

Dziedzictwo smaku

**NAJLEPSZE PRZEPISY
OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO
DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Spis treści

Wstęp	4	Krupnioki śląskie	15
Systemy jakości żywności w UE	5	Kiełbasa biała parzona wielkopolska	16
		Kiełbasa piaszczańska	16
PRODUKTY REGIONALNE		Czosnek galicyjski	16
Bryndza podhalańska	6	Podpiwek kujawski	17
Oscypek	6	Miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak staropolskie tradycyjne	17
Redykołka	6	olej rydzowy tradycyjny	17
Wiśnia nadwiślanka	7	Pierekaczewnik	18
Podkarpacki miód spadziowy	7	Kiełbasa jałowcowa staropolska	18
Karp zatorski	7	Kiełbasa myśliwska staropolska	18
Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca	8	Kabanosy staropolskie	19
Fasola wrzawska	8	Kiełbasa krakowska sucha staropolska	19
Miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny	8		
Miód spadziowy z Beskidu Wypowego	9	PRZEPISY	
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	9	Sernik?	20
Rogal świętomarciński	9	Jagnięcina podhalańska	21
Wielkopolski ser smażony	10	Soczysta polędwiczka wieprzowa	23
Andrutry kaliskie	10	Królicze skoki	24
Truskawka kaszubska/ kaszëbskò malëna	10	Pieróg z kaszotto	25
Fasola korczyńska	11	Jesiotr suwalski	26
Miód kurpiowski	11	Sałatka z ziół sezonowych	27
Suska sechłońska	11	Staropolski piernik dojrzewający	28
Kiełbasa lisiecka	12	Comber jagnięcy	29
Obwarzanek krakowski	12	Aromatyczna pierś z kaczki	30
Śliwka szydłowska	12	Tuszka kuropatwy	32
Jabłka łąckie	13	Pierś z kaczki	33
Chleb prądnicki	13	Rolada po polsku	34
Miód drahimski	13	Karp zatorski	35
Kołocz śląski/kołacz śląski	14	Comber z jagnięciny podhalańskiej	36
Jabłka grójeckie	14	Pierś z kaczki	37
Ser koryciński swojski	14	Owocowa fantazja Pięknego Jasia	38
Jagnięcina podhalańska	15	Popołudnie z Alicją w Krainie Czarów	39
Cebularz lubelski	15	Sandacz z posypką	41
		Zajączki myśliwskie	42



Szanowni Państwo!

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

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

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

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

Jan Krzysztof Ardanowski
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Systemy jakości żywności w UE

Głównym założeniem systemów jakości żywności w UE jest promowanie różnicowanej 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 warunków regionalnych, historii, czy też unikatowej tradycji wytwarzania. Nadanie produktowi oznaczenia gwarantuje mu ochronę prawną przed próbą fałszowania bądź podrobienia.

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 należą-

cych do tej samej kategorii oraz udokumentowaną, co najmniej 30-letnią tradycję i historię jego wytwarzania. Nazwa produktu powinna być sama w sobie oryginalna albo odnosić się do oryginalnych cech produktu.

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

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

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

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

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





Zródło: ARIMR

Bryndza podhalańska

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



Zródło: ARIMR

Oscypek

Oscypek to najslynniejszy ser tatrzański, który od razu przywodzi na myśl Tatry i Podhale. Do produkcji oscypka wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od polskiej owcy górskiej. Ze względu na ograniczoną możliwość pozyskiwania mleka owczego 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.



Zródło: ARIMR

Redykołka

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

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 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. oscypciorki. 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.

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



Wiśnia nadwiślanka

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 nieodzwrotnie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych.

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

Podkarpacki miód spadziowy

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

on z naturalnego zagłębienia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Umiejętny wybór lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność występowania spadzi, charakter ukształtowania terenu, sposób pozyskiwania miodu, zasady jego przechowywania i rozlewania mają wpływ na wyjątkowy charakter produktu, ściśle związany z obszarem z którego pochodzi.

Karp zatorski

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

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



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Zródło: ARIMR

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

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

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



Zródło: ARIMR

Fasola wrzawska

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

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

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



Zródło: ARIMR

Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny

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

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

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



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

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

„Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego” wytwarzany jest wyłącznie przez rodziny pszczoły rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*) linii Dobra lub ich krzyżówki z innymi pszczołami rasy kraińskiej (*Apis mellifera carnica*). Spadz wytwarzana na jodle pospolitej stano-

wi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w „miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego”. Miód nieskryształizowany jest koloru czarno-zielonego z możliwymi ciemnobrązowymi przebarwieniami.

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



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich

Połączenie otwartych, nektarodajnych, zwartych obszarów wrzosi- wisk 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.



Źródło: ARIMR

Rogal świętomarciński

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

Cechy charakterystyczne rogalia świętomarcińskiego związane są z czynnikami ludzkimi – umiejętnościami wytwórców, którzy wyrabiają ten przysmak według tradycyjnych metod, przy wykorzy-

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



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR

Wielkopolski ser smażony

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

na naturalnym rozkładzie białka trwającym 2–3 dni. Równie ważnym procesem jest smażenie sera, które nadaje mu dłuższą trwałość.

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



Źródło: ARIMR

Andruty kaliskie

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

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



Źródło: ARIMR

Truskawka kaszubska/kaszëbskò malëna

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

Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska lub kaszëbskò malëna, nie dałoby się utrzymać gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Miąższ owocu posiada intensywnie czer-

woną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarde, a zarazem soczyste. Truskawka jest aromatyczna i słodka w smaku. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej lub kaszëbskò 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

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

Miód kurpiowski

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

Suska sechłońska

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

Suska sechłońska wytwarzana zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą, polegającą na podwędzaniu śliwek dymem w specjalnych suszarniach, cieszy się nieustająco dobrą opinią wśród

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.

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.

konsumentów. Cechą charakterystyczną suski sechłońskiej jest wysoka zawartość wody, błyszcząca skórka w kolorze ciemnogranatowym przechodzącym nawet do czarnego oraz wyczuwalny posmak i aromat wędzenia.

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



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Zródło: ARIMR

Kiełbasa lisecka

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



Zródło: ARIMR

Obwarzanek krakowski

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



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



Zródło: ARIMR

Śliwka szydłowska

Stosowana na obszarze gminy Szydłów w województwie świętokrzyskim metoda suszenia i wędzenia śliwek pozwala na odróżnienie tego regionu od regionów przyległych. Spotykana w gminie Szydłów metoda przygotowywania śliwek nie jest wykorzystywana na sąsiednich obszarach ani w innych regionach kraju. Śliwki poddawane są procesowi suszenia i wędzenia przy wykorzystaniu tradycyjnych szydłowskich suszarni, których obsługa wymaga dużych umiejętności i wiedzy. Połączenie odpowiedniego surowca i specyficznej metody produkcji pozwala uzyskać niepowtarzalny produkt. Owoce



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

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

Jabłka Łąckie

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

Chleb prądnicki

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

Miód drahimski

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

Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pod nazwą „miód drahimski” sprzedawane są te rodzaje miodu, które powstają z roślin charakterystycznych dla tego regionu: miód

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

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.

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



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR



Źródło: ARIMR

Kołacz śląski/kołacz śląski

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



Źródło: ARIMR

Jabłka grójeckie

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

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



Źródło: ARIMR

Ser koryciński swojski

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

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

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.

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

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



Jagnięcina podhalańska

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 odtuszczenie mięsa jagniąt decydujący wpływ mają uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji

jagnięciny podhalańskiej w połączeniu ze specyficznymi warunkami naturalnymi regionu. Niskie odtuszczenie jest także 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 jasno-różową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą.



Źródło: ARIMR

Cebularz lubelski

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

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

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

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



Źródło: ARIMR

Krupnioki śląskie

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

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



Źródło: ARIMR



Kielbasa biała parzona wielkopolska

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

W kielbasie białej parzonej wielkopolskiej dominuje smak zaparzonego mięsa wieprzowego z lekkim aromatem czosnku i pieprzu. Wyraźnie wyczuwalna jest również nuta majeranku, podkreślającą smak. Wyjątkowość kielbasy białej parzonej wielkopolskiej polega również na tym, że jest produkowana ze świeżego, schłodzonego,



Kielbasa piaszczańska

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

Czosnek galicyjski

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

Wysoka jakość i specyficzne cechy „czosnku galicyjskiego” związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzięki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. „Czosnek galicyjski” charakteryzuje się

niepeklowanego mięsa w 70% pochodzącego z szynki.

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

pozwolił piaszczanom nadal sprzedawać kielbasę w Krakowie, a dlatego, że przynieśli kielbasę w kiju, nazwał ich „Kijakami”.

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

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



Podpiwek kujawski (aplikuje o Chronione Oznaczenie Geograficzne)

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

„Podpiwek kujawski” to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz

mieszanki suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania „podpiwka kujawskiego” oraz umiejętności lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania podpiwka.

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



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

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 złotego do ciemno-

bursztynowego, 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.



Źródło: ARIMR

Olej rydzowy tradycyjny

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

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



Źródło: ARIMR



Zródło: ARIMR

Piekaczewnik

Piekaczewnik 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 piekaczewnik.

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



Zródło: ARIMR

Kielbasa jałowcowa staropolska

Nazwa kielbasa jałowcowa staropolska jest wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*), rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia. Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej szczególny



Zródło: ARIMR

Kielbasa myśliwska staropolska

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

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

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

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



Kabanosy staropolskie

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

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

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



Źródło: ARIMR



Kiełbasa krakowska sucha staropolska

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

O specyficznym charakterze kiełbasy krakowskiej staropolskiej świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe

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



Sernik?

Kacper Serafińczuk ① miejsce

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku



Składniki:

- 100 g namoczonej fasoli wrzawskiej (ChNP)
- 160 g tłustego twarogu
- 35 g białej czekolady
- 20 g masła
- 1 żółtko
- 1 jajo
- 10 g skrobi kukurydzianej
- laska wanilii
- sól

Rabarbar

- 180 g rabarbaru

- 80 g dwójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 10 g masła
- 20 g wody
- 20 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- sól

Chleb

- 100 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 40 g masła
- 20 g cukru

- 2 g gałki muskatołowej
- 10 g ziaren słonecznika
- 5 g słodku jęczmiennego
- sól

Jabłko

- 300 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 20 g cukru

Sos

- 65 g kwasu chlebowego
- 15 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)

- 12 g octu cydrowego
- sól

Słonecznik

- 130 g ziaren słonecznika
- 15 g oleju słonecznikowego
- 10 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- sól
- 2 domowe suszone żółtka
- domowe marynowane zielone owoce czarnego bzu

Przygotowanie:

🕒 140 minut

SERNIK

Namoczoną fasolę ugotować w wodzie. Białą czekoladę rozpuścić. Z laski wanilii wyjąć nasiona. Połączyć wszystkie składniki i zmiksować na gładką masę. Wylać do form i piec w kąpielii wodnej w piekarniku rozgrzanym do 120°C przez około 25 minut.

RABARBAR

Około 40 g rabarbaru pokroić na cienkie paski (na wierzch sernika). Pozostały rabarbar pokroić w podłużne kawałki. Resztę składników połączyć razem. Całość zapakować próżniowo i gotować na parze: cienkie paski – 3 minuty, kawałki – 7 minut. Na ugotowane kawałki zetrzeć suszone żółtko.

CHLEB

Spalić masło na patelni. Resztę składników zmiksować na drobny proszek, wrzucić na rozgrzane masło i chwilę podsmażyć, piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 8 minut.

JABŁKO

Jabłka obrać, pokroić na mniejsze kawałki, podlać odrobiną wody i podsypać cukrem, ugotować do miękkości, zmiksować i przetrzeć przez sito. Połowę pozostawić, a drugą część rozsmarować na papierze do pieczenia i suszyć w piekarniku rozgrzanym do 95°C przez około 80 minut.

SOS

Połączyć wszystkie składniki i zredukować do odpowiedniej konsystencji.

SŁONECZNIK

Ziarna słonecznika podprażyć, połączyć z resztą składników i zmiksować na gładką pastę.

Wszystkie składniki ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Jagnięcina podhalańska

W POPIELE ZIOŁOWYM NA PURÉE Z FASOLI, PODANA Z MUSEM Z BURAKA I SUSKI SECHŁOŃSKIEJ, GLAZUROWANYM RABARBAREM, BOTWINĄ, OLEJEM KONOPNYM ORAZ SOSEM

Daniel Bauer, Korbort Szefer ② miejsce

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi



Składniki:

Comber jagnięcy w popiele

- 600 g combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 100 g pora
- 15 g czarnuszki
- 20 g tymianku
- 20 g rozmarynu, sól, pieprz

Gołąbek

- pęczek botwiny
- 70 g kaszy jęczmiennej
- 50 g sera koziego
- 30 g cebuli
- 5 g czosnku
- 30 g masła
- korzeń chrzanu, sól, pieprz

Burak marynowany

- 50 g buraków
- 200 ml czerwonego półsłodkiego wina
- 5 g jałowca
- 20 g miodu drahimskiego (ChOG)
- tymianek

Rabarbar

- 100 g rabarbaru
- 50 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 50 g malin
- 250 ml cydru jabłkowego
- 50 g masła
- 20 g melisy
- 40 g miodu drahimskiego (ChOG)

Puree z fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca

- 100 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 50 ml śmietanki 36%
- 50 g sera koziego
- 30 g cebuli
- 3 g czosnku
- 30 g masła
- sól, pieprz

Mus z buraka i suski sechłońskiej

- 100 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 15 g buraka
- 50 g masła
- 100 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 300 ml wina czerwonego półsłodkiego
- tymianek
- 3 jaja
- 60 g mąki pszennej
- 100 g czerstwej kajzerki
- frytura lub olej do smażenia
- sól do smaku

Olej z czosnkiem niedźwiedzim

- 60 g oleju konopnego
- 20 g czosnku niedźwiedziego
- sól

Chips miętowy

- pęczek mięty
- 105 ml oleju
- 62,5 ml wody
- 12 g mąki pszennej
- sól

Sos jagnięcy

- baza do sosu: kości i mięso pozostałe z combra
- 100 g pora
- 120 g marchwi
- 100 g selera
- 100 g korzenia pietruszki
- 200 g cebuli
- 20 g czosnku
- 50 ml koniaku
- 30 g masła
- zioła, sól, pieprz do smaku



Jagnięcina podhalańska

W POPIELE ZIOŁOWYM NA PURÉE Z FASOLI, PODANA Z MUSEM Z BURAKA I SUSKI SECHŁOŃSKIEJ, GLAZUROWANYM RABARBAREM, BOTWINĄ, OLEJEM KONOPNYM ORAZ SOSEM

Daniel Bauer, Norbert Szefer ② miejsce

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi



Przygotowanie:

🕒 160 minut

COMBER JAGNIĘCY W POPIELE

Comber umyć, wytrybować i oczyścić. Natrzeć tymiankiem, rozmarynem i solą. Smażyć na oleju, pod koniec dodać masło, czosnek, tymianek i bastować mięso. Odstawić, aby mięso odpoczęło. Warzywa umyć, osuszyć i rozdrobnić. Piec w temperaturze 220°C przez 40 minut. Całość zmielić z dodatkiem czarnuszki. Tak przygotowanym popiołem oprószyć mięso.

GOŁĄBEK

Kaszę wypłukać i ugotować w osolonej wodzie. Warzywa umyć, obrać. Liście botwiny blanszować w osolonej wodzie, następnie zahartować w wodzie z lodem. Cebulę, czosnek, buraka umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle z tymiankiem. Dodać kaszę, ser kozi, starty chrzan i doprawić. Przygotowany farsz zawijać w liście botwiny i gotować na parze 10 minut.

PURÉE Z FASOLI „PIĘKNY JAŚ”

Fasolę moczyć około 12 godzin w zimnej wodzie. Ugotować z dodatkiem masła i tymianku. Warzywa umyć, obrać i pokroić w kostkę. Podsmażyć na maśle, dodać ugotowaną fasolę, śmietankę. Zblendować, dodając wody (pozostałej z gotowania fasoli) do uzyskania pożądanej konsystencji. Przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku.

MUS Z BURAKA I SUSKI SECHŁOŃSKIEJ

Buraka i jabłko umyć, obrać i pokroić w cząstki. Podsmażyć na maśle wraz ze śliwkami. Dodać wino, miód, tymianek i dusić do miękkości. Zblendować i przetrzeć przez sito. Przełożyć do form silikonowych i zmrozić. Przygotować panierkę panko: 100 g czerstwej kajzerki zetrzeć na tarce na grubych oczkach, a następnie rozłożyć ciekłą warstwą na blasze, wstawić do piekarnika rozgrzanego do 70°C na godzinę. Jajka umyć i sparzyć. Zmrożony mus panierować podwójnie w mące, jajku i panko. Smażyć w rozgrzanej do 160°C fryturze. Osuszyć z nadmiaru tłuszczu.

BURAK MARYNOWANY

Buraka umyć, obrać i pokroić na mandolinie w cienkie plastry. Jąłowiec rozgnieść i uprzyżyć na suchej patelni, aby wydobyć aromat. Dodać wino, miód, tymianek. Zredukować. Zalać buraka i odstawić do zamarynowania.

RABARBAR

Rabarbar umyć, podzielić na cząstki. Miód skarmelizować w rondlu, dodać owoce i masło. Dolać cydr i gotować 5 minut. Dodać rabarbar. Gotować 2 minuty. Odstawić i dodać melisę. Miód skarmelizować z dodatkiem masła, wrzucić rabarbar i glazurować.

CHIPS MIĘTOWY

Miętę umyć, osuszyć i zblendować z olejem. Przetrzeć przez gazę. Dodać wodę, mąkę, sól i zblendować. Chipsy smażyć na rozgrzanej patelni. Odparować wodę, aż będą chrupiące. Osuszyć z nadmiaru oleju.

OLEJ Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

Czosnek niedźwiedzi umyć, osuszyć i zblendować z olejem konopnym, doprawić. Przetrzeć przez gazę.

SOS JAGNIĘCY

Warzywa umyć i obrać. Kości oraz okrawki pozostałe po trybowaniu combra podsmażyć, dodać warzywa, bouquet garni i zalać wodą. Gotować na wolnym ogniu około 8 godzin. Zredukować do połowy objętości. Do rondla wlać koniak, zagotować i podpalić. Dodać przygotowany wcześniej bulion, zagotować i dodać masło.



Soczysta poledwiczka wieprzowa

W CHRUPKIM SEZAMIE W SOSIE MALINOWYM Z PURÉE W DWÓCH SMAKACH:
ORZEŹWIAJĄCEJ MIĘTY I OSTREJ PAPRYKI, Z ZAPIEKANĄ FASOLĄ „PIĘKNY JAŚ” POD OSCYPKIEM.

Angelika Mrowczan, Natalia Markiewicz  3 miejsce
Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi



Składniki:

Polędwiczka wieprzowa

- 500 g poledwiczki wieprzowej
- 150 g boczku wędzonego
- 150 g czarnego sezamu
- 2 jaja
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 200 ml oleju rzepakowego

Marynata

- 60 g musztardy sarepskiej
- 50 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- sok z limonki

- suszona mięta
- pieprz cytrynowy do smaku
- sól do smaku

Sos malinowy

- 150 g świeżych malin
- 250 ml wina czerwonego wytrawnego
- 40 g miodu kurpiowskiego (ChOG)

Puree paprykowe

- 240 g żółtej papryki
- 100 g cukru
- 20 g masła

- pieprz cayenne do smaku

Purée jabłkowo-miętowe

- 240 g zielonej papryki
- 150 g jabłek łąckich (ChOG)
- 100 g cukru kryształ
- 20 g masła
- liście świeżej mięty

Zapiekana fasola „Piękny Jaś”

- 150 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 50 g cebuli
- 150 g kiełbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)

- 100 g oscypka (ChNP)
- 50 ml oleju rzepakowego
- sól i pieprz do smaku

Skarmelizowane jabłko łąckie

- 200 g jabłek łąckich (ChOG)
- 60 g miodu
- 20 g masła

Szalotka w winie

- 2 czerwone szalotki
- 400 ml wina czerwonego wytrawnego

POLĘDWICZKA

Nadziąć poledwiczkę plastrami wędzonego boczku. Marynować w zalewie z musztardy, miodu kurpiowskiego, limonki, mięty, pieprzu cytrynowego i soli. Zamarynowaną poledwiczkę panierować w mące ziemniaczanej, białku oraz czarnym sezamie. Krótco przesmażyć na mocno rozgrzanym oleju. Wstawić na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do 160°C.

SOS MALINOWY

Świeże maliny przetrzeć przez sito. Ogrzewać na patelni z czerwonym winem i miodem kurpiowskim do uzyskania konsystencji sosu.

PURÉE PAPRYKOWE

Paprykę pokroić w cząstki i gotować w syropie z wody, cukru i masła do odparowania wody. Dokładnie zblendować i przyprawić pieprzem cayenne.

PURÉE JABŁKOWO-MIĘTOWE

Jabłka łąckie uprzyżyć. Paprykę pokroić w cząstki i gotować w syropie z wody, cukru i masła do odparowania wody. Dokładnie zblendować razem z jabłkami i liśćmi świeżej mięty.

ZAPIEKANA FASOLA „PIĘKNY JAŚ”

Namoczoną fasolę ugotować. Cebulę drobno posiekać. Kiełbasę myśliwską pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni razem z cebulą. Połączyć z fasolą i startym oscypkiem, dokładnie wymieszać. Przełożyć do małych kokilek i zapiekać przez 10 minut w 160°C.

SKARMELIZOWANE JABŁKO ŁĄCKIE

Z jabłek łąckich wydrążyć kulki i karmelizować na miodzie kurpiowskim z dodatkiem masła.

SZALOTKA W WINIE

Doprowadzić wino do wrzenia i wrzucić na krótko przepołowione szalotki.

Elementy potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.

Przygotowanie:

 180 minut



Królicze skoki

NADZIEWANE POKRZYWĄ Z MŁODĄ KAPUSTĄ,
PODANE Z PURÉE Z BATATÓW I JABŁEK ŁĄCKICH ORAZ SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ

Jakub Wala ☆ Nagroda Specjalna

Zespół Szkół Nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie



Składniki:

Roladki z królika

- 500 g mięsa z królika (4 tylne skoki królika)
- 200 g boczku wędzonego w plastrach
- 150 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 200 g młodej pokrzywy (pędy i liście)
- 40 g cebuli
- 3 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 50 g posiekanych orzechów włoskich i laskowych
- 10 g posiekanej zielonej pietruszki

- 10 g posiekanego zielonego koperku
- 25 g masła
- 10 ml soku z cytryny
- 100 g marchwi
- 150 ml oliwy z oliwek
- sól, pieprz, rozmaryn, majeranek

Sos śliwkowy

- 150 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 100 ml podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 25 g masła

Purée z batatów i selera

- 300 g batatów
- 80 g selera
- 50 ml soku z cytryny
- 20 ml oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 100 g jabłek łąckich (ChOG)
- mielony imbir, mielony kmin rzymski, ziarna kolendry

Kapusta z rodzynkami

- 300 g młodej kapusty
- rodzynki
- 100 g jabłek łąckich (ChOG)
- 2 ząbki czosnku
- 20 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 10 g koperku
- 50 ml soku z limonki
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

🕒 150 minut

ROLADKI Z KRÓLIKA

Mięso z królika umyć, wytrybować i oplukać. Delikatnie rozbić, zamarynować w oliwie z trójniakiem, solą, pieprzem, majerankiem i rozmarynem. Pozostawić pod przykryciem w chłodnym miejscu na całą noc. Przygotować farsz: umytą pokrzywę wrzucić na 2–3 minuty na lekko osolony wrzątek, odcedzić, przelać zimną wodą, osączyć, drobno posiekać, wymieszać z rozdrobnionymi orzechami i zieleniną. W rondlu stopić masło, zeszklić na nim drobno pokrojoną cebulę, dodać pokrzywę i posiekany czosnek, doprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny i chwilę dusić na małym ogniu. Tak przygotowanym farszem i słupkami marchwi nadziewać mięso. Uformowane roladki zawinąć w plasty wędzonego boczku i osznurować. Owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut. Roladki obsmażyć na oliwie z oliwek, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, piec pod przykryciem do miękkości w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C. Od czasu do czasu mięso obrócić i podlać wytworzonym sosem.

SOS ŚLIWKOWY

Sos pozostały z pieczenia roladek przelać do rondla, dodać wcześniej

ugotowane śliwki. Całość dusić kilka minut, a następnie zmiksować z miodem do otrzymania gładkiej konsystencji. Na koniec dodać zimne masło.

PURÉE Z BATATÓW I SELERA

Pokroić bataty i seler na kawałki jednakowej wielkości i ugotować (około 20 minut) w małej ilości wody z dodatkiem połowy soku z cytryny. Rozgrzać oliwę, wrzucić czosnek, imbir i kmin rzymski, krótko podsmażyć. Dodać drobno posiekane jabłko i resztę soku z cytryny, dusić do miękkości. Ziarna kolendry prażyć na suchej patelni, aż zaczną intensywnie pachnieć. Warzywa rozgnieść na purée, dodać jabłko i wymieszać, a następnie posypać prażonymi ziarenkami kolendry.

KAPUSTA Z RODZYNKAMI

Na patelni podsmażyć pokrojoną drobno cebulę i czosnek. Główkę kapusty poszatkować. W garnku umieścić kapustę, zeszkloną cebulę i czosnek, starte na dużych oczkach jabłko i wcześniej namoczone rodzynki. Zalać wodą i gotować do miękkości. Na koniec dodać olej rydzowy, posiekany koperek, sok z limonki, sól, pieprz.



Pieróg z kaszotto

Z GRZYBAMI I SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ ZE SMAŻONĄ KWAŚNĄ ŚMIETANĄ. SZYNKA DUSZONA W KONFITURZE CEBULOWEJ. WARZYWA SEZONOWE GOTOWANE W GASTRIQUE Z WIŚNIAMI I POMIDORAMI

Barłomiej Brzozowski  wyróżnienie

Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Kościelcu



Składniki:

- 600 g szynki wieprzowej
- 1 kg cebuli białej
- 200 g cebuli czerwonej
- 150 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 2 l wywaru z warzyw
- 2 l oleju do smażenia
- papryka w proszku
- 160 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 30 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 150 g kaszy jęczmiennej
- 50 g prawdziwków suszonych
- 8 szt. suski sechłońskiej (ChOG)
- 200 ml kwaśnej śmietany
- 4 szt. małych marchewek
- 4 szt. szalotek
- 8 ząbków czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 1 gruszka
- 1 jabłko grójeckie (ChOG)
- 8 pomidorków koktajlowych
- 125 ml klasycznego sosu winegret
- 100 g wiśni nadwiślańki (ChNP)
- liść laurowy

SZYNKA GOTOWANA W KONFITURZE CEBULOWEJ

Cebulę bardzo drobno pokroić, smażyć w rondlu na rozgrzanym tłuszczu aż do skarmelizowania, na koniec dodać odrobinę soli, pieprz oraz miód. Dusić jeszcze chwilę.

Mięso w kawałkach popieprzyć, lekko posolić i obsmażyć mocno na rozgrzany olej. Połączyć mięso i konfiturę, podsmażyć razem w rondlu, dodać paprykę, podlać bulionem, gotować aż do miękkości mięsa.

PIERÓG Z NADZIENIEM Z KASZY

Na patelni na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć drobno posiekaną cebulę, dodać drobno pokrojone grzyby oraz śliwkę i chwilę podsmażyć. Dodać liść laurowy, następnie kaszę, podsmażyć i podlewać

bulionem aż do miękkości kaszy i uzyskania gęstej konsystencji farszu. Posolić i popieprzyć do smaku. Z mąki, masła, oleju oraz gorącej wody sporządzić ciasto pierogowe. Przygotować 4 pierogi.

SMAŻONA ŚMIETANA

Kwaśną śmietanę smażyć około 40 minut na wolnym ogniu do uzyskania śmietanowych skwarek

GASTRIQUE Z POMIDORÓW I WIŚNI

Miód podgrzewać około 5 minut do lekkiego zbrązowienia, dodać winegret, pieprz, sól morską. Gotować 15 minut, dodać wiśnię i pomidorki, dusić przez 10 minut. Przetrzeć przez sito i w uzyskanym sosie gotować czosnek, gruszkę, marchew i szalotkę na chrupko.

Przygotowanie:

 150 minut



Jesiotr suwalski

W TOWARZYSTWIE KRESOWYCH SOCZEWIAKÓW Z BRYNDZĄ PODHALAŃSKĄ,
EMULSJI BURACZANEJ, KAWIORU I JADALNYCH CHWASTÓW

Kacper Bejlik, Hubert Sylwisty  wyróżnienie

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach



Składniki:

- 500 g fileta z jesiotra
- 250 g masła klarowanego
- 3 cytryny
- świeży tymianek
- 50 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 20 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 150 ml octu jabłkowego
- 200 g świeżego chrzanu
- 120 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
- 250 ml śmietanki 36%
- 300 g świeżego ogórka
- 1 jajo
- 20 g syropu sosnowego
- 200 ml barszczu z buraka
- 1 kg ziemniaków
- 80 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 100 g mąki pszennej
- 150 g soczewicy zielonej
- 1 burak
- 1 szt. jabłka grójeckiego (ChOG)
- 1 l oleju do smażenia
- sól, pieprz do smaku, szczaw zającycy
- 30 g czarnego kawioru z jesiotra

Przygotowanie:

 130 minut

JESIOTR

Jesiotra natrzeć solą i pieprzem, dodać świeżego tymianku i masła. Zapakować próżniowo i gotować sous-vide około 30 minut w temperaturze 56°C, w zależności od grubości ryby.

SOCZEWIAKI

Ugotować ziemniaki i wcześniej namoczoną zieloną soczewicę. Soczewicę zblendować z podsmażoną cebulą i bryndzą podhalańską, przyprawić solą i pieprzem. Z ziemniaków i mąki wyrobić ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć farsz i formować okrągłe soczewiaki. Następnie usmażyć je na głębokim tłuszczu.

EMULSJA Z BURAKA

Barszcz zagotować, ostudzić, połączyć z żółtkiem i octem jabłkowym. Następnie wlewać olej, mieszając do konsystencji emulsji. Doprawić do smaku.

BURAKI KOMPRESOWANE

Cieniutkie plastry buraka posmarować octem jabłkowym zmieszany z miodem z syropem sosnowym i olejem rydzowym. Dodać gałązkę tymianku, zapakować próżniowo. Odstawić na około dwie godziny.

JABŁKO KOMPRESOWANE

Cieniutkie plasterki jabłka grójeckiego posmarować miodem wymieszany z trójniakiem, zamknąć próżniowo i odstawić na około 2 godziny.

JULIENNE Z OGÓRKA

Ogórek obrać ze skórki, wybrać nasiona, pokroić w julienne, dodać miód, sól i ocet jabłkowy. Wymieszać i odstawić 30 minut.

PIANKA CHRZANOWA

Do śmietanki dodać sok ze świeżego chrzanu i cytryny oraz sól do smaku. Wymieszać i przelać do syfonu. Elementy dania ułożyć dekoracyjnie na dużych podgrzanych talerzach.



Sałatka z ziół sezonowych

ZE SZPARAGAMI, KREMEM Z BRYNDZY I ŻELEM TRUSKAWKOWYM. POŁĘDWICA WOŁOWA Z ZIELONĄ SOCZEWICĄ, Z PURÉE Z KARMELIZOWANEGO FENKUŁA, KARMELIZOWANY RABARBAR, PUDER Z KALISKICH ANDRUTÓW

Patyk Alicji, Mateusz Śledzikowski ☆ wyróżnienie

Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni



Składniki:

- 200 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- 100 ml śmietany 18%
- 200 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 20 g cukru
- 8 szt. szparagów
- 4 ząbki czosnku
- 120 g masła
- 16 liści stewii
- 16 szt. liści werbeny cytrynowej
- kilka łydzy tymianku
- 16 szt. liści rozspanki
- 16 szt. liści kopru włoskiego
- 100 g korzenia pietruszki
- 3 szt. kabanosów staropolskich (GTS)
- 200 g soczewicy zielonej
- 5 g kminku
- 200 g poledwicy wołowej
- 4 płaty alg morskich
- 100 g rabarbaru
- miód drahimski (ChOG)
- 100 g fenkuła
- 2 szt. cebuli szalotki
- 6 szt. krewetek królewskich
- 50 ml białego półwytrawnego wina
- 200 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 100 ml soku jabłkowego
- 30 g andrutów kaliskich (ChOG)
- sól, pieprz do smaku

SAŁATKA Z ZIOŁ SEZONOWYCH

Liście stewii, werbeny cytrynowej, tymianku, rozspanki i kopru włoskiego dokładnie oczyścić, wymieszać i połączyć z kremem z bryndzy, szparagami, kamykami z kabanosa oraz żelem z truskawek.

KREM Z BRYNDZY

Bryndzę wymieszać ze śmietanką na puszystą masę, doprawić do smaku i odstawić na 2 godziny do lodówki.

ŻEL Z TRUSKAWEK

Cukier i truskawki zagotować. Następnie zblendować na gładki żel, schłodzić.

SZPARAGI

Szparagi usmażyć delikatnie na maśle z czosnkiem.

PIETRUSZKA

Pietruszkę opalić palnikiem i usmażyć na maśle.

KAMYKI Z KABANOSA

Drobno pokroić kabanosy, wyłożyć na blaszkę i piec w 180°C przez 12 minut.

SOCZEWICA ZIELONA Z KMINKIEM

Soczewicę ugotować na sypko. Na patelni rozpuścić masło, dodać czosnek i kminek, następnie soczewicę i dusić około 10 minut.

POŁĘDWICA WOŁOWA

Poledwicę usmażyć, odstawić, by odpoczęła. Ułożyć na gorze kawałek algi morskiej.

RABARBAR KARMELIZOWANY

Oczyszczony rabarbar skarmelizować na miodzie drahimskim.

PURÉE Z KARMELIZOWANEGO FENKUŁA

Fenkuła drobno pokroić, następnie karmelizować w miodzie, zblendować, dodać masło i przetrzeć przez sito.

PUDER Z ANDRUTA

Andrutu bardzo drobno pokruszyć.

BULION KREWETKOWO-JABŁKOWY

Oczyszczone krewetki obsmażyć na maśle z cebulą i czosnkiem, zalać białym winem, dodać pokrojone jabłka, po 10 minutach dolać ciepłej wody i zredukować. Po 1 godzinie doprawić do smaku sokiem jabłkowym.

Wszystkie elementy dania wyłożyć na talerz i udekorować.

Przygotowanie:

🕒 180 minut



Staropolski piernik dojrzewający

PRZEŁOŻONY MASĄ Z KASZY MANNY I BRYNDZY Z MUSEM Z SUSKI SECHŁOŃSKIEJ
W TOWARZYSTWIE KASZEBSKIEJ MALENY

Kinga Brataniec, Weronika Matała  finalista

Zespół Szkół Zawodowych im. K. Pułaskiego w Gorlicach



Składniki:

Ciasto piernikowe

- 45 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 5 g miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG)
- 45 g drobnego cukru kryształu
- 30 g tłuszczu (20g masła+10 g smalcu)
- 10 g oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 90 g mąki (55 g mąki pszennej + 35 g mąki żytniej)

- 1 jajo (rozmiar M)
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 15 ml mleka
- szczypta soli
- 5 g kakao
- 5 g przyprawy do piernika
- 10 g orzechów włoskich
- 15 g skórki cytrynowej smażonej w cukrze
- 100 ml piwa + 50 g miodu spadziowego (poncz do blatów)

Masa z kaszy manny z bryndzą

- 150 ml mleka
- 20 g kaszy manny
- 40 g masła
- 25 g cukru pudru
- 5 g cukru waniliowego
- 25 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)

Mus z suski sechłońskiej

- 40 g suski sechłońskiej (ChOG)
- 50 ml wody

- 25 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 5 g cukru kryształu
- 25 ml śliwownicy + 50 ml półtoraka staropolskiego tradycyjnego (GTS) (zalewa)

Polewa czekoladowa

- 85 g margaryny
- 30 g cukru pudru
- 30 ml mleka
- 25 g kakao
- 250 g truskawki kaszubskiej (ChOG)

Przygotowanie:

 160-165 minut

CIASTO PIERNIKOWE

Tłuszcz, olej, miody i cukier podgrzać maksymalnie do temperatury 50°C (nie wyższej, aby nie straciły cennych składników) mieszając powoli do rozpuszczenia się składników. Odstawić do przestygnięcia. Gdy masa będzie letnia dodawać stopniowo: mąkę pszenną i żytnią, sodę rozpuszczoną w mleku, sól, przyprawę do piernika, jaja oraz kakao. Całość wyrobić, włożyć do naczynia przykrytego lnianą ściereczką i pozostawić w chłodnym miejscu na 4–6 tygodni, aby dojrzało. Po tym czasie ponownie zarobić, dodać drobno pokrojone orzechy i skórkę cytrynową w cukrze pokrojoną na drobną kostkę. Formować blaty. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 15 minut, a następnie owinąć lnianą ściereczką na 2–3 dni, aby zmiękły.

Blaty przed pieczeniem i po pieczeniu posmarować miodem z podgrzany piwem (rada z XVIII wiecznego przepisu na piernik toruński).

Ciasto doskonale nadaje się też na drobne pierniczki.

MASA Z KASZY MANNY Z BRYNDZĄ

Mleko wlać do garnka, dodać kaszę mannę i gotować, aż masa zgęstnieje, mieszając, aby nie powstały grudki. Ostudzić. Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym. Nadal ucierając, dodać bryndzę oraz ostudzoną kaszę mannę. Całość połączyć do jednolitej konsystencji.

MUS ŚLIWKOWY

Ugotować syrop składający się z wody oraz półtoraka i cukru. Do syropu włożyć śliwki suszone i gotować na lekkim ogniu przez 5–7 minut, aby były miękkie, ale nierozgotowane. Śliwki odcedzić i ostudzić, a następnie zalać alkoholem (mogą wchłonać nawet szklanek – w razie potrzeby dolać odpowiednią ilość). Czynność tę najlepiej wykonać poprzedniego dnia. Śliwki pokroić na drobne kawałki, zmiksować do jednolitej konsystencji, przypominającej powidło.

POLEWA CZEKOLADOWA SZYBKOSTYGNĄCA

Cukier puder oraz kakao przesiać, wymieszać dodając mleko. Połączyć z roztopioną, przestudzoną margaryną, mieszając do jednolitej konsystencji. Polewa szybko stygnie, więc należy ją w krótkim czasie wylać na ciasto oraz wykonać ozdoby.

WYKOŃCZENIE

Układać warstwami: ciasto piernikowe – mus śliwkowy – masa z kaszy manny z bryndzą – plastry truskawek – ciasto piernikowe – mus śliwkowy – masa z kaszy manny z bryndzą – plastry truskawek – ciasto piernikowe – polewa czekoladowa. Porcje ułożyć na talerzu deserowym i ozdobić czekoladą oraz truskawką kaszubską.



Comber jagnięcy

NA SOSIE Z CZERNINY I SUSKI SECHŁOŃSKIEJ Z PURÉE Z BAKŁAŻANA,
MUSEM JABŁKOWYM, FASZEROWANYM ZIEMNIAKIEM I ŻELKAMI JOGURTOWYMI

Małgorzata Rutkiewicz, Daria Kaczmarek  finalista

Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi



Składniki:

Comber jagnięcy

- 12 kostek combra z jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 4 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 10 gałązek rozmarynu
- 10 gałązek tymianku
- pieprz czarny ziarnisty
- 100 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

Sos z czerniny i suski sechłońskiej

- 400 g suski sechłońskiej (ChOG)

- 300 ml bulionu warzywnego (pęczek włoszczyzny, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cebula)
- 100 ml krwi gęśiej lub kaczej
- 100 g cebuli
- 50 g mąki pszennej
- sól, pieprz czarny mielony do smaku

Purée z bakłażana

- 500 g bakłażana
- 100 g oscypka (ChNP)
- 200 ml mleka

- 100 g mąki pszennej
- 100 g masła
- sól, pieprz czarny mielony, kmin rzymski do smaku

Ziemniak faszerowany

- 500 g ziemniaków
- 300 g kaszanki
- 100 g cebuli
- sól, pieprz czarny mielony do smaku
- 100 ml oleju rzepakowego

Mus z jabłek

- 400 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 50 g cukru kryształu
- kmin rzymski do smaku
- 200 g świeżego szpinaku (jako barwnik)

Żelki jogurtowe

- 30 g żelatyny
- 500 g jogurtu greckiego
- 100 ml śmietanki 36%
- kmin rzymski do smaku

- sól
- 100 ml wody
- 50 g papryki czerwonej słodkiej
- 50 g curry
- 50 g suszonego tymianku

Dekoracja

- 100 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 50 g kiełków cebuli
- pół pęczka natki pietruszki
- 1 papryka czerwona

Umytą, osuszoną i oczyszczoną jagnięcinę marynować w czosnku, oleju, rozmarynie, tymianku i pieprzu przez minimum 3 godziny. Następnie podsmażyć z obu stron. Bakłażana dokładnie umyć, piec przez minimum godzinę w 200°C. W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: masło rozpuścić w rondelku, dosypać mąkę, następnie dolewać mleko, mocno mieszać, aby powstała emulsja. Gdy bakłażan się upiecze wydrążyć mięsz i dodać go do beszamelu. Dodać startego oscypka, wymieszać. Ugotować ziemniaki. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na złoty kolor. Dodać kaszankę. Doprawić solą i pieprzem. Ugotowane ziemniaki wystudzić, wydrążyć w nich tunel. Nadziać farszem z kaszanki. Całość obsmażyć na patelni. Szpinak dusić przez około 15 minut. Przecisnąć przez sito. Jabłka drobno pokroić, a następnie ugotować na wolnym ogniu wraz z cukrem i doprawić kminem. Dodać wcześniej przygotowany barwnik. Wszystko razem dokładnie zblendować.

Do kubka wsypać żelatynę i zalać ją zimną wodą. Gdy napęcznieje rozpuścić w kąpeli wodnej. Śmietankę ubić, dodać jogurt, kmin, sól, żelatynę. Wszystko dokładnie wymieszać i przelać do foremek. Schłodzić godzinę w lodówce. Następnie wyjąć z foremek i obsypać papryką, curry i tymiankiem. Włoszczyznę zalać zimną wodą, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Cebulę opalić na ogniu. Wszystko gotować około 40 minut. Suszę sechłońską zalać powstałym bulionem.

Do krwi dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Powstałą zawiesinę połączyć ze śliwkami, ciągle mieszając. Przecedzić przez sito. Doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Dwie kromki chleba piec w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 10 minut. Pokruszyć, by powstała ziemia.

Przygotowanie:

 180 minut



Aromatyczna pierś kaczki

Z PIECZONYM JABŁKIEM ŁĄCKIM, MUSEM Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWEJ, FENKUŁOWYM PURÉE Z FASOLI, SOSEM WIŚNIOWYM, MUSEM Z SERA KORYCIŃSKIEGO I RYDZOWYM SOSEM Z NATKI PIETRUSZKI

Patrycja Jasińska, Jakub Masiewicz ☆ finalista

Zespół Szkół nr 6 im. M. Rataja w Elku



Składniki:

Piersi z kaczki

- 4 sztuki piersi z kaczki
- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
- 2 łyżki czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 3 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego

Pieczone jabłko łąckie z musem z wątróbki drobiowej

- 4 jabłka łąckie (ChOG)
- 100 g wątróbki drobiowej
- 1 szalotka
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 1 łyżka masła
- 30 ml czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 50 ml śmietanki 30%
- sól i pieprz do smaku

Fenkułowe pureé z fasoli „Piękny Jaś”

- 200 g ugotowanej fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 1 szt. kopru włoskiego
- 200 ml śmietanki 30%
- 50 g masła klarowanego
- sól i pieprz do smaku

Sos wiśniowy

- 200 g wiśni nadwiślanki (ChNP)
- 3 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 50 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 1 łyżka miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
- 1 szalotka
- 100 ml bulionu warzywnego
- pół łyżeczki chili
- sól i pieprz do smaku

Mus z sera korycińskiego

- 50 g sera korycińskiego swojskiego (ChOG)
- 100 ml śmietanki 30%

Rydzowy sos z natki pietruszki

- 1 pęczek natki pietruszki
- 4 łyżki oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 1 łyżeczka miodu z Sejneńszczyzny/Łódzkiej (ChNP)
- 1 ząbek czosnku galicyjskiego (ChOG)
- sok z połowy cytryny
- sól i pieprz do smaku



Aromatyczna pierś kaczki

Z PIECZONYM JABŁKIEM ŁĄCKIM, MUSEM Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWEJ, FENKUŁOWYM PURÉE Z FASOLI, SOSEM WIŚNIOWYM, MUSEM Z SERA KORYCIŃSKIEGO I RYDZOWYM SOSEM Z NATKI PIETRUSZKI

Patrycja Jasińska, Jakub Masiewicz  finalista

Zespół Szkół nr 6 im. M. Rataja w Elku



PIERSI Z KACZKI

Wymieszać w misce sos sojowy z miodem, octem, zmiażdżonym czosnkiem i czwórnikiem. Piersi z kaczki umyć i osuszyć. Skórę z tłuszczem naciąć ostrożnie nożem „w kratkę” (nie przecinając mięsa). Przygotowane piersi włożyć do miski i nasmarować marynatą, przykryć miskę folią spożywczą i odstawić do lodówki na minimum 2 godziny. Mięso osączyć z marynaty. Położyć na zimnej patelni skórą do spodu. Gdy tłuszcz się częściowo wytopi, a skóra zrumieni, obrócić piersi i smażyć około 2 minuty. Piersi przełożyć do naczynia do zapiekania, podlać delikatnie pozostałą marynatą i piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut.

PIECZONE JABŁKO ŁĄCKIE Z MUSEM Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWEJ

Wątróbkę umyć i dokładnie osuszyć. Szalotkę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić szalotkę i czosnek. Przesunąć na bok patelni. Wątróbki przesmażyć na maśle w pustym miejscu patelni do półsurowego stanu. Wymieszać ze składnikami z boku patelni, wlać czwórnika i zagotować. Doprawić solą oraz pieprzem, odstawić z ognia. Przełożyć do blendera, dodać śmietankę i zmiksować na mus.

Jabłka umyć, osuszyć i pokroić w plastry o szerokości 1 cm, aby otrzymać 16 plasterków. Wyciąć foremką karbowane okręgi. W 8 plasterkach jabłka wyciąć w środku okrąg o średnicy około 3 cm. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, ułożyć cztery stosy z jabłek, zaczynając od warstwy pełnych okręgów, dokładając po dwa okręgi z wyciętym środkiem.

Stosy wypełnić musem z wątróbki i przykryć czwartą warstwą pełnych okręgów jabłek. Jabłka z musem wstawić na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.

FENKUŁOWE PURÉE Z FASOLI „PIĘKNY JAŚ”

Fasolę moczyć przez 10–12 godzin. Ugotować do miękkości w niesolonej wodzie. Zmiksować ze śmietanką na gładką masę. Koper włoski pokroić w plastry i podsmażyć w garnku na rozgrzanym maśle. Do podsmażonego kopru wlać zmiksowaną fasolę, doprawić solą i pieprzem. Podgrzewać do zgęstnienia, często mieszając.

SOS WIŚNIOWY

Szalotkę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić szalotkę i czosnek. Dodać wydrylowane wiśnie i miód. Podgrzewać 2–3 minuty. Wlać trójniaka i zredukować sos. Dodać bulion i zagotować. Sos doprawić pieprzem i chili. Zmiksować i przetrzeć przez sito.

MUS Z SERA KORYCIŃSKIEGO

Ser pokroić w kostkę. Śmietankę delikatnie podgrzać. Zmiksować ser ze śmietanką.

RYDZOWY SOS Z NATKI PIETRUSZKI

Pietruszkę i czosnek drobno posiekać. Przełożyć do wysokiego, wąskiego naczynia, dodać miód, olej rydzowy i sok z połowy cytryny. Całość zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Składniki dania ułożyć dekoracyjnie na talerzu.

Przygotowanie:

 180 minut



Tuszką kuropatwy

GOTOWANA METODĄ SOUS-VIDE, FASZEROWANA PASTĄ FASOLOWO-SLIWKOWĄ Z CHRUPIĄCĄ PANIERKĄ, PODANĄ NA ZIEMI JADALNEJ Z DODATKIEM BLANSZOWANYCH WARZYW I WYTRAWNYM SOSEM TRUSKAWKOWYM ORAZ PIANKĄ BAZYLIOWĄ I ODWRÓCONYMI JAJKAMI

Gabriela Supron, Amanda Owsiany

Zespół Szkół Zawodowych im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu



Składniki:

- tuszka kuropatwy
- 20 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 15 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 10 ml podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 10 ml miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 2 jajka
- 30 g orzechów włoskich
- 3 g kakao
- 50 g masła klarowanego
- 120 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 4 liście mięty
- 4 liście bazylii
- 40 g marchwi
- 10 g bułki tartej
- 20 ml ginu

Przygotowanie:

🕒 180 minut

Zamarynować mięso. Gotować metodą sous- vide w temperaturze 35°C przez 1,5 godziny. Sporządzić farsz. Ugotować fasolę, dodać wcześniej namoczoną i pokrojoną suskę. Farszem wypełnić tuszkę kuropatwy i usmażyć na rozgrzanym maśle klarowanym. Przygotować ziemię jadalną. Zmilić orzechy, dodać miód oraz kakao. Jaja ugotować na twardo, drobno poszatkować i uformować kulki. Truskawki umyć i zblendować z miętą. Bazylię umyć, osuszyć, umieścić

w blenderze i zalać ciepłym mlekiem. Blendować aż do wytworzenia się pianki. Marchew umyć, obrać, pokroić w słupki i włożyć na minutę do gotującej się, osolonej wody. Następnie zahartować w bardzo zimnej wodzie.

Elementy potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Pierś z kaczki

W MARYNACIE Z CZERWONEGO WINA, PODANA NA PURÉE Z DYNI I TOPINAMBURU Z BRYNDZĄ,
Z SOSEM ŚLIWKOWYM I CHIPSAMI Z TOPINAMBURU

Szymon Witek, Kornelia Wieczorek

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Ignacego Wyssogoty Zakrzewskiego w Żelechowie



Składniki:

Piersi z kaczki

- 4 sztuki piersi z kaczki
- 250 ml czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz do smaku
- świeże gałązki tymianku

Purée i chipsy

- 0,5 kg dyni obranej i pokrojonej w kostkę
- 800 g topinamburu
- 50 g masła
- 50 g bryndzy podhalańskiej (ChNP)
- sól, pieprz, kardamon, gałka muszkatołowa, curry do smaku
- 200 ml oleju ryżowego

Sos śliwkowy

- 0,5 kg śliwki węgierki
- 50 g śliwki szydłowskiej (ChOG)
- 150 czwórnika staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 2 łyżki miodu spadziowego
- sól, pieprz
- 2 gwiazdki anyżu, goździki, świeży imbir, laska cynamonu, gałka muszkatołowa
- sok z 1 cytryny

PIERSI Z KACZKI

Mięso oczyścić, umyć i naciąć skórę w kostkę, natrzeć solą, pieprzem, posiekany czosnkiem i tymiankiem. Marynować w czwórniku około 10 godzin. Po wyjęciu piersi z marynaty, osuszyć je w ręczniku papierowym. Rozgrzać patelnię grillową i smażyć piersi od strony skóry, aż wytopi się tłuszcz. Przewrócić na drugą stronę i smażyć do momentu zrumienienia. Następnie piec w piecu w temperaturze 185°C przez 12 minut. Po wyjęciu z pieca odstawić na 3 minut, aby piersi odpoczęły. Pokroić je w poprzek włókien.

PURÉE TOPINAMBURU Z BRYNDZĄ

Bulwy topinamburu dokładnie wyszorować szczoteczką, odłożyć dwie bulwy, pozostałe ugotować w garnku pod przykryciem w niewielkiej ilości wody do miękkości. Następnie odcedzić, obrać, pokroić na mniejsze kawałki i zmiksować w garnku wraz z bryndzą na gładką, jednolitą masę. Doprawić pieprzem i solą do smaku.

PURÉE Z DYNI

Dynię dusić do miękkości na maśle i zmiksować na gładką masę, doprawić do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową, kardamonem i curry.

CHIPSY

Bulwy topinamburu pociąć strugaczką na podłużne paski i smażyć w głębokim tłuszczu.

SOS ŚLIWKOWY

W garnku gotować przez chwilę czwórnika, miód, przyprawy i śliwkę szydłowską, następnie dodać wypestkowaną śliwkę węgierkę i gotować na bardzo małym ogniu do miękkości. Wyjąć przyprawy i odłożyć połowę śliwek (zostaną wykorzystane do dekoracji). Pozostały sos zblendować do uzyskania aksamitnej masy.

Poszczególne elementy dania wyłożyć dekoracyjnie na talerzu.

Przygotowanie:

🕒 120 minut



Rolada po polsku

Z SOSEM POKRZYWOWYM W TOWARZYSTWIE KULECZEK Z SOCZEWICY I FASOLI

Piotr Kopcik, Jakub Cer

Technikum Nr 4 dla Nieusłyszących i Słabosłyszących w Lublińcu



Składniki:

Roladki po polsku

- 300 g wołowiny
- 50 g wątróbki
- 50 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 1 cebula
- 1 jajko
- 100 g ogórków kwaszonych
- 1 bułka czerstwa
- 50 g musztardy
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Kuleczki z soczewicy i fasoli

- 50 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 150 g czerwonej soczewicy
- 100 g kapusty kwaszonej
- 1 cebula
- czosnek
- sól, pieprz, majeranek, chili
- olej do smażenia

Sos pokrzywowy

- 60 g pokrzywy
- 10 g zielonej pietruszki
- 40 g oscypka (ChNP)
- 1–2 ząbki czosnku
- 20 g pestek słonecznika
- 40 g oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)

Mus jabłkowo-chrzanowy

- 4 jabłka grójeckie (ChOG)
- 2 łyżki chrzanu
- 1 łyżka oliwy
- cytryna
- cukier
- sól
- ocet
- kielki rzodkiewki, pestki słonecznika, rozponka lub rukola, stokrotki do dekoracji

Przygotowanie:

🕒 180 minut

ROLADKI PO POLSKU

Przygotować farsz. Jajko ugotować na twardo. Wątróbkę i cebulę pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju. Bułkę namoczyć w wodzie. Wymieszać: wątróbkę, cebulę, jabłko, namoczoną bułkę, pokrojone jajko i jabłko oraz ogórek kwaszony. Przyprawić solą, pieprzem. Dodać pokrojoną natkę pietruszki. Wołowinę rozbić. Rozsmarować musztardę. Nałożyć farsz. Zwinąć roladkę. Podsmażyć na oleju, podlać wodą i dusić.

KULECZKI Z SOCZEWICY I FASOLI

Soczewicę opłukać na sicie, gotować 10 minut. Fasolę namoczyć dzień wcześniej. Ugotować. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju. Czosnek obrać, pokroić. Do blendera włożyć soczewicę, fasolę, cebulę, czosnek. Zblendować na masę. Kapustę kwaszoną

pokroić. Dodać do masy. Wymieszać. Przyprawić solą, pieprzem, chili, majerankiem. Uformować kuleczki. Smażyć na oleju, a następnie odsączyć na papierowym ręczniku.

SOS POKRZYWOWY

Pokrzywę umyć na sicie. Zblanszować. Pietruszkę umyć, osuszyć. Oscypek zetrzeć na tarce. Czosnek obrać. Składniki zmiksować w blenderze, wlać olej rydzowy i wymieszać.

MUS JABŁKOWO-CHRZANOWY

Jabłka obrać, pokroić. Zagotować wodę z sokiem z połowy cytryny i cukrem. Włożyć jabłka i gotować do miękkości. Przetrzeć przez sito. Chrzan obrać, zetrzeć na tarce i dodać do jabłek. Przyprawić oliwą i octem.



Karp zatorski

Z KABANOSEM NA PURÉE Z CZOSNKIEM GALICYJSKIM, PODANY Z GRZANKĄ Z CHLEBA PRĄDNICKIEGO, SOSEM MAŚLANYM I PALONYM MLEKIEM ORAZ WARZYWAMI

Emil Kasprzycki

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



Składniki:

- 600 g fileta z karpia zatorskiego ze skórą (ChNP)
- 400 ml śmietanki 30%
- 1 jajo
- 100 g kabanosów staropolskich (GTS)
- 1 główka czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 200 g ziemniaków
- świeży tymianek do smaku
- sepia do barwienia
- 120 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 5 ml oleju rydzowego tradycyjnego (GTS)
- 140 g masła
- 5 g szalotki
- 2 liście laurowe
- ocet jabłkowy do smaku
- 100 ml białego wytrawnego wina
- estragon świeży do smaku
- 50 g mleka w proszku
- 100 g brokułów
- 100 g kalafiora
- 50 g groszku zielonego
- 30 g rzodkiewki
- pieprz cytrynowy, sól ziołowa, papryka słodka, pieprz biały, sól, cukier do smaku

Z fileta karpia ściągnąć skórę. Przeciąć wzdłuż na pół, a następnie pokroić na porcje o wadze około 50 g. 100 g fileta zmiksować z jajem i śmietanką. Przygotowaną masę doprawić solą ziołową i pieprzem cytrynowym. Kabanos pokroić pod skosem na plastry. Na przygotowane wcześniej porcje fileta rozsmarować przygotowaną masę, ułożyć plastry kabanosa na wzór rybich łusek i posypać słodką papryką w proszku. Tak przygotowany filet piec 15 minut w piekarniku nagrzanym do 160°C. Czosnek galicyjski w łupinie przeciąć na pół w poprzek główki, zawinąć w folię aluminiową i wstawić na około 10 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Upieczony czosnek obrać. Ziemniaki, czosnek i śmietankę wraz tymiankiem podgrzać do odparowania. Tymianek wyjąć, pozostałe składniki zmiksować na gładką masę. Doprawić solą i pieprzem. Połowę masy odłożyć, do pozostałej części dodać sepię. Chleb prądnicki pokroić na grubość około 2 cm. Wyciąć kształt koła

o średnicy 3 cm. Okręgi chleba prądnickiego posmarować olejem rydzowym. Piec w temperaturze 180°C do otrzymania złocistych grzanek. Pokroić szalotkę w drobną kostkę i podsmażyć na maśle, dodać liść laurowy, ocet jabłkowy, wino białe i odparować płyn. Do szalotki dodać śmietankę i zredukować. Powstały płyn przelać do naczynia i miksować, dodając kawałki masła. Do sosu maślanego dodać posiekany estragon. Doprawić sos solą i białym pieprzem. Na patelni roztopić masło, gdy zacznie się pienić dodać mleko w proszku, mieszać różgą do uzyskania małych złocistych kuleczek. Brokuły i kalafior umyć, podzielić na różyczki, a następnie pokroić w cienkie plastry w kształcie drzewa. Rzodkiewkę umyć, pokroić w cienkie plastry, pozostawić w wodzie z octem, solą i cukrem oraz kostkami lodu. Pozostałe warzywa ugotować w wodzie z octem, masłem, solą i cukrem. Elementy potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.

Przygotowanie:

🕒 180 minut



Comber z jagnięciny podhalańskiej

W MARYNACIE Z JABŁKA ŁĄCKIEGO, PODANY Z TORCIKIEM Z KASZY GRYCZANEJ I OSCYPKA
W TOWARZYSTWIE AROMATYCZNEJ SUSKI SECHLOŃSKIEJ Z NUTĄ MIODU KURPIOWSKIEGO

Krzysztof Waksmundzki, Piotr Owsianka

Zespół Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem



Składniki:

- 200 g jagnięciny podhalańskiej (ChOG)
- 80 g oscypka (ChNP)
- 120 g jabłek łąckich (ChOG)
- 200 g suski sechlońskiej (ChOG)
- 40 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- 30 g masła
- 30 g kaszy gryczanej prażonej
- 50 ml czerwonego wytrawnego wina
- 200 ml soku jabłkowego
- cynamon, laska wanilii
- sól, pieprz
- goździki, imbir, kardamon
- ziele angielskie
- liść laurowy
- kora cynamonu

Przygotowanie:

🕒 60 minut

MARYNATA DO MIĘSA

Sok jabłkowy podgrzać, dodać pokrojone jabłko, miód, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz gruboziarnisty i korę cynamonu. Płyn schłodzić i zalać nim comber jagnięcy, marynować 2 godziny.

SOS ŚLIWKOWY

Na patelni rozgrzać masło i dodać pozbawione pestek suski. Po chwili dodać miód, ziarna z laski wanilii oraz goździki, imbir, kardamon i cynamon. Następnie dolać wino i odparować. Mieszać i dusić na wolnym ogniu przez około 15–20 minut.

TORCIK Z KASZY I OSCYPKA

Kaszę ugotować w lekko osolonej wodzie na sypko, jeszcze gorącą wymieszać z masłem. Z oscypka odkroić kilka plastrów, resztę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać do kaszy. Przyprawić solą i pieprzem, dodać niewielką ilość sosu i dwie pokrojone w kostkę suski. Przekładać warstwami w okrągłej foremce. Piec w piekarniku nagrzanym do 160°C około 15 min równocześnie z mięsem.

COMBER JAGNIĘCY

Mięso wyjąć z lodówki, aby ogrzało się do temperatury pokojowej (mięso można pokroić na pojedyncze kotleciki dopiero po przyrządzeniu). Nastawić piekarnik na 160°C. Dobrze rozgrzać patelnię, dodać masło. Comber posolić i od razu smażyć kostkami pionowo do góry 4 minuty, przewrócić poziomo i smażyć kolejne 4 minuty. Następnie wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15 minut.

Elementy potrawy ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Pierś z kaczki

W ZIOŁOWEJ MARYNACIE, NA PURÉE Z PASTERNAKU, SERCA DROBIOWE W PANIERCE,
SOS Z MANGO I POMARAŃCZY

Maciej Granatowski

Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu



Składniki:

- 450 g piersi z kaczki
- 1/3 pęczka lubczyku
- 1/3 pęczka rozmarynu
- 1/4 pęczka tymianku
- 30 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 50 ml trójniaka staropolskiego tradycyjnego (GTS)
- 50 g korzenia pietruszki
- 500 ml mleka
- 140 ml masła
- sól, pieprz do smaku
- 150 g świeżych serc drobiowych
- 1 jajo
- 70 g orzechów włoskich
- 50 g bułki tartej
- 50 ml oleju
- 2 szt. mango
- 170 ml naturalnego soku z pomarańczy
- pół cytryny
- 1/4 pęczka świeżej mięty
- 200 g truskawki kaszubskiej (ChOG)
- pół limonki
- 30 g cukru
- 2 łyżeczki żelatyny
- 150 g chleba prądnickiego (ChOG)
- 150 g brokułów
- 1 róża
- 1 białko

PIERŚ Z KACZKI W MARYNACIE ZIOŁOWEJ

Sporządzić marynatę z soku pomarańczowego (70 ml), miodu oraz ziół, marynować w niej kaczkę 12 godzin. Usmażyć kaczkę, dodać trójniaka, następnie piec 7,5 minuty w piekarniku rozgrzanym do 150°C.

PURÉE Z PASTERNAKU

Pasternak ugotować w mleku. Zblendować i przetrzeć. Doprawić i zaciągnąć masłem.

SERCA DROBIOWE

Serca ugotować. Posiekane orzechy uprażyć w piekarniku i połączyć z bułką tartą. Serca przyprawić i panierować w orzechach i bułce tartej. Usmażyć.

SOS Z MANGO I POMARAŃCZY

Do soku z pomarańczy (100 ml) dodać mango w plastrach. Gotować. Przetrzeć, doprawić, podgrzać i zaciągnąć masłem.

GALARETKA Z TRUSKAWKI KASZUBSKIEJ

Sporządzić syrop z wody i cukru, włożyć część truskawek, gotować kilka minut. Dodać upłynnioną żelatynę. Resztę truskawek pokroić w plastry. Dodać do tężejącej galaretki. Wylać na talerz. Pozostawić do stężenia.

PUDER Z CHLEBA PRĄDNICKIEGO

Chleb bez skórki pokroić na mniejsze kawałki, wysuszyć w piekarniku rozgrzanym do 150°C, następnie rozetrzeć.

CHIPS BROKUŁOWY

Brokuły ugotować w wodzie z solą i cukrem. Odcedzić, pokroić na cienkie plastry, suszyć w piekarniku przez 90 minut w temperaturze 120°C.

KRYSTALIZOWANE PŁATKI RÓŻY DO DEKORACJI

Płatki róży posmarować białkiem, posypać cukrem. Pozostawić do wyschnięcia.

Elementy dania wyłożyć na talerze i udekorować.

Przygotowanie:

🕒 180 minut



Owocowa fantazja Pięknego Jasia

Aleksandra Dmyterko

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego w Rawiczu



Składniki:

Biszkopt

- 100 g fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP)
- 1/4 szklanki tartej bułki lub 30 g mąki ziemniaczanej
- 5 jaj
- 125 g cukru
- olejek waniliowy
- skórka z cytryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- tłuszcz do posmarowania blachy

Wiśniowa frużelina

- 250 g wiśni nadwiślanki (mogą być mrożone) (ChNP)
- 1,5 łyżeczki żelatyny
- 4 łyżki miodu drahimskiego (ChOG)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozpuszczona w 1 łyżce wody

Masa jabłkowa

- 250 g jabłek łąckich (ChOG)
- 4–5 łyżek miodu drahimskiego (ChOG)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 galaretką o smaku cytrynowym

Dodatkowo

- 150 ml śmietany 36%
- 2 łyżki cukru
- polewa czekoladowa
- 10 truskawek kaszubskich (ChOG)
- listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:

🕒 120 minut

CIASTO

Fasolę namoczyć w wodzie przez 2–3 godziny. Ugotować, by była delikatnie twarda. Po odcedzeniu, zmielić dwukrotnie w maszynce do mięsa. Do fasoli dodać bułkę tartą lub mąkę ziemniaczaną oraz olejek. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmieloną fasolę, łyżeczkę proszku do pieczenia oraz pianę z ubitych białek. Delikatnie wymieszać i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem tortownicy – najlepiej kwadratowej. Piec w 170°C przez około 45 minut. Po upieczeniu ostudzić, następnie przekroić na trzy części.

FRUŻELINA

Żelatynę w proszku zalać 2 łyżkami wody, odstawić do napęcznienia. W małym garnuszku podgrzać wydrylowane wiśnie z miodem. Jeśli są świeże dolać 2–3 łyżki wody. Pozostawić na palniku o średniej mocy i zagotować. Dodać sok z cytryny i mąkę wymieszaną wczesniej z wodą. Zagotować i odstawić. Napęczniałą żelatynę dodać do gorących owoców i mieszać do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Frużelina powinna mieć konsystencję żelu.

śniej z wodą. Zagotować i odstawić. Napęczniałą żelatynę dodać do gorących owoców i mieszać do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Frużelina powinna mieć konsystencję żelu.

MASA JABŁKOWA

Jabłka obrać i pokroić w kostkę. Wymieszać z miodem i cytryną. Przesmażyć kilka minut, dodać suchą galaretkę. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia galaretki.

WYKONANIE TORTU

Ubić śmietaną z cukrem. Na pierwszą warstwę tortu wyłożyć zimną frużelinę wiśniową, na to drugą warstwę i gęstniejącą masę jabłkową. Kiedy dobrze stężeje wyłożyć na nią ubitą śmietaną. Przykryć ostatnim kawałkiem biszkoptu. Połączyć rozpuszczoną mleczną czekoladą. Udekorować truskawkami i listkami mięty.



Popołudnie z Alicją w Krainie Czarów

Kamila Formela, Wiktor Bałdyga

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku



Składniki:

Cremeux truskawkowo-malinowy

- 100 g sosu malinowego
- 85 g sosu z truskawki kaszubskiej (ChOG)
- 1 żółtko
- 75 g masy jajecznej
- 10 g cukru
- 30 g podkarpackiego miodu spadziowego (ChNP)
- 15 g wody
- 3 g żelatyny
- 90 g masła

Krem pistacjowy

- 225 g mleka
- 100 g cukru
- 50 g miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP)
- 3 żółtka
- 20–30 g skrobi
- 5–8 g żelatyny
- 185 g masła
- 80 g pasty pistacjowej
- 50 g niesolonych pistacji

Compote jabłko-rabarbar

- 70 g jabłek grójeckich (ChOG)
- 35 g rabarbaru
- 3 g świeżego startego imbiru
- 95 g cydru
- 15 g soku z cytryny
- 3 g pektyny
- 10 g oleju
- 10 g cukru

Lody limonkowo-miętowe

- 270 g śmietanki 36%
- 2 żółtka
- 1 fasola tonka
- 3 duże pęczki mięty
- 20 g cukru
- 40 g mleka
- sok z 1 limonki

Crumble migdałowe

- 150 g mąki migdałowej
- 100 g mąki
- 120 g cukru
- 115 g masła

Glacage z naturalnym barwnikiem

- 150 g wody
- 200 g cierpkiego soku
- 40 g słodkiego czerwonego wina
- 600 g syropu glukozowego
- 430 g mleka skondensowanego
- 54 g żelatyny
- 650 g białej czekolady

Grzanki z obwarzanka krakowskiego

- 1 jajo
- 70 g mąki
- 100 g brązowego cukru
- 80 g mąki żytniej
- 2,5 g cynamonu w proszku
- 2,5 g kolendry w proszku
- 1,25 g goździków w proszku
- 1,25 g anyżu zielonego w proszku
- 1,25 g gałki muszkatołowej w proszku
- 65 g mleka
- 65 g miodu kurpiowskiego (ChOG)
- szczypta mieszanki 4 przypraw
- 100 g obwarzanka krakowskiego (ChOG)



Popołudnie z Alicją w Krainie Czarów

Kamila Formela, Wiktor Bałdyga

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku



Przygotowanie:

🕒 130 minut

KREM PISTACJOWY

Cukier, miód, żółtka i skrobię połączyć i wymieszać z gotującym się mlekiem. Mieszać aż masa lekko zgęstnieje, przełożyć do termomixa i mieszać w 80°C. Po chwili dodać żelatynę z rozpuszczonym masłem i dalej miksować. Do masy dodać pastę pistacjową i posiekane pistacje. Schłodzić.

CREMEUX TRUSKAWKOWO-MALINOWE

Sos malinowy połączyć z miodem, cukrem i masłem, żółtka z masą jajeczną, a żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić do napęcznienia. Sos zagotować w kąpeli wodnej, dodać żelatynę i masę jajeczną, cały czas mieszać, by jaja się nie ścięły i nie powstały grudki. Na koniec całość schłodzić zamrożonym sosem truskawkowym.

COMPOTE JABŁKO-RABARBAR

Jabłka z rabarbarem przesmażyć na oleju. Dodać imbir, sok i skórkę z cytryny oraz cydr. Cukier wymieszać z pektyną i wsypać do gotującego się kompotu. Gotować przez 2–3 minuty i zamrozić.

LODY LIMONKOWO-MIĘTOWE

Mleko gotować razem z listkami mięty, po 2 minutach wyjąć listki, a mleko schłodzić. Śmietanę zagotować z cukrem oraz startą tonką. Żółtka zahartować gorącym płynem i dodać do reszty. Wszystko wymieszać. Schłodzić.

CRUMBLE MIGDAŁOWE

Cukier utrzeć z masłem. Dodać mąkę. Piec 20 minut w temperaturze 180°C.

GLACAGE Z NATURALNYM BARWNIKIEM

Wodę, wino, sok z malin, cukier i glukozę zagotować. Dodać mleko skondensowane, czekoladę i żelatynę. Wszystko odpowietrzyć ręcznym blenderem. Wystudzić do temperatury 28–31°C.

GRZANKI Z OBWARZANKA KRAKOWSKIEGO

Utrzeć jaja z cukrem. Dodać do nich wszystkie stałe składniki. W garnku podgrzać mleko i roztopić w nim miód. Połączyć mieszanki. Umieścić masę w formie wyścielanej folią aluminiową. Piec 30 minut w temperaturze 180°C. Przystudzone ciasto pociąć na małe kawałki i ponownie wstawić na 2–3 minuty do pieca rozgrzanego do 220°C, by były dobrze przypieczone. Na koniec oprószyć grzanki mieszanką 4 przypraw.

Elementy dania ułożyć dekoracyjnie na talerzu.



Sandacz z posypką

Z PRAŻONYCH ORZECHÓW Z DODATKIEM OSCYPKA I KIEŁBASY MYŚLIWSKIEJ, PURÉE Z KALAFIORA, MARCHEWKA KARMELOWANA W MIODZIE ORAZ CHIPS SZPINAKOWY

Dominika Bonikowska, Magdalena Frankiewicz

Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni



Składniki:

- 200 g fileta z sandacza
- 150 g masła
- 2 ząbki czosnku galicyjskiego (ChOG)
- 2 kg kalafiora
- 300 ml mleka
- 10 listków bazylii
- 200 ml cydru jabłkowego
- 50 g gumy ksantanowej
- 100 g kiełbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)
- 100 g oscypka (ChNP)
- 150 g orzechów włoskich
- 300 g marchwi
- 150 g miodu drahimskiego (ChOG)
- 40 ml oleju
- 10 g mąki pszennej
- 50 g szpinaku
- pieprz czarny, pieprz biały, sól kamienna, rozmaryn

SANDACZ

Opłukać filety pod bieżącą wodą. Pokroić w prostokątne, równe kawałki i osuszyć. Jeden ząbek czosnku pokroić w plasterki. Masło rozpuścić i podsmażyć lekko czosnek. Położyć rybę na mocno rozgrzany tłuszcz skórą w dół. Co chwilę polewać masłem, po 5 minutach przełożyć na drugą stronę. Zdjąć z patelni po 2 minutach.

PURÉE

Kalafior pokroić w małe kawałki. Zagotować wodę z mlekiem. Włożyć kalafior i gotować, aż będzie miękki. Rozpuścić odrobinę masła. Precedzić kalafior, włożyć go do miski i dodać masło. Przecisnąć jeden ząbek czosnku przez praskę, dodać do kalafiora, doprawić białym pieprzem i solą. Zblendować na gładką masę.

MARCHEWKA

Marchewkę obrać. Ugotować w wodzie z odrobiną oleju tak, aby była delikatnie twarda. Rozpuścić miód na patelni. Ugotowaną marchewkę pokroić na ćwiartki i podsmażyć na rozgrzanym miodzie. Zdjąć z patelni, gdy zaczną się rumienić.

CHIPS ZE SZPINAKU

Olej ze szpinakiem zblendować na gładką masę. Dodać mąkę i wodę. Dobrze wymieszać. Smażyć na odrobinie rozgrzanego oleju.

POSYPKA Z KIEŁBASY I OSCYPKA

Kiełbasę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Podsmażyć lekko na maśle. Oscypek zetrzeć na tarce o małych oczkach. Wymieszać razem.

ŻEL Z BAZYLI

Do rondelka wlać cydr i dodać gumę ksantanową. Podgrzać. Bazylię umyć i zblendować. Gdy cydr nabierze żelowej konsystencji dodać bazylię. Mieszać aż do połączenia.

Wszystkie elementy dania wyłożyć na talerz i udekorować mikro ziołami i kwiatami.

Przygotowanie:

🕒 180 minut



Zajaczki myśliwskie

Karolina Przeździak, Magdalena Mućka

Zespół Szkół Nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łukowie



Składniki:

Naleśniki

- 150 g mąki pszennej
- 150 ml mleka
- 125–150 ml wody
- 3 jaja
- sól do smaku

- 20 g słoniny/oleju do smażenia
- bułka tarta
- olej do podsmażenia kielbasy
- marchew

Farsz

- 50 g kielbasy myśliwskiej staropolskiej (GTS)
- 50 g kielbasy lisieckiej (ChOG)
- 50 g kabanosów staropolskich (GTS)
- 50 g kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej (GTS)

- pęczek szczypioru
- 150 g sera żółtego gouda
- 2 pomidory
- 3 ogórki konserwowe średniej wielkości
- 1 cebula
- 5 rzodkiewek podłużnych

Przygotowanie:

🕒 30 minut

Jaja wymieszać w naczyniu z mlekiem i solą. Wsypać przesianą mąkę, mieszać do uzyskania jednolitej masy.

Jeśli ciasto będzie zbyt gęste można dolać wody. Rozgrzać patelnię i wysmarować ją kawałkiem słoniny. Ciasto wlewać na patelnię łyżką wazową. Rozprowadzić kolistym ruchem po całej patelni. Po zrumienieniu odwrócić naleśnik na drugą stronę.

FARSZ

Cebulę obrać i pokroić w piórka, ogórki i pomidory w półplastry, rzodkiewkę w plastry, a wszystkie kielbasy w kostkę. Kielbasy podsmażyć na złoty kolor. Zetrzeć ser na tarce o grubych oczkach.

FORMOWANIE ZAJĄCZKÓW

Naleśnika położyć na talerzu i na środek poukładać 4 półplasty pomidora, kilka półplastrow ogórków, 3 plastry rzodkiewki, kilka

piórek cebuli i kilka kostek kielbasy, posypać żółtym serem i zawinąć w rulon zamknięty. Jajo wyparzyć, następnie wybić na talerz, roztrześć i panierować naleśniki w jajku oraz bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej, położyć naleśniki i smażyć na złoty kolor. Po usmażeniu przełożyć na talerz.

Na drewnianej desce ułożyć skośnie dwa naleśniki, posypać startym serem. Na początku rulonu, od środka, włożyć 2 piórka cebuli z jednej, a potem z drugiej strony, jako wąsy. Na wierzchu rulonu ułożyć 2 sterzące plastry rzodkiewki, jako uszy, małą kostkę pomidora, jako nos położyć nad wąsami. Z tyłu rulonu ułożyć 2 kawałki szczypioru, jako ogon. Posypać wolne miejsca deski szczypiorkiem i pomiędzy zajaczkami zrobić płótek z 3 półplastrow ogórków, układając je koło siebie. Z krążka marchewki wyciąć gwiazdkę, a z młodego szczypioru od cebuli, odciętego od samego brzegu, tak, aby szczypior był złączony, zrobić łodygę do kwiatka. Ustawić go obok zajęcia.





Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

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

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

ISBN 978-83-941030-1-9

Publikacja bezpłatna

Partnerzy projektu:

