Powiat Średzki

na talerzu

Spis treści

pierogi

Pierogi litewskie 9
Pierogi na trzy sposoby 10
Pierogi z kapustą i grzybami 11
Pierożki chinkali 12

żurek

Żurek z dodatkami 15
Żurek na zakwasie 16

szarlotka

Szarlotka z whisky 19
Orzechowa szarlotka 20
Jabłkowe róże z sosem różanym 21
Szarlotka waniliowo-cynamonowa 22
Szarlotka tradycyjna 23
Szarlotka z bezą i kruszonką 24

grill

Talerz grillowanych pyszności 27
Szaszłyki z karkówki, pieczarek i warzyw 28
Ratatuj z grilla 29
Grill nie dla wegan 30

dania z ziemniaka

Konarskie pączki ziemniaczane 33
Konarskie ziemniaki faszerowane 34
Kartacze pani Halinki 35

naleśniki

Sakiewki z pieczarkami 39
Naleśniki z wątróbki 40
Naleśniki z karmelem 41
Zielony tort naleśnikowy 42

partnerzy projektu 44

Szanowni Państwo,

oddaję w Państwa ręce nową publikację wydaną przez nasz Powiat. Tym razem to książka kucharska będąca zwieńczeniem konkursu kulinarnego „Najlepsze w Powiece Średzkim". To niecodzienna okazja przybliżyć i promować Powiat Średzki za pomocą smaków i aromatów. Do tej pory robiło się to w kontekście gospodarki, atrakcji turystycznych czy walorów krajoznawczych. Nowe podejście pozwala zaprezentować to co w każdej społeczności najcenniejsze – zdolnych i ambitnych mieszkańców!

W Środzie Śląskiej urodziłem się i wychowałem, a od dwunastu lat mam zaszczyt pełnić funkcję starosty powiatu. Ziemię Średzką zawsze postrzegałem jako miejsce o niepowtarzalnym charakterze, doskonałych perspektywach, z utalentowanymi mieszkańcami. I to przekonanie nie opuszcza mnie do dziś. Średzianie to świadomi, aktywni obywatele, którzy sami kreują swoje otoczenie.

Aby docenić ich zaangażowanie, już od kilku lat, organizujemy konkurs „Nasza wieś ma się czym pochwalić". On zainspirował nas do konkursu kulinarnego „Najlepsze w Powiecie Średzkim", który miał zaktywizować i zintegrować mieszkańców, a przede wszystkim promować kulinarne talenty. Przepisy, które znajdziecie na kolejnych stronach pochodzą z tego właśnie konkursu. Dzięki niemu wiemy już, że najlepsze w powiecie pierogi robi sołectwo Chomiąża, a szarlotkę i żurek Smakosze ze Środy Śląskiej, czyli młode małżeństwo Ania i Kamil. Na smaczne dania z grilla warto pojechać do Jastrzębiec.

Sekret prezentowanych dań to dobre produkty, również lokalne, oryginalne pomysły i serce włożone w przygotowanie. Jestem przekonany, że przepisy te pozytywnie zaskoczą Was i Waszych gości. Wszystkie dania osobiście próbowałem i wszystkie bez wyjątku gorąco polecam!

Zdradzę też, że konkurs będzie kontynuowany i w przyszłym roku poszukamy m. in. najlepszych w powiecie placków ziemniaczanych, hamburgerów, a także najsmaczniejszej zupy dyniowej.

Sebastian Burdzy
Starosta Powiatu Średzkiego

„Najlepsze w Powiecie Średzkim”

Konkurs kulinarny organizowany przez Powiat Średzki. Pomysł na jego organizację narodził się podczas konkursu „Nasza wieś ma się czym pochwalić”. Wizytując wioski komisja spotykała się z mieszkańcami i prawie zawsze spotkaniom tym towarzyszył poczęstunek. Gospodarze chwalili się swojskim smalczykiem, szarlotką, przetworami czy też zupą dyniowa. Tak pyszne dania zasługiwały na zaprezentowanie ich reszcie świata i odpowiednią promocję.

Zgodnie z regulaminem w zabawie mogły brać udział: koła gospodyń wiejskich, organizacje, stowarzyszenia, szkoły z klasami o profilu gastronomicznym z terenu powiatu średzkiego oraz grupy nieformalne złożone z mieszkańców powiatu średzkiego.

Sam konkurs składał się z sześciu niezależnych spotkań, z których każde miało inny temat przewodni. Premierowe gotowanie odbyło się 3 marca w jednej ze szkół prowadzonych przez Powiat. O tytuł mistrza pierogów walczyło osiem drużyn: Kogutki Team, Klub Nowoczesnej Gospodyni, Stowarzyszenie „Mój Szczepanów”, Sołectwo Chomiąża, Przedwiośnie, Smakosze, Razem bo warto dla Wichrowa oraz Stowarzyszenie „Nasz Mieczków”. Za te najlepsze w powiecie komisja konkursowa uznała pierogi litewskie przygotowane przez mieszkańców Chomiąży.

Oceniając dania komisja kierowała się trzema kryteriami: wygląd i smak potrawy, sposób podania oraz sposób pracy zespołu. Co niezwykle istotne w komisji zasiadł zawodowy kucharz Radosław Błaszczyk, absolwent technikum żywienia w Powiatowym Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Środzie Śląskiej, aktualnie szef kuchni w hotelu Azyl w Kątach Wrocławskich.

Autorzy najlepszego dania zdobywali satysfakcję, czek o wartości 1 tys. złotych oraz certyfikat potwierdzający, że ich danie jest najlepsze w Powiecie Średzkim :)

TEMATY KULINARNYCH SPOTKAŃ I ICH ZWYCIĘZCY:

3 marca – pierogi
I miejsce: Sołectwo Chomiąża
wyróżnienia: Klub Nowoczesnej Gospodyni – Brzezinka Średzka, Kogutki Team – Środa Śląska
nagrody specjalne: Stowarzyszenie „Mój Szczepanów”, Smakosze – Środa Śląska

17 marca – żurek
I miejsce: Smakosze – Środa Śląska
wyróżnienia: Klub Nowoczesnej Gospodyni – Brzezinka Średzka, Kogutki Team – Środa Śląska
nagroda specjalne: Klub Nowoczesnej Gospodyni – Brzezinka Średzka

21 kwietnia – szarlotka
I miejsce: Smakosze – Środa Śląska
wyróżnienia: Kogutki Team – Środa Śląskiej, Sołectwo Chomiąża
nagrody specjalne: Smakosze – Środa Śląska, Stowarzyszenie Mój Szczepanów, Express Team – Rakoszyce, Cicha Woda – Udanin, Great Team Wincentego Witosa – Środa Śląska

26 maja – danie z grilla
I miejsce: Jastrzębianki + Jastrząb – Jastrzębce
wyróżnienia: Stowarzyszenie „Nasz Mieczków”, Klub Nowoczesnej Gospodyni – Brzezinka Średzka
nagrody specjalne: Smakosze – Środa Śląska, Jastrzębianki + Jastrząb – Jastrzębce, Stowarzyszenie „Nasz Mieczków”

25 sierpnia – danie z ziemniaka
I miejsce: Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich – Konary
wyróżnienia: Smakosze – Środa Śląska, Klub Nowoczesnej Gospodyni – Brzezinka Średzka, Sołectwo Chomiąża

8 września – naleśnik
I miejsce: Jastrzębianki + Jastrząb – Jastrzębce
wyróżnienia: Sołectwo Chomiąża, Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich – Konary.

PARTNERZY PROJEKTU:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Środzie Śląskiej

Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Środzie Śląskiej

Stowarzyszenie LGD „Szlakiem Granitu”

Stowarzyszenie LGD „Kraina Łęgów Odrzańskich”

Pracownia Artystyczna „NaPiętrze” Małgorzaty Boguckiej

Express Miejski

SPONSORZY:

Centrum Targowa Dyszewski Środa Ślaska

SKŁADBUD S.J. Środa Śląska

Green Energy Komorniki

Hotel Azyl Kąty Wrocławskie

Maciejowy Sad Lutynia

W konkursie na najlepszą szarlotkę wzięło udział 13 zespołów

pierogi

kawałki cienkiego, elastycznego i dobrze zlepiającego się ciasta napełnione najrozmaitszymi farszami i ugotowane w wodzie lub na parze, upieczone, usmażone czy grillowane; ciasto może zostać zrobione z dowolnego rodzaju mąki (pszennej, ryżowej, kukurydzianej, żytniej, gryczanej) z dodatkiem wody, jaj, drożdży i tłuszczu (masła, oleju, smalcu), śmietany oraz innych dodatków smakowo-zapachowo-barwiących; potrawa, którą można spotkać w wielu kuchniach na całym świecie, np. w kuchni włoskiej, rosyjskiej, ukraińskiej, meksykańskiej, indyjskiej czy żydowskiej; jest to kulinarny koncept pochodzący z Chin, który na ziemie polskie dotarł prawdopodobnie w XIII wieku.

Pierogi litewskie

ZWYCIĘSKI PRZEPIS

Sołectwo Chomiąża
w składzie: Danuta Ziomek, Maria Korbicz, Dorota i Michał Rydzanicz

Ciasto:
1 kg mąki
2 kostki masła
250 g śmietany
4 jajka
4 żółtka
10 dag drożdży
3 łyżki cukru
2 łyżki soli

Farsz:
2 kg ziemniaków
4 cebule
1 margaryna
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zagniatamy na stolnicy (drożdże namaczamy chwilę wcześniej w śmietanie), nakrywamy lnianą ściereczką, czekamy do lekkiego wyrośnięcia tj. około 20 minut.

Ziemniaki gotujemy i ugniatamy. Dodajemy do nich usmażoną na kostce margaryny cebulę. Doprawiamy solą i grubo mielonym pieprzem.

Ciasto formujemy w walec, który kroimy na 3-cm plastry. Rozwałkujemy je na okrągłe, wysokie na około 0,5 cm placuszki. Na środek każdego kładziemy farsz, boki zwijamy do wewnątrz.

Pierogi układamy na blasze, smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pozostawiamy na około 10 minut do podrośnięcia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C, do zrumienienia tj. około 20 minut.

Radosław Błaszczyk, juror konkursu radzi...

Pierogi to danie, które powoduje, że goście wracają do danej restauracji. Aby ciasto było elastyczne i wyjątkowo smaczne do jego przygotowania zawsze dodaję ciepłe masło klarowane. Farsz należy tak zbilansować i doprawić, żeby jego smak górował nad ciastem.

WYRÓŻNIENIE

Farsz:
1 szklanka soczewicy zielonej
2 cebule
olej do smażenia
sól, pieprz, papryka chilli

Ciasto:
1 kg mąki pszennej
4 łyżki oleju
2 łyżki mielonego szpinaku (może być mrożony)
1 łyżka koncentratu pomidorowego
0,5 łyżeczki mielonej kurkumy
sól

Sos:
pęczek świeżej mięty
4 ząbki czosnku
kubek śmietany
sól, pieprz

Pierogi na trzy sposoby

Kogutki Team, Środa Śląska
w składzie: Agnieszka, Rozalia i Zuzanna Kogutek

Sposób przygotowania:

Soczewicę gotujemy do miękkości. Odcedzamy, studzimy i mielimy. Cebulę szatkujemy, smażymy na oleju i dodajemy do soczewicy. Doprawiamy do smaku.

Mąkę dzielimy na cztery części, do każdej dodajemy sól i po łyżce oleju. Zagniatamy ciasto dolewając ciepą wodę i dodając dodatkowy składnik – do ciasta zielonego: szpinak, do czerwonego: koncentrat pomidorowy, do żółtego: kurkumę. Czwartą kulę pozostawiamy białą tzn. bez dodatku. Odstawiamy ciasta na 10 minut.

W tym czasie robimy sos: miętę drobno szatkujemy, czosnek siekamy lub przeciskamy przez praskę. Oba składniki dodajemy do śmietany, doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, wycinamy kółka na które nakładamy farsz, sklejamy.

Gotujemy partiami w osolonym wrzątku, kilka minut od wypłynięcia (czas gotowania zależy od grubości ciasta i wielkości pierożków).

WYRÓŻNIENIE

Ciasto:
4 szklanki mąki
2 łyżeczki soli
łyżka miękkiego masła
około 2 szklanek ciepłej wody

Farsz:
0,5 kg suszonych grzybów,
1 kg kiszonej kapusty
sól i pieprz
3 łyżki oliwy
3 cebule pokrojone w kostkę

Dorbre rady:

Do ciasta można dodać jajko, lecz to spowoduje, że będzie ono nieco twardsze.

Jeżeli ciasto nie chce się lepić, to znaczy jest w nim za mało wody. Możemy zagnieść je na nowo, lub posmarować brzegi wyciętych krążków wodą, co ułatwi ich łączenie.

Pierogi z kapustą i grzybami

Klub Nowoczesnej Gospodyni, Brzezinka Średzka
w składzie: Danuta Ziomek, Maria Korbicz, Dorota i Michał Rydzanicz

Sposób przygotowania:

Grzyby płuczemy, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na przynajmniej 3 godziny, a najlepiej na całą noc. Po tym czasie gotujemy je do miękkości. Osobno gotujemy kapustę podlaną wodą. Po ugotowaniu kapustę i grzyby odsączamy, studzimy i mielimy lub drobno siekamy.

Na patelni na oliwie smażymy cebulę, dodajemy do farszu. Doprawiamy solą i pieprzem.

Mąkę przesiewamy, robimy niewielkie wgłębienie, dodajemy sól i masło. Zagniatamy dolewając po trochę ciepłą wodę. Zostawiamy na pół godziny. Po tym czasie dzielimy na części, każdą rozwałkowujemy na grubość ok 2 mm, podsypując mąką, by ciasto się nie przylepiło do stolnicy i wałka. Szklanką lub kieliszkiem wycinamy krążki. Na środek każdego nakładamy łyżeczkę farszu, składamy na pół i zlepiamy brzegi.

Pierogi wrzucamy do wrzącej osolonej wody i gotujemy ok. 3 minut od kiedy wypłyną na powierzchnię i zaczną „galopować".

Gotowe możemy polać roztopionym masłem lub okrasić podsmażoną cebulą.

NAGRODA SPECJALNA

Pierożki chinkali

Smakosze, Środa Śląska
w składzie: Anna i Kamil Łukasik

Ciasto:
300 g przesianej mąki
200 ml gorącej wody
szczypta soli
2 łyżki oleju

Farsz:
250 g mielonej wołowiny
250 g mielonej wieprzowiny
1 cebula
300 ml bulionu
1 łyżeczka ziaren kolendry roztartych w moździerzu
pęczek świeżej kolendry
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Mąkę wysypujemy na stolnicę, tworząc kopczyk, dodajemy sól i olej, a następnie powoli wlewamy wodę. Ciasto zagniatamy do momentu, aż przestanie kleić się do dłoni. Przekładamy do miski i przykrywamy wilgotną ściereczką.

Zeszkloną na patelni cebulę łączymy z pozostałymi składnikami farszu i wyrabiamy na jednolitą masę. Stopniowo dolewamy bulion. Farsz powinien być mocno wilgotny, ale nie za rzadki.

Ciasto rozwałkujemy na placek o grubości ok. 3 mm i wycinamy z niego krążki o średnicy 10-15 cm (można użyć miseczki). Nakładamy łyżkę farszu i zwijamy w charakterystyczną dla chinkali sakiewkę. Gotujemy około 10 min w osolonej wodzie.

Chinkali nie jemy sztućcami, tylko ręką. Łapiemy za ogonek, delikatnie nadgryzamy pieróg i wypijamy ze środka rosół, następnie zjadamy resztę pierożka bez ogonka, który jest twardy.

żurek

zupa przyrządzana na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej mająca charakterystyczny kwaśny smak. Specjalność regionalnej kuchni polskiej, białoruskiej, czeskiej i słowackiej oraz innych Słowian północnych. Bywa zabielana mlekiem albo śmietaną (żur postny), przygotowana w połączeniu z wywarem z kości i jarzyn, z dodatkiem suszonych grzybów, albo też gotowana z kiełbasą, wędzonym boczkiem wieprzowym, żeberkami, ogonem wieprzowym; również na wywarze pozostałym po ugotowaniu szynki lub białej kiełbasy.

