

Produkty Produkty regionalne i tradycyjne

Przepisy kulinarne młodych kucharzy



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



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

Publikacja opracowana przez Departament Promocji i Komunikacji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Szanowni Państwo,

Publikacja, którą trzymacie właśnie w ręku jest wyjątkowa. Zawiera ona nie tylko podstawowe informacje o systemach jakości żywności w Unii Europejskiej i opisy polskich produktów zarejestrowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, ale też wyjątkowe przepisy kulinarne opracowane przez młodych kucharzy.



Wiemy, że od lat systematycznie rośnie eksport polskich produktów rolno-spożywczych. Jego wartość sięga już ¼ wartości naszej produkcji rolnej. Jeszcze istotniejsze jest to, że również od lat mamy dodatnie saldo w tej wymianie handlowej, które w roku 2012 przekroczyć może kwotę 3 mld euro. Aby utrzymać te korzystne tendencje podejmujemy szereg inicjatyw wspierających promocję naszej żywności. Jedną z nich było zorganizowanie konkursu dla uczniów średnich szkół gastronomicznych. Zadaniem młodych adeptów sztuki kulinarnej było opracowanie autorskich przepisów wykorzystujących polskie produkty zarejestrowane w unijnym systemie jakości żywności. Polska ma bardzo bogatą kuchnię, w której można odnaleźć wnoszone przez wieki kulinarne tradycje narodów zamieszkujących nasz kraj. Niestety nasza kuchnia nie jest tak znana na świecie, jak na to zasługuje. Sądzę jednak, że właśnie dzięki młodym ludziom uczestniczącym w konkursie ta sytuacja będzie się powoli zmieniać. Naturalnym bowiem procesem jest to, że w ślad za produktami powinny iść przepisy wykorzystujące zarówno nasze dziedzictwo kulinarne jak i nasze wyjątkowe specjalności. Jestem przekonany, że opisane produkty, jak i ciekawe przepisy kulinarne będą dla Państwa inspiracją do własnych eksperymentów w kuchni.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stanisław Kalemba'.

Stanisław Kalemba
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Systemy jakości żywności

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w UE jest promowanie zrównoważonej 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 25-letnią tradycję i historię jego wytwarzania. Nazwa produktu powinna być sama w sobie oryginalna albo odnosić się do oryginalnych cech produktu.

Do końca 2012 roku już 36 polskich produktów zostało wpisanych do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

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

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007- 2013 (PROW 2007-2013) wdrożono dwa działania: „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” oraz „Działania informacyjne i promocyjne”, które obejmują m.in. produkty zarejestrowane przez Komisję Europejską jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

W ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” za uczestnictwo w systemach jakości żywności udziela się beneficjentom pomocy przez okres 5 lat w formie rocznej płatności, której maksymalna wysokość została ustalona na podstawie kosztów stałych wynikających z uczestnictwa producenta rolnego w danym systemie.

W ramach działania „Działania informacyjne i promocyjne” wsparcie udzielane jest grupom producentów realizujących projekty z zakresu informacji i promocji produktów rolnych i środków spożywczych wyprodukowanych w ramach powyższych systemów jakości żywności. Beneficjenci mogą uzyskać refundację w wysokości 70% kosztów kwalifikowanych, faktycznie poniesionych na realizację działań promocyjnych.

Bryndza podhalańska



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



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



Redykołka



Chroniona Nazwa Pochodzenia



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

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

Wiśnia nadwiślanka



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



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

Podkarpacki miód spadziowy



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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



Karp zatorski



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

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





Fasola „Piękny Jas” z Doliny Dunajca lub fasola z Doliny Dunajca



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 wypełnione i wyróżniają się podwyższoną zawartością białka, niską wilgotnością oraz specyficznym lekko słodkawym smakiem. Fasola z Doliny Dunajca swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, ale również tradycji i technice produkcji na tym terenie oraz 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 fasolę, takie jak „Święto Fasoli” i „Fasolowe Żniwa”.



Fasola wrzawska

Chroniona Nazwa Pochodzenia



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

Miód z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny



Chroniona Nazwa Pochodzenia

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

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



Miód wrzosowy

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich



Chronione Oznaczenie Geograficzne

Połączenie otwartych, nektarodajnych, zwartych obszarów wrzosowisk oraz specyficznej kombinacji roślinności występującej na obszarze Borów Dolnośląskich powoduje, że tylko tam można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. Oprócz renomy przypisywanej jego pochodzeniu, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich charakteryzuje się także wyjątkowym

składem i niespotykaną gdzie indziej wysoką zawartością pyłku wrzosowego. Jego barwa jest bursztynowo-herbaciana, zaś smak mało słodki, ostry i gorzkawy, ponieważ pozyskuje się go z nektaru wrzosu bez udziału roślin uprawnych. Tylko połączenie wszystkich czynników – począwszy od czystości środowiska przez ekstensywne użytkowanie siedlisk, aż do tradycyjnych technik zbierania – umożliwia uzyskanie tego wyjątkowego, specyficznego produktu.



Rogal świętomarciński



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



Wielkopolski ser smażony



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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



Andruty kaliskie



Chronione Oznaczenie Geograficzne



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

Truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna, nie dałoby się utrzymać gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Miąższ owocu posiada intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarde, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszëbskô malëna świadczy wielkość upraw truskawki w tym regionie, a także liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej pokazujące, iż wszystko, co dotyczy truskawek jest bardzo ważne dla mieszkańców Kaszub. Na Pojezierzu Kaszubskim występują rozległe pola truskawkowe, z których słynie cały region.





Fasola korczyńska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Miód kurpiowski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięgają XV wieku. Miody kurpiowskie trafiały na dwory królewskie i książęce, a także do klasztorów i dworów magnackich. Przednia jakość tych 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.



Kielbasa liseicka



Chronione Oznaczenie Geograficzne

Związek kielbasy liseickiej z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów, wynikających z wieloletnich tradycji masarskich oraz renomy, jaką kielbasa liseicka uzyskała przez lata produkcji. Kielbasa liseicka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskuje się z szynki. Kielbasa liseicka 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 liseickiej 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 liseickiej jest jej gruba średnica. Z tego powodu zgodnie z tradycją jako osłonki stosowano wyłącznie naturalne flaki wołowe, dzisiaj zastępowane niekiedy osłonkami białkowymi.



Obwarzanek krakowski



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Śliwka szydlowska



Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Jabłka łuckie



Chronione Oznaczenie Geograficzne



Rozwojowi sadownictwa łuckiego 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 łuckie cechuje wyższa kwasowość oraz rumieniec większy od przeciętnego. Dzięki wysokiej kwasowości można stwierdzić, iż jabłka łuckie 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 łuckich świadczy fakt, że od 1947 r. organizowane jest święto – „Dni Kwitnącej Jabłoni”. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łucka w perspektywie budowy zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie w maju odbywa się „Święto Kwitnącej Jabłoni”, które cieszy się niesłabnącą popularnością.

Chleb prądnicki



Chronione Oznaczenie Geograficzne



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



Miód drahimski

Chronione Oznaczenie Geograficzne



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

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



Kołocz śląski lub kołacz śląski

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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

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





Jabłka grójeckie

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Dynamiczny rozwój sadownictwa grójeckiego nastąpił po II wojnie światowej, czego dowodem jest powstanie Zakładu Doświadczalnego Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa. Zakład ten stał się wzorcowym gospodarstwem, na przykładzie którego lokalni sadownicy uczyli się nowoczesnych metod uprawy drzew owocowych. Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem i bardziej intensywnym rumieńcem. Świadczy to o wysokiej zawartości barwników, głównie antocyjanów i karotenoidów. Jabłka grójeckie cechuje wysoka kwasowość doceniana wśród przetwórców z całej Europy. Niska temperatura nocą wpływa korzystnie na procesy fizjologiczne zachodzące w jabłkach tuż przed 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

Chronione Oznaczenie Geograficzne

Ser koryciński swojski wytwarzany jest na terenie województwa podlaskiego, w regionie tradycyjnie nastawionym na produkcję mleka i przetworów mlecznych. Ser koryciński swojski jest serem dojrzewającym, wyrabianym z pełnego mleka niepasteryzowanego, 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 dojrzwały. Występują również odmiany sera korycińskiego swojskiego z dodatkiem przypraw i świeżych lub suszonych ziół, m.in. pieprzu, papryki, bazylii, lubczyku, mięty, grzybów suszonych, czosnku oraz oliwek. Współcześnie ser koryciński swojski jest coraz bardziej znany i poszukiwany, zwłaszcza na terenie północnej i środkowej Polski.



fot. Jola Lipka / MRiRW



Jagnięcina podhalańska

Chronione Oznaczenie Geograficzne

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



Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak

wyrabiane według staropolskiej receptury
Gwarantowane Tradycyjne Specjalności

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



Olej rydzowy



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Do produkcji oleju rydzowego 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 to kolor przypomina barwę pospolitego grzyba – rydza i właśnie ze względu na rdzawy kolor nasion Inianki siewnej olej nazywany jest rydzowym.

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



Pierekaczewnik



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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

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





Kiełbasa jałowcowa

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Nazwa kiełbasa jałowcowa jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*), rozdrabnianych tuż przed



oraz wykorzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kiełbasy i wpływa na jej szczególny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach. Specyfika sposobu produkcji, a w szczególności wykorzystywanie jałowca oraz wyjątkowe cechy organoleptyczne, były podstawą do nazywania tej wędliny kiełbasą jałowcową.



Kiełbasa myśliwska

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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



Kabanosy



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

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

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



Syty Jasiek na sałatce, oblany sosem

Wykorzystane produkty:
fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP,
oscypek ChNP,
suska sechłońska ChOG,
andruty kaliskie ChOG,
podkarpacki miód spadziowy ChNP.

Sposób przyrządzenia:

Fasolę płuczemy i moczymy przez 12 godzin, następnie gotujemy do miękkości w tej samej wodzie, w której się moczyła. Pod koniec gotowania solimy. Cebulę kroimy w kostkę. Masło rozgrzewamy na patelni i szklimy na nim pokrojoną cebulę. Fasolę po ugotowaniu odcedzamy i miksujemy z dodatkiem soku z cytryny. Zmiksowaną fasolę łączymy z cebulą, kurkumą, przyprawami i dokładnie mieszamy. Formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego, układamy je na blaszce wysmarowanej tłuszczem i zapiekamy 10 minut w temperaturze 180°C.

Żurawinę na sos (odłożyć łyżkę żurawiny do dekoracji) zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Ugotowaną miksujemy i przecieramy przez sito. Otrzymany przecier łączymy z sokiem wyciśniętym z 1 pomarańczy, miodem, szczyptą cynamonu i pieprzem. Podgrzewamy.

Sałatka: śliwki sparzamy gorącą wodą i kroimy w paski. Oscypka kroimy w kostkę. Sałatę rozdrabniamy, łączymy ze śliwkami i oscypkiem. Sporządzamy zaprawę z oliwy i przypraw i łączymy z sałatką, mieszamy.

Misczka z andruta: andrutowi kaliskiemu nadajemy kształt misczki nad gorącą parą wodną.

Przygotowaną potrawę porcjujemy na talerzu i garnirujemy.



Składniki:

Składniki na kulki:

- 100 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca,
- 1,5 łyżeczki kurkumy,
- 1 cebula,
- 2 łyżki masła,
- sól, pieprz do smaku,
- sok z połowy cytryny,
- 30 g natki pietruszki,
- tłuszcz do formy.

Składniki na sos:

- 100 g żurawiny,
- sok wyciśnięty z 1 pomarańczy,
- 1 łyżka miodu,
- pieprz do smaku,
- szczypta cynamonu,
- 1/2 szklanki wody.

Składniki na sałatkę:

- 80 g sałat (mix sałat: roszponka, rukola, endywia, radicchio),
- 10 susek sechłońskich,
- 100 g oscypka,
- 4 łyżki oliwy z oliwek,
- sól, pieprz do smaku.

Dodatkowo:

- 1 sztuka andruta kaliskiego.

Przewidywany czas
wykonania potrawy: 180 minut



Poduszeczki z serem korycińskim

Wykorzystane produkty:
ser koryciński swojski ChOG,
podkarpacki miód spadziowy ChNP.

Składniki:

- 300 g sera korycińskiego swojskiego świeżego,
- 30 g podkarpackiego miodu spadziowego,
- 200 g filetu z indyka,
- pół czerstwej bułki,
- 1 szklanka mleka,
- 80 g cebuli,
- 3 jajka,
- 20 g oleju kujawskiego,
- 1-2 ząbki czosnku,
- sól, pieprz biały do smaku,
- 1 opakowanie ciasta francuskiego,
- 100 g (3 duże plastry) szynki konserwowej,
- 18 liści świeżego szpinaku.

**Przewidywany czas
wykonania potrawy: 180 minut**

Sposób przyrządzenia:

Bułkę moczymy w mleku, cebulę obieramy i kroimy w piórka, smażymy na oleju na lekko złoty kolor. Mięso myjemy, osuszamy, oczyszczamy z błon oraz tłuszczu (jeśli taki jest). Namoczoną bułkę odciśkamy i usuwamy z niej skórkę. Mięso, ser koryciński swojski świeży, cebulkę i miąższ z bułki mielimy jeden raz przez bardzo drobne sitko. Wbijamy dwa jajka i łączymy je ze zmieloną masą, dodajemy zmiądzony czosnek, podkarpacki miód spadziowy, przyprawy i dokładnie mieszamy. Z ciasta francuskiego wykrawamy kwadraty (6 sztuk o jednakowych wymiarach na spód i 6 trochę większych na wierzch). Mniejsze kwadraty smarujemy przygotowaną masą. Szynkę kroimy na mniejsze kawałki tak aby otrzymać 12 równych porcji. Na masie kładziemy plasterki szynki oraz liść szpinaku, smarujemy ponownie masą na której kładziemy liść szpinaku, nakładamy kolejną warstwę masy, przykrywamy ją liściem szpinaku i plasterkiem szynki, po czym ponownie nakładamy masę. Powstałe kopczyki przykrywamy większymi kwadratami. Dokładnie zlepimy brzegi, delikatnie przyciskając. Radelkiem ozdabiamy cztery boki poduszeczek. Z pozostałego ciasta wycinamy 18 cienkich paseczków, po trzy na jedną poduszeczkę, z których robimy ozdobne warkoczki. Kładziemy je wzdłuż każdej poduszeczki i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 25-30 minut w temperaturze 190°C. Upieczone zdejmujemy z blachy i przekładamy na półmisek. Poduszeczki z serem korycińskim są doskonałym dodatkiem do ciepłych zup. Można zrobić je dużo mniejsze, wtedy powstanie smaczna przekąska.

Kaczka marynowana w miodzie drahimskim podana na salsie brzoskwiniowo-jabłkowej z duetem ziemniaczano-marchwiowym w kompozycji sosu leśnego

**Wykorzystany produkt:
miód drahimski ChOG.**

Sposób przyrządzenia:

Piersi kaczki myjemy i osuszamy. Skórę delikatnie nacinaamy ostrym nożem, tak aby powstała kratka. Z miodu, koniaku, soku pomarańczowego i majeranku robimy marynatę w którą wkładamy mięso i chowamy do lodówki na około 12 godzin. Po wyjęciu mięsa z marynaty ponownie je osuszamy, doprawiamy solą, pieprzem i obsmażamy na klarowanym maśle. Obsmażone mięso przekładamy do formy, skrapiamy marynatą od mięsa, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160°C i pieczemy około 20 minut. W międzyczasie przygotowujemy salsę. Do garnka wkładamy obrane i podzielone na cząstki 1,5 jabłka oraz pokrojone na cząstki brzoskwinie. Obgotowujemy do miękkości, przecieramy przez sito, a powstałą tak masę łączymy z łyżką miodu. Pozostałe pół jabłka kroimy w drobną kostkę, blanszujemy w niewielkiej ilości wody z cukrem, posłużą nam one do dekoracji salsy. Robimy sos leśny. Do rondla wkładamy jeżyny, czarne jagody i maliny, wlewamy czerwone wino i gotujemy około 10 minut na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania dodajemy 3 łyżki miodu. Sos przecieramy przez sito lub blenderujemy. Przygotowujemy duet ziemniaczano-marchwiowy. Obrane ziemniaki i marchew myjemy i krótko obgotowujemy, po czym kroimy w plasterki i podsmażamy je na klarowanym maśle. Sposób podania: naprzemiennie układamy na talerzu marchew i ziemniaki, możemy udekorować je owocem żurawiny. Wykładamy salsę brzoskwiniowo-jabłkową. Piersi kaczki wyjęte z piekarnika kroimy w cienkie plastry i układamy na salsie, obok duetu ziemniaczano-marchwiowego. Polewamy niewielką ilością sosu leśnego. Dekorujemy gałązką świeżego rozmarynu. Resztę sosu podajemy obok potrawy w sosjerce. Potrawę można podawać również z kuskami śląskimi oraz warzywami z wody i zestawem surówek, albo jako przekąskę na grzance z masłem ziołowym.



Składniki:

- 2 piersi z kaczki,
- 200 ml miodu drahimskiego,
- 50 ml koniaku,
- 100 ml soku pomarańczowego,
- 50 g masła klarownego,
- 2 świeże brzoskwinie,
- 2 jabłka,
- kilka owoców żurawiny,
- 50 g jeżyn,
- 50 g malin,
- 50 g czarnych jagód,
- 100 ml czerwonego wytrawnego wina,
- kilka gałązek świeżego rozmarynu (do dekoracji),
- sól, pieprz, majeranek do smaku.

Składniki na duet marchwiowo-ziemniaczany:

- 200 g ziemniaków,
- 150 g marchwi,
- 25 g masła klarowanego,
- sól do smaku.

**Przewidywany czas
wykonania potrawy: 90 minut**

Góralskie zawijańce



Wykorzystane produkty:

oscypek ChNP,
staropolski miód pitny trójniak GTS,
suska sechłońska ChOG,
wiśnia nadwiślanka ChNP.

Składniki:

- 75 g świeżych żurawin,
- 175 g suski sechłońskiej,
- 1 kg schabu wieprzowego,
- 0,5 kg pieczarek,
- 5 cebul czosnkowych,
- 100 g masła roślinnego,
- 2 duże oscypki,
- 350 ml oliwy,
- 1 litr wina czerwonego wytrawnego,
- 75 ml sosu Worcestershire,
- 50 ml czerwonego tabasco,
- 15 g ziaren jałowca,
- świeży rozmaryn, tymianek, majeranek i kolendra,
- 500 g cukru białego,
- 20 g soli,
- 15 g pieprzu czarnego,
- 15 g czerwonej papryki w proszku,
- 0,5 litra miodu pitnego trójniaka,
- 100 g owoców wiśni nadwiślanki.

Składniki na bulion z pieczarek:

- 0,5 litra wody,
- 10 trzonów pieczarek,
- 0,5 litra wina wytrawnego,
- tłuszcz od smażenia roladek.

Przewidywany czas

wykonania potrawy: 100 minut

Sposób przyrządzenia:

Mięso dokładnie myjemy i osuszamy z wody. Wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy 0,5 litrem wina i chowamy do lodówki na 15 minut. Schłodzony schab wyjmujemy z lodówki, osuszamy, kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem na grubość około 1cm. Cebulę kroimy w talarki, grzybom odcinamy kapelusze, 5 pieczarek kroimy w kostkę. 1 oscypek kroimy w plastry. Płaty mięsa smarujemy sosem Worcestershire, skrapiamy tabasco i oprószamy świeżymi, posiekanymi ziołami, oraz rozgniecionymi ziarnami jałowca. Na mięsie układamy 3 talarki cebuli, oscypek i pokrojone pieczarki. Rolujemy i spinamy mięso wykałaczkami. Na patelni rozgrzewamy 100 g masła i 350 ml oliwy. Obsmażamy ze wszystkich stron. Trzonki pieczarek gotujemy w bulionie. Na koniec gotowania dodajemy 0,5 litra wina i tłuszcz pozostały po obsmażeniu roladek. Cedzimy bulion przez sito. Powstaje w ten sposób sos do podlewania pieczeni. Piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Dwie cebule, suszone śliwki, wiśnie i oscypek drobno siekamy i dokładnie mieszamy. Powstałym farszem wypełniamy kapelusze pieczarek. Przekładamy mięso do żaroodpornego naczynia, podlewamy połową sosu i pieczemy pod przykryciem 30 minut przewracając mięso po 15 minutach na drugą stronę, zdejmujemy przykrycie, wkładamy pieczarki i pieczemy kolejne 15 minut podlewając pozostałym sosem. Oscypki grillujemy. 75 g żurawin płuczemy, odsączamy, wsypujemy do garnka, dodajemy 0,5 litra miodu pitnego, cukier i gotujemy do miękkości. Powstały sos przecieramy przez sito. Na grilowane oscypki nakładamy powstałe roladki oraz nadziewane pieczarki, całość polewamy sosem żurawinowym.

Pierś z gęsi w jabłkach Wealthy i sosie truskawkowo-jabłkowym z nutą rozmarynu

**Wykorzystany produkt:
truskawka kaszubska ChOG.**

Sposób przyrządzenia:

Piersi gęsi nacinamy bardzo płytko na krzyż po stronie skóry, nacieramy solą i pieprzem, wkładamy do marynaty z soku jabłkowego, wina i rozmarynu. Wstawiamy na 2 godziny do lodówki. Po wyjęciu z marynaty, osuszeniu papierowym ręcznikiem, pierś obsmażamy od strony skóry, na maśle z olejem przez około 6 minut, po tym czasie obracamy i podsmażamy drugą stronę około 1 minuty. Przekładamy mięso do żaroodpornego naczynia lub na żaroodporną patelnię z grubym dnem, połowę jabłka kroimy w cząstki i układamy obok piersi. Pieczemy w temperaturze 220°C około 15-20 minut. Drugą połowę jabłka obieramy i kroimy w plastry, dodajemy truskawki i gotujemy z winem i octem balsamicznym w rondlu. Po 5-7 minutach dodajemy cukier, sól i pieprz. Gdy połowa płynu się zredukuje zdejmujemy z ognia, dodajemy rozmaryn i miksujemy. Piersi kroimy ukośnie w plastry, układamy na talerzu. Obok mięsa układamy cząstki jabłka, całość polewamy sosem. Kacze piersi najlepiej smakują z placzkami ziemniaczanymi lub ziemniakami odsmażonymi na maśle.



Składniki:

- 4 małe piersi gęsie,
- 20 g masła klarowanego,
- 20 g oleju,
- 100 ml soku z jabłek Wealthy,
- 20 ml czerwonego, wytrawnego wina,
- gałązka rozmarynu,
- sól, świeżo mielony biały pieprz,
- pół jabłka odmiany Wealthy.

Składniki na sos:

- pół jabłka Wealthy,
- 100-150 g truskawek kaszubskich,
- pół łyżeczki cukru,
- 60 ml octu balsamicznego,
- 60 ml czerwonego wytrawnego wina,
- 2 gałązki rozmarynu,
- sól, świeżo mielony pieprz.

**Przewidywany czas
wykonania potrawy: 40 minut
(plus czas marynowania
2 godziny)**



Karp w sosie cytrynowo-pomarańczowym

Wykorzystany produkt:
karp zatorski ChNP.

Składniki:

- 600 g filetów z karpia zatorskiego,
- 1 cytryna,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- 3 łyżki oleju,
- sok z jednej pomarańczy,
- 2 łyżki masła,
- 2 mandarynki,
- sałata rukola,
- natka pietruszki do dekoracji,
- sól, pieprz, imbir do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Filety oczyścimy, kroimy na 4 porcje, skrapiamy je sokiem z cytryny, posypujemy imbirem, pieprzem, oprószamy mąką i pozostawiamy na 20 minut. Karpia smażymy na oleju. Z pomarańczy wyciskamy sok, którym polewamy rybę. Dodajemy masło i dusimy razem przez chwilę. Gotową rybę układamy na kopczyku z sałaty rukola, dekorujemy częściami mandarynek i natką pietruszki.

Przewidywany czas
wykonania potrawy: 60 minut

Jabłka w sakwie

Wykorzystane produkty:
jabłka łąckie ChOG,
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Do miski wbijamy całe jajko, dodajemy mleko i dokładnie ubijamy trzepaczką. Ciągłe mieszając dodajemy cukier waniliowy i mąkę. Miskę odstawiamy na chwilę, aby ciasto odpoczęło. W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Jabłka obieramy i kroimy na małe cząstki. Do rondla wlewamy łyżkę wody, dodajemy pokrojone jabłka, cynamon i cukier. Dusimy na wolnym ogniu, mieszając co jakiś czas. Z ciasta smażymy naleśniki, na każdy z nich kładziemy nadzienie. Formujemy sakiewkę, którą związujemy szczypiorkiem. Gotowe sakiewki wkładamy na 10 minut do nagrzanego piekarnika i zapiekamy. Miksujemy truskawki, którymi dekorujemy talerz.



Składniki:

Składniki na ciasto:

- 5 łyżek mąki pszennej,
- 1 szklanka mleka,
- 1 jajko,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego.

Składniki na nadzienie i do dekoracji:

- 3 jabłka łąckie,
- 1 łyżka cynamonu,
- 2 łyżeczki miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich,
- 1 łyżka wody,
- 3 łyżki oleju do smażenia,
- 300 g truskawek,
- szczypiorek,
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady.

Przewidywany czas
wykonania potrawy: 40 minut
(plus czas marynowania
2 godziny)



Roladki z bryndzy i fasoli

Wykorzystane produkty:

**bryndza podhalańska ChNP,
fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP.**

Składniki:

- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca,
- 200 g bryndzy podhalańskiej,
- 50 g ziemniaków,
- 2 wafle tortowe,
- 20 g konfitury żurawinowej,
- 1 pęczek koperku.

Sposób przyrządzenia:

Uprzednio namoczoną fasolę i ziemniaki gotujemy, a potem przecieramy przez sito. Do powstałej masy dokładamy bryndzę, pokrojony koperek, przyprawiamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Na stolnicę układamy wafle, które smarujemy przygotowaną masą i zwijamy w rulon. Gotowy kroimy w krążki i smażymy na głębokim tłuszczu około 1 minuty. Podajemy w porcjach po 4-5 sztuk z konfiturą żurawinową.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: około 20 minut
(plus czas gotowania fasoli
około pół godziny)

Choiński zawijaniec z sałatką z kiszonych szparagów

**Wykorzystany produkt:
wielkopolski ser smażony ChOG.**

Sposób przyrządzenia:

Kroimy pierś na pół, a następnie delikatnie ją rozbijamy. Mięso solimy, pieprzymy, smarujemy ketchupem i posypujemy koperkiem. Na każdy kawałek mięsa kładziemy plasterkę szynki, kawałek sera smażonego i kiszony szparagi. Tak przygotowane zwijamy dokładnie w rulon. Każdy rulon następnie obtaczamy w rozbitym jajku z przyprawami i panierujemy w Inie. Mięso smażymy na rozgrzanym oleju świątecznym. W międzyczasie przygotowujemy sałatkę. Oplukaną sałatę drzemy na małe kawałki. Drobno siekamy szczypiorek i koperek, pomidory, kiszone szparagi i cebulę kroimy według uznania. Wszystkie składniki rozkładamy na szklanym półmisku. Z soli, pieprzu, soku z cytryny i oleju świątecznego przygotowujemy sos. Polewamy nim sałatkę. Wierzch posypujemy zieleniną. Danie najlepiej smakuje z pieczonymi ziemniakami i sosem czosnkowym.



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka (około 0,5 kg),
- 200 g kiszonych szparagów,
- 1 opakowanie wielkopolskiego sera smażonego,
- około 0,5 litra oleju świątecznego roztoczańskiego,
- kilka plasterków szynki wędzonej,
- 2 łyżeczki ketchupu,
- 3 łyżeczki koperku,
- 3 łyżeczki szczypiorku,
- 1 sałata lodowa,
- dwa duże pomidory lub 0,5 kg pomidorów koktajlowych,
- 1 czerwona cebula,
- sok z 1-2 cytryn,
- sól, pieprz,
- 2 jajka,
- 300 g mielonego lnu odolejonego (do panierki).

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut**



Polędwiczka pieczona w zalewie z miodów pitnych na szpinaku miodowym podana z zapiekanką ziemniaczaną z oscypkiem i kielbasą myśliwską w towarzystwie balsamicznego sosu z wiśniami nadwiślankami

Wykorzystane produkty:

oscypek ChNP,
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG,
podkarpacki miód spadziowy ChNP,
miód pitny trójniak GTS,
miód pitny półtorak GTS,
olej rydzowy GTS,
wiśnia nadwiślanka ChNP,
kielbasa myśliwska GTS.

Składniki:

Składniki do przyrządzenia polędwiczki:

- 900 g polędwiczki wieprzowej,
- 400 ml oleju rydzowego,
- 300 g cebuli szalotki,
- pół główki czosnku,
- 200 ml miodu pitnego trójniaka,
- 150 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich,
- sól i pieprz do smaku.

Składniki do przyrządzenia szpinaku:

- 0,5 kg świeżych liści szpinaku,
- 50 g masła,
- 50 g cebuli szalotki,
- 50 g czosnku,
- 80 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich,
- 200 g pomidorów koktajlowych,
- 200 g owoców wiśni nadwiślanki,
- sól i pieprz do smaku.

Składniki do przyrządzenia zapiekanki:

- 1 kg ziemniaków,
- 0,5 l śmietanki 36%,
- 200 g kielbasy myśliwskiej,
- 0,5 kg oscypka,
- 10 g gałki muszkatołowej,
- sól i pieprz do smaku.

Składniki do przyrządzenia sosu:

- 250 ml octu balsamicznego,
- 50 ml miodu pitnego półtoraka,
- 300 g owoców wiśni nadwiślanki,
- 100 g miodu spadziowego,
- 100 g masła.

Składniki do dekoracji:

- 50 g kielków rzodkiewki.

Przewidywany czas wykonania potrawy: 120 minut

Sposób przyrządzenia:

Z oleju rydzowego, miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich, miodu pitnego trójniak, posiekanej cebuli szalotki, posiekanego czosnku, soli i pieprzu przygotowujemy zalewę do polędwicy. Polędwicę zanurzamy w marynacie, pozostawiając w niej na około 60 minut. Tak przygotowaną polędwicę smażymy beztłuszczowo na patelni tak, by osiągnąć złocistą barwę na powierzchni mięsa. Następnie pieczemy w piecu konwekcyjnym do uzyskania odpowiedniej miękkości mięsa.

Aby przyrządzić szpinak miodowy podsmażamy na patelni wiśnie, pomidory koktajlowe, rozdrobniony czosnek, cebulę szalotkę, dodajemy miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich w celu osłodzenia potrawy, dokładamy świeży szpinak i krótko obsmażamy. Pod koniec smażenia dodajemy masło, doprawiamy solą i pieprzem.

Do zapiekanki ziemniaczanej z oscypkiem i kielbasą myśliwską kroimy ziemniaki w cienkie plastry. Oscypek trzemy na tarce, kielbasę myśliwską kroimy w plastry. Tak przygotowane składniki układamy warstwowo w przygotowanej wcześniej formie, przyprawiając gałką muszkatołową, solą i pieprzem. W celu zagęszczenia i związania potrawy dodajemy śmietankę 36%.

Do zrobienia balsamicznego sosu gotujemy wiśnie nadwiślanki z których uzyskujemy sok, dodajemy ocet balsamiczny, redukujemy. W celu nadania wyrazistego smaku dodajemy miód pitny półtorak, podkarpacki miód spadziowy i dalej redukujemy. Na koniec dodajemy masło w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji sosu.

Kolorowy zawrót głowy

Wykorzystany produkt:
oscypek ChNP.

Sposób przyrządzenia:

Paprykę, pieczarki i brokuły rozdrabniamy według uznania. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i podsmażamy. Oscypek trzemy na tarce o grubych oczkach.

Pieczarki osobno podsmażamy na tłuszczu, pod koniec smażenia dodajemy paprykę i razem dusimy. Do zeszlonej cebuli dodajemy umyte i pokrojone mięso i razem dusimy. Brokuły gotujemy w osolonej wodzie. W 200 ml przegotowanej, gorącej wody mieszamy blenderem serek topiony i starty oscypek, dodajemy do mięsa. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Mięso z serowym sosem łączymy z warzywami i pieczarkami, doprawiamy solą, pieprzem oraz obranym i pokrojonym czosnkiem, podajemy z makaronem.



Składniki:

- 100 g papryki żółtej,
- 100 g papryki czerwonej,
- 200 g oscypka,
- 100 g pieczarek,
- 80 g cebuli,
- 0,5 kg brokuł,
- 300 g filetu z kurczaka,
- 100 g sera topionego,
- 350 g makaronu rurki kolorowe,
- 80 g tłuszczu do smażenia,
- 5 g czosnku, pieprz, sól,
- woda.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 120 minut



Wykwintna safałka owocowa

Wykorzystany produkt:
podkarpacki miód spadziowy ChNP.

Składniki:

- 220 g bananów,
- 200 g gruszek,
- 400 g mango,
- 240 g jabłek,
- 260 g brzoskwiń z syropu,
- 370 g winogron białych,
- 260 g winogron różowych,
- 300 g pomarańczy,
- 150 g miodu spadziowego podkarpackiego,
- 6 g soku z cytryny,
- listki melisy.

Sposób przyrządzenia:

Owoce myjemy, obieramy, usuwamy pestki. Umyte owoce kroimy na kawałki wielkości około 1 cm. Do pokrojonych owoców dodajemy sok z cytryny i miód. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, podajemy w pucharkach, udekorowanych listkami melisy.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 40 minut

Myszki Świętego Marcina

Wykorzystany produkt:
rogale świętomarcińskie ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Rodzynki sparzamy. Czerstwe rogalie świętomarcińskie mielimy. Do zmielonych rogali dodajemy śmietankę, rodzynki, marcepan i wszystko razem dobrze mieszamy. Masę schładzamy w lodówce przez 10 minut. Ze 100 g masy formujemy podłużne waleczki przypominające myszkę. Uformowane myszki ponownie schładzamy w zamrażalniku przez 15 minut. Czekoladę deserową roztopiamy w kąpeli wodnej i oblewamy nią zimne myszki. Płatki migdałowe wtykamy tak, aby powstały z nich uszy. Białą czekoladę roztopiamy i z pomocą worka cukierniczego z wąską końcówką robimy myszkom oczy i ogon.



Składniki:

- 1,5 kg rogali świętomarcińskich,
- 0,75 l śmietanki 36%,
- 0,5 kg czekolady deserowej,
- 50 g czekolady białej,
- 200 g marcepana,
- 5 ml aromatu migdałowego,
- 5 ml aromatu rumowego,
- 100 g rodzynek,
- 50 g płatków migdałów.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut
(plus 24 godziny potrzebne
na wysuszenie rogali
świętomarcińskich)



Filet z karpia zatorskiego w paskach słoniny z sosem z czosnku niedźwiedziego na młodej cukini z kulkami z ziemniaków

Wykorzystany produkt:
karp zatorski ChNP.

Składniki:

- 150 g filetów z karpia zatorskiego bez skóry,
- około 4 długich plasterków słoniny,
- szczypta soli wielkiej,
- szczypta pieprzu,
- 3-4 łyżeczki pasty z czosnku niedźwiedziego,
- 4 większe ziemniaki,
- łyżeczka masła,
- pół młodej cukini,
- 250 ml śmietanki 18%,
- szczypta zielonego mielonego pieprzu,
- około 4-5 buraków ćwikłowych,
- 2 łyżeczki małopolskiego miodu spadziowego,
- 30 g dereniówki.

Sposób przyrządzenia:

Oczyszczony filet osuszamy, lekko solimy, nacieramy niewielką ilością pasty z czosnku niedźwiedziego i odstawiamy w chłodne miejsce. Słoninę kroimy na cienkie, jak najdłuższe paski. Filet lekko obsypujemy pieprzem i owijamy paskami słoniny. Blachę nacieramy masłem, układamy owinięte filety na blasze. Pieczemy je w temperaturze około 120°C, pod przykryciem. Pod koniec pieczenia odkrywamy i zwiększamy temperaturę. Upřednio pokrojone plasterki cukini lekko solimy i podduszamy na maśle, aż staną się miękkie. Śmietankę wlewamy do rondelka, podgrzewamy chwilę, dodajemy pastę, mieszamy. Przyprawiamy do smaku. Sos powinien mieć jasnozielony kolor i konsystencję śmietany.

Z podgotowanych ziemniaków wykrawamy kulki, smarujemy masłem i opiekamy. Z ugotowanych buraków wykrawamy kulki, wrzucamy je na patelnię z masłem, dodajemy ocet balsamiczny i małopolski miód spadziowy. Podduszamy, dolewamy 20 g dereniówki i podpalamy, czyli flamburujemy. Układamy wszystkie składniki na talerzu i podajemy.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut**

Sielawa podwędzana w ziołach z nutą kapusty zasmażanej, borowikami karmelizowanymi w miodzie z trio z fasoli w duecie z truskawką

**Wykorzystane produkty:
miód drahimski ChOG,
truskawka kaszubska ChOG,
jabłka grójeckie ChOG.**

Sposób przyrządzenia:

Rybę solimy, wkładamy do środka pokruszony rozmaryn i odstawiamy na kilka minut. Oprószamy ją mąką, smażymy na maśle. W mini wędzarni zapalamy trociny z wiśni i rozmarynu. Wkładamy usmażone sielawy do wędzarni by nadać potrawie aromat. Borowiki smażymy na maśle, doprawiamy i karmelizujemy w miodzie. Kapustę białą szatkujemy, lekko podgotowujemy i odcedzamy. Kapustę kiszoną kroimy i gotujemy. Boczek wędzony wysmażamy, dodajemy cebulę, jabłko, przygotowaną kapustę, doprawiamy, dusimy. Fasolę moczymy, gotujemy, mielimy. Dzielimy masę na trzy porcje. Ziemniaki trzemy i łączymy z fasolą. Do jednej części dodajemy czosnek, przyprawę, jajko, mąkę i smażymy. Drugą część (czerwoną) zabarwiamy sokiem z buraków i doprawiamy jak wyżej, smażymy. Trzecią część ucieramy ze szczawiem, oliwą i przyprawami w moździerzu, doprawiamy jak wyżej, smażymy.

Aby zrobić duet truskawkowo-agrestowy, szklimy na maśle cebulę, dodajemy agrest i truskawki. Rozgotowujemy i dodajemy wino, redukujemy sos. Miksujemy szczaw, łączymy składniki, dodajemy śmietankę, doprawiamy.



Składniki:

Składniki do przyrządzenia sielawy:

- 300 g (4 sztuki) sielawy świeżej,
- 100 g oleju,
- 30 g masła,
- 20 g mąki,
- 6 g rozmarynu świeżego,
- 0,01 g trocin z wiśni,
- sól.

Składniki do przyrządzenia kapusty zasmażanej:

- 150 g kapusty białej,
- 100 g kapusty białej kiszzonej,
- 70 g jabłek grójeckich,
- sól, pieprz.

Składniki do przyrządzenia borowików karmelizowanych:

- 300 g borowików,
- 70 g masła,
- 40 g miodu drahimskiego.

Składniki do przyrządzenia tria z fasoli:

- 300 g oliwy,
- 200 g oleju,
- 150 g ziemniaków,
- 100 g mąki,
- 80 g szczawiu,
- 30 g koncentratu buraczanego,
- 20 g natki pietruszki,
- 3 ząbki czosnku,
- 2 jajka,
- 1 puszka fasoli „Piękny Jas”,
- 1 puszka fasoli czerwonej,
- kminek,
- chili,
- papryka ostra i sól do smaku.

Składniki do przyrządzenia duetu truskawkowo-agrestowego:

- 300 g truskawek kaszubskich,
- 200 ml białego wytrawnego wina,
- 100 ml śmietanki 30%,
- 100 g masła,
- 100 g agrestu,
- 50 g cebuli,
- 20 g szczawiu „zajęczego”,
- przyprawy do smaku.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut**

Królewski raj



Wykorzystany produkt:
oscypek ChNP.

Składniki:

- 1 kg żeberka,
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego,
- 3 łyżki sosu pomidorowego łagodnego,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżeczka sosu pomidorowego pikantnego,
- 1 łyżeczka musztardy,
- 0,5 łyżeczki czerwonej mielonej papryki,
- 4 łyżki soku z pomarańczy,
- 1 łyżka soku z cytryny,
- szczypta cynamonu,
- sól i pieprz do smaku,
- 6 średnich ziemniaków,
- 0,5 kg pieczarek,
- 2 cebule,
- 0,5 kg oscypka,
- 4 łyżki oleju rzepakowego,
- 4 jabłka sandomierskie,
- mały słoiczek żurawiny,
- 1,5 łyżeczki chrzanu tarteego,
- 2 marchewki,
- 1 łyżka masła.

Sposób przyrządzenia:

Myjemy mięso, ziemniaki, pieczarki, jabłka, marchewkę. Żeberka kroimy na paski z jedną kostką, ewentualnie usuwamy nadmiar ścięgna. Jabłka kroimy na pół, wydrążamy gniazdo i miąższ, do środka nakładamy farsz żurawinowo-chrzanowy. Ziemniaki kroimy na pół i wydrążamy łyżeczką otwory na farsz. Cebule kroimy w kostkę, pieczarki trzemy na tarce o dużych oczkach, ser trzemy na tarce o małych oczkach. Przyrządzamy marynatę z miodu, czosnku, sosu pomidorowego pikantnego i łagodnego, musztardy, czerwonej mielonej papryki, soku z pomarańczy, soku z cytryny i cynamonu. Wszystkie powyższe składniki mieszamy. Żeberka opiekamy około 20 minut w temperaturze 200°C, aż do zrumienienia i przekładamy je do naczynia żaroodpornego. Całość zalewamy marynatą. Pieczemy 1,5 godziny w temperaturze 200°C. Ziemniaki obgotowujemy przez 10 minut. Cebulę szklimy, dodajemy pieczarki i razem smażyemy do miękkości. Do zimnego farszu dodajemy starty ser. Wszystko mieszamy i doprawiamy do smaku. Do przestudzonych ziemniaków nakładamy farsz, pieczemy 20 minut w temperaturze 200°C. Jabłka zapiekamy 20 minut w temperaturze 200°C. Marchewkę gotujemy na pół twardo, następnie blenderujemy, dodajemy masło oraz przyprawiamy do smaku.

Przewidywany czas
wykonania potrawy: 180 minut

Zawijaski z karpia zatorskiego ze śliwką, zapiekane z bundzem i sosem wiśniowym na placuszkach z czarnym bzem

Wykorzystane produkty:
karp zatorski ChNP,
suska sechłońska ChOG,
obwarzanek krakowski ChOG,
kielbasa lisecka ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Filetujemy karpia, doprawiamy marynatą z soku z cytryny, oleju i natki pietruszki, marynujemy rybę. Śliwki moczymy, formujemy. Przygotowujemy sos serowy. Ryby układamy w brytfance, zalewamy sosem i zapiekamy w piekarniku, rozgotowujemy wiśnie, łączymy z bulionem, obwarzankiem, syropem i miodem. Miksujemy sos. Przygotowujemy ciasto: rozczyń łączymy z mąką. Kielbasę lisecką, cebulę, paprykę i ogórki kroimy. Łączymy ciasto z dodatkami. Łyżką formujemy placuszki i smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Porcjujemy karpia, sos, placuszki. Dekorujemy.



Składniki:

- 1,5 kg karpia zatorskiego,
- 100 g susek sechłońskich,
- 2 g rozmarynu,
- 5 g natki pietruszki,
- 20 g cytryny,
- 40 g bundza,
- 4 jajka,
- 100 ml kwaśnej śmietany,
- 150 ml śmietanki,
- 100 g wiśni,
- 100 ml syropu wiśniowego,
- 200 ml bulionu,
- 5 g obwarzanków krakowskich,
- 20 ml śliwownicy wyborowej,
- 300 ml oleju lnianego,
- 50 g miodu spadziowego małopolskiego,
- 200 g mąki,
- 20 g drożdży,
- 100 g kielbasy liseckiej,
- 100 g cebuli,
- 100 g ogórków kiszonych,
- 100 g papryki,
- 50 g czarnego bzu,
- sól, pieprz biały, pieprz czarny.

Przewidywany czas
wykonania potrawy: 90 minut



Kotleciki jagnięce pod chrustem z borowików z truflowym purée ziemniaczanym i słodko-kwaśną cukinią

Wykorzystany produkt:
jagnięcina podhalańska CHOG.

Składniki:

- 450 g kotletów z jagnięciny podhalańskiej,
- 100 g borowików suszonych,
- 50 g cebuli,
- 2 ząbki czosnku,
- 450 g ziemniaków,
- 200 g masła,
- 50 ml śmietanki 30%,
- 400 g cukini,
- 20 ml octu balsamicznego,
- 50 g cukru,
- 30 g musztardy,
- 5 g natki pietruszki,
- sól wielicka, pieprz, oliwa truflowa do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Grzyby moczymy i gotujemy. Na patelni rozgrzewamy masło i podsmażamy posiekaną cebulę i czosnek, dodajemy pokrojone w słupki grzyby i smażymy do odparowania wody. Kotlety jagnięce obsmażamy z obydwu stron do zrumienienia, zdejmujemy je z ognia, smarujemy cienką warstwą musztardy, nakładamy chrust z borowików. Wstawiamy do pieca nagrzanego do 180°C na 10-12 minut. Ziemniaki gotujemy, odciedzamy i ubijamy na gładką masę z masłem, śmietanką, solą i oliwą truflową. Cukinię kroimy w długie paski, przyprawiamy i grillujemy.

Redukujemy ocet balsamiczny z cukrem do połowy, dodajemy cukinię, doprawiamy.

Na talerzu kładziemy purée, cukinię i kotleciki jagnięce układając je chrustem do góry.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut

Polędwica wołowa faszerowana kaszą gryczaną z oscypkiem podana z sosem wiśniowym, racuchami fasolowymi i terriną brokułową

Wykorzystane produkty:
oscypek ChNP,
fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca ChNP,
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG,
wiśnia nadwiślanka ChNP,
olej rydzowy GTS.

Sposób przyrządzenia:

Gotujemy namoczoną wcześniej fasolę. Gotujemy również kaszę gryczaną. Przesmażamy pokrojoną w kostkę cebulę z posiekany czosnkiem. Na patelni dokładamy ugotowaną kaszę, połowę śmietanki, całość przyprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Tak powstaje farsz. Do wystudzonego farszu dodajemy pokrojony w kostkę oscypek. Polędwicę oczyścimy z błon, rozbijamy ją w owalny kotlet, na który nakładamy farsz, całość rolujemy. Mięso pieczemy w folii aluminiowej w piekarniku w 180°C. Blanszujemy brokuły, marchew i szpinak. Warzywa miksujemy z resztą śmietanki, 2 jajkami i doprawiamy solą. Umieszczamy w formie i gotujemy w piecu konwekcyjno-parowym. Zagęszczamy sok porzeczkowy, łączymy z miodem i wiśniami. Fasolę miksujemy, dodajemy mąkę, 2 żółtka, przyprawiamy solą, formujemy małe racuchy i smażymy.



Składniki:

- 150 g polędwicy wołowej,
- 30 g kaszy gryczanej,
- 20 g cebuli,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 oscypek,
- 250 ml śmietanki 36%,
- 50 g boczku wędzonego (plastry),
- 50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca,
- 60 g szpinaku mrożonego,
- 200 ml soku porzeczkowego,
- 70 g owoców wiśni nadwiślanki,
- 30 g mąki,
- 4 jajka,
- 0,5 litra oleju rydzowego,
- 100 g brokułów,
- 40 g mini marchwi,
- 20 ml miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich,
- sól grubo mielona do smaku,
- świeża bazylia i tymianek do dekoracji.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut



Roladki z piersi kaczki marynowanej w onisiówce, faszerowane boczkiem i oscypkiem z nutą rozmarynu

**Wykorzystany produkt:
oscypek ChNP.**

Składniki:

- 4 piersi z kaczki ze skórą,
- 4 plasterki wędzonego boczku,
- 1 oscypek,
- 5 gałązek rozmarynu,
- 1 litr soku jabłkowego,
- 1 szklanka oleju,
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej.

Składniki marynaty:

- 2 łyżki oleju,
- 10 łyżek nalewki onisiówki,
- 6 dużych ząbków czosnku w łupinkach,
- sól, świeżo zmielony pieprz, szczypta kminku.

Sposób przyrządzenia:

Pierś z kaczki myjemy, rozbijamy delikatnie tłuczkiem, solimy, pieprzymy. Przekładamy do miseczki z marynatą i czosnkiem. Zostawiamy na 10 godzin. Po wyjęciu z marynaty skórę kaczki nacinamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Piersi rozkładamy na desce, na wierzchu kładziemy po plasterze wędzonego boczku, oscypka oraz po gałązce rozmarynu. Zawijamy piersi tworząc podłużne roladki. Związujemy je sznurkiem gastronomicznym. Następnie obsmażamy na gorącym tłuszczu. Przekładamy do żaroodpornego naczynia. Zalewamy sosem pozostałym z marynaty, dolewamy pół litra soku jabłkowego, dodajemy gałązkę rozmarynu. Dolewamy sok, gdy zaczyna go ubywać. Pieczemy w temperaturze 240°C przez około 30 minut w piecu konwekcyjnym. Po upieczeniu wyjmujemy, ściągamy sznurki, pozostały sos przelewamy na patelnię, odparowujemy i zagęszczamy 1 łyżeczką mąki ziemniaczanej.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 120 minut (plus czas
marynaty)**

Pierozki nadziewane suską sechłońską w polewie ze skarmelizowanej śmietany

Wykorzystany produkt:
suska sechłońska ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Na stolnicę wsypujemy przesianą mąkę i formujemy z niej wianek. Do środka wianuszka dodajemy żółtko i szczyptę soli, mieszamy nożem. Wlewamy wodę i olej. Robimy luźne ciasto. Następnie przekładamy ciasto do miski (na około 30 minut) i przykrywamy miskę talerzem, aby ciasto parowało. Z przygotowanego ciasta odcinamy niewielkie kawałki i cienko rozwałkowujemy. Z rozwałkowanego ciasta wycinamy szklanką kółka, nadziewamy je śliwką obtoczoną w cynamonie i zlepiamy pierogi. Pierogi wkładamy do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem oleju i gotujemy. Na patelni karmelizujemy cukier, dodajemy śmietanę, a następnie wodę. Porcujemy i polewamy powstałym sosem.



Składniki:

- 400 g mąki pszennej typu 450,
- 1 żółtko,
- szczypta soli,
- 200 ml ciepłej wody,
- 3 łyżki oleju,
- suska sechłońska,
- cynamon,
- 6 łyżek śmietany,
- 3 łyżki cukru,
- 3 łyżki wody.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 180 minut



Karp zatorski w pistacjowym chruscie podany na warzywnym julienne wraz z uszkami z kaszą gryczaną, bryndzą i orzechami laskowymi

Wykorzystane produkty:
bryndza podhalańska ChNP,
karp zatorski ChNP,
olej rydzowy GTS.

Składniki:

- 200 g filetów z karpia zatorskiego,
- 10 g pistacji,
- 10 g orzechów laskowych,
- 10 g bułki tartej,
- 1 pęczek szalotki,
- 2 ząbki czosnku,
- 5 g skórki z cytryny,
- 5 g natki pietruszki,
- 15 ml oliwy z oliwek,
- 40 g mąki pszennej,
- 30 g kaszy gryczanej,
- 10 g bryndzy podhalańskiej,
- 20 ml oleju rydzowego,
- 5 g pieprzu kolorowego w ziarnach,
- 1 jajko,
- 10 g masła,
- 30 g marchwi,
- 30 g cukinii,
- 30 g pietruszki,
- ocet winny,
- białe wino,
- świeży tymianek, rozmaryn, bazylię, mięta,
- sól i pieprz do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Rozdrobnione pistacje lekko rumienimy na patelni. Mieszmamy je z bułką tartą, połową szalotki pokrojoną w kostkę, posiekany czosnkiem, skórką z cytryny, posiekaną natką pietruszki, oliwą z oliwek. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Filety płuczemy, osuszamy i oprószamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Układamy na desce, skórką do dołu. Wierzch obkładamy pistacjowym chrustem, dociskając go do ryby. Filety kroimy na około 100 gramowe kawałki. Układamy je na blaszce do pieczenia wysmarowanej oliwą. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy 10 minut w temperaturze 190°C, następnie włączamy funkcję grilla i pieczemy rybę przez następne 2 minuty.

Z letniej wody, mąki i szczypty soli wyrabiamy ciasto pierogowe. Kaszę gotujemy w osolonej wodzie. Orzechy siekamy. Resztę szalotki szklimy na masle. Z kaszy, szalotki, orzechów, bryndzy oraz jaja przygotowujemy farsz, który doprawiamy do smaku. Uformowane uszka gotujemy w osolonej wodzie. Świeże zioła oraz czosnek siekamy i miażdżymy w moździerzu, dodajemy olej rydzowy i doprawiamy do smaku. Marchew i pietruszkę obieramy, cukinię myjemy. Warzywa kroimy w cienkie paski, blanszujemy, następnie podsmażamy na oliwie z dodatkiem białego wina. Serwujemy na podgrzany talerz.

Przewidywany czas wykonania potrawy: 90 minut

Pierś z kaczki z sosem wiśniowym podana z zielonymi szparagami na muślinowym purée ziemniaczano- fasolowym z sorbetem z melona

Wykorzystane produkty:
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG,
wiśnia nadwiślanka ChNP,
fasola wrzawska ChNP.

Sposób przyrządzenia:

Pierś z kaczki czyszcimy, marynujemy z goździkami, imbirem, cynamonem, pieprzem i solą. Mocno obsmażamy z obydwu stron rozpoczynając od skóry, dodajemy tymianek i czosnek. Pieczemy 15 minut w temperaturze 90°C. Ziemniaki czyszcimy i gotujemy w osolonej wodzie. Fasolę najlepiej namoczyć 12 godzin wcześniej, a gdy nie mamy wystarczająco dużo czasu, to suche nasiona zalewamy zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Gdy tylko fasola się zagotuje, dolewamy zimną wodę. Czynność powtarzamy 2-3 razy, po czym gotujemy do miękkości. Ziemniaki i fasolę łączymy z rozgrzaną śmietanką, masłem, drobno posiekanym czosnkiem i doprawiamy. Przecieramy przez sito na gładką masę. Szparagi obieramy, gotujemy w osolonej wodzie. Podsmażamy z masłem, doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Nalewkę i likier redukujemy z dodatkiem rozmarynu i cukru do konsystencji syropu. Łączymy z aromatem smażonej kaczki, doprawiamy i łączymy z wiśniami. Melona obieramy, usuwamy nasiona i kroimy w kostkę, dodajemy likier melonowy, miód i miętę, całość miksujemy. Część masy na sorbet i gumę ksantanową podgrzewamy ciągle mieszając, łączymy z resztą i zamrażamy. Mieszmamy co pół godziny. Gotowe składniki układamy na nagranych talerzach.



Składniki:

- 1 pierś kaczki,
- 20 g masła,
- 15 ml nalewki z pestek wiśni,
- 15 ml likieru borówkowego,
- 25 g owoców wiśni nadwiślanki,
- 4 szparagi zielone,
- 70 g ziemniaków,
- 40 g fasoli wrzawskiej,
- 15 g śmietany kremówki,
- 15 g melona,
- 8 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich,
- 8 ml likieru melonowego,
- 0,1 g gumy ksantanowej,
- świeży rozmaryn, czosnek, tymianek, goździki, imbir, cynamon do smaku.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut**



Tort makowy na miodzie drahimskim z suską sechłońską aromatyzowany lubelskim dwójniakiem

Wykorzystane produkty:
miód drahimski ChOG,
suska sechłońska ChOG,
miód pitny dwójniak GTS.

Składniki:

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg maku,
- 10 jajek,
- 100 g bułki tartej,
- 200 g cukru,
- 4 łyżki miodu drahimskiego,
- 1 cukier waniliowy,
- łyżeczki proszku do pieczenia.

Składniki na krem:

- 300 g suski sechłońskiej,
- 400 ml miodu pitnego dwójniaka,
- 1 litr mleka,
- 4 łyżki mąki zwykłej,
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej,
- 200 g cukru,
- 0,5 kg masła,
- 2 żółtka,
- 3-4 łyżki kakao,
- 100 g posiekanych orzechów włoskich.

Sposób przyrządzenia:

Mak na ciasto zalewamy wrzątkiem, zagotowujemy, odstawiamy do ostygnięcia, najlepiej na całą noc. Zimny mak odciskamy, mielimy cztery razy. Zmielony mak, cukier i masło ucieramy na masę. Żółtka ubijamy z miodem i cukrem waniliowym do uzyskania puszystości. Dokładamy do nich po łyżce zmielonego maku, cały czas ubijając. Na końcu dodajemy bułkę tartą i proszek do pieczenia. Ubijamy pianę z białek, dodajemy do masy i dokładnie mieszamy. Masę przekładamy do wysmarowanej masłem tortownicy, pieczemy około 2 godzin w temperaturze 180°C. Po upieczeniu odstawiamy do całkowitego ostudzenia. Ciasto kroimy na 4 krążki. Szykujemy krem. Śliwki kroimy na pasczki, zalewamy miodem pitnym, odstawiamy na noc. $\frac{3}{4}$ litra mleka zagotowujemy z cukrem, mąkę rozprowadzamy w $\frac{1}{4}$ litra mleka. Powstałą zawiesinę wlewamy do reszty gotującego się mleka. Zagotowujemy, studzimy. Żółtka ucieramy z masłem. Do tej masy dodajemy po 1 łyżce kremu, ubijamy.

Robimy tort: upieczony krążek makowy nasączamy miodem, w którym moczyły się śliwki, na wierzchu układamy krem, na nim krążek makowy nasączony miodem, warstwa kremu a na nią odsączone śliwki i posiekane orzechy, na to kolejny krążek makowy nasączony miodem, krem, ostatni krążek makowy nasączony miodem, krem i na koniec dekoracja: śliwki i orzechy.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 240 minut**

Kluseczki mięsno-warzywne z oscypkiem z sosem porzeczkowym

Wykorzystany produkt:
oscypek ChNP.

Sposób przyrządzenia:

Brokuły myjemy, odcinamy różyczki, blanszujemy. Ser trzemy na tarce o drobnych oczkach. Do miski wkładamy mięso mielone, brokuły, ser, przyprawy, żurawinę i dokładnie mieszamy. Z masy formujemy małe kuleczki. Obtaczamy w bułce tartej lekko spłaszczając, smażymy z obu stron na złoty kolor. Sos robimy ze śmietany, wlewamy ją do miseczki, dodajemy dżem z czarnej porzeczki, mieszamy. Przyprawiamy.



Składniki:

- oscypek (około 60 g),
- 200 g mięsa wieprzowego mielonego,
- 250 g brokułów,
- 200 g śmietany 18%,
- 2-3 łyżeczki dżemu porzeczkowego,
- sól, pieprz,
- żurawina do mięs i serów do smaku,
- bułka tarta,
- smalec lub olej do smażenia,
- 2 liście zielonej sałaty.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 40 minut**

Muffinki marchwiowe



Wykorzystane produkty:
oscypek ChNP,
kiełbasa lisiecka ChOG.

Składniki:

- 400 g marchwi,
- 200 g mąki pszennej,
- 200 g kiełbasy lisieckiej,
- 100 g masła,
- 100 g oscypka,
- 6 g sody,
- 4 g cynamonu,
- 2 g proszku do pieczenia,
- 2 jajka,
- sól i cukier do smaku.

Składniki do dekoracji:

- sałata,
- papryka,
- pomidor,
- koper.

Składniki na polewę:

- 100 g masła,
- 30 g otrąb owsianych,
- 100 g serka topionego śmietankowego,
- 150 g płatków migdałów,
- 30 g mąki ziemniaczanej,
- 100 ml wody,
- sól i cukier do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Marchew trzemy na tarce o drobnych oczkach. Kielbasę oraz oscypek kroimy w dużą kostkę. Masło rozpuszczamy w małym garnuszku. Łączymy wszystkie składniki: startą marchew, mąkę pszenną, kiełbasę lisiecką, oscypek, masło, jajka, sodę, cynamon, proszek do pieczenia i dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i cukrem. Masę wkładamy do papilotów umieszczonych w formie muffinkowej. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 45 minut. W tym czasie robimy polewę. Płatki migdałowe lekko rumienimy w piekarniku. Serek kroimy i rozpuszczamy w misce (kąpiel wodna). Oddzielnie rozpuszczamy masło. Dokładnie mieszając dodajemy masło do serka. Mąkę ziemniaczaną rozpuszczamy w zimnej wodzie, mieszamy, dodajemy do serka z masłem intensywnie mieszając. Na koniec dodajemy otręby i dokładnie mieszamy. Muffinki smarujemy gorącą polewą i posypujemy płatkami migdałowymi.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 120 minut**

Muffinki pikantne

Wykorzystane produkty:
oscypek ChNP,
kiełbasa liseicka ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Bułkę moczymy w mleku, odciskamy ją i wkładamy do miski. Kiełbasę liseicką oraz oscypek kroimy w dużą kostkę, dodajemy jajko, sól, pieprz, posiekaną kolendrę oraz kminek lekko zrumieniony na jednej łyżeczce masła. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Kaszkę, mąkę, masło oraz pozostałe jajka, mieszamy na gęste, półpłynne ciasto i dodajemy do niego drobno rozdrobnioną paprykę. Formę na muffinki wykładamy papilotami. Do każdej wkładamy rozdrobnioną kiełbasę oraz oscypek i zalewamy je ciastem kukurydzianym. Muffinki wstawiamy na 45 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Po upieczeniu dekorujemy listkiem kolendry.



Składniki:

- 200 g kiełbasy liseickiej,
- 150 g oscypka,
- 125 ml mleka,
- 100 g mąki,
- 60 g masła,
- 3 jajka,
- 200 g czerwonej papryki,
- 100 g kaszki kukurydzianej,
- 50 g bułki kajzerki,
- 4 g ziaren kminku,
- 1 mały pęczek świeżej kolendry,
- sól i pieprz do smaku.

Składniki do dekoracji:

- sałata,
- papryka,
- pomidor,
- koper.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 120 minut



Trufle

Wykorzystane produkty:
śliwka szydłowska ChOG,
miód kurpiowski ChOG.

Składniki:

- 0,5 kg mąki,
- 100 g masła,
- esencja rumowa,
- 125 g cukru,
- 1 żółtko,
- 100 g śliwek szydłowskich,
- 180 g miodu kurpiowskiego,
- 1 łyżka kakao,
- 200 ml mleka,
- 60 ml spirytusu.

Składniki do obtaczania trufli:

- po 2 łyżki kakao, orzechów,
wiórków kokosowych lub
cukru pudru.

Sposób przyrządzenia:

Gotujemy mleko z cukrem i miodem. Odstawiamy do ostygnięcia. Mąkę prażymy na suchej patelni, na małym ogniu. Gdy lekko zbrązowieje, odstawiamy do ostygnięcia. Śliwki kroimy w drobną kostkę. Masło ucieramy z żółtkiem. Nie przerywając ucierania, dodajemy porcjami mąkę, mleko, kakao, aromat, spirytus i śliwki. Gdy składniki się połączą, urywamy kawałki masy i formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego. Każdą kulkę obtaczamy. Układamy na talerzu i odstawiamy do lodówki.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut

Szarlotka z jabłkami grójeckimi

**Wykorzystany produkt:
jabłka grójeckie ChOG.**

Sposób przyrządzenia:

Jabłka obieramy i kroimy na niewielkie kawałki, które razem z 10 łyżeczkami cukru i 16 g cukru waniliowego lekko podsmażamy, tak aby się nie rozpadały. Dodajemy cynamon. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodajemy $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, 16 g cukru waniliowego oraz masło. Całość siekamy nożem. Dodajemy 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagniatamy szybko ciasto i dzielimy na 2 części. Zawijamy ciasto w folię i wkładamy do lodówki na godzinę. Jedną część ciasta rozwałkujemy bezpośrednio na papierze do pieczenia i razem przekładamy do prostokątnej formy. Wstawiamy do lodówki. Białka z 3 jajek ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy $\frac{1}{4}$ szklanki cukru. Formę z ciastem wyjmujemy z lodówki, wykładamy jabłka na ciasto. Przykrywamy ubitą pianą, na wierzch trzemy na tarce o grubych oczkach drugą część ciasta. Pieczemy 35–40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Gdyby w trakcie pieczenia wierzch za bardzo się zrumienił, ciasto należy przykryć folią aluminiową. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 szklanka cukru,
- 16 g cukru waniliowego,
- 250 g zimnego masła roślinnego,
- 4 jajka.

Składniki do przygotowania jabłek:

- 2 kg jabłek grójeckich,
- 10 łyżeczek cukru,
- 16 g cukru waniliowego,
- 1 łyżeczka cynamonu.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 120 minut



Ciasto ze słonecznikiem

Wykorzystany produkt:
śliwka szydłowska ChOG.

Składniki:

- 4 jajka,
- 4 łyżki cukru,
- 4 łyżki mąki,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- 400 g masy krówkowej,
- około 25 herbatników,
- wódka do nasączenia herbatników,
- 100 g cukru,
- 4 łyżki mleka,
- pół kostki masła + 1 kostka masła,
- 350 g łuskanego słonecznika,
- 100 g śliwki szydłowskiej.

Składniki na polewę:

- 100 g margaryny,
- 150 g cukru pudru,
- 8 łyżek wody,
- 2 łyżki kakao,
- 1 budyń czekoladowy,
- ok. 30 herbatników,
- ok. 1 szklanka wódki.

Sposób przyrządzenia:

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, następnie żółtka. Mąkę przesiewamy przez sito razem z proszkiem do pieczenia do ubitej piany, mieszamy drewnianą łyżką by piana nie opadła. Nakładamy ciasto do wcześniej przygotowanej formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 15–20 minut w temperaturze 180°C. Masło rozpuszczamy z cukrem i mlekiem. Dodajemy słonecznik i całość chwilę gotujemy. Masę przekładamy do formy i pieczemy 15 minut w temperaturze 170°C. Po upieczeniu studzimy i kruszymy placek ze słonecznikiem. Śliwki kroimy w drobną kostkę. Masło ucieramy, dodajemy porcjami masę krówkową, ciągle ucierając. Następnie dodajemy pokruszony placek ze słonecznikiem i pokrojone śliwki, mieszamy drewnianą łyżką do uzyskania jednolitej masy kremu. Masę kremu rozprowadzamy na biszkopcie, a na wierzchu układamy herbatniki nasączone wódką.

Przygotowujemy polewę: margarynę z wodą gotujemy, dodajemy kakao, budyń rozprowadzony w małej ilości wody i cukier puder, całość gotujemy. Polewę wychładzamy i wylewamy na herbatniki. Dekorujemy posypując kokosem.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 90 minut

Piernikowa karkówka w sosie śliwkowym w towarzystwie żurawin, jabłek i pieczonych ziemniaków

Wykorzystane produkty:
miód pitny trójniak GTS,
miód kurpiowski ChOG,
jabłka łąckie ChOG,
śliwka szydłowska ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Sporządzamy mieszankę przypraw (najlepiej w moździerzu). Gotową mieszanką nacieramy mięso i zalewamy większą częścią miodu pitnego, pozostawiamy w lodówce przez 12 godzin. Mięso przekładamy do naczynia do pieczenia, podlewamy marynatą i pieczemy pod przykryciem około 1,5 godziny w temperaturze 200°C. Pod koniec pieczenia dodajemy miód. Śliwki i żurawinę moczymy w pozostałej części miodu pitnego. Pieczemy ziemniaki. Na patelni robimy karmel. Jabłka kroimy na ósemki i pokrywamy karmelem. Śliwki lekko podduszamy, miksujemy i łączymy z musztardą. Karkówkę kroimy w plastry, podajemy z sosem śliwkowym, namoczoną żurawiną, skarmelizowanymi jabłkami i pieczonymi ziemniakami.



Składniki:

- 1,5 kg karkówki wieprzowej,
- 250 ml miodu pitnego trójniaka,
- 150 g jabłek łąckich,
- 100 g śliwek szydłowskich,
- 100 g żurawiny suszonej,
- 2-3 ziemianki (około 150 g),
- 100 g miodu kurpiowskiego,
- 50 g cukru,
- 2 łyżeczki musztardy (około 20 g),
- 10 g soli,
- 5-8 g pieprzu,
- po łyżeczce imbiru, gałki muszkatolowej i cynamonu,
- 2-3 goździki.

Przewidywany czas
wykonania potrawy:
120 minut
(plus marynowanie mięsa
około 12 godzin)



Bursztynowy ser na musie truskawkowym

Wykorzystany produkt:
truskawka kaszubska ChOG.

Składniki:

- 125 g sera camembert,
- 100 g truskawek kaszubskich,
- 30 g cukru,
- 1-2 listki melisy.

Sposób przyrządzenia:

Truskawki myjemy i usuwamy szypułki, miksujemy (należy zostawić 2–3 sztuki do ozdoby). Z cukru robimy karmel. Ser kroimy na 4 części i polewamy karmelem. Na białym talerzu układamy mus, po środku umieszczamy ser, całość dekorujemy truskawkami i melisą.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 20 minut

*Kotlety jagnięce z plackiem
kapuścianym i oscypkiem grilowanym
w aromacie żurawiny
i plasterów kiełbasy lisieckiej*

Wykorzystane produkty:
oscypek ChNP,
kiełbasa lisiecka ChOG,
suska sechłońska ChOG,
jabłka łąckie ChOG.

Sposób przyrządzenia:

Zamarynowany w marynacie z wina czerwonego wytrawnego z kilkoma listkami mięty kotlet jagnięcy smażymy, a pod koniec flambirujemy śliwowicą łącką. Kiełbasę i oscypek kroimy w plastry, grillujemy. Do wina dodajemy żurawinę, powoli gotujemy, pod koniec gotowania dodajemy jabłka pokrojone w kostkę. Doprawiamy do smaku. Kapustę szatkujemy, dodajemy pozostałe składniki, doprawiamy do smaku i smażymy placki na oleju. Usmażony placek kapuściany układamy na talerz, na placku układamy grillowaną jagnięcinę, kiełbasę lisiecką i przykrywamy oscypkiem. Sos dekoracyjnie wylewamy na talerz ozdabiamy listkiem mięty, pozostały sos podajemy w sosjerce.



Składniki:

- 150 g jagnięciny,
- kilka listków mięty,
- 100 ml wina czerwonego wytrawnego,
- sól, pieprz, czosnek, estragon do smaku,
- 40 g oscypka w plastrach,
- 30 g kiełbasy lisieckiej,
- 50 g żurawiny,
- 100 ml wina czerwonego
- 1 jabłko łąckie,
- ćwierć główki białej kapusty,
- 2-3 ząbki czosnku,
- 1 płaska łyżeczka mąki,
- 1 jajo.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 50 minut



Roladki drobiowe z kabanosem podane na sosie śliwkowym z sałatką przyrządzoną „po wiejsku”

Wykorzystane produkty:
kabanosy GTS,
suska sechłońska ChOG,
olej rydzowy GTS.

Składniki:

- 400 g filetów z kurczaka,
- 100 g kabanosów,
- 2 łyżeczki musztardy,
- por do dekoracji,
- 12 ml oleju do smażenia,
- 200 g suski sechłońskiej,
- 200 ml białego wina,
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
- 1 łyżeczka cukru,
- 5 ziaren pieprzu,
- 1 sałata zielona,
- 2 jajka,
- 150 ml śmietany,
- sól i pieprz do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Filety kurczaka myjemy, kroimy na porcje, lekko rozbijamy. Liście pora blanszujemy. Kabanosy dzielimy na małe porcje. Przygotowane filety posypujemy solą i pieprzem, smarujemy musztardą, na brzegach układamy pokrojone kabanosy. Zwijamy roladki i przewiązujemy liśćmi pora. Tak przygotowane mięso smażymy na rozgrzanym oleju aż będzie złociste. Gotowe roladki podajemy ułożone na sosie śliwkowym.

Śliwki na sos moczymy w wodzie. Wino gotujemy z dodatkiem cukru, pieprzu, dodajemy namoczone śliwki, miksujemy. Sos zagęszczamy mąką ziemniaczaną i doprawiamy do smaku.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut

Kabanosy w cieście francuskim ze szpinakiem z nutką sosu czosnkowego i sałatką z oscypkiem polaną sosem vinegret

Wykorzystane produkty:

**kabanosy GTS,
oscypek ChNP,
olej rydzowy GTS.**

Sposób przyrządzenia:

Kabanosy kroimy na kawałki o długości około 10 cm. Szpinak podsmażamy na maśle z dodatkiem mleka i czosnku. Oliwki dzielimy na połówki, cebulę kroimy w piórka. Na cieście francuskim układamy kolejno: szpinak, kabanosy, oliwkę, cebulę i całość zwijamy. Paluszki układamy na blaszce, smarujemy po wierzchu jajkiem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i w temperaturze 200°C pieczemy 15 minut. Ser ścieramy na tarce i pod koniec pieczenia posypujemy paluszki. Do paluszków robimy sos. Jogurt naturalny mieszamy z majonezem, dodajemy czosnek i poprawiamy do smaku. Warzywa na sałatkę myjemy, oczyszczamy z gniazd nasiennych, obieramy ze skórki. Kroimy je w kostkę średniej wielkości. Oscypek kroimy w drobną kostkę. Wszystkie składniki mieszamy, polewamy sosem vinegret i podajemy.



Składniki:

- 200 g kabanosów,
- 1 opakowanie ciasta francuskiego,
- 200 g szpinaku mrożonego,
- 8 zielonych oliwek,
- 1 cebula,
- 1 jajko,
- 100 g sera żółtego,
- 1 opakowanie jogurtu naturalnego,
- 2 ząbki czosnku,
- 4 łyżki majonezu,
- 150 g oscypka,
- 100 g pomidorów cherry,
- 100 g papryki czerwonej,
- 100 g papryki zielonej,
- 100 g świeżego ogórka,
- 50 g masła do podsmażania,
- 100 ml mleka,
- 100 ml oleju rydzowego,
- sól, pieprz i cytryna do smaku.

**Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut**



Warkocze z polędwiczek

Wykorzystany produkt:
śliwka szydlowska ChOG.

Składniki:

- 1 kg polędwiczek wieprzowych,
- 300 g śliwki szydlowskiej,
- sól, pieprz,
- 5-6 łyżek oleju,
- 2 ząbki czosnku,
- 1/2 łyżeczki papryki ostrej mielonej,
- 1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej,
- 2 łyżeczki tymianku,
- 1 szklanka wody.

Sposób przyrządzenia:

Mięso myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, posypujemy solą i pieprzem. Mięso rozcinamy w trzech miejscach i pleciemy warkocz. Śliwki szydlowskie kroimy w kostkę. Naczynie żaroodporne smarujemy olejem. Upleciony warkocz z polędwiczek układamy do naczynia, posypujemy przyprawami oraz roztartym czosnkiem. Na wierzch układamy śliwki szydlowskie i pieczemy w temperaturze 180°C.

Przewidywany czas wykonania
potrawy: 60 minut

Autor i wydawca:



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Wydział Oznaczeń Geograficznych
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel. (022) 623 22 08, fax (022) 623 23 25
e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl
www.minrol.gov.pl

Opracowanie redakcyjne, graficzne, druk:

OMIKRON Sp. z o.o.

ISBN 978-83-926215-5-3

Publikacja bezpłatna

