



# III WOJEWÓDZKI KONKURS KULINARNY

## „LITERACKA KUCHNIA”

POD HONOROWYM PATRONATEM  
MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO  
PREZYDENTA MIASTA GDAŃSKA  
POMORSKIEGO KURATORA OŚWIATY

GDAŃSK, 29 PAŹDZIERNIKA 2013





Szanowni Państwo,

III Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Literacka Kuchnia” pod honorowym patronatem Marszałka Województwa Pomorskiego, Prezydenta Miasta Gdańska i Pomorskiego Kuratora Oświaty już za nami.

W imieniu wszystkich organizatorów pragnę podziękować za objęcie patronatem honorowym imprezy przez Szanownych Państwa: Marszałka Województwa Pomorskiego Mieczysława Struka, Prezydenta Miasta Gdańska Pawła Adamowicza i Panią Kurator Oświaty Elżbietę Wasilenko. Państwa patronat podniósł rangę i prestiż wydarzenia.

Bardzo dziękuję za wsparcie imprezy sponsorom PZU, Polskiej Gastronomii, ZT „KRUSZWICA” S.A. za ufundowanie nagród Panom Pawłowi Czerepacha i Tomaszowi Gross Właścicielom Firmy Cateringowej Machandel oraz Panu Szymonowi Kawlewskiemu Właścicielowi Cukierni Wega za sfinansowanie i przygotowanie cateringu.

Wyrażam wdzięczność partnerom Panu Krzysztofowi Szulborskiemu Prezesowi Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, Panu Krzysztofowi Wierzbie Doradcy Kulinarnemu Polskiej Gastronomii, Panu Łukaszowi Lewandowskiemu szefowi kuchni Sport Hospitality, Mieczysławowi Robakowskiemu Właścicielowi Restauracji Pod Łososiem za pomoc, udzielone wsparcie.

Dziękujemy Panu Grzegorzowi Gniech ze Stowarzyszenia CARVING TEAM POLSKA, Panu Łukaszowi Miecznikowskiemu Szefowi Kuchni Restauracji Hotelu Wolne Miasto, Panu Sewerynowi Rybickiemu z Restauracji Pod Łososiem, Panu Mariuszowi Wołskiemu z Hotelu Villa Eva za ciekawie przeprowadzone warsztaty i inspirujące pokazy dla młodzieży i nauczycieli.

Wyrażamy wdzięczność jury konkursu Panu Krzysztofowi Szulborskiemu Prezesowi Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, Panu Krzysztofowi Wierzbie Doradcy Kulinarnemu Polskiej Gastronomii, Pani Ewie Romańskiej – Cieślińskiej - blogerke kulinarnej, Panu Łukaszowi Lewandowskiemu szefowi kuchni Sport Hospitality, Szymonowi Kawlewskiemu właścicielowi Cukierni Wega, Tomaszowi Szturo za profesjonalizm oceniania.

Dziękujemy nauczycielom za przygotowanie uczniów do konkursu. Mamy nadzieję, że podróż w świat książek zainspirowała młodzież do kulinarnych poszukiwań i eksperymentów.

Zapraszamy za rok na IV Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Literacka Kuchnia”.

**ZESPÓŁ SZKÓŁ  
GASTRONOMICZNO-  
HOTELARSKICH  
w GDAŃSKU**

80-441 Gdańsk  
Aleja Legionów 7  
tel./fax (058) 341-36-39

NIP: 957-05-48-449  
REGON: 190345102

www.zsgh.gda.pl  
sekretariat@zsgh.gda.pl  
dyrektor@zsgh.gda.pl

Z poważaniem  
**DYREKTOR**  
*Wiesława Brumber*  
mgr Wiesława Brumber

## PATRONAT HONOROWY:

PATRONAT HONOROWY:



**MIECZYŚLAW STRUK**  
MARSZAŁEK  
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO



Patronat Honorowy  
Prezydent Miasta Gdańska  
PAWEŁ ADAMOWICZ







MARSZAŁEK  
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

DTP-KP.004.10.2013

Gdańsk, 7 października 2013 r.