Komentarz Radosława Błaszczyka, jurora konkursu

Ile regionów w Polsce tyle przepisów na żurek. Moja receptura na żur opiera się na żytnim zakwasie i dobrej białej kiełbasie bez konserwantów. Do tego dużo majeranku, czosnek i koniecznie świeżo starty chrzan. Nie uznaje żurku z duża ilością włoszczyzny, przecież to nie jarzynowa.

Żurek z dodatkami

Smakosze, Środa Śląska
w składzie: Anna i Kamil Łukasik

Składniki na żurek:
500 ml zakwasu
2 marchewki
2 pietruszki
kawałek selera
por
2 łodygi selera naciowego
1 opalona na ogniu cebula
1 cebula
2-3 liście laurowe
3-4 ziarenka ziela angielskiego
kilka ziarenek pieprzu
300 g boczku surowego wędzonego
4 pętelki białej surowej kiełbasy
2 łyżeczki chrzanu
2 łyżki śmietany 30%
2-3 ząbki czosnku
2 łyżki majeranku
sól, pieprz

Składniki do dodatków:
kilka plastrów boczku
10 jaj przepiórczych
300 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
1 cebula
ciasto francuskie
musztarda
1 jajo kurze
2 łyżki bułki tartej namoczonej w mleku
kilka kromek czerstwego chleba

Sposób przygotowania:

Warzywa i przyprawy zalewamy zimną wodą i wstawiamy na mały ogień. Najlepiej, aby wywar dochodził 60-90 minut do wrzenia, wówczas będzie miał głębszy smak. Nie solimy.

Boczek kroimy w kostkę, razem ze skórką jeśli była delikatna. Wrzucamy na suchą, gorącą patelnię (nie dodajemy tłuszczu, wystarczy ten zawarty w boczku), podsmażamy, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, aby się zeszkliła. Gdy wywar warzywny zacznie wrzeć dodajemy do niego zawartość patelni oraz białą kiełbasę. Gotujemy na małym ogniu przez 45 minut. Wyciągamy warzywa i białą kiełbasę. Dodajemy chrzan, majeranek, 2-3 ząbki czosnku i zakwas. Na końcu hartujemy 2 łyżki śmietany i zabielamy zupę. Doprawiamy pieprzem oraz solą. Podajemy z dodatkami.

Dodatki do żurku:

Szaszłyk:
Białą kiełbasę z zupy kroimy na 1,5 cm kawałki. Każdy zawijamy w mały kwadracik ciasta francuskiego, tak aby na górze kiełbasa nie była przykryta. Kiełbaski nadziewamy na patyki do szaszłyków i zapiekamy w piekarniku – 15 min w 180°C.

Jajka po szkocku:
Jaja przepiórcze gotujemy na twardo, około 4-5 min, studzimy. Do mięsa mielonego dodajemy łyżeczkę musztardy i zeszkloną cebulę, jajo kurze, namoczoną w mleku bułkę tartą, sól i pieprz. Wyrabiamy, aż mięso nabierze jednolitej konsystencji. Obrane jaja przepiórcze obtaczamy mięsem mielonym, tak aby powstał mały pulpecik. Panierujemy w bułce tartej, smażymy na oleju.

Chips z boczku:
Boczek kroimy w plastry o grubości ok. 4 mm i smażymy na rozgrzanej patelni, aż będzie chrupki.

Grzanki:
Chleb kroimy w drobną kostkę. Prażymy na rozgrzanej suchej patelni, aż się zarumieni i będzie chrupki.

Składniki na zakwas:
200 g mąki żytniej razowej
ok. 700 ml wody
3 ząbki czosnku
3 liście laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
10 ziarenek pieprzu czarnego

Sposób przygotowania zakwasu:
Wszystkie składniki wsypujemy do 1-litrowego słoika lub naczynia glinianego i zalewamy ciepłą, przegotowaną wodą. Wierzch przykrywamy gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce. Zakwas jest gotowy po 4-5 dniach. Jednak najlepszy będzie kiedy postoi 7 dni w ciepłym miejscu, a kolejne 7 w lodówce.

WYRÓŻNIENIE

Żurek na zakwasie

Klub Nowoczesnej Gospodyni, Brzezinka Średzka
w składzie: Teresa Jackowska, Lucyna Lisztwan, Krystyna Śpiewak, Halina Łuszczeka

Składniki:
80 dag białej kiełbasy
30 dag wędzonki
włoszczyzna
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
0,5 l zakwasu
2 suszone grzybki
3 ziarnka ziela angielskiego
2 liście laurowe
0,5 łyżeczki majeranku
0,5 szklanki śmietany
sól, pieprz, łyżka oleju

Składniki na zakwas:
1 litr ciepłej wody
1 szklanka mąki żytniej razowej
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
kawałek skórki lub piętki z chleba żytniego lub razowego

Sposób przygotowania:

Warzywa obieramy, myjemy, kroimy w duże kawałki. Wkładamy do garnka razem z kiełbasą, wędzonką, zielem angielskim, liściem laurowym, grzybami i zalewamy zimną wodą (ok. 2 litry). Gotujemy do momentu, aż będą miękkie (około pół godziny). Jeżeli podczas gotowania woda trochę odparuje, należy ją uzupełnić.

Cebulę kroimy w drobną kostkę i szklimy na oleju.

Z wywaru wyjmujemy warzywa, kiełbasę i wędzonkę, wlewamy zakwas, zagotowujemy Dodajemy pokrojoną wędzonkę, zeszkloną cebulę, czosnek oraz majeranek. Przyprawiamy solą, pieprzem. Zagotowujemy. Na koniec dodajemy śmietanę. Podajemy z jajkiem na twardo.

Do zupy można też dodać 1 łyżkę startego chrzanu, który zaostrzy jej smak.

Sposób przygotowania zakwasu:

Do szklanego lub kamiennego naczynia wsypujemy mąkę, wlewamy przegotowaną, ciepłą wodę. Dodajemy pokrojony czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, skórkę chleba. Mieszamy ponownie, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na trzy doby. W tym czasie nie zbliżamy się do niego i nie mieszamy. Po trzech dniach zakwas jest gotowy. Wyciągamy tylko skórkę z chleba. Zamknięty słoik przechowujemy w lodówce.

szarlotka

pochodzący z Francji wyrób cukierniczy, wynalazek przypisywany Marie-Antoinèowi Carême'owi, składający się z półkruchego lub kruchego ciasta oraz owoców. Carême miał stworzyć ciasto o nazwie charlotte russe specjalnie dla cara Aleksandra I, swego wieloletniego pracodawcy. Nazwę swą szarlotka zawdzięcza księżnej Charlotcie, szwagierce imperatora, późniejszej carycy. Nadzieniem najczęściej są jabłka, można także używać gruszek, brzoskwiń, moreli i innych owoców, a jako dodatku rodzynek. Do jabłek w polskiej szarlotce dodawane są przyprawy korzenne, najczęściej cynamon i goździki.

Szarlotka z whisky

Smakosze, Środa Śląska
w składzie: Anna i Kamil Łukasik

Ciasto:
350 g mąki pszennej
200 g masła
3 żółtka
150 g cukru
szczypta soli
2 łyżeczki cynamonu
łyżka śmietany 18%

Nadzienie:
1 kg jabłek
2 łyżki miodu
3 łyżki masła
60 ml whisky
2 łyżeczki cynamonu
6 goździków
0,5 łyżeczki imbiru
sok z połowy cytryny
skórka pomarańczowa otarta ze świeżej pomarańczy
4 cząstki pomarańczy (sam miąższ bez białej błonki)

Krem angielski:
150 ml mleka 3,2%
150 ml śmietany kremówki
4 żółtka
35 g cukru
laska wanilii

Sposób przygotowania:

Zimne masło kroimy na małe cząstki i siekamy z mąką. Dodajemy resztę składników i zagniatamy aż ciasto osiągnie jednolitą konsystencję. Jeśli będzie zbyt sztywne, można dodać więcej śmietany. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki.

W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. W moździerzu ucieramy goździki. Na patelni roztapiamy masło, dodajemy przyprawy, podsmażamy ok. 1 minutę. Dodajemy obrane i pokrojone w kostkę jabłka, smażymy do czasu, aż puszczą soki, a ich nadmiar wyparuje. Dodajemy pomarańcze, skórkę pomarańczową, miód i sok z cytryny (składniki należy dodawać stopniowo, wszystko zależy od smaku jabłek). Dolewamy whisky i podpalamy. Całość dusimy, aż nadmiar wody odparuje i zostaną jabłka otoczone sosem.

Schłodzone ciasto, rozwałkowujemy i wykładamy nim metalowe foremki do babeczek. Napełniamy przestudzonymi jabłkami. Na wierzch układamy kratownicę z ciasta. Pieczemy w 180°C, w zależności od wielkości foremek 30–40 minut.

Robimy krem angielski – żółtka ucieramy z cukrem do uzyskania jednolitej, białej masy. Do rondla wlewamy mleko, śmietankę i dodajemy laskę wanilii. Po zagotowaniu wyjmujemy wanilię i dolewamy gorący płyn do utartych żółtek. Płyn należy dodawać małymi partiami, cały czas energicznie mieszając żółtka, aby się nie ścięły. Całość wkładamy ponownie na gaz i podgrzewamy, aż krem lekko zgęstnieje.

Schłodzoną szarlotkę, polewamy schłodzonym kremem.

Komentarz Radosława Błaszczyka, jurora konkursu

Każda gospodyni ma swoją recepturę na pyszną szarlotkę. Sukces szarlotki to dobre jabłko, ja najczęściej wykorzystuję szarą renetę, która jest kwaśna i winna. Ważna jest też konsystencja jabłek, najlepiej jak by były zachowane tekstury. Aby kruche ciacho pozostało zawsze kruche tzn. nie wchłaniało soku z jabłek, warto posmarować je jajkiem i samo podpiec w piekarniku przez kilkanaście minut.

WYRÓŻNIENIE

Orzechowa szarlotka

Sołectwo Chomiąża
w składzie: Danuta Ziomek, Dorota Latasiewicz, Beata Abrachowicz, Michał Rydzynicz

Ciasto:
200 g mąki pszennej
200 g orzechów laskowych
100 g masła
50 g cukru pudru
laska wanilii
1 jajko
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
cukier trzcinowy do posypania

Nadzienie:
1 kg jabłek
120 g cukru
100 g orzechów włoskich
50 g rodzynków
15 g żelatyny
1 jajko
pół cytryny

Sposób przygotowania:

Orzechy laskowe miksujemy na mączkę. Dodajemy nasionka z laski wanilii, cukier puder, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodajemy masło, siekamy. Dodajemy jajko i ponownie siekamy. Gdy składniki zaczną się ze sobą łączyć zagniatamy ciasto – formujemy kulę, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na około godzinę.

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne. Większą ich cześć kroimy w kostkę, pozostałe w plastry, które skrapiamy sokiem z cytryny.

Na patelnię wysypujemy cukier. Gdy cukier się rozpuści dodajemy jabłka pokrojone w kostkę. Prażymy na wolnym ogniu. Rodzynki namaczamy w wodzie. Żelatynę namaczamy w 40 ml wody, a po napęcznieniu rozpuszczamy w kuchence mikrofalowej bądź kąpieli wodnej. Do jabłek na patelni dodajemy posiekane orzechy, żelatynę, rodzynki, sok cytryny wg uznania oraz plastry jabłek. Mieszamy. Patelnię ściągamy z ognia.

Schłodzone ciasto dzielimy na dwie części. Jedną chowamy do lodówki, drugą rozwałkowujemy na papierze do pieczenia. Razem z papierem kładziemy na dno średniej tortownicy (ok. 25 cm). Ciasto delikatnie nakłuwamy widelcem i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 10-12 minut.

Drugą część kruchego ciasta rozwałkowujemy między dwoma warstwami papieru do pieczenia. Na wypieczony kruchy spód nakładamy farsz, przykrywamy drugim kawałkiem ciasta. Wierzch smarujemy białkiem i posypujemy cukrem trzcinowym.

Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C.

WYRÓŻNIENIE

Jabłkowe róże z sosem różanym

Kogutki Team, Środa Śląska
w składzie: Agnieszka, Rozalia i Zuzanna Kogutek

Ciasto:
1 szklanka mąki ryżowej
⅓ szklanki cukru pudru trzcinowego
150 ml oleju kokosowego
2 łyżki mielonego lnu
1 łyżka cynamonu

Nadzienie:
4 duże czerwone jabłka
1 szklanka cukru
1 szklanka wody
laska cynamonu
3 goździki
2 strączki kardamonu

Sos różano-miętowy:
1 szklanka syropu różanego
2 łyżki powideł z płatków róży
pęczek świeżej mięty
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto szybko zagniatamy, gdyż ciepło dłoni powoduje, że olej kokosowy stacje płynny i ciasto rzednie. Ciasto zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na minimum 1 godzinę.

Jabłka przekrajamy na pół, wycinamy gniazda nasienne i kroimy w cienkie plasterki (razem ze skórką). Wodę z cukrem i przyprawami zagotowujemy, zmniejszamy ogień, wkładamy pokrojone jabłka i zaparzamy przez minutę. Jabłka odcedzamy i studzimy.

Schłodzone ciasto dzielimy na sześć części. Z każdej formujemy wałeczek, który rozwałkowujemy na pasek o szerokości 2-3 cm i długości 25-30 cm. Na każdym pasku układamy plasterki jabłek, okrągłą częścią od góry, tak aby zachodziły mocno na siebie. Następnie pasek zwijamy w rulon i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub w blaszce na muffinki. W drugim wariancie lepiej zachowają kształt.

Pieczemy w temperaturze 180°C przez około pół godziny.

Sposób przygotowania sosu różano-miętowego:

Syrop i powidła zagotowujemy. Jeśli okażą się zbyt słodkie dodajemy wodę, jeśli mało słodkie cukier lub miód. Dodajemy mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z odrobiną wody i posiekaną miętą. Chwilę gotujemy.

NAGRODA SPECJALNA

Kruche ciasto:
300 g mąki pszennej
200 g zimnego masła
100 g cukru pudru
1 jajko
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
szczypta soli

Nadzienie:
1,2 kg jabłek (jędrnych i twardych)
sok z 1 cytryny
⅓ szklanki cukru
2 łyżki wody
20 g masła
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
3 łyżeczki cynamonu

Szarlotka waniliowo-cynamonowa

Express Team, Rakoszyce
w składzie: Angelika Boczar, Wojciech Woźniak

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na kruchy spód łączymy i wyrabiamy. Formujemy kulę, którą schładzamy w lodówce przez około 30 minut.

Jabłka obieramy, kroimy w większą kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny. Na patelnię wsypujemy cukier, dodajemy wodę, podgrzewamy. Cukru nie mieszamy, lecz od czasu do czasu potrząsamy całą patelnią. Kiedy cukier się skarmelizuje i będzie lekko brązowy dodajemy masło i czekamy aż się rozpuści. Wrzucamy jabłka, dodajemy cynamon i wanilię. Prażymy. Najlepiej jeśli część jabłek pozostanie w kawałkach, a z pozostałych zrobi się mus, aby tak się stało jabłka można pokroić w różnej wielkości kawałki.

Formę na tartę smarujemy masłem i oprószamy mąką, strzepując jej nadmiar. Schłodzone ciasto dzielimy na dwie części, większą i mniejszą. Większą wykładamy spód formy, nakłuwamy widelcem i podpiekamy kilka minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Na ciasto wykładamy nadzienie jabłkowe, a na nie paski z pozostałego ciasta, ułożone w kratkę.

Pieczemy przez około 50 minut w 180°C.

Składniki:
450 g mąki krupczatki
⅓ szklanki cukru pudru
1 masło
2 łyżki smalcu
5 żółtek
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy

Nadzienie:
1,5 kg jabłek
2-3 łyżeczki cynamonu
1 cukier waniliowy

Szarlotka tradycyjna

„Razem, bo warto dla Wichrowa”
w składzie: Marzena Kruźlak, Dorota i Patrycja Malec, Józefa Rostkowska

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto siekamy nożem, a następnie szybko zagniatamy. Ciasto schładzamy, 30 minut w lodówce lub 15 minut w zamrażarce. Dzielimy na dwie części: większą i mniejsza. Większą rozwałkowujemy i wykładamy dno oraz brzegi tortownicy, nakłuwamy widelcem i podpiekamy w temperaturze 180°C przez około 15 minut.

Jabłka kroimy w kosteczkę, przesmażamy, dodajemy cynamon i cukier waniliowy. Mus nakładamy na podpieczony spód. Na wierzch układamy resztę ciasta w formie kratki.

Pieczemy w temperaturze 180°C przez 40-45 minut.

NAGRODA SPECJALNA

Szarlotka z bezą i kruszonką

Great Team Wincentego Witosa, Środa Śląska
w składzie: Karolina Balmińska, Anna Kępa

Kruche ciasto:
5 żółtek
420 g mąki pszennej
3 łyżki cukru
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
280 g masła

Beza:
5 białek
szczypta soli
250 g cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 opakowanie budyniu waniliowego

Nadzienie:
3 kg jabłek (np. szara reneta)
2-3 łyżeczki cynamonu
3 łyżki cukru
1 opakowanie kisielu cytrynowego

Dodatki:
czekolada ciemna i jasna
mus jabłkowy (można zrobić z pozostałego nadzienia, które blendujemy)

Sposób przygotowania:

Zimne masło kroimy na małe kawałki, dodajemy mąkę i siekamy nożem. Dodajemy resztę składników i zagniatamy ciasto. ⅓ ciasta zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki. Pozostałą częścią wyklejamy dno i brzegi okrągłej formy, podpiekamy w nagrzanym piekarniku (180°C) do lekkiego zarumienienia, ok. 10 minut.

Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Odciskamy z nadmiaru soku, dodajemy cynamon, cukier i kisiel. Całość podsmażamy na patelni.

Przygotowujemy bezę – białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stopniowo dodajemy cukier. Kiedy piana będzie sztywna i lśniąca dodajemy sok z cytryny, a następnie budyń w proszku. Jeszcze przez chwile lekko miksujemy.

Na podpieczone ciasto wykładamy połowę musu jabłkowego, a na niego połowę piany z białek. Podpiekamy do lekkiego zarumienia się bezy, ok 5 minut. Następnie nakładamy pozostałą porcję jabłek i piany, a na nie ciasto z lodówki starte na tarce.

Pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku aż ciasto ładnie się zarumieni tj. około 35 minut.

Podajemy ozdobione rozpuszczoną białą i ciemną czekoladą oraz musem z jabłek.

grill

grillowanie, czyli smażenie żywności na ruszcie zamieszczonym nad źródłem ciepła, znane było od czasów prehistorycznych, kiedy człowiek nie znał jeszcze naczyń żaroodpornych, ani innych metod termalnego przetwarzania żywności. Grillowanie we współczesnym rozumieniu (z wykorzystaniem do tego celu specjalnego urządzenia) upowszechniło się po II wojnie światowej, kiedy amerykańska klasa średnia zaczęła masowo wyjeżdżać poza miasto, aby spędzać tam czas wolny od pracy.

Talerz grillowanych pyszności

ZWYCIĘSKI PRZEPIS

Jastrzębianki + Jastrząb, Jastrzębce
w składzie: Stanisława Hałdaś, Genowefa Wysocka, Daniel Padewski

Ziemniaki z boczkiem:
4 duże ziemniaki
1 cebula czerwona
0,5 kg wędzonego boczku
sól, pieprz, olej

Pstrąg:
2 pstrągi
1 cebula
2 ząbki czosnku
liście selera, nać pietruszki, koper
sól, pieprz, sok z cytryny

Bakłażan z papryką:
2 bakłażany
1 papryka czerwona
1 papryka żółta
1 cebula
czosnek, koperek, oliwa, sól, pieprz

Ziemniaki z boczkiem:

Ziemniaki myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Każdego nacinamy w 0,5 – 1 cm paski, w ten sposób, aby dół ziemniaka pozostał cały, nieprzekrojony. W każde nacięcie wkładamy plaster cebuli i boczku. Skrapiamy olejem, przyprawiamy, owijamy w folię. Pieczemy na grillu, aż ziemniaki będą miekkie.

Pstrąg:

Rybę patroszymy, czyścimy z łusek, płuczemy, posypujemy solą i pieprzem. Do środka wkładamy liść selera, poszatkowany czosnek, cebulę pokrojoną w talarki oraz koper skrapiamy sokiem z cytryny i olejem. Odkładamy do lodówki, najlepiej na całą noc. Owijamy w folię i pieczemy na grillu około 30 minut.

Bakłażan z papryką

Bakłażany myjemy, przecinamy na pół i wydrążamy środek, solimy i odstawiamy na kilka minut. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na oleju, Dodajmy czosnek, uważając aby się nie przypalił. Dodajemy posiekany miąższ bakłażana i pokrojoną w kostkę paprykę. Doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy.

Bakłażany ponownie płuczemy i wycieramy ręcznikiem papierowym. Każdą połówkę skrapiamy olejem, oprószamy solą, napełniamy farszem i posypujemy koperkiem. Połówki bakłażana owijamy folią aluminiową i pieczemy na grillu aż będą miękkie, tj. około 30 minut.

Komentarz Radosława Błaszczyka, jurora konkursu

Grillowanie to dla Polaków temat rzeka. W swojej restauracji od kwietnia do września serwuję tylko dania z grilla. Mięso na grilla zawsze musi być zapeklowane lub zamarynowane, wtedy będzie wyraźne w smaku. Przed serwowaniem mięso musi chwilę odpocząć. Ostatni szlif to glazura, z dobrego masła lub sosu, która podkreśli smak.

WYRÓŻNIENIE

Składniki:
800 g karkówki
2 papryki w różnych kolorach
opakowanie pomidorków śliwkowych
250 g małych pieczarek
1 młoda cukinia
2-3 łyżki oleju
przyprawy: słodka papryka, suszony czosnek granulowany, oregano, tymianek, sól, pieprz

Dobra rada:
Aby uatrakcyjnić danie można wykorzystać do niego suszone śliwki.

Szaszłyki z karkówki, pieczarek i warzyw

Klub Nowoczesnej Gospodyni, Brzezinka Średzka
w składzie: Teresa Jackowska, Krystyna Śpiewak, Halina Łuszczek, Ewa Galasińska

Sposób przygotowania:

Karkówkę kroimy na kawałki wielkości moreli. Dodajemy przyprawy, wlewamy olej, mieszamy. Zostawiamy na kilka godzin, a najlepiej na całą noc w lodówce.

Z papryki wycinamy gniazda nasienne, kroimy na kawałki. Cukinię kroimy w grube plastry. Patyczki do szaszłyków namaczamy w zimnej wodzie, a następnie naprzemiennie nabijamy na nie mięso, warzywa, pieczarki. Szaszłyki układamy na mocno rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych.

Grillujemy do zrumienienia mięsa, co jakiś czas przekręcamy, aby równo się opiekły.

Składniki:
1 cukinia
1 bakłażan
1 papryka
1 cebula
1 duży pomidor
słoiczek koncentratu pomidorowego
czosnek
olej
przyprawy: sól, pieprz, bazylia, oregano

Ratatuj z grilla

Kogutki Team, Środa Śląska
w składzie: Agnieszka, Maciej, Rozalia, Zuzanna Kogutek

Sposób przygotowania:
Robimy sos mieszając koncentrat pomidorowy z wodą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz przyprawami.

Warzywa, oprócz papryki, kroimy na podobnej wielkości i grubości w plastry. Paprykę kroimy w ćwiartki w wielkości podobnej do pozostałych warzyw.

Wszystkie warzywa lekko solimy i odstawiamy na kilka minut, aby puściły sok. Osuszamy ręcznikiem papierowym, smarujemy olejem i układamy na rozgrzanym grillu. Kiedy warzywa delikatnie się zarumienią (z obu stron) przekładamy je do aluminiowych foremek, układając naprzemiennie: cukinia, bakłażan, papryka, cebula, pomidor itd.

Warzywa zalewamy wcześniej przygotowanym sosem pomidorowym. Zapiekamy na grillu aż sos zacznie wrzeć, a boki lekko się zarumienią.

Podajemy ciepłe z bagietką lub innym pieczywem.

NAGRODA SPECJALNA

Grillowane skrzydełka:
1 kg skrzydełek
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżka majeranku
15 g przyprawy złocistej do kurczaka Kamis
2 łyżki oleju

Grillowana karkówka:
1 kg karkówki
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżka majeranku
15 g przyprawy do kurczaka Knorr
2 łyżki oleju

Grill nie dla wegan

Stowarzyszenie „Nasz Mieczków”
w składzie: Agnieszka Łabuz, Teresa Pomykała, Dorota Jakubiak, Bożena Stadnik, Barbara i Andrzej Niemczyk

Sposób przygotowania:

Wszystkie przyprawy mieszamy z olejem. Mieszanką nacieramy mięso – skrzydełka i karkówkę. Odstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc.

Grillujemy do uzyskania złotego koloru. Skrzydełka co jakiś czas przewracamy, aby mięso równomiernie się zarumieniło. Podjemy z pieczywem czosnkowym i ulubionymi dipami.

dania z ziemniaka

ziemniak – gatunek rośliny należący do rodziny psiankowatych. Wywodzi się z Ameryki Południowej, gdzie zaczęto ją uprawiać już tysiące lat temu. Ziemniak został przywieziony do Europy w końcu XVI wieku, a w ciągu następnych stuleci stał się jednym z podstawowych składników jadłospisu na całym świecie. Obecnie jest czwartą pod względem wielkości produkcji rośliną uprawną (po kukurydzy, ryżu i pszenicy). Dziś na dietę przeciętnego mieszkańca Ziemi składa się ok. 33 kg ziemniaków rocznie. W Europie bulwy ziemniaka są jednym z podstawowych składników codziennej diety i ich produkcja per capita jest największa.

Konarskie pączki ziemniaczane

ZWYCIĘSKI PRZEPIS

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich, Konary
w składzie: Bogusława Andruszkiewicz, Grażyna Bodniewicz, Helena Fedorczak, Jadwiga Świdzińska

Składniki:
1 kg mąki pszennej
1 kg ziemniaków
3 jajka
10 dag drożdży
1 kostka margaryny
0,5-1 szklanka cukru
(wg uznania i preferencji)
olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy i przeciskamy przez praskę. Jeszcze gorące łączymy z pozostałymi składnikami. Jeżeli ciasto będzie rzadkie, dodajemy dodatkową mąkę. Odstawiamy na około 10 minut. Po wyrośnięciu, wałkujemy, wycinamy kółka i formujemy pączki. Zostawiamy do wyrośnięcia na kolejne 10 minut.

Smażymy na głębokim oleju, zwracając uwagę, aby pączki nie usmażyły się zbyt szybko, gdyż wtedy mogą być w środku surowe.

Komentarz Radosława Błaszczyka, jurora konkursu

Przez długi czas ziemniak pełnił w polskich domach rolę dodatku do głównego dania. Teraz się to zmienia i wiele restauracji serwuje swoim gościom ziemniaczane specjały: zapiekanki, terriny, puree o różnych smakach. Trzeba pamiętać, że nie z każdego ziemniaka zrobimy dobre frytki czy puree. Najlepsze do tego są ziemniaki mączyste, które mają więcej skrobi i po ugotowaniu sypki miąższ. Zasada ta dotyczy też placków ziemniaczanych czyli jednego z moich ulubionych dań.

Składniki:
10 średnich ziemniaków

Farsz:
20 dag żółtego sera
30 dag pieczarek
2 cebule
20 dag boczku

Konarskie ziemniaki faszerowane

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich, Konary
w składzie: Bogusława Andruszkiewicz, Grażyna Bodniewicz, Helena Fedorczak, Jadwiga Świdzińska

Sposób przygotowania:

Ziemianki gotujemy w mundurkach na parze do średniej miękkości. Studzimy, obieramy i wydrążamy środki. Cebulę kroimy w kostkę, pieczarki trzemy na tarce o dużych oczkach. Dusimy. Po wystudzeniu dajemy żółty ser, starty na tarce o dużych oczkach.

Folię aluminiową dzielimy na kwadraty. Na każdy kawałek foli kładziemy plasterek boczku, na boczek ziemniaka, a do ziemniaka farsz. Skręcamy folię na czubku i zapiekamy ok. 30 min w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Podajemy z sosem czosnkowym.

WYRÓŻNIENIE

Ciasto:
2,5 kg ziemniaków
2 łyżki mąki ziemniaczanej
sól

Farsz:
1 kg łopatki lub karkówki
0,5 kg surowego boczku
3 cebule
ząbek czosnku
ziele angielskie
liść laurowy
pieprz ziarnisty
olej do podsmażenia
sól

Okrasa:
0,5 kg wędzonego boczku
2 cebule
olej

Kartacze pani Halinki

Klub Nowoczesnej Gospodyni, Brzezinka Średzka
w składzie: Teresa Jackowska, Halina Łuszczek, Barbara Moszyńska, Lucyna Lisztwan

Sposób przygotowania:

Mięso gotujemy w lekko osolonej wodzie z liściem laurowym, zielem angielskim i pieprzem. Gotujemy do połowy miękkości czyli około 35 minut. Wyjmujemy mięso (wywar zostawiamy do gotowania kartaczy), które po przestudzeniu mielimy, a następnie podsmażamy na patelni na niewielkiej ilości tłuszczu, dodając cebulę, ząbek czosnku, sól i pieprz do smaku.

Umyte i obrane ziemniaki ucieramy na tarce (jak na placki ziemniaczane), przekładamy do gazy i odciskamy z nadmiaru wody do miseczki. Na dnie osadzi się krochmal, który po odlaniu wody, wybieramy i dodajemy do ciasta. Dzięki temu kartacze nie rozpadną się podczas gotowania.

Ciasto solimy i mieszamy, aż będzie elastyczne i da się formować w placki.

Z przygotowanego mięsa formujemy kulki, które zawijamy w przygotowane wcześniej placki z ciasta. Wrzucamy do garnka z wywarem z gotowania mięsa. Nie mieszamy zanim woda nie zacznie wrzeć, aby nie uszkodzić kul i nie dopuścić do ich przyklejenia się do dna. Jeżeli po zrobieniu kartaczy zostanie mięso, robimy z niego kulki, które gotujemy razem z kartaczami. Wywar z gotowania posłuży za zupę.

Ugotowane kartacze okraszamy pokojonym i podsmażonym boczkiem z cebulką. Zupę podajemy w osobnej miseczce.

naleśniki

cienki placek z rzadkiego ciasta, z mąki, mleka i jaj, smażony na patelni, podawany zwykle z nadzieniem, zwinięty w rulonik lub złożony w rożek;

Sakiewki z pieczarkami

ZWYCIĘSKI PRZEPIS

Jastrzębianki + Jastrząb, Jastrzębce
w składzie: Stanisława Hałdaś, Ewa Zenka, Daniel Padewski

Ciasto:
2 szklanki mąki
2 jajka
2 łyżki oleju
1,5 szklanki mleka
0,5 szklanki wody
szczypta soli
olej

Farsz:
1 kg pieczarek
20 dag sera żółtego
1 cebula
sól
pieprz
olej

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto łączymy ze sobą, aż powstanie jednolita masa. Smażymy naleśniki na odrobinie oleju.

Pieczarki płuczemy, ścieramy na tarce o grubych oczkach i następnie dusimy na oleju. Dodajemy pokrojoną cebulę i dalej dusimy. Dodajemy starty żółty ser i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Farsz nakładamy na naleśniki, formujemy sakiewki i wiążemy u góry szczypiorkiem.

Komentarz Radosława Błaszczyka, jurora konkursu

Sukces dobrego ciasta naleśnikowego to na pewno odpowiednie proporcje. Druga ważną rzeczą jest smażenie. Moje doświadczenie pozwala mi stwierdzić, że najbardziej nadaje się do tego masło klarowane. Zwykły naleśnik zrobimy niezwykłym podając go z gałką lodów czekoladowych i musem malinowym. Pycha!

WYRÓŻNIENIE

Składniki:
0,5 kg wątróbki drobiowej
2 cebule
1 szklanka mąki
1 szklanka mleka
4 jajka
pieprz
sól

Sos czosnkowy:
200 ml majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego
3 ząbki czosnku

Do dekoracji:
2 jajka ugotowane na twardo
szczypiorek

Naleśniki z wątróbki

Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich, Konary
w składzie: Bogusława Andruszkiewicz, Grażyna Bodniewicz, Helena Fedorczak, Jadwiga Świdzińska

Sposób przygotowania:

Wątróbkę blendujemy z cebulką, dodajemy mąkę, mleko i zmiksowane jajka. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy grubsze naleśniki na odrobinie oleju.

Majonez mieszamy z jogurtem i dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę.

Usmażone naleśniki smarujemy sosem czosnkowym i przekładamy kolejnymi naleśnikami tworząc „torcik". Wierzch torcika dekorujemy posiekanym jajkiem oraz szczypiorkiem.

WYRÓŻNIENIE

Ciasto:
1 szklanka mąki pszennej
2 jajka
1 szklanka mleka
¾ szklanki gazowanej wody
3 łyżki masła lub oleju
szczypta soli

Nadzienie:
1 kg sera śmietankowego
0,5 szklanki cukru pudru
cukier waniliowy
10 dag rodzynek

Karmel:
200 g cukru
80 g masła
120 g śmietany kremówki
szczypta soli

Naleśniki z karmelem

Sołectwo Chomiąża
w składzie: Danuta Ziomek, Maria Korbicz, Dorota i Michał Rydzynicz

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy jajka, mleko wodę i sól. Wszystkie składniki miksujemy na gładkie ciasto. Dodajemy roztopione masło lub olej roślinny i dalej miksujemy. Naleśniki smażymy na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem.

Do garnka z grubym dnem wsypujemy cukier i karmelizujemy go na złoty kolor. Cukru nie mieszamy, lecz od czasu do czasu potrząsamy garnkiem żeby karmelizował się równomiernie. Kiedy cukier się roztopi, dodajemy masło i mieszamy szybko trzepaczką. Ciągle mieszając zdejmujemy garnek z palnika i wlewamy cienkim strumieniem śmietanę. Gdy sos jest już gotowy dodajemy szczyptę soli.

Ser mielimy, dodajemy cukier i rodzynki. Naleśniki przekładamy serem, podsmażamy na maśle, polewamy sosem karmelowym. Ozdabiamy kostką cukru zamoczoną w spirytusie, którą zapalamy tuż przed podaniem dania.

Zielony tort naleśnikowy

Stowarzyszenie „Mój Szczepanów”
w składzie: Anna Świercz, Maria Byczkowska, Aleksandra Kąkol

Ciasto:
1,5 szklanki mąki
1,5 szklanki mleka
¾ szklanki wody mineralnej gazowanej
3 jajka
2 łyżki oleju

Farsz:
75 dkg białego sera
¾ paczki szpinaku mrożonego lub 300 g świeżego
20 g klarowanego masła
80 g cebuli
2 ząbki czosnku
2 jajka
5 g żółtego sera do posypania
2 łyżki masła do wysmarowania naczynia i polania tortu
sól, pieprz, starta gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto miksujemy na gładką masę. Smażymy naleśniki, zarumieniając z obu stron na złoty kolor.

Na klarowanym maśle dusimy poszatkowaną cebulę i przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Dodajmy szpinak. Smażymy kilka minut do odparowania, doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Do wystudzonego szpinaku dodajemy biały ser i jajka, doprawiamy do smaku według uznania.

Tortownicę lub formę do zapiekania smarujemy masłem. Układamy w niej naleśniki, każdy smarując przygotowanym farszem. Ostatnią, naleśnikową warstwę polewamy stopionym masłem i posypujemy startym serem.

Całość zapiekamy w nagrzanym do 180°C piekarniku, około 10 minut.

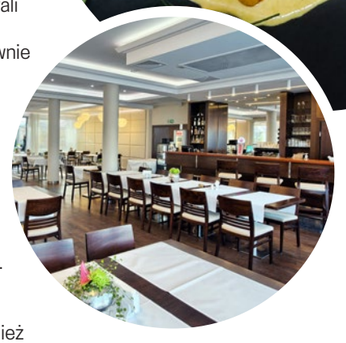
partnerzy

Rozmowa z Radosławem Błaszczykiem

szefem kuchni hotelu Azyl w Kątach Wrocławskich,
jurorem I edycji konkursu „Najlepsze w Powiecie Średzkim"

Czy mały Radek, tak jak większość chłopców, chciał zostać policjantem lub strażakiem?
– Oczywiście, że chciałem zostać policjantem, nawet zdawałem do szkoły policyjnej i zdałem. Nie dotarłem tam jednak z powodów rodzinnych. Może dobrze, że tak się stało, bo teraz robię to co naprawdę kocham.

Kiedy więc pojawiła się myśl, że może jednak kucharz?
– W kierunku gotowania pchnął mnie mój tato. Jak byłem mały zawsze mówił, że kucharz to dobry zawód. Posłuchałem go i po gimnazjum wybrałem technikum żywienia w Powiatowym Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 *(dawniej Zespół Szkół Rolniczych)*. Był to pierwszy rok kiedy otwarto tę klasę. Nauczyciele przekazywali nam teorię, bardzo dobrą i pomocną przy rozpoczynaniu pracy w gastronomii, a równie cenne doświadczanie zawodowe zdobyłem na praktykach we wrocławskich restauracjach – Lwowskiej i Acropollis...



i potem było już z górki...?
– Przeciwnie, pierwsze lata po ukończeniu szkoły nie były łatwe. Szefowie kuchni nie byli skorzy do zatrudniania młodych osób z małym doświadczeniem. Próbowałem w średzkich restauracjach, ale bez efektu. Próbowałem też dostać się do policji i straży pożarnej, ale ty również wszystko układało się pod górkę. Moja przygoda z kuchnią na dobre rozpoczęła się w 2006 roku w kuchni restauracji hotelu Azyl w Kątach Wrocławskich. Zaczynałem od tzw. piętaszka czyli młodszego kucharza. Później była restauracja „Pod Wieżą" w Środzie Śląskiej, restauracja we Wrocławiu, własna działalność. Ostatecznie w 2011 r. wróciłem do Azyla na stanowisko szefa kuchni i jestem nim do dzisiaj. Wiele zawdzięczam tej restauracji, i jej właścicielom, dlatego z nią wiążę swoją przyszłość.

Jak jest pana ulubiona kuchnia i potrawa?
Nie jestem fanem wyszukanych dań. Uwielbiam placki ziemniaczane przygotowywane przez moich rodziców. Według mnie polska kuchnia jest najlepsza. Z potraw mniej tradycyjnych lubię ryby i owoce morza. Zauważyłem, że lubię potrawy, które łączą tradycję z nowoczesnością.

A czym wyróżnia się pana kuchnia?
– Tak jak mówiłem lubię kuchnię polską z akcentami nowoczesnej sztuki kulinarnej i takie potrawy serwuję w swojej kuchni. Kaczka zrobiona metodą sous vide, podana z sosem z czarnego bzu, chips z topinambura na nalewce z tradycyjnymi kluskami śląskimi to moje propozycje. Często wykorzystuję świeże zioła oraz warzywa i owoce od lokalnych rolników. Używam takich produktów jak czarny bez, rajskie jabłka, mirabelki. Owoce i warzywa, które rosną wokół nas. I to mnie też w jakiś sposób wyróżnia... Kiedy kończy się lato zaczynam suszenie, kiszenia, robienie nalewek i przetworów, w ten sposób przez cała zimę mam do dyspozycji pyszne, zdrowe produkty.

Czytałam, że zawód kucharza to zawód z przyszłością. Poleciłby go pan młodym ludziom?
– Zgadza się, kucharz to bardzo popularny zawód w dzisiejszych czasach, a to za sprawą między innym kulinarnych programów i internetowych blogów. Patrząc na swoje doświadczeniem już wiem, i będę to powtarzał innym, że aby być dobrym kucharzem lub szefem kuchni, trzeba zacząć od początku. Od tego najniższego szczebla jakim jest pomoc kuchenna i później przechodzić na wyższe, zdobywając po drodze cenne doświadczenie. Dopiero w takiej sytuacji można dobrze zarządzać kuchnią. Jeśli zaś chodzi o młodych ludzi to praca w kuchni jest jak najbardziej dla nich. Jeżeli ktoś lubi gotować i robi to z pasją to ma szanse w tej branży. Ja osobiście polecam zawód kucharza!

Był pan jurorem w konkursie kulinarny „Najlepsze w Powiecie Średzkim". Która potrawa lub drużyna zdobyła pana uznanie?
– Podczas konkursu zauważyłem dużo kreatywności i różnorodności. Drużyna z Chomiąży sięgnęła do kuchni wschodniej. Prosty przepis, dobre składniki to klucz do ich sukcesu. U Smakoszy dominowała nowoczesność. Whisky do flambirowania jabłek, niełatwy sos angielski to zapadało w pamięć. Z kolei sympatyczna rodzina Kogutków wytrwale promowała bezglutenową kuchnię wegańską, a to bardzo modny temat. Ogólnie poziom konkursu był bardzo wysoki i jestem przekonany, że w przyszłym roku będzie jeszcze więcej uczestników i dobrej zabawy.

Rozmawiała Ewa Rolińska-Sikora

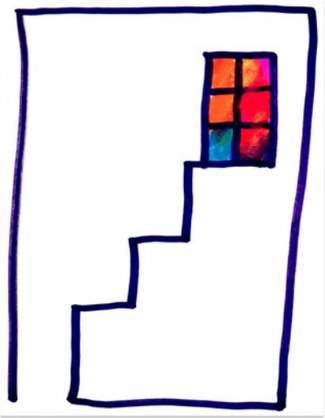
Edukacja:

1998-2003	Technikum żywienia i gospodarstwa domowego – Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Środzie Śląskiej
2003-2006	szkolenia i kursy doskonalące

Ścieżka zawodowa:

2006-2008	hotel Azy – Kąty Wrocławskie stanowisko: młodszy kucharz
2008-2010	restauracja Pod Wieżą – Środa Śląska, stanowisko: szef kuchni
2010-2012	własna działalność gospodarcza – bar&restauracja&catering
2012-2013	restauracja Sodexo – Wrocław, stanowisko: szef kuchni
2013-2016	hotel Azyl – Kąty Wrocławskie, stanowisko: szef kuchni
2016-2018	hotel Azyl & restauracja Sielanka – Kąty Wrocławskie, stanowisko: szef kuchni

Odbyte kursy i szkolenia:
kurs kucharza w Świeciu, szkolenie z efektywnej komunikacji, szkolenie „Kucharz kreatywny", szkolenie „Standardy w gastronomi", szkolenie „Standard obsługi klienta", szkolenie z zakresu komunikacji personalnej, szkolenie „Ze specjalisty w menadżera", kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodowej, szkolenia z cukiernictwa i kuchni molekularnej.



Pracownia Artystyczna „NaPiętrze” Małgorzaty Boguckiej

Istnieje od maja 2013 roku. Od chwili otwarcia stała się jednym z najprężniej działających ośrodków kultury i sztuki w Środzie Śląskiej.

Głównym celem założenia Pracowni była twórczość własna, jednak zapotrzebowanie na kulturę w mieście skłoniło do rozszerzenia działalności. W Pracowni niemal codziennie odbywają się zajęcia plastyczne dla dzieci i młodzieży oraz warsztaty malarskie dla dorosłych. Inną formą działalności Pracowni – jednak cały czas w obszarze kultury – są spotkania autorskie i spotkania dyskusyjne artystów, animatorów kultury oraz miłośników wymienionych dziedzin i godnego życia. Pracownia Artystyczna „NaPiętrze” pełni również funkcję Galerii, w której prezentowane są prace artystów z Polski, Europy, a nawet świata.

To miejsce, w którym na bazie sztuki, kultury, kawy i wina powstaje koktajl pomysłami twórczymi uderzający do głowy. A wszystko to za sprawą Małgorzaty Boguckiej...

Dane kontaktowe:
Pracownia Artystyczna „NaPiętrze”
ul. Świdnicka 2/2
55-300 Środa Śląska
e-mail: magda.bog@poczta.onet.pl

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Janusza Korczaka

Dane kontaktowe:
Specjalny Ośrodek
Szkolno-Wychowawczy
ul. Kilińskiego 33
55-300 Środa Śląska
tel. 71 317 21 81
e-mail: soszw@powiat-sredzki.pl

To jedna ze szkół prowadzonych przez Powiat Średzki. Placówka zajmuje się edukacją dzieci i młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną oraz dysfunkcjami rozwojowymi. Ośrodek dysponuje nowoczesnym zapleczem dydaktycznym, dobrze wykształconą kadrą oraz ciekawą ofertą zajęć pozalekcyjnych, których celem jest korygowanie niepełnosprawności.

Szkoła organizuje różne etapy kształcenia, a w jej ofercie znajduje się m.in. 3-letnia Branżowa Szkoła I Stopnia. Uczniowie realizują podstawę programową kształcenia ogólnego i zawodowego obowiązującą we wszystkich szkołach masowych. Z propozycji różnych zawodów najczęściej wybierany jest kucharz. Zajęcia praktyczne odbywają się w szkolnych pracowniach, a także w lokalnych zakładach pracy. Formą dokształcania jest udział w konkursach kulinarnych organizowanych na terenie Dolnego Śląska. Uczniowie szkoły często zostają ich laureatami.

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy zajmuje się również organizacją różnego rodzaju uroczystości, w tym przygotowywaniem cateringu o zróżnicowanym menu. Pomoc przyszłych kucharzy jest tu nieoceniona.

Dane kontaktowe:
Powiatowy Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 2
ul. Św. Andrzeja 4
55-300 Środa Śląska
tel. 71 317 20 83
e-mail: pzsp2@powiat-sredzki.pl

Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Wincentego Witosa

To jeden z dwóch zespołów, dla których Powiat Średzki jest organem prowadzącym. To placówka z ponad 50-letnią tradycją, obecnie składająca się z Technikum nr 2 oraz Branżowej Szkoły I Stopnia nr 2.

Wśród kierunków „technicznych" dużym zainteresowaniem cieszy się Technikum żywienia i usług gastronomicznych. To kierunek z tradycją (pierwszą klasę otwarto w 1998 roku, ówczesna nazwa to Technikum żywienia i gospodarstwa domowego), dla osób z kulinarną pasją, kreatywnych, które traktują potrawy jak małe dzieła sztuki.

Uczniowie tego technikum zdobywają kwalifikacje z zakresu sporządzania potraw i napojów oraz organizacji żywienia i usług gastronomicznych.

Jego absolwenci mogą pracować w charakterze:
- szefa kuchni
- kierownika do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator usług cateringowych
- doradcy w zakresie prawidłowego żywienia.

W tym roku naukę w pierwszej klasie technikum żywienia rozpoczęło 21 uczniów.

Wydawca: Powiat Średzki

Przygotowanie:
Ewa Rolińska-Sikora – Wydział Rozwoju, Funduszy Zewnętrznych i Promocji Powiatu

Zdjęcia:
Angelika Boczar –Emka News,
Ewa Rolińska-Sikora – Wydział Rozwoju, Funduszy Zewnętrznych i Promocji Powiatu

Projekt, skład i druk:
DETEP Szczepan Gwizdalewicz

Nakład: 500 sztuk

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść publikowanych w książce przepisów, które zostały przekazane przez uczestników konkursu kulinarnego „Najlepsze w Powiecie Średzkim"

Egzemplarz bezpłatny

Środa Śląska, wrzesień 2018

POWIAT
ŚREDZKI

STAROSTWO POWIATOWE W ŚRODZIE ŚLĄSKIEJ
ul. Wrocławska 2, 55-300 Środa Śląska
tel. 71 317 56 46 do 47, fax. 71 317 56 49
starostwo@powiat-sredzki.pl, www.powiat-sredzki.pl