

Festiwal



Kulinary

# Cieszyńskie Smaki



Cieszyn 2010

**1200** lat  
Cieszyn<sup>o</sup> bez końca

Wydawca:

Wydział Promocji  
i Informacji

Urząd Miejski, Rynek 1

43-400 Cieszyn

tel. 33 4794 240-4

[promocja@um.cieszyn.pl](mailto:promocja@um.cieszyn.pl)

[www.cieszyn.pl](http://www.cieszyn.pl)

[www.1200cieszyn.pl](http://www.1200cieszyn.pl)

Projekt graficzny Dimoosa  
Patrycja Kopera



Fotografie: R. Karpińska,  
W. Barchański, Magenta Studio

## Cieszyńskie Smaki



W dniu 12 czerwca na Rynku w Cieszynie odbył się Festiwal Kulinaryny „Cieszyńskie Smaki”, zorganizowany w ramach obchodów 1200-lecia legendarnego założenia Cieszyna. Festiwal postawił sobie za cel promocję wybornej kuchni cieszyńskiej.





W ramach „Cieszyńskich Smaków”, objętych patronatem Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska i Śląskiej Organizacji Turystycznej, przeprowadzone zostały konkursy kulinarne dla kucharzy - profesjonalistów oraz szkół gastronomicznych. Drużyny, pochodzące z Polski i Czech, zmagaly się z wyzwaniem na przyrządzenie najbardziej smakowitej, cieszyńskiej potrawy.

Kucharzy oceniało profesjonalne jury w składzie: Jean Bos – Prezes Euro – Toques Polska, Wiesław Wróblewski – Wiceprezes Euro-Toques - Polska, Robert Sowa – Mistrz Kulinaryny, Honorowy Prezes OSSKiC, Karel Drapal – Członek Zarządu Czeskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, Waldemar Hołówka – Winterhalter, OSSKiC, Wolfgang P. Menge - Vicepresident Euro-Toques International.

W ramach Festiwalu zorganizowana została konferencja prasowa, która odbyła się w Sali sesyjnej Ratusza. Wzięli w niej udział m.in. Prezes Śląskiej Organizacji Turystycznej i wicemarszałek województwa śląskiego Zbyszek Zaborski oraz dyrektor biura ŚOT Agnieszka Sikorska, którzy przedstawiając działania ŚOT-u na rzecz promocji regionu śląskiego podkreślali rolę cieszyńskiej kuchni jako ważnego elementu strategii promocji województwa.





Festiwalowi towarzyszył kiermasz kulinarny, dostępne na nim były smaczne cieszyńskie kotłaczki, pierogi i bigos Koła Gospodyń Wiejskich z Cieszyna - Mnisztwa, cieszyńskie potrawy przygotowane przez Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie, także przysmaki kuchni góralskiej – oscypek grillowany zawijany w boczku i karczek zbójnicki, ze smakołyków z czeskiej strony można było spróbować smakowitych žeberek i golonki.

Na Rynku można było też posmakować gulaszu cieszyńskiego, który został przygotowany na ogromnej patelni o średnicy 1,7 m. Dochód ze sprzedaży gulaszu został przeznaczony na dofinansowanie wypoczynku cieszyńskich dzieci i młodzieży organizowanego przez Powiatowy Oddział Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Cieszynie oraz jako wsparcie dla podopiecznych Fundacji Braci Golec. Bariści z firmy Commercio Polska częstowali przybyłych na cieszyński Rynek wyśmienitą kawą oraz dali pokazy parzenia fantazyjnej kawy. W trakcie zmagania konkursowych kucharzom i zgromadzonej publiczności przygrywała kapela Torka. Swoimi umiejętnościami gry m.in. na skrzypcach i heligonkach wykazali się uczniowie Fundacji Braci Golec. Fascynujące widowisko zapewniły pokazy mistrzów kuchni: Waldemara Hołówki „Kuchnia starodawna czyli





co Cieszyniacy jedli 1200 lat temu" oraz Jeana Bosa „Kuchnia molekularna czyli co Cieszyniacy będą jedli za 1200 lat". Jean Bos, niegdyś szef kuchni w pałacu księcia Rainera w Monako, a także zdobywca tytułu „Najlepszego Kucharza Świata", przygotował potrawy za pomocą niecodziennych technik kuchni molekularnej. Przebieg konkursów gastronomicznych oraz pokazów kulinarnych można było śledzić na bieżąco na ustawionym na rynku telebimie.

Ponadto w trakcie Festiwalu zaprezentowany został drugi dukat cieszyński o nominale 7 LESZKÓW oraz okolicznościowy bon o nominale 20 PIASTÓW CIESZYŃSKICH. Rozstrzygnięty został także konkurs na nazwę cieszyńskiego ciastka przygotowanego na obchody Jubileuszu 1200 - lecia legendarnego założenia Cieszyna. Ciastko otrzymało nazwę „Słodka legenda".

Wieczorem wystąpiła gwiazda – zespół Myslovitz, która zgromadziła na Rynku kilkutyśieczną rzeszę fanów.

Festiwal cieszył się dużym zainteresowaniem mieszkańców, którzy licznie zgromadzili się na rynku by zakosztować cieszyńskich specjałów, zarówno tych z przeszłości, terażniejszości, jak i przyszłości.



## Jury konkursu:



### **Jean Bos**

Mistrz Kuchni, prekursor Kuchni Molekularnej w Polsce; pochodzi z Belgii. Pracował jako szef kuchni dla króla Belgii Baudouina I oraz prezydenta Ruandy. Był szefem kuchni w pałacu księcia Monako, Grand Hotelu de Cala Rossa na Korsyce oraz m. in. w Hotelu Haffner w Sopocie. W 2007 roku otworzył Akademię Kuchni Molekularnej a w 2008 roku pierwszą restaurację Kuchni Molekularnej w Polsce. Jest posiadaczem wielu wyróżnień i nagród zarówno polskich jak i międzynarodowych (m.in. Oskar Kulinaryny 2008, nagrody na I Mistrzostwach Europy w gorących daniach z mięsa, Mistrzostwach Kucharzy w Belgii, Mistrzostwach Świata w Kuchni Zimnej etc.). W 2009 roku wybrany został prezydentem Euro - Toques Polska - Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy.



### **Robert Sowa**

Członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni, honorowy prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz były kucharz polskiej reprezentacji w piłce nożnej. Juror w wielu konkursach kulinarnych polskich i zagranicznych. W 2003 roku nagrodzony za promowanie kuchni polskiej na świecie. Wyróżniony tytułem honorowym przez Kulinaryny Instytut Francuski, laureat "Oskara Kulinarynego 2004", w 2008 roku uhonorowany tytułem „Gentleman Roku”. Autor wielu książek kucharskich. W 2009 r. otrzymał Złoty Medal Polskiego Klubu Biznesu, tytuł Członka Akademii Polskiego Sukcesu oraz Luksusową Markę Gentlemana za popularyzację sztuki kulinarnej w Polsce. Główny szef wakacyjnego gotowania podczas letnich imprez organizowanych pod hasłem „Lato z Radiem”. Telewizjom znany z niedzielnego kącika Dzień Dobry TVN.



### **Waldemar Hołowka**

Ekspert Kulinaryny, pomysłodawca i organizator programów reklamowo – marketingowych i konkursów kulinarnych, m.in. Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego - Kuchni Dworskiej w Baranowie Sandomierskim, Ogólnopolskiego Kulinarnego Pożegnania Lata – Kulinarne Prezentacje Regionów, Wielkiej Gali Myślistwa Polskiego w Zamku Krasiczyn, Konkursu Kuchni Myśliwskiej, Hubertusa Spalskiego - Konkursu Kulinarnego - Oswajamy Dziczyznę. W 2004 roku odznaczony brązowym Krzyżem Zasługi nadanym przez Prezydenta RP za wybitne zasługi na polu krzewienia i popularyzowania Kultury Kulinarnej w Kraju; wyróżniony Statuetką Wawrzyniec 2006 za promocję i propagowanie polskiej sztuki kulinarnej i profesji polskiego kucharza.



### **Wolfgang P. Menge**

Prezes Euro Toques Niemcy ([www.eurotoques – deutschland .de](http://www.eurotoques-deutschland.de)). Gotował dla wielu znanych osób ze świata polityki, biznesu i sztuki takich jak: kanclerz Niemiec Angela Merkel, członkowie służb dyplomatycznych z Parlamentu Europejskiego w Brukseli, astronauta James B. Irving (Apollo 15), licznych dyrygentów i piosenkarzy np. zespół Backstreet Boys. Swoje umiejętności kulinarne wypróbował w krajach takich jak Senegal, Tunezja, Kanada, Szwecja, Hiszpania czy Japonia. W 2006 założył własną Szkołę Gastronomii w Creussen i nadal dodatkowo prowadzi szkolenia i konsultacje w zakresie sztuki kulinarnej. Od 2006 członek „Niemieckiej Akademii Sztuki Kulinarnej”. Od 1990 współpracuje z Instytutem Międzynarodowej Komunikacji z katedrą Germanistyki Międzykulturowej na Uniwersytecie w Bayreuth.



### **Karel Drápal**

Szef kuchni, członek Zarządu Czeskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, Region Morawy i Śląska, posiadacz Medalu Magdaleny Dobromily Rettigové, zwycięzca konkursu kulinarnego Dorszowe Žniwa, Gdynia, w roku 2005.





### **Wiesław Wróblewski**

Wiceprezydent Euro- Toques Polska, prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. Promotor kuchni regionalnej w kraju i za granicą. Zdobywca I miejsca w imprezie Śląski Bigos na zamku w Ostrawie.

Organizator Festiwali Kulinarynych: Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Zbójnickiej Skoczów 2009, 2010, Festiwal Kuchni Staropolskiej Wiśla 2010, Beskidzkie Kociółki Republika Czeska Kosarzyska.

## Jury techniczne:



### **Piotr Paweł Malewski**

Od blisko dwudziestu lat organizuje, współorganizuje i uczestniczy jako juror w licznych konkursach i festiwalach kulinarnych w Polsce i za granicą. Posiada tytuł Honorowego Sędziego Międzynarodowego nadany przez BBQ International w 2004 r. w Talinie.



### **Jan Rado**

Sekretarz Stowarzyszenia Euro – Toques Polska, Wielokrotny uczestnik i sędzia w konkursach Kulinarynych. Kapitan drużyny Pyszni i Szybcy, Menager Ghosts of Fire BBQ.

## Przepisy kulinarne uczestników konkursu:

### I miejsce: Beskidzki Klub Kulinaryny ze Skoczowa

#### Zupa pokrzywowa z czosnkiem niedźwiedzim

Masło 30 g, śmietana 100 g, mąka 50 g, czosnek 2 ząbki, czosnek niedźwiedzi 50 g, sól, pieprz do smaku

Pokrzywy sparzyć, pokroić zagotować, dodać zasmażkę z masła i mąki, śmietanę i czosnek niedźwiedzi, doprawić do smaku solą i pieprzem.

#### Wędzona polędwiczka z dzika nadziewana stoniną, podana z opiekanymi śląskimi kluskami, marynowanymi buraczkami i sosem śliwkowym

Polędwiczka z dzika 800 g, stonina świeża 150 g, marynata tymianek, cynamon, imbir korzeń, miód, sól, pieprz, do smaku, wytrawne czerwone wino 0.5l, ziemniaki 400 g, mąka ziemniaczana 100 g, jajko 1 szt, szczypiorek, frytura, sól, buraczki 200 g, krem balsamiczny, miód, kminek, sól, pieprz, śliwki susz 100 g, śmietana 100 g, białe wino 200 ml, cukier brązowy

Polędwiczki sprawić, zamarynować (2 dni), nadziać stoniną i wędzić drewnem jabłotki. Przygotować kluski śląskie, ugotować i opiec we fryturze, buraczki zamarynować miodem, kminkiem i octem balsamicznym. Roztopić masło, dodać śliwki, wino, odparować, dodać śmietanę, zredukować.



## Placuszki z zsiadłego mleka, kwiatów bzu z sosem truskawkowo - miętowym

Z zsiadłego mleka przygotować ciasto naleśnikowe, dodać kwiaty czarnego bzu, truskawki drobno pokroić, dodać kwaśnej śmietany, drobno pokrojonej mięty pieprzowej.

## II miejsce: Gurmán Team Pivovarský šenk Přešov Česká republika

### Kartoflanka z grzybami i śmietanką

Ziemniaki, grzyby, marchewka, śmietanka, masło, sól, pieprz, majeranek.

Do gorącej wody wkładamy ziemniaki, grzyby, tartą marchewkę i gotujemy. Potem zagęszczamy mąką, dodajemy majeranek i śmietankę.

### Faszerowane piersi z kaczki z białą i czerwoną kapustą i knedlikiem

Piersi z kaczki, wątroby z kaczki, masło, pietruszka, mleko, biała i czerwona kiszona kapusta, cebula, słoninka, mąka, bułki, jajka, woda, sól, kminek, olej.

Robimy farsz i napełniamy nim piersi z kaczki i pieczemy. Gotujemy kapustę, dodajemy cebulę, słoninkę. Z mąki, bułki tartej i jajka robimy knedliki.



## Ciasteczka z jabłkami i orzechami

Ciasto francuskie, jabłka, cukier waniliowy, rodzynki, miód, cynamon.

Jabłka ucieramy, do tego dodajemy rodzynki, miód, cynamon i orzechy. Farsz wkładamy do ciasta, smarujemy jajkiem i pieczemy.

## III miejsce: Beskydská golfová a.s., Ropice 415, Česká republika

### Zupa Czantoria

Gotujemy rosół z wieprzowych żeberek, dodajemy słoninkę i ziemniaki pokrojone w kostkę i gotujemy. Potem dodajemy śmietankę, suszone śliwki i dekorujemy słoninką.

### Filety z kaczki z sosem grzybowym i kluski śląskie

Na patelni smażymy piersi z kaczki i potem pieczemy w piecu. Przygotujemy sos grzybowy i kluski. Gotowe piersi kroimy, polewamy sosem i dekorujemy jarzębinami.

### Naleśniki z truskawkami i z miodem

Przygotowujemy klasyczne naleśniki, na które kładziemy farsz z truskawek, miodu i pieprzu. Dekorujemy bitą śmietaną.



**Hostinec U Holuba, Lipovská 211, Jeseník,  
790 01, Česká republika**

### **Rosół z kurczaka z warzywami**

Gotujemy rosół z serc z kurczaka, dodajemy warzywa.

### **Knedle ziemniaczane z wędzonym mięsem, kapusta kiszona**

Robimy ciasto ziemniaczane, do którego wkładamy domowe wędzone mięso, pokrojone na małe kawałki i gotujemy. Domową kwaśną kapustę gotujemy i dodajemy tarte ziemniaki.

### **Naleśniki z owocami, czekoladą i miodem**

Robimy ciasto na naleśniki, które potem pieczemy. Do naleśników dodajemy dżem domowy i dekorujemy polewą z czekoladki i miodem.



## Restauracja Sadyba w Skoczowie

### Zupa z wędzonki

½ kg żeberek wędzonych, ¼ l mleka, 2 l wody, marchewka, cebulka zielona, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny ziarnisty, sól, ziemniaki

Sporządzić wywar z wędzonego mięsa wraz z przyprawami, zabielić mlekiem. Podawać z ugotowanymi ziemniakami i cebulką.

### Schab w kapuście

Ok. 1 kg schabu z kością, smalec, cebula, ok. 1 kg kapusty kiszzonej, czosnek, sól, ½ l śmietany 30%, mąka, papryka słodka mielona, zielona cebulka

Kotlety rozbić, posolić, oprószyć mąką i obsmażyć na tłuszczu. Pod koniec smażenia posypać papryką. Cebulę pokroić, dodać do mięsa i lekko zrumienić. Podlać wodą i dusić ok. 10 minut. Mięso wyjąć. Do sosu dodać kapustę lekko odcisniętą oraz rozarty z solą czosnek, poddusić kapustę w sosie. Na dno naczynia żaroodpornego położyć połowę kapusty, na niej ułożyć kotlety i przykryć pozostałą kapustą. Przykryte naczynie wstawić do ciepłego pieca (150 stopni C) na 30 minut. Następnie polać śmietaną zmieszaną z mąką. Ponownie zapiekać 10 minut. Posypać papryką i piec kolejne 10 minut.



## Kluski „fusate”

2 kg ziemniaków, mąka ziemniaczana, sól, ok. 20 dag boczku wędzonego, pół litra śmietany 30%

Ziemniaki obrać, połowę ugotować. Drugą połowę zetrzeć na tarce, odcisnąć w ścierce. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, połączyć z tartymi i mąką ziemniaczaną. Posolić do smaku. Wyrobić ciasto, formować kluski. Ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć. Dodać śmietany. Mieszać do uzyskania konsystencji sosu. Na talerzu układać kluski polane sosem oraz schab z kapustą, posypać obficie zieloną cebulką.

## Deser - „Piekarstwo bieda”

Ok. 7 średnich jabłek, ok. 7 kromek czerstwej bułki, jajko, cukier, cukier waniliowy, cynamon, ok. 300 ml mleka, masło

Przygotować naczynie żaroodporne i wysmarować masłem. Bułkę namoczyć w posłodzonym mleku z żółtkiem. Jabłka obrać i zetrzeć. Dno naczynia żaroodpornego wyłożyć lekko odciśniętą bułką, a następnie ułożyć przyprawione jabłka. Zapiekać 30-60 minut (w zależności od wielkości naczynia żaroodpornego). Białko ubić z dodatkiem cukru. Zapiekanekę wyciągnąć i łyżeczką nałożyć białko na górę. Zapiekać przez kolejne 3-5 minut, aż białko się zarumieni. Deser można podawać na ciepło i na zimno.



## Restauracja Italia z Bielska - Białej

### Nalewka Piwna

Piwo 4x0,5 litra, jaja 5 szt, cukier 0,4 kg, śmietana 0,4 litra, laska cynamonu 1 szt, skórka z cytryny, masło 2 g, grzanki bez skóry

### Karczek z ziemniakami na kapuście kiszonej

Karczek 0,5 kg, czosnek 3 ząbki, oliwa, sól, pieprz młotkowany, ziemniaki 0,5 kg, zioła prowansalskie, kapusta kiszona 0,5 kg

### Kule Gieszyńskie

Płatki owsiane 0,5 kg, rodzynki 15 g, płatki migdałów 10 g, orzechy włoskie 10 g, margaryna kostka, rum 0,1 l, kakao 10 dag, aromat migdałowy, można dodać śmietany gdyby było za gęste





## Wyróżnienie: Szkoła Gastronomiczna w Jabłonkowie

### Rosół wołowy z ziółowymi kluseczkami

Kluseczki - 250 ml mleka, 100 g mąki z grubego przemiału, 20 g soli, 2 g gałki muskatowej, 2 jajka, 2 g natki pietruszki, 3 g selera, masło

Zagotować mleko, dodać masło, lekko osolić i stale mieszając dosypywać mąkę. Otrzymane gęste ciasto gotować tak długo aż przestanie się kleić do ścianek garnka. Odstawić garnek i od czasu do czasu mieszając ostudzić. Posiekać drobno natkę pietruszki i selera; razem z jakami i startą gałką muskatową wmieszać do wystudzonego ciasta; dosolić do smaku. Z ciasta wykrawać łyżką kluski, gotować je w wodzie 3 do 5 minut. Odcedzić, opłukać zimną wodą; do momentu podania trzymać na parze.

Rosół - 500 g kości wołowych, 200 g włośczyzny, 20 g soli, 30 g cebuli

Kości umyć, posiekać i włożyć do garnka z zimną wodą. Dodać włośczyznę, cebulę i sól. Zagotować i na wolnym ogniu gotować 2 - 3 godziny. Podczas gotowania zbierać szumowiny. Przecedzić wywar przez gęste sito i doprawić. Na talerz wyłożyć ciepłe kluski, dolać zupę, ozdobić posiekaną natką pietruszki.



## Kotlety faszerowane boczniakami

1050 g wieprzowego schabu bez kości, 100 g boczniaków, 2 jajka, 30 g soli, 2 g pieprzu, 50 ml oliwy z oliwek

Mięso pokroić na porcje. W każdej porcji mięsa nożem wykroić kieszonkę. Kotlety posolić, popieprzyć i odłożyć do lodówki. Grzyby oczyścić, pokroić na większe kawałki. Na patelni rozgrzać olej, dodać grzyby, posolić i krótko poddusić. Dodać jajka, poczekać aż zgęstnieje i schłodzić. Schłodzoną masą wypełniać kieszonki w mięsie, otwór spiąć wykałaczką. Smażyć na patelni na rozgrzanym oleju z obu stron. Mięso przełożyć na blachę lub brytfanę, polać sosem z patelni i zapiec w piekarniku, w temp. 180 – 200 °C ok. 8 minut. Gotowe mięso kroimy na skos na części i podajemy na ogrzanym talerzu.

## Marchew z fasolką szparagową

350 g fasoli szparagowej, 350 g młodej marchwi, 20 g soli, 40 g masła, 2 g pieprzu

Na patelni rozgrzać masło, dodać marchew i fasolkę; delikatnie posolić, popieprzyć i dusić dopóki jarzyny nie zaczną delikatnie brązowieć. Doprawić solą i podawać na ogrzanym talerzu.

## Kieszonki faszerowane kiszoną kapustą

250 g ciasta francuskiego, 200 g kiszonej kapusty, 100 g wędzonego boczku, 50 g cebuli, 1 jajko, 20 ml oliwy z oliwek



Cebulę i boczek posiekać na kosteczki, kapustę kiszoną drobno posiekać. Na rozgrzanej patelni wysmażyć boczek, dodać oliwę, cebulę i smażyć na złoty kolor. Dodać kiszoną kapustę i od czasu do czasu mieszając dusić. Ciasto rozwałkować na cienki płąt, pokroić go na kwadraty. Na każdy kwadrat kłaść duszoną kapustę. Kwadrat złożyć na trójkąt, brzegi ścisnąć widelcem aby się skleily. Wyłożyć na blachę, posmarować roztrzepanym jajkiem i upiec na złoty kolor w piekarniku w temp. 190 – 200 °C.

### Placuszki z masłem, bitą śmietaną i sosem truskawkowym

500 g mleka, 150 g gładkiej mąki, 20 g soli, 250 g śmietany min. 30%, 100 g jagód, 100 g malin, 2 jajka

Mleko, jajka, mąkę i sól wymieszać na rzadkie ciasto. Śmietanę ubić i trzymać w chłodzie. Na rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) nalewać ciasto – małe, okrągłe placuszki. Piec je na złoty kolor z obu stron. Upieczone placuszki odłożyć na ciepły talerz, polać sosem truskawkowym, ozdobić bitą śmietaną i świeżymi owocami.

Sos truskawkowy - 500 g świeżych truskawek, 125 g cukru kryształu, trochę wody

Truskawki pokroić na ćwiartki, włożyć do garnka, dodać wody i dusić. Dodać cukier i powoli gotować do zgęstnienia. Gotowym sosem polać placuszek.



## Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie

### ZUPA KMINKOWA

Porcja rosółowa 1 szt, włoszczyzna (marchewka, pietruszka, seler) 300 g, kminek 120 g, bryndza 50 g, śmietanka 30% - 100 ml, sól, pieprz, zielona pietruszka

Ciasto na kluski: mąka 20 dag, jaja 1 szt, sól

Przygotować wywar z kości i warzyw. Osobno ugotować wywar z kminku. Wywary połączyć. Z mąki i jaja przygotować twarde ciasto zacierowe, zetrzeć go na tarce do gotującego się wywaru. Dodać pokruszoną bryndzę, zabielić śmietanką. Posypać zieloną pietruszką.

### ZIEMNIAKI Z KAPUSTĄ

Ziemniaki 1 kg, kiszona kapusta 50 dag, boczek 30 dag, sól, kminek

Kapustę rozdrobnić, ugotować, odcedzić, połączyć z ugotowanymi ziemniakami. Dodać pokrojony w kostkę, podsmażony boczek. Całość przyprawić do smaku solą i kminkiem.



## JASKÓŁCZE GNIAZDA

Mięso mielone wieprzowo-wołowe 500 dag, bułka czerstwa 40 g, jajo 1 szt, sól, pieprz, przepiórcze jaja 7 szt, bułka tarta 50 g, tłuszcz do smażenia 300 g

Butkę namoczyć, lekko odcisnąć, zmielić razem z mięsem. Dodać jajo, sól i pieprz. Masę starannie wyrobić. Przepiórcze jaja ugotować na twardo. Każde zawinąć w porcję mięsa mielonego, obtoczyć w bułce tartej i smażyć w głębokim tłuszczu. Po usmażeniu porcję przekroić na pół.

## LEGUMINA BAKALIOWA

Kasza manna 60 g, mleko 450 ml, cukier 100 g, laska wanilii 1 szt, rodzynki 100 g, suszone morele 50 g, orzechy 50 g, rum do namoczenia rodzynek 30 g

Rodzyнки namoczyć w rumie. Ugotować kaszę manną z cukrem i laską wanilii. Dodać do kaszy rozdrobnione bakalie i mieszać do uzyskania puszystej masy. Wyłożyć do kompotierek do ostudzenia. Następnie wyjąć na talerzyk deserowy. Dekorować czekoladą.

## SOS ŚLIWKOWY

Powidła śliwkowe 100 g, śmietanka 30% 100 g, mąka pszenna ½ łyżki, sok z cytryny 1 łyżka, woda

Powidła mieszać z małą ilością wody i ugotować. Śmietankę mieszać z mąką, wlać do powideł i zagotować. Przyprawić sokiem z cytryny.



## Zespół Szkół Rolniczych w Międzywiciu

### BRZYJA

Jabłka, gruszki, śliwki (mogą być suszone), śmietanka, mąka ziemniaczana, cukier, cukier waniliowy, cynamon

Jabłka i gruszki obrać, pokroić w ćwiartki. Zagotować wodę, dodać owoce – gdy będą już miękkie, przetrzeć (zmiksować). Sporządzić zawiesinę z mąki ziemniaczanej i śmietanki, dodać do zmiksowanych owoców, doprawić do smaku cukrem waniliowym, cynamonem. Podawać z grzankami.

### ŻEBERKA WĘDZONE DUSZONE W KAPUŚCIE KISZONEJ

Żeberka, wędzony boczek, kiszona kapusta, włoszczyzna, czosnek, kostki rosółowe, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, kminek, sól, pieprz

Żeberka, włoszczyznę, kostki rosółowe, czosnek i przyprawy włożyć do garnka i gotować. Kiszoną kapustę przepłukać i pokroić – przełożyć do drugiego garnka. Jak żeberka będą na wpół miękkie, wyjąć i przełożyć do kapusty i zalać precedzonym bulionem. Gotować do miękkości. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć, dodać do kapusty (lub odłożyć do dekoracji). Żeberka wyjąć, pokroić pojedynczo. Podawać z ziemniakami z wody, przybrać listkiem laurowym, majerankiem.



## KWIATY CZARNEGO BZU W CIEŚCIE NALEŚNIKOWYM

Kwiaty czarnego bzu, mąka, jaja, mleko, szczypta soli, cukier kryształ, cukier waniliowy i cukier puder, olej do smażenia

Z mąki, jaj, szczypty soli, cukru waniliowego i mleka sporządzić gęste ciasto naleśnikowe. Kwiaty bzu maczać w cieście i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Posypać cukrem pudrem. Podawać z bitą śmietaną i sosem malinowym lub jagodowym.



# 1200<sup>lat</sup>

Cieszyn bez końca