*Szanowna Pani  
Wiesława Bromber  
Dyrektor  
Zespół Szkół  
Gastronomiczno-Hotelarskich*

*Szanowna Pani Dyrektor,*

*Pragnę poinformować, że z przyjemnością obejmę honorowym patronatem III Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Literacka kuchnia”.*

*Cieszy mnie, że Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich podejmuje się organizacji wydarzenia skierowanego do młodzieży z naszego regionu.*

*Mam nadzieję, że ciekawa formuła konkursu zawierająca opis potrawy, sposób przyrządzenia oraz jej wykonanie zaspokoi potrzebę sprawdzenia posiadanego talentu kulinarnego.*

*Jestem przekonany, że dzięki zmaganiom wielu młodych adeptów sztuki kulinarnej będzie eksperymentować z produktami żywnościowymi.*

*Organizatorom III Wojewódzkiego Konkursu Kulinarynego „Literacka kuchnia” życzę samych sukcesów, wielu pomysłów oraz możliwości ich realizacji, uczestnikom zaś powodzenia i radości z podejmowanych dokonań kulinarnych.*

*Z poważaniem,*

*Mieczysław Struk*



## KURATORIUM OŚWIATY W GDAŃSKU

80-853 Gdańsk, ul. Wały Jagiellońskie 24

tel.: (58) 322-29-00; 301-46-37  
fax: (58) 322-29-01; 301-80-23  
NIP: 583-21-23-974

e-mail: kuratorium@kuratorium.gda.pl  
<http://www.kuratorium.gda.pl>  
REGON 006473076

OI.031. 6 .2013.KK

Gdańsk, dnia 27 września 2013r.

Pani  
Wiesława Bromber  
Dyrektor  
Zespół Szkół Gastronomiczno-  
Hotelarskich  
Al. Legionów 7  
80-441 Gdańsk

dotyczy wniosku o przyznanie Honorowego Patronatu Pomorskiego Kuratora Oświaty

Po zapoznaniu się z dokumentami dotyczącymi projektu:

„III Wojewódzki Konkurs Kulinaryny "Literacka Kuchnia"”

oraz z uzasadnieniem przedłożonym we wniosku z dnia 24.09.2013r.  
wyrażam zgodę na objęcie

**Honorowego Patronatu Pomorskiego Kuratora Oświaty**  
nad projektem „III Wojewódzki Konkurs Kulinaryny "Literacka Kuchnia"”  
w miesiącu październiku 2013r.

Przedsięwzięcie ma zasięg wojewódzki i dotyczy uczniów szkół ponadgimnazjalnych.

Z poważaniem

POMORSKI KURATOR OŚWIATY

*Elżbieta Wasilenko*

## SPONSOR GŁÓWNY:



## PARTNERZY I SPONSORZY:



POLSKA  
GASTRONOMIA



## NAUCZYCIELE PRZYGOTOWUJĄCY MŁODZIEŻ:

### BOŻENNA OSSOWSKA ORAZ DOROTA WYROŻEMSKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2 IM. MARII SKŁODOWSKIEJ-CURIE Z KWIDZYNA

### BOŻENA DEMYTRUK

Z ZESPOŁU SZKÓŁ HOTELARSKO-GASTRONOMICZNYCH Z GDYNI

### URSZULA KORDYŃSKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2 IM. HIPOLITA ROSZCZYŃIAŁSKIEGO Z RUMI

### JUSTYNA DEJA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ RZEMIEŚLNICZYCH I KUPIECKICH IM. KSIĘCIA SAMBORA II Z TCZEWA

### ELŻBIETA SOROKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH ZE SŁUPSKA

### BOŻENA ZANEWYCZ

Z POWIATOWEGO CENTRUM EDUKACYJNE - ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH Z LĘBORKA

### KATARZYNA GLINIECKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ GOSPODARCZYCH Z ELBLĄGA

### KATARZYNA KIERECKA ORAZ AGNIESZKA BARCHANOWSKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR I ZE SŁUPSKA

### JAROSŁAW RUSAK

Z ZESPOŁU SZKÓŁ NR I IM. JANA PAWŁA II WE WŁADYSŁAWOWIE

### GENOWEFA AUGUSTYŃIAK

Z ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH W GDAŃSKU

### BOGUMIŁA NACZK

Z ZESPOŁU SZKÓŁ ROLNICZYCH CKP W RUSOCINIE

## UCZESTNICY KONKURSU:

ALEKSANDRA MIKUŁA I AMANDA PAWŁOWSKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2 IM. MARII SKŁODOWSKIEJ-CURIE Z KWIDZYNA

TOMASZ GROTA I KRYSZTOF NECEL

ORAZ EWELINA GRABOWSKA I GRZEGORZ MARZEJON

Z ZESPOŁU SZKÓŁ HOTELARSKO-GASTRONOMICZNYCH Z GDYNI

KONSTANCJA SCHRODER I ŻANETA LESNER

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2 IM. HIPOLITA ROSZCZYŃIAŁSKIEGO Z RUMI

ŁUKASZ KREFT I PATRYK LACHMAN

Z ZESPOŁU SZKÓŁ RZEMIEŚLNICZYCH I KUPIECKICH IM. KSIĘCIA SAMBORA II Z TCZEWA

JAKUB KUSALEWICZ I KAMIL SIATKOWSKI

ORAZ KATARZYNA BRODZIK I ANNA JAKSZUK

Z ZESPOŁU SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH ZE SŁUPSKA

PATRYCJA MISZTAŁ I RÓŻA SIKORA

Z POWIATOWEGO CENTRUM EDUKACYJNE - ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH Z LĘBORKA

EDYTA WITUK I DAWID WALERSKI

Z ZESPOŁU SZKÓŁ GOSPODARCZYCH Z ELBLĄGA

DARIUSZ WIERZCHOWSKI I DAWID BOBIŃSKI

ORAZ EWA MATULKA I AGATA POBŁOCKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 1 W SŁUPSKU

ARIEL MISIAK I GRZEGORZ KLASA

ORAZ PATRYK SOBAŃSKI I MONIKA MALINOWSKA

Z ZESPOŁU SZKÓŁ NR IM. JANA PAWŁA II WE WŁADYSŁAWOWIE

DOMINIK JADESZKO I SZYMON GORCZYŃSKI

ORAZ KACPER KOCJAN I KRZYSZTOF DŁUŻEWSKI

Z ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH W GDAŃSKU

MAGDALENA WYLOT I PATRYCJA KOSS

Z ZESPOŁU SZKÓŁ ROLNICZYCH CKP W RUSOCINIE



## JURY KONKURSU:

KRZYSZTOF SZULBORSKI

PREZES STOWARZYSZENIA KUCHARZY POLSKICH

KRZYSZTOF WIERZBA

DORADCA KULINARNY POLSKIEJ GASTRONOMII

ŁUKASZ LEWANDOWSKI

SZEF KUCHNI SPORT HOSPITALITY

EWA ROMAŃSKA – CIEŚLIŃSKA

BLOGGERKA KULINARNA

SZYMON KAWLEWSKI

WŁAŚCICIEL CUKIERNI WEGA

TOMASZ SZTURO

KULTUROZNAWCA

# Wyniki III Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Literacka Kuchnia”

Nagrody	Uzyskane Punkty	Imię i Nazwisko	Szkoła	Zespół	Grupa/ stanowisko
I Miejsce	1321	1. Edyta Wituk 2. Dawid Walerski	Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu	15	2/7
II Miejsce	1301	1. Tomasz Grota 2. Krystian Necel	Zespół Szkół Hotelarsko Gastronomicznych w Gdyni	13	2/5
III Miejsce	1299	1. Kacper Kocjan 2. Krzysztof Dłużński	Zespół Szkół Gastronomiczno -Hotelarskich w Gdańsku	2	1/2
Wyróżnienie za deser	1230	1. Patrycja Misztal 2. Róża Sikora	Powiatowe Centrum Edukacyjne - Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Łęborku	16	2/8
Wyróżnienie za zakąskę	1201	1. Dominik Jadeszko 2. Szymon Gorczyński	Zespół Szkół Gastronomiczno -Hotelarskich w Gdańsku	3	1/3
	1130	1. Aleksandra Mikula 2. Amanda Pawłowska	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Kwidzynie	1	1/1
	1001	1. Katarzyna Brodzik 2. Anna Jakszuk	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku	14	2/6
Wyróżnienie za najlepszą prezentację literacką	988	1. Jakub Kusalewicz 2. Kamil Siatkowski	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku	9	2/1
	960	1. Konstancja Schroder 2. Żaneta Lesner	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Hipolita Roszczyńskiego w Rumi	8	1/8
	946	1. Dariusz Wierzchowski 2. Dawid Bobiński	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku	10	2/2
	944	1. Ewa Matulka 2. Agata Pobłocka	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Słupsku	11	2/3
	940	1. Ariel Misiak 2. Grzegorz Klasa	Zespół Szkół nr 1 im. Jana Pawła II we Władystawowie	6	1/6
	940	1. Ewelina Grabowska 2. Grzegorz Marzejon	Zespół Szkół Hotelarsko Gastronomicznych w Gdyni	12	2/4
	930	1. Łukasz Kreft 2. Patryk Lachman	Zespół Szkół Rzemieślniczych i Kupieckich im. księcia Sambora II w Tczewie	4	1/4
	930	1. Patryk Sobański 2. Monika Malinowska	Zespół Szkół nr 1 im. Jana Pawła II we Władystawowie	5	1/5
	930	1. Magdalena Wylot 2. Patrycja Koss	Zespół Szkół Rolniczych CKP w Rusocinie	7	1/7

# PRZEPISY

**Aleksandra Mięka i Amanda Pawłowska**  
**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Marii Skłodowskiej-Curie z Kwidzyna**

Opiekunowie: Bożenna Ossowska, Dorota Wyrońska  
**ZAKĄSKA**

**Marlena de Blasi, Tysiąc dni w Toskanii, Wydawnictwo Literackie, ISBN 978-83-08-04573-2**

*Oto jeszcze bardziej nietypowy i egzotyczny przepis. Oryginalna, spisana odręcznie wersja, znaleziona w dokumentach arystokratycznej rodziny z Friuli, z roku 1701. W komentarzu napisano, że jest to potrawa świąteczna o kilkusetletniej tradycji”*

*O Friuli można powiedzieć, że istnieje w beczasowej rzeczywistości- „dawno, dawno temu, za górami, za lasami”. Jest jednocześnie piccola patria - małą ojczyznę - której idylliczna przeszłość znajduje odzwierciedlenie w życiu jej obecnych mieszkańców: nieskomplikowanym, zakorzenionym w tradycji i w zasadzie odpornym na jakiegokolwiek poważniejsze zmiany. (...) We Friuli można naprawdę wspaniale zjeść.*

## **CIALZONS DELLA FAMIGLIA DE GALATEO** **PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI, WĘDZONYM BIAŁYM SEREM I RODZYNKAMI**

### Surowce

Ciasto pierogowe

- 200 g mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki soli
- gorąca woda

Nadzienie

- 1/3 szklanki rodzynek
- 2 łyżki podgrzanej brandy, koniaku lub whisky
- 280 g ziemniaków, obranych, ugotowanych w osolonej wodzie i rozgniecionych
- 170 g wędzonego białego sera,
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1 łyżka jasnego brązowego cukru

Polewa

- 110 g roztopionego masła
- 2 łyżeczki gorzkiego kakao

świeże zioła do dekoracji

### Technika wykonania

Z namiarowanych surowców przygotować ciasto pierogowe.

Namaczyć rodzynek w podgrzanym alkoholu (brandy, koniaku lub whisky).

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie i przecisnąć przez praskę. Połączyć ziemniaki z rodzynekami, rozkruszonym wędzonym białym serem, goździkami, jajem, solą morską i brązowym cukrem. Z ciasta i nadzienia uformować i ugotować pierogi. Pierogi wyporcjować poleć roztopionym masłem i posypać kakao. Wyporcjowane pierogi udekorować.

## DESER

Dave De Witt, *Kuchnia Leonarda Da Vinci*, Dom Wydawniczy Rebis, ISBN 978-83-7301-792-4

*Nie ma wątpliwości, że Krzysztof Kolumb wrócił do Europy z kukurydzą z Nowego Świata w 1493 roku.(...) Do Włoch sprowadził ją w 1494 roku kardynał Ascanio Sforza brat Ludovica Sforzy, mecenasa Leonarda da Vinci po tym jak otrzymał jej nasiona od dyplomaty i historyka Pietra Martire'a d'Anghiery, znanego również jako Peter Martyr, który dostał je bezpośrednio od Kolumba.*

### CIASTO MIGDAŁOWE Z POLENTY Z SOSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ

#### Składniki

##### Ciasto

- 170 g masła miękkiego
- skórka starta z dwóch cytryn
- 1 szklanka bardzo drobnego cukru
- 3 jajka, żółtka oddzielone od białek
- ¼ szklanki soku z cytryny
- 1 ½ szklanki płatków z migdałów
- 1 szklanka mąki kukurydzianej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

##### Syrop

- ¼ szklanki soku z cytryny
- ¼ szklanki cukru

##### Sos malinowy

- maliny
- cukier puder

##### Bitą śmietanką

- śmietanka 30%
- cukier puder

##### Czekolada do dekoracji

#### Technika wykonania

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Lekko natłuścić i posypać mąką okrągłą blaszkę do pieczenia. W misce ubić razem masło, skórkę cytrynową i cukier na lekką, puszystą masę. Powoli dodawać żółtka, dokładnie ubijając. Domieszać sok, migdały i mąkę kukurydzianą. Ubić białka na sztywną pianę. Ostrożnie wymieszać je z otrzymaną wcześniej masą. Łyżką przełożyć ciasto na przygotowaną formę. Piec przez około 50 minut lub aż wykałaczką wbita w środek ciasta będzie czysta po wyjęciu. W celu przygotowania syropu zagotować sok z cytryny z cukrem w małym garnku, mieszając, dopóki cukier się nie rozpuści. Za pomocą łyżki połączyć tym syropem gorące ciasto. Udekorować ciasto prażonymi migdałami. W międzyczasie zmiksować maliny z cukrem pudrem i przetrzeć przez sito. Ze śmietanki przygotować krem. Wyporcjować ciasto i udekorować je sosem malinowym, kremem ze śmietanki i czekoladą.



Opiekun: Bożena Demytruk

## **ZAKĄSKA**

**Flanagan John, Zwiadowcy 8. Królowie Clonmelu , Wydawnictwo Jaguar, ISBN 978-83-7686-039-8**

*Nieciekawe towarzystwo, w dodatku sączona przez nich trucizna [...] A może wolicie pięknego, świeżego turбота ugotowanego na parze, którego podaję z imbirem, oprószonego odrobiną chilli? Wybierajcie!*

## **TURBOT NA PARZE Z NUTĄ MASŁA PIKANTNO-IMBIROWEGO PODANY NA KREMOWYM PUREE MARCHEWKOWYM**

### Normatyw surowcowy

- filet z turбота – 180 g
- limonka – ½ sztuki
- świeży imbir – 4 plastry
- papryczka chilli – ½ sztuki
- masło – 80 g
- marchew – 100 g
- śmietana 30 % - 50 ml
- orzechy włoskie – 5 g
- sól morską, pieprz, cukier – do smaku
- świeże zioła – bazylią, miętą

### Technika wykonania

Filet z turбота oczyścić, zamarynować w limonce, soli morską. Papryczkę chilli i imbir umyć, oczyścić, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Marchew oczyścić, pokroić, ugotować z dodatkiem masła. Zblendować z dodatkiem śmietany i masła. Doprawić do smaku solą i cukrem. Filet z turбота ugotować na parze z dodatkiem świeżych ziół.

Ugotowaną rybę wyłożyć na talerz z puree marchewkowym, orzechami i masłem pikantno - imbirowym.

## DESER

Barnes Julian, *Papuga Flauberta*, Wydawnictwo Świat Książki, ISBN: 978-83-247-1055-3

*...soup à la Perroquet, czyli zupa papuzia. Niezbyt to zręcznie brzmi po polsku, ale egzotyczna nazwa kryje rzecz w istocie swej najprostszą: chleb maczany w winie. Było to pożywienie biednych, pewnie najbiedniejszych, do tego jedzone na zimno.[...] Podgrzać butelkę wina, np. porto, albo dowolnego innego winogronowego słodkiego, półsłodkiego lub wytrawnego wina, nieco osłodzonego cukrem lub miodem. Dodać korzenie: dwa goździki, kawałek cynamonu, cztery ziarenka ziela angielskiego i pieprzu, nieco otartej skórki cytrynowej albo pomarańczowej, co kto lubi. Wina nie zagotować. Ciepłe zdjąć z ognia, nalać do pucharków albo kieliszków, dołożyć wykrojony w kromce drożdżowego ciasta, okrągły kawałek.*

## ZUPA PAPUZIA Z KARMELIZOWANYMI CIASTKAMI OWSIANYMI , KAWIOMEM Z MANGO I MASCARPONE

### Normatyw surowcowy

- wina czerwone słodkie – 250 ml
- ciastka owsiane – 100 g
- masło – 40 g
- miód – 100 g
- serek mascarpone – 50 g
- mango – ½ sztuki
- laska wanilii – 1 sztuka
- limonka – ½ sztuki
- alginian sodu – 3 g
- cynamon, goździki, pieprz ziarnisty – do smaku

### Technika wykonania

Wino z dodatkiem cynamonu, goździków, pieprzu ziarnistego - zredukować. Następnie dodać miód i zagotować. Mango umyć, oczyścić, zblenderować i dodać sok z limonki . Miód skarmelizować na maśle i dodać do niego pokruszone ciastka. Wyłożyć na talerz i schłodzić. Do musu z mango dodać alginian sodu i zblenderować . Uformować kuleczki i włożyć do zimnej wody z chlorkiem wapnia. Serek mascarpone wymieszać z wanilią. Przygotowane elementy deseru wyłożyć na talerz.

Opiekun: Bożena Demytruk

## **ZAKĄSKA**

**Prus Bolesław, *Lalka*, Wydawnictwo Zielona Sowa, ISBN: 978-83-7389-826-3**

*Podobno sandacza, którego Wokulski zaatakował nożem i widelcem. Panna Florentyna o mało nie zemdląła, panna Izabela spojrzała na sąsiada z pobłażliwą litością, a pan Tomasz ... zaczął jeść sandacza nożem i widelcem.*

## **SANDACZ W TRZECH WCIELENIACH**

### Normatyw surowcowy

- filetu z sandacza – 120 g
- wino białe słodkie – 150 ml
- krewetki – 2 sztuki
- śmietana 18 % - 50 ml
- wywar rybny – 500 ml
- wino czerwone półsłodkie – 150 ml
- cytryna – 1 sztuka
- masło – 50 g
- limonka – 2 sztuki
- wino białe wytrawne – 250 ml
- świeże zioła (kolendra, bazylia, mięta, rozmaryn) – po 3 gałązki
- zielona pietruszka, koperek – po 3 gałązki
- cebula – 50 g
- mleczko kokosowe – 100 ml
- papryczka chili – 1 sztuka
- świeży imbir – 15 g
- czosnek – 3 ząbki
- oliwki czarne – 10 sztuk
- awokado – 1 sztuka
- cukier trzcinowy – 50 g
- oliwa z oliwek – 30 ml
- przyprawy: sól, pieprz świeżo mielony czarny, gałka muskatołowa, papryka mielona ostra

### Technika wykonania

Sandacz pieczony z puree z awokado i krewetką kokosową: sandacza oczyścić, umyć, osuszyć. Przyprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem i skórką z sparzonej limonki. Rybę obłożyć plastrami cytryny, gałązkami ziół i owinąć w przygotowany papier do pieczenia. Piec około 220 stopni przez 15 minut. Awokado obrać zblenderować, dodać śmietanę i doprawić skórką z limonki, solą, pieprzem, gałką i papryką. Krewetkę przed smażeniem zamarynować w mleczku kokosowym, papryce chili, imbir i pozostałych ziołach.

Sandacz gotowany z sosem z wywaru i wina: Sandacza oczyścić, umyć, osuszyć. Przyprawić solą, pieprzem i skórką z limonki. Zagotować wina wytrawne w garnku wyłożonym pergaminem, dodać masło, całą limonkę i cebulę pokrojoną w ćwiartki. W tak przygotowanym wywarze gotować rybę około 10 minut na małym ogniu, 5 minut trzymać pod przykryciem. Sos

zredukować do połowy, dodać wywar rybny i znowu zredukować i dodać kawałek masła. Przed podaniem napowietrzyć by powstała piana.

Sandacz smażony z tapenadą oliwkową i sosem z czerwonego wina zagęszczanym karmelizowanym cukrem: sandacza oczyścić, umyć, osuszyć. Przyprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem i skórką z sparzonej limonki. Usmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu.. Tapenada: oliwki podsmażyć na oliwie, dodać czosnek i zblenderować. Całość zsiekać. Wino gotuj na małym ogniu i odparuj połowę. Cukier skarmelizować, dodać wino czerwone i zredukować. Doprawić do smaku. Przygotowane elementy zakąski gorącej wyłożyć na talerz.

## DESER

**Bard Elizabeth, Lunch w Paryżu , Wydawnictwo Bukowy Las, ISBN: 978-83-62478-09-5**

*Wreszcie i ja dostałam le dessert. Wyglądał jak niewinna czekoladowa babeczka postawiona do góry nogami i podana z porcją świeżo ubitej śmietany. Ale kiedy zanurzyłam w niej łyżeczką, jej czekoladowe wnętrze załało biel talerza, niczym ciemna lawa. Z mojego ciała wyparowały resztki stresu. Poczułam, że mięśnie mi kręgosłup i że osuwam się na krześle. Czekoladowe fondant z sosem waniliowym i winnymi galaretkami.*

## CZEKOLADOWE FONDANT Z SOSEM WANILIOWYM I WINNYMI GALARETKAMI

### Normatyw surowcowy

- czekolada gorzka – 50 g
- jajo – 1 sztuka
- cukier – 30 g
- kakao – 1 łyżka
- białe wino – 100 ml
- żelatyna – ½ łyżeczki
- maliny świeże – 8 sztuk
- żółtko – 1 sztuka
- śmietanka 30 % - 80 ml
- mleko – 30 ml
- laska wanilii – ½ sztuki
- świeże zioła - mięta

### Technika wykonania

Fondan: czekoladę wraz z masłem i kakao rozpuścić i odstawić do ostygnięcia. Jajko ubić z cukrem i połączyć z masą czekoladową. Foremki wysmarować masłem i obsypać czekoladą. Wlać ok 2/3 pojemności foremki. Piec ok. 7 min w 180 stopniach.

Galaretka z wina: podgrzać wino z cukrem dodać żelatynę. Przebrać do foremek. Do każdej dodać malinę lub mięte. Odstawić do stężenia.

Sos waniliowy: mleko ze śmietanką podgrzać dodać ziarenka wanilii i samą laskę. Żółtka ubić z cukrem .Do masy jajecznej wlewać waniliową masę cienkim strumieniem .Wstawić na mały ogień i mieszać do uzyskania odpowiedniej gęstości. Przygotowane elementy deseru wyłożyć na talerz.



Opiekun: Urszula Kordyńska

## **ZAKĄSKA**

**Kalicińska Małgorzata, Powroty nad rozlewiskiem, Wydawnictwo ZYSK i S-KA, ISBN 9788375061192**

*Zetrzeć ziemniaki na tarce. Dodać gotowanych - jak są z poprzedniego dnia. Oczyścić sól, pieprz. Wbić jajko, dodać majeranek, czosnek, zeszkloną cebulę lub jak kto lubi - zrumienioną. Jak są - skwareczki ze słoniny lub boczku. Z kapusty (najlepsza włoska - pikantniejsza) zdjąć liście, trzymając głowę z wydrążonym głębem we wrzątku. Liść kłaść na deseczce i ściąć nadmiar tyka z liścia. Nakładać farsz i zawijać. Boki do środka, resztę zawinąć, rolując. Układać ciasno na dnie rynienki wysmarowane tłuszczem, wyłożonej plasterkami słoninki lub boczku (bogato) lub liśćmi kapusty, tymi z wierzchu. Zalać wodą i postawić na wolnym ogniu, uważając, żeby się liście nie przypalały, bo lubią. Kostka maggi wskazana. Podawać z ciemnym, cebulowym sosem lub pomidorowym.*

## **GOŁĄBKI ZIEMNIACZANE KAROLAKOWEJ**

### Normatyw:

- Ziemniaki surowe 0,3kg, gotowane 0,5kg
- Jajo 2szt
- Cebula 1szt
- Czosnek 1 ząbek
- Boczek 100g
- Kapusta włoska 8 liści
- Kurki 10szt
- Przecier pomidorowy 1szt
- Śmietanka 18% 50ml
- Masło 100g
- Mąka 100g
- Sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy
- Dekoracja

### Technika wykonania

Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków, cebuli, czosnku, kapusty i kurek. Część ziemniaków ugotować, a część - zetrzeć na tarce. W tym samym czasie ugotować liście kapusty i kurki. Czosnek przecisnąć przez praskę, a cebulę pokroić w drobną kostkę.

Przeprowadzić obróbkę cieplną cebuli – zeszklić oraz boczku – smażyć.

Połączyć ze sobą ziemniaki gotowane i surowe, cebulę i boczek, dodać przyprawy i jajko oraz część kurek. Wyrobić szybko masę.

Następnie formować gołąbki, zawijając farsz ziemniaczany w liście kapusty. Gotować w niewielkiej ilości wody z przyprawami, pod przykryciem.

Po ugotowaniu, gołąbki wyjąć i sporządzić sos. Do wywaru dodać przecier pomidorowy, gotować, następnie przyprawić. Można zagęścić zasmażką II stopnia. Na koniec zabielić śmietanką.

Gołąbki podawać z sosem pomidorowym, udekorowane kurkami.

## DESER

**Kalicińska Małgorzata, *Miłość nad rozlewiskiem*, Wydawnictwo ZYSK i S-KA, ISBN 978-83-7298-912-3**

*Żadnej mąki, cukru ani pudru! W misce zalać owsiane muesli ze szklanka płatków owