujemy kruszonką.

Wytrawne serniczki dyniowe: dokonujemy obróbki wstępnej dyni, podpiekamy w piekarniku, całość blendujemy, dodajemy jajko, bryndzę, doprawiamy. Wypiekamy w piecu w małych foremkach do muffinek.

Sos śliwkowy na trójniaku: przeprowadzamy obróbkę wstępną surowców. Śliwki zalewamy wodą, dodajemy miód i czekamy, aż staną się miękkie (rozpadające się). Następnie dodajemy trójniak i odrobinę czerwonego wina.

Końcowe złożenie potrawy: na środku talerza rozprowadzamy sos śliwkowy, na sos dodajemy serniczki z dyni, o serniczki opieramy comber. Na całą kompozycję dajemy kiełki oraz szczawik, obok robimy kreatywny wzór z sosu.



Kaczka / Suska sechłońska / Pesto / „Piękny Jaś” / Dyńia / Andrut

Uczestnik: Dominik Diug
Opiekun: Elżbieta Kurowska
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

180 minut

Składniki:

Kaczka

- 500 g piersi kaczki
- 30 ml oleju rydzowego
- czosnek galicyjski do smaku
- tymianek do smaku
- rozmaryn do smaku
- sól wędzona do smaku

Sos

- 5 g masła
- 50 g suski sechłońskiej

- 150 g jabłek grójeckich
- 40 ml miodu pitnego
- 50 ml soku z pomarańczy
- skórka pomarańczy do smaku

Pesto

- 50 g macierzanki
- 15 g orzechów laskowych
- 30 ml oleju rydzowego
- 15 g sera korycińskiego
- 5 g płatków drożdżowych
- sól do smaku

Purée

- 200 fasoli piękny Jaś
- 200 g dyni
- czosnek galicyjski do smaku
- 10 g masła
- 30 ml śmietanki 30%
- 15 ml oleju rydzowego
- sól do smaku

Chipsy

- 15 g andrutów kaliskich
- 10 g pesto

Karmelizowane jabłko

- 60 g jabłek grójeckich
- 10 g miodu drahimskiego
- 25 ml wina czerwonego wytrawnego
- 5 g masła

Puder

- 10 g czosnku niedźwiedziego

Wykorzystane produkty:

- Czosnek galicyjski ChOG

- Suska sechłońska ChOG
- Jabłka grójeckie ChOG
- Trójniak staropolski – miód pitny GTS
- Olej rydzowy tradycyjny GTS
- Ser koryciński swojski ChOG
- Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP
- Andruty kaliskie ChOG
- Miód drahimski ChOG

Sposób przyrządzenia:

Kaczka: filet z kaczki oczyszczamy i marynujemy razem z rozmarynem, tymiankiem, czosnkiem i olejem rydzowym. Pakujemy próżniowo i gotujemy sous-vide (1,5 godz. w temp. 65°C). Po ugotowaniu obsmażamy na oleju na gorącej patelni razem z ziołami.

Sos: pokrojone jabłko ze śliwką podsmażamy na maśle, dodajemy miód pitny, sok z pomarańczy, skórkę pomarańczy i gotujemy. Po ugotowaniu blendujemy.

Pesto: wszystkie składniki dodajemy do moździerza i ucieramy, tak aby były widoczne małe kawałki orzechów laskowych.

Purée: namoczoną fasolę gotujemy. Czosnek pieczemy w temp. 180°C z olejem rydzowym do miękkości. Dynię pieczemy w temp. 180°C do miękkości i zarumienienia. Miąższ z dyni, miękka fasolę i upieczony czosnek blenduje-

my ze śmietanką i masłem, doprawiamy solą i przecieramy przez sito.

Chipsy: andruta łamiemy na mniejsze części i smarujemy pesto. Pieczemy w temp. 180°C, aż znowu będzie chrupiący (ok. 3 minuty).

Karmelizowane jabłko: jabłko kroimy w ósemki, podsmażamy na maśle z miodem. Po chwili dodajemy wino i redukujemy.

Puder: czosnek niedźwiedzi mielimy na pył.

Leśne wspomnienie

Uczestnicy: Martyna Kliś, Miłosz Biegun

Opiekun: Alicja Broda

Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych
w Żywcu



31

150 minut

Składniki:

– polędwica z jelenia

Marynata

- ocet różany
- wino czerwone
- rozmaryn
- 2 łyżki oleju
- jałowiec
- tymianek
- sól, pieprz

Jabłka marynowane

- 7 jabłek łąckich
- 1 l wody
- 3 łyżki octu
- goździk
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól, 1 łyżka cukru

Krokieciki

- 200 g fasoli wrzawskiej
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego
- 50 g bryndzy podhalańskiej
- cząber
- sól, pieprz

Panierka panko

- obwarzanek krakowski
- andrut kaliski

Sos

- 100 ml czerwonego wina
- 50 ml trójniaka staropolskiego
- garść wiśni Nadwiślanki
- rozmaryn
- 1 łyżka miodu drahimskiego
- tymianek
- jałowiec
- sól, pieprz

Wykorzystane produkty:

- Bryndza podhalańska ChNP
- Wiśnia Nadwiślanka ChNP
- Fasola wrzawska ChNP
- Obwarzanek krakowski ChOG
- Jabłka łąckie ChOG
- Miód drahimski ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Trójniak staropolski – miód pitny GTS
- Andruty kaliskie ChOG

Sposób przyrządzenia:

Polędwica z jelenia: polędwicę z jelenia marynujemy, zamknięte pory i dajemy do pieca konwekcyjnego na 20 minut w temp. 190°C.

Krokieciki: fasolę wrzawską gotujemy około godzinę, blendujemy, łączymy z bryndzą. Doprawiamy, a następnie formujemy krokieciki i panierujemy w panierce panko. Smażymy ok. 8–10 minut.

Sos: wszystkie składniki łączymy, gotujemy i redukujemy.



Podwędzony schab sous-vide

faszerowany śliwką szydłowską z oscypkowym ravioli
pod masłem pietruszkowym z leśną żelką

Uczestnicy: Oliwio Szott, Jadwigo Sieczko, **Opiekun:** Jorostaw Seweryn
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Michała Drzymały w Brzostewie

180 minut

Składniki:

SCHAB

– 580 g schabu bez kości
z wielkopolskiej wieprzowiny
złotnickiej

Marynata

– 18 g soli
– ok. 1 g pieprzu cayenne
– 11 g suchego podpiwka
kujawskiego

– 3 g papryki czerwonej mielonej
– 16 g tradycyjnej nalewki
alkoholowej z pędów młodej
sosny
– 10 g pędów młodej sosny
z tradycyjnej nalewki
– 16 g wody
– duża szczypta tymianku
suszonego

– 80 g śliwki szydłowskiej
Sos
– 80 g miodu drahimskiego
– 70 g wina białego wytrawnego
– 30 g octu winnego jabłkowego
tradycyjnego
– 100 g masła
– 4 g papryki czerwonej suszonej
wędzonej

– sól i pieprz cayenne do smaku
Żelka jagodowa
– 2 g agaru
– 35 g wody
– 75 g tradycyjnych jagód w soku
własnym
– 4 g octu jabłkowego winnego
tradycyjnego
– 10 g miodu drahimskiego

– szczypta pieprzu cayenne
do uzyskania ostrego smaku

RAVIOLI

Ciasto

– 4 żółtka
– ok. 130 g mąki pszennej
– łyżka oleju rzodzewego
tradycyjnego

Sposób przyrządzenia:

Schab: mięso marynujemy i odstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie schab nakłuwamy i nadziewamy śliwką szydłowską, gotujemy metodą sous-vide (70 minut w temp. 65°C). Po ugotowaniu wędzimy w dymie z drewna śliwkowego.

Sos do schabu: miód drahimski poddajemy karmelizacji. Do miodu dodajemy pozostałe składniki, oprócz masła,

i mieszamy. Do wymieszanych składników dodajemy masło i łączymy z pozostałymi składnikami. Gdy sos będzie za rzadki, redukujemy.

Żelka jagodowa: agar namaczamy z częścią wody z receptury. Pozostałe składniki przekładamy do garnka i gotujemy. W trakcie gotowania dodajemy namoczony agar. Zagotowany płyn przelewamy do foremki silikonowej.

Ravioli w kształcie cukierka

Farsz: jarmuż przenosimy na patelnię i smażymy na maśle. Gdy jarmuż będzie miał odpowiednią konsystencję, dodajemy rozarty czosnek. Ogrzewamy jeszcze 2–3 minuty. Do przestudzonego farszu mieszając dodajemy starty na dużych oczkach tarki oscypek.

- woda – do gęstości ciasta
- szczypta soli

Farsz

- 80 g oscypka
- 140 g jarmużu
- 60 g masła
- mały ząbek czosnku
- sól, pieprz czarny mielony, gałka mielona do smaku

Masło pietruszkowe

- 55 g masła
- 6 g natki pietruszki
- sól i pieprz czarny mielony do smaku

Dekoracje

- chipsy z oscypka
- pędy młodej sosny
- liście mięty

- liście szatwii
- kiełki groszku
- maliny
- poziomki
- pyłki z suszonych liści czerwonej kapusty

Wykorzystane produkty:

- Oscypek ChNP
- Miód drahimski ChOG
- Śliwka szydtowska ChOG
- Podpiwek kujawski ChOG
- Olej rydzowy tradycyjny GTS

Ciasto: do żótek dodajemy powoli mąkę pszenną i łączymy oba składniki, na koniec dodajemy odrobinę oleju, w razie konieczności wodę. Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy kawałki ciasta, na które kładziemy wcześniej przygotowany farsz i formujemy ravioli w kształcie cukierka. Po zlepianiu gotujemy w solonej wodzie przez 2 minuty, do wypłynięcia ravioli na powierzchnię.

Masło pietruszkowe: natkę pietruszki drobniemy, dodajemy do masła i mieszamy. Dodajemy sól i pieprz czarny do smaku.



Polędwica sous-vide

w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej z sosem grzybowym, purée z zielonego groszku oraz pierogami leniwymi z fasoli i twarogu wędzonego

Uczestnicy: Julia Śłużyńska, Marek Romanowski
Opiekun: Anna Korzeń
 Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku

180 minut

Składniki:

Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej

- 1 kg polędwicy wieprzowej (środkowa część polędwicy)
- 25 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
- 50 ml wódki

- 120 g cebuli
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego
- 180 g kiełbasy myśliwskiej staropolskiej
- ziele angielskie, liść laurowy
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia
- Purée z zielonego groszku**
- 300 g zielonego groszku

- 15 g masła
- 100 g cebuli
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego
- 70 ml białego wytrawnego wina
- 25 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
- sok z cytryny do smaku
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa do smaku

Sos grzybowy na bazie demi-glace

- 80 g szalotki
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego
- 200 ml wina czerwonego
- 15 g masła
- 2-3 łyżki zmielonych suszonych grzybów leśnych
- 1 łyżka sosu demi-glace

- 200 ml wody

Pierogi leniwe z fasolą i twarogiem wędzonym

- 300 g twarogu wędzonego
- 150 g ugotowanej fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca
- 150 g ugotowanych ziemniaków
- ½ jajka

Sposób przyrządzenia:

Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej: mieszamy w misce wódkę z miodem, cebulą pokrojoną w półplasterki lub piórka, czosnkiem pokrojonym w plasterki, ziele angielskim i liściem laurowym. Polędwicę dokładnie oczyścimy z błon, dzielimy na pięć równych części, zanurzamy w marynacie, szczelnie przykrywamy i trzymamy w lodówce 3-12 godzin. Przygotowujemy chrust z kiełbasy myśliwskiej. Kiełbasę mielimy, rozkładamy na blaszce wyłożonej papierem i pieczemy w temp. 160°C przez ok 15 minut. Kiełbasę odsączamy

z tłuszczu na papierze i blendujemy na drobny chrust. Mięso osączamy z marynaty, zawijamy ściśle w folię spożywczą, zamykamy próżniowo i gotujemy w cyrkulatorze sous-vide w temp. 58°C przez 45 minut. Mięso wyjmujemy z woreczków, osuszamy, przyprawiamy solą i pieprzem, podsmażamy na złoty kolor. Po obsmażeniu mięso obtaczamy w przygotowanym wcześniej chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej.

Purée z zielonego groszku: cebulę kroimy w kostkę, czosnek drobno siekamy. Na patelni rozpuszczamy masło,

szklimy cebulę i czosnek. Dodajemy groszek. Chwilę podsmażamy. Dodajemy wino i dusimy do miękkości groszku. Wszystko przenosimy do naczynia blendera. Dodajemy miód i przyprawy. Miksujemy na aksamitną masę i przecieramy przez sito.

Sos grzybowy na bazie demi-glace: szalotkę kroimy w kostkę i szklimy na maśle. Dodajemy wino i gotujemy, aż połowa wina odparuje. Dodajemy wodę i demi-glace. Zagotowujemy. Dodajemy zmielone suszone grzyby, dokładnie mieszamy i gotujemy, aż sos zgęstnieje. Doprawiamy

- 50 g mąki pszennej
- 20 g mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- Karmelizowana cebulka perłowa**
- 15 cebulek perłowych
- 30 g miodu z Sejneńszczyzny/
Łódzieszczyzny

- 60 ml podpiwka kujawskiego
- sól do smaku
- Garnie**
- marchewki
- buraki chioggia

Wykorzystane produkty:

- Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP
- Miód z Sejneńszczyzny/
Łódzieszczyzny ChNP
- Czosnek galicyjski ChOG
- Polska wódka ChOG
- Podpiwek kujawski ChOG

- Kielbasa myśliwska staropolska GTS
- Twaróg wędzony aplikuje
o GTS

sos do smaku. Przecieramy przez sito lub blendujemy.

Pierogi leniwe z fasolą i twarogiem wędzonym: ziemniaki, fasolę i twaróg wędzony mielimy w maszynce. Do zmielonej masy dodajemy jajko, obie mąki i sporządzamy ciasto. Z ciasta formujemy wałki i zawijamy ściśle w folię spożywczą. Gotujemy w wodzie ok 10 minut. Pierogi leniwe odwijamy z folii, kroimy w krążki i obsmażamy na patelni na złoty kolor.

Karmelizowana cebulka perłowa: cebulki obieramy, większe dzielimy na pół. Na patelni rozpuszczamy miód, do-

dajemy podpiwek kujawski, odrobinę soli i mieszamy. Na patelnię wkładamy cebulki, mieszamy co jakiś czas do odparowania płynów. W momencie wytworzenia karmelu, mieszamy cebulki intensywnie, smażymy aż do zrumienienia.

Garnie: marchewki gotujemy, hartujemy i podsmażamy na maśle. Buraki chioggia obieramy, kroimy w cienkie plastry, po czym wkładamy do lodowatej wody na kilka minut.



Poławdziczki wieprzowe

z wiśniowo-borowikowym sosem
w towarzystwie karmelizowanych warzyw i jabłka,
z purée fasolowym i grillowanym oscypkiem

Uczestnik: Zuzanna Dzienis
Opiekun: Agata Drywulska-Bartyzel
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Wincentego Witosa w Suwałkach

180 minut

Składniki:

- 800 g poławdziczki wieprzowej
- 300 g dyni
- 300 g marchwi
- świeży rozmaryn
- 200 g jabłek grójeckich
- olej rydzowy tradycyjny
- 50 g miodu z Sejneńszczyzny/
Łódzieszczyzny
- 30 ml trójniaka staropolskiego
- 200 g masła
- sos sojowy
- główka czosnku galicyjskiego
- olej
- masło klarowane
- pieprz
- sól
- chili
- listki limonki

- 100 g oscypka
- 200 g fasoli wrzawskiej
- 20 ml mleka
- 400 g borowików

Wykorzystane produkty:

- Miód z Sejneńszczyzny/
Łódzieszczyzny ChNP
- Jabłka grójeckie ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Trójniak staropolski – miód
pitny GTS
- Olej rydzowy tradycyjny GTS
- Oscypek ChNP
- Wiśnia Nadwiślanka ChNP
- Fasola wrzawska ChNP

Sposób przyrządzenia:

Poławdziczki wieprzowe: poławdzice marynujemy w oleju, posiekany czosnek galicyjski, sosie sojowym, trójniaku i świeżym rozmarynie. Doprawiamy do smaku pieprzem. Pakujemy próżniowo, gotujemy sous-vide 1,5 godziny w temp. 55°C. Na koniec smażymy na maśle klarowanym na złoty kolor z każdej strony.

Sos wiśniowy z leśną nutą: gotujemy wywar grzybowy z borowików. Roztapiamy masło, dodajemy cukier, miód i wiśnie. Chwilę karmelizujemy, trzemy przez sito, dodajemy masło, wywar grzybowy, sól, pieprz i miód do smaku.

Karmelizowane warzywa jesieni z jabłkiem: marchew, dynię kroimy w grubsze słupki, jabłko w ćwiartki. Podsmażamy na maśle. Dodajemy miód i poprawiamy chili.

Purée z fasoli: fasolę wrzawską namaczamy i gotujemy do miękkości, miksujemy na purée z dodatkiem masła i mleka, doprawiamy pieprzem, solą, miodem i listkami z limonki. Oscypek kroimy w krążki, doprawiamy chili i grillujemy na patelni. Kroimy w trójkąty.

Sposób podania: potrawę układamy dekoracyjnie na talerzu. Poławdziczki skrapiamy olejem rydzowym.

Ekspedycja: na talerz wykładamy purée i dynię. Na purée serwujemy polik wołowy i polewamy sosem truskawkowym.

Dodatkowo: na oleju smażymy liście jarmużu, po wyciągnięciu odsączamy z nadmiaru oleju. Z reszty truskawek i wiśni robimy mus, który rozprowadzamy na talerzu, a liście jarmużu kładziemy na dyni.

Policzek wołowy

na purée musztardowym z dynią glazurowaną i sosem truskawkowym

Uczestnicy: Michał Świdnicki, Marta Konieczko

Opiekun: Anna Bugała

Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących
im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie



37

160 minut

Składniki:

- 1,2 kg polika wołowego
- 50 g soli
- 50 g pieprzu młotkowanego
- 800 g cebuli
- 200 g czosnku galicyjskiego
- 100 g sosu sojowo-grzybowego
- 300 g truskawki kaszubskiej
- 100 ml wódki
- 100 g miodu drahimskiego
- 100 g jarmużu (liście)
- 1 kg dyni hokkaido
- 100 g masła klarowanego
- 300 g musztardy francuskiej
- 1 kg ziemniaków
- 100 g wiśni Nadwiślanki
- 100 g cukru

Wykorzystane produkty:

- Czosnek galicyjski ChOG
- Miód drahimski ChOG
- Truskawka kaszubska/
kaszëbskô malëna ChOG
- Wiśnia Nadwiślanka ChNP
- Polska wódka ChOG

Sposób przyrządzenia:

Obróbka wstępna brudna: mycie i obieranie surowców, oczyszczanie mięsa.

Obróbka wstępna czysta: marynowanie, mieszanie składników, rozdrabnianie warzyw i owoców.

Obróbka cieplna: smażenie, flambrowanie i gotowanie mięsa, smażenie i duszenie dyni, gotowanie ziemniaków, podsmażenie cebuli, smażenie jarmużu.

Policzek wołowy: mięso oczyszczamy z błon, smażymy i przyprawiamy, na koniec flambrowujemy. Podsmażony polik wołowy wkładamy do wywaru sporządzonego z cebuli i czosnku, gotujemy do miękkości.

Sos truskawkowy: po wyciągnięciu mięsa wywar gotujemy, aby odparować wodę. Doprawiamy solą, dolewamy sos sojowo-grzybowy i truskawki. Na koniec sos blendujemy.

Purée musztardowe: ziemniaki obieramy i gotujemy w os-

lonej wodzie. Ugotowane ziemniaki odcedzamy, dodajemy cebulę i musztardę, wszystkie składniki ugniatamy.

Dynia glazurowana: dynię kroimy w kostkę, podsmażamy na maśle klarowanym z dodatkiem soli i pieprzu, następnie całość dusimy. Na koniec dodajemy miód.

Ekspedycja: na talerz wykładamy purée i dynię. Na purée serwujemy polik wołowy i polewamy sosem truskawkowym.

Dodatkowo: na oleju smażymy liście jarmużu, po wyciągnięciu odsączamy z nadmiaru oleju. Z reszty truskawek i wiśni robimy mus, który rozprowadzamy na talerzu, a liście jarmużu kładziemy na dyni.

Przepisy



Stek wołowy

marynowany w czosnku galicyjskim
z purée pietruszkowym i sosem śliwkowym

Uczestnicy: Michał Dworakowski, Konrad Bekus

Opiekun: Anna Bugała
Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących
im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie

90 minut

Składniki:

- 1 kg rostbefu wołowego
- 200 g korzenia pietruszki
- 50 ml mleka
- 85 g śliwki szydłowskiej
- 20 g cebuli
- 50 g masła klarowanego
- 15 g soli
- 10 g pieprzu czarnego
- 5 g cząbrzu
- 45 g czosnku galicyjskiego
- 5 g gorczycy
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 g gałki muszkatołowej
- 10 g cukru
- 10 g miodu drahimskiego
- 10 g miodu wrzosowego
- 100 ml wódki

Wykorzystane produkty:

- Śliwka szydłowska ChOG
- Czosnek galicyjski ChOG
- Miód drahimski ChOG
- Miód wrzosowy z Borów
Dolnośląskich ChOG
- Polska wódka ChOG

Sposób przyrządzenia:

Rostbef marynujemy w soli i pieprzu, cząbrze, czosnku, gorczycy i miodzie drahimskim. Smażymy po 3 minuty na każdą stronę. Wykładamy z purée pietruszkowym i sosem śliwkowym.

Purée pietruszkowe: obrany i pokrojony korzeń pietruszki gotujemy do miękkości i odcedzamy, dodajemy mleko, masło klarowane, sól, pieprz i blendujemy na purée.

Sos śliwkowy: śliwki kroimy w ćwiartki, podduszamy w rondlu, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i miód wrzosowy.

Ekspedycja: przed wyłożeniem na talerz mięso flambirujemy.

Karp smażony

z kaszą kuskus na słodko
i piklowane warzywa

Uczestnicy: Kacper Sobczyk, Piotr Ciesielski

Opiekun: Monika Pikura

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego

im. mjr. pil. Władysława Szczęśniewskiego w Widzewie



39

150 minut

Składniki:

- 1,8–2,0 kg karpia zatorskiego
- 150 g mąki krupczatki
- 500 g oleju rzepakowego
- 400 g kaszy kuskus
- herbata czarna do zaparzenia
- 100 g wiśni Nadwiślanki
- 50 g śliwki szydłowskiej
- 200 g jabłek grójeckich
- 30 g miodu kurpiowskiego
- 8 mandarynek
- 150 g dwójniaka staropolskiego
- 50 g masła klarowanego
- 300 g kalafiora
- 200 g marchwi
- 1 cukinia
- 1 papryka czerwona
- sól, cynamon, goździki, imbir, szafran, pieprz cayenne do smaku

Zalewa do warzyw

- ocet winny, cukier, sól, miód kurpiowski

Dekoracja

- świeża mięta
- malina liofilizowana

Wykorzystane produkty:

- Wiśnia Nadwiślanka ChNP
- Karp zatorski ChNP
- Miód kurpiowski ChOG
- Śliwka szydłowska ChOG
- Jabłka grójeckie ChOG
- Dwójniak staropolski – miód pitny GTS

Sposób przyrządzenia:

Karp: przeprowadzamy obróbkę wstępną brudną karpia, filetujemy, porcjujemy, wykonujemy nacięcia w kratkę nie przecinając skóry, fileta doprawiamy solą do smaku, oprószamy mąką krupczatką, smażymy na dobrze rozgrzanym oleju rzepakowym.

Sos mandarynkowy: przeprowadzamy obróbkę wstępną mandarynek, kroimy na drobne kawałki, podsmażamy kilka minut na maśle klarowanym z dodatkiem cynamonu, goździków, szafranu i pieprzu cayenne, podlewamy miodem pitnym, redukujemy sos, blendujemy i przecieramy przez sito.

Kasza kuskus z owocami: zaparzamy herbatę, zalewamy naparem z herbaty kaszę kuskus, przykrywamy i odstawiamy na 5 minut. Jabłka, śliwki i wiśnie dusimy na maśle klarowanym z miodem i imbirem. Kaszę mieszamy z owocami, doprawiamy solą.

Piklowane warzywa: przeprowadzamy obróbkę wstępną brudną warzyw, paprykę, marchew i cukinię kroimy w julienne, kalafior dzielimy na różyczki. Sporządzamy zalewę, wrzucamy warzywa do zalewy w marynatorze próżniowym, marynujemy przez około godzinę.



Karp w zielonej dolinie

Uczestnicy: Łucja Plebanek, Kamil Cygan
Opiekun: Elżbieta Teper
Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych
w Tarnowie

120 minut

Składniki:

Karp

- 1 karp zatorski
- ½ szklanki oleju rydzowego
- 1 szklanka oleju
- sok z cytryny do smaku
- liść laurowy, ziele angielskie, sól wędzona, pieprz cytrynowy do smaku

Sos śliwkowy

- 300 g śliwki wędzonej (suska sechlońska)
- 4 łyżki masła
- 4 łyżki miodu drahimskiego
- jarzębiak do flambrowania
- sól, pieprz do smaku

Pesto

- 3 małe pęczki natki pietruszki
- 2–3 łyżki oliwy

- ½ szklanki oleju
- 3 garście słonecznika
- garść orzechów włoskich
- sól, pieprz, sok z cytryny do smaku

Kruszonka z obwarzanka

- obwarzanek krakowski
- masło wędzone
- sól wędzona do smaku

Cukinia

- cukinia
 - masło wędzone
 - sól wędzona do smaku
- ### Makaron z marchewki
- marchewka
 - masło
 - przyprawy do smaku

Wykorzystane produkty:

- Karp zatorski ChNP
- Suska sechlońska ChOG
- Obwarzanek krakowski ChOG
- Olej rydzowy tradycyjny GTS
- Miód drahimski ChOG

Sposób przyrządzenia:

Karp: karpia filetujemy, wkładamy do marynaty na 30 minut. Następnie posypujemy przyprawami i układamy na grillu.

Sos śliwkowy: masło rozpuszczamy, dodajemy śliwki pokrojone w julienne, doprowadzamy do maku. Dodajemy jarzębiak i flambrowujemy.

Pesto: natkę pietruszki, słonecznik, orzechy, sok z cytryny, olej i oliwę blendujemy, doprowadzamy do smaku.

Kruszonka z obwarzanka: obwarzanek kroimy, smarujemy masłem, doprowadzamy czosnkiem wędzonym i solą.

Plastry cukinii: cukinię kroimy, dodajemy masło, przyprawy i układamy na grillu.

Makaron z marchewki: przygotowujemy makaron z marchewki, dodajemy masło, przyprawy i układamy na grillu.

Drożdżowe poduszeczki

z jabłkowo-różanym nadzieniem smażone w tłuszczu

Uczestnicy: Klaudia Grzymkowska, Gabriela Pigut
Opiekunowie: Edyta Żychowska, Izabela Sienkowska
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im Jadwigi Dziubińskiej w Gołądkowie



41

180 minut

Składniki:

- 60 dag mąki pszennej
- 70 g drożdży
- 3 jajka
- 1 l oleju lub roztopionego masła klarowanego
- 50 ml mleka
- 2 jabłka grójeckie
- 2 róże (płatki)
- 2 łyżki miodu z mniszka
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka cynamonu
- szczypta soli

Wykorzystane produkty:

- Jabłka grójeckie ChOG

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie niezbędne składniki trzymamy w temperaturze pokojowej.

Drożdże ucieramy z łyżką letniej wody, ½ łyżeczki miodu i łyżką mąki. Odstawiamy w ciepłe miejsce. Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy zaczyn drożdżowy i wyrabiamy ciasto do chwili, kiedy zaczną się w nim pojawiać pęcherzyki powietrza. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w drobną kostkę. Płatki róż podsmażamy z jabłkami i miodem.

Wyrośnięte ciasto cienko wałkujemy na stolnicy posypanej mąką, wykrawamy koła, nakładamy na środek farsz z jabłek i róży, zalepiamy z drugim kołem z ciasta. Smażymy na gorącym oleju lub klarowanym maśle.

Złociste poduszeczki wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy na ręczniku papierowym, aby odsączyć tłuszcz.

Podajemy posypane cukrem pudrem z dodatkiem cynamonu.



180 minut

Przekładaniec miodowy

z nutą śliwkowo-kajmakową

Uczestnik: Kacper Kurowski

Opiekun: Dorota Gajowy

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
w Jabłoniu

Składniki:

- 100 g miodu drahimskiego
- 120 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 250 g cukru
- 6 jajek
- 400 g powideł śliwkowych
- 280 g masła
- 460 g masy kajmakowej
- 50 ml polskiej wódki
- 60 g orzechów włoskich
- 100 g fasoli „Piękny Jaś”
- 250 g marchwi
- 100 ml wody
- 150 g gorzkiej czekolady
- 100 g pestek słonecznika

Wykorzystane produkty:

- Miód drahimski ChOG
- Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP
- Polska wódka ChOG
- Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisty aplikują o ChOG

Sposób przyrządzenia:

Biszkopt: jaja wyparzamy, oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, porcjami dodajemy cukier. Następnie dodajemy żółtka i miód. Przesiewamy mąkę i dodajemy porcjami mieszając wszystko szpatułką. Pieczemy w temp. 180°C (góra-dół) ok. 25 minut.

Masa kajmakowa: orzechy prażymy na suchej patelni. Studzimy i siekamy. Miękkie masło ubijamy na puch i partiami dodajemy masę kajmakową. Następnie dodajemy wódkę Krem wstawiamy do lodówki.

Namoczoną fasolę gotujemy w wodzie, studzimy. Marchewkę obieramy i kroimy w wióry. Gotujemy syrop z cu-

kru i wody, dodajemy fasolę i gotujemy 15 minut. Wyciągamy i studzimy. Do syropu dodajemy marchewkę i gotujemy 4 minuty. Wyciągamy i zostawiamy do ostygnięcia.

Biszkopt kroimy na dwie części. Pierwszy blat smarujemy powidłami śliwkowymi, następnie gotowym kremem kajmakowym i przykrywamy drugim blatem biszkoptu. Ciasto chowamy do lodówki. W kąpeli wodnej roztopiamy czekoladę i masło, wylewamy na wierzch ciasta. Pestki słonecznika prażymy, studzimy i obkładamy nimi boki ciasta. Na wierzchu ciasta układamy odrobinę marchewki i fasoli.

Szarlotka

na Podchmielonym Pięknym Jasiu
pod migdałową kołderką

Uczestnicy: Paweł Nowak, Paweł Rudnicki-Szczypior
Opiekun: Katarzyna Nawrocka
Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1 w Warszawie



43

150 minut

Składniki:

Fasolowy spód

- 250 g fasoli korczyńskiej
- 2 jajka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- 2 łyżki oleju rydzowego tradycyjnego
- 100 ml podpiwka kujawskiego

– 2 łyżki miodu drahimskiego

- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki imbiru

Warstwa jabłek

- 2,5–3 kg jabłek łączkich
- sok z cytryny
- 1 łyżka cynamonu

Migdałowa kołderka

- 2 łyżki miodu drahimskiego
- 100 g płatków migdałowych
- 80 g masła
- 2 łyżki cukru

Wykorzystane produkty:

- Fasola korczyńska ChOG
- Olej rydzowy tradycyjny GTS
- Podpiwek kujawski ChOG
- Miód drahimski ChOG
- Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły aplikują o ChOG
- Jabłka łączkie ChOG

Sposób przyrządzenia:

Fasolowy spód: fasolę moczymy całą noc. Następnego dnia gotujemy ją do miękkości, pozostawiamy do lekkiego wystudzenia, możemy obrać ze skórki. Przygotowujemy formę: smarujemy dno tłuszczem i obsypujemy mąką. Blendujemy fasolę na jednolitą masę jak jeszcze będzie ciepła, ale już nie gorąca. Żółtka oddzielamy od białek. Do zblendowanej fasoli dodajemy miód, podpiwek, żółtka i olej. Dokładnie miksujemy. Dodajemy suche składniki: mąkę, cynamon, imbir, proszek do pieczenia i sodę. Wszystko łączymy. Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Dodajemy pianę i lekko dokładnie wszystko mieszamy. Wykładamy ciasto do formy.

Warstwa jabłek: obieramy jabłka, wydrążamy gniazda nasienne, kroimy w cienkie plasterki – najlepiej użyć do tego

roboty kuchennego z założoną tarczą do krojenia w cienkie plasterki. Skrapiamy sokiem z cytryny. Wykładamy potowę jabłek na ciasto, układając je poziomo, posypujemy cynamonem, na to nakładamy powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły, przykrywamy drugą potową jabłek, posypujemy cynamonem, lekko dociskamy. Na koniec układamy migdałową kołderkę.

Migdałowa kołderka: w rondelku podgrzewamy masło z miodem i cukrem do rozpuszczenia się składników. Dodajemy płatki migdałowe i chwilę gotujemy.

Przepisy



Wiśnie / czekolada / miód

180 minut

Uczestnik: Weronika Gurynow
Opiekun: Emil Bździuch
 Zespół Szkół Gastronomicznych
 im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie

Składniki:

Ciasto czekoladowe

- 100 g miękkiego masła
- 80 g drobnego cukru do wypieków
- 1 jajko
- 70 g mąki pszennej
- 10 g kakao
- 3 g proszku do pieczenia
- 50 ml kwaśnej śmietany 18%

- 50 g rozpuszczonej gorzkiej czekolady
- szczypta soli

Ziemia czekoladowa

- 40 g mąki
- 10 g kakao
- 35 g cukru
- 25 g masła

Mus z miodem pitnym

- 200 g mascarpone
- 2 żółtka
- 1 białko
- 30 g cukru
- 50 ml dwójniaka staropolskiego tradycyjnego
- 5 g żelatyny

Flambyrowane wiśnie

- 100 g wiśni Nadwiślanki
- 20 ml soku z cytryny
- 20 ml polskiej wódki
- 20 g masła
- 20 g cukru
- szczypta cynamonu

Sos wiśniowy

- 200 g wiśni Nadwiślanki

- 40 g miodu kurpiowskiego

- 20 ml soku z cytryny

Ciasto parzone na ptysie

- 65 ml wody
- 20 g masła
- 40 g mąki
- 1 jajko

Kruszonka do ptysi

- 40 g mąki

Sposób przyrządzenia:

Ciasto czekoladowe: do miski przekładamy masło i cukier, ucieramy do uzyskania puszystej masy. Dodajemy jajko, miksujemy. Dodajemy rozpuszczoną czekoladę, dokładnie mieszamy. Przesiewamy do masy suche składniki i delikatnie mieszamy szpatułką. Ciasto przekładamy do małej prostokątnej formy wyłożonej pergaminem. Pieczemy w temp. 170°C przez 25 minut.

Ziemia czekoladowa: wszystkie składniki przekładamy do miski, zagniatamy kruszonkę. Wysypujemy ją na blaszkę wyłożoną pergaminem. Pieczemy w temp. 180°C przez 10 minut.

Mus z miodem pitnym: żelatynę zalewamy miodem pitnym, mieszamy i odstawiamy do napęcznienia. Do miski przekładamy żółtka i cukier, ucieramy na puszystą masę. Dodajemy do masy mascarpone, miksujemy. W osobnej

misce ubijamy białko i mieszając dodajemy je do masy. Na sam koniec dodajemy rozpuszczoną żelatynę, dokładnie mieszamy. Mus przelewamy na upieczone ciasto czekoladowe, schładzamy.

Flambyrowane wiśnie: na patelnię przekładamy wszystkie składniki oprócz wiśni i wódki. Podgrzewamy przez ok. 2 minuty. Wówczas dodajemy wiśnie i podgrzewamy je do lekkiego zmiękczenia owoców. Na sam koniec wlewamy wódkę, podpalamy.

Sos wiśniowy: do rondla przekładamy wszystkie składniki, zagotowujemy i redukujemy lekko płyn. Następnie blendujemy na gładką masę, przecieramy przez sito i przekładamy do dyspensera.

Ciasto parzone na ptysie: do rondla przekładamy wodę i masło, zagotowujemy. Na gotującą się wodę wysypujemy

mąkę i energicznie mieszamy, aż ciasto stanie się szkliste. Przekładamy je do miski i zostawiamy do wystudzenia. Następnie ucieramy je z jajkiem do uzyskania gładkiej masy. Ciasto przekładamy do worka cukierniczego i wyciskamy je porcjami na blachę wyłożoną pergaminem.

Kruszonka do ptysi: wszystkie składniki łączymy. Przekładamy je pomiędzy dwa arkusze papieru do pieczenia i cienko rozwałkowujemy. Schładzamy w lodówce. Następnie z ciasta wycinamy małe kółka i kładziemy je na porcjach ciasta ptysiowego. Pysie piec w temp. 200°C przez 13 minut.

Konfitura jabłkowo-wiśniowa: jabłko obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę. Wraz z resztą składników przekładamy do garnka i zagotowujemy do momentu całkowitego odparowania płynu i zmiękczenia owoców. Konfiturę prze-

- 30 g cukru
- 40 g miękkiego masła
- szczypta soli

Konfitura jabłkowo-wiśniowa

- 80 g jabłek grójeckich
- 50 g wiśni Nadwiślanki
- 30 g cukru
- 15 ml soku z cytryny
- 15 ml wiśniówki

- szczypta cynamonu

Krem do ptysi

- 100 g mascarpone
- 20 g cukru z wanilią

Krem czekoladowy

- 100 ml śmietanki
- 40 g mlecznej czekolady
- szczypta soli

Puder z pyłku pszczelego i płatków róż

- 5 g suszonych płatków róż
- 5 g pyłku pszczelego

Kawior wiśniowy

- 150 g wiśni Nadwiślanki
- 30 ml soku z cytryny
- 20 g cukru
- 2 g agaru

- 500 ml zimnego oleju

Tiul miodowy

- 18 g miodu kurpiowskiego
- 15 g masła
- 18 g mąki
- 18 g białka jajka

Dekoracja

- 12 listków szczawiu

Wykorzystane produkty:

- Wiśnia Nadwiślanka ChNP
- Miód kurpiowski ChOG
- Jabłka grójeckie ChOG
- Dwójniak staropolski – miód pitny GTS
- Polska wódka ChOG

studzamy, a następnie przekładamy do rękawa cukierniczego i schładzamy. Nadziewamy nią gotowe ptysie.

Krem do ptysi: mascarpone ubijamy z cukrem do powstania gładkiego, puszystego kremu i przekładamy go do rękawa cukierniczego. Nadziewamy nim gotowe ptysie.

Krem czekoladowy: śmietankę podgrzewamy, zalewamy nią czekoladę, mieszamy, przykrywamy folią i odstawiamy do lodówki. Gdy masa się schłodzi, ubijamy ją mikserem. Przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką.

Puder z pyłku pszczelego i płatków róż: składniki przekładamy do blendera i miksujemy na puder.

Kawior wiśniowy: wszystkie składniki przekładamy do blendera i miksujemy na gładki płyn. Masę przecieramy przez sitko do rondla. Dodajemy agar, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 1 minutę. Studzimy i wlewamy

do dyspensera. Płyn dozujemy kropla po kropli do zimnego oleju. Gotowy kawior odcedzamy z oleju i przelewamy zimną wodą.

Tiul miodowy: wszystkie składniki przekładamy do blendera i miksujemy na gładką masę. Rozsmarowujemy na foremce silikonowej. Pieczemy w temp. 160°C przez 4 minuty.

Dekoracja: deser dekorujemy drobnymi listkami szczawiu.



Smocze jajo

Uczestnicy: Weronika Rygielska, Edyta Celeban
Opiekun: Marta Kopytkowska
 Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
 im. Władysława Grabskiego w Sędziejowicach

180 minut

Składniki:

- 200 g białej czekolady
- 150 g czekolady deserowej
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżki miękkiego masła
- 200 g śliwek szydłowskich
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1 łyżeczka miodu drahimskiego
- barwnik niebieski
- 1 łyżka cukru pudru
- woda do musu i do żelatyny

Wykorzystane produkty:

- Śliwka szydłowska ChOG
- Miód drahimski ChOG

Sposób przyrządzenia:

Białą i deserową czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Do białej czekolady dodajemy barwnik do uzyskania zamierzonego koloru. Dwie małe miseczki tej samej wielkości schładzamy chwilę w zamrażarce, a następnie wkładamy folię strecz. Do miseczek wlewamy zabarwioną czekoladę, rozprowadzamy po brzegach i chłodzimy do jej stężenia. Czynność powtarzamy z wykorzystaniem czekolady deserowej.

Biszkopty rozdrabniamy blenderem i zagniatamy z masłem oraz miodem. Moczymy żelatynę i ją upłyniamy. Myjemy i drylujemy śliwki szydłowskie, a następnie blendujemy z dodatkiem wody. Podgrzewamy na małym ogniu z żelatyną i odstawiamy do stężenia.

Serek mascarpone ubijamy z dodatkiem cukru pudru i żelatyny. Stężałą czekoladę wyciągamy z miseczki i po kolei przekładamy masą z biszkoptów, kremem mascarpone i musem śliwkowym, a następnie składamy obie połówki w kulę za pomocą gorącego noża. Kulę układamy na talerzu i dekorujemy według uznania.

Autor i wydawca:



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Departament Rolnictwa Ekologicznego i Jakości Żywności
Wydział Systemów i Programów Jakości
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. 22 623 22 08, fax 22 623 23 00
e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl
www.gov.pl/rolnictwo

Projekt graficzny:
Agencja Reklamowa Radna Sp. z o.o.

Opracowanie redakcyjne, druk:
ZAPOL Sobczyk sp.k.
al. Piastów 42, 71-062 Szczecin
tel. 91 435 19 00
e-mail: biuro@zapol.com.pl
www.zapol.com.pl

ISBN 978-83-941030-4-0

Publikacja bezpłatna



Partnerzy projektu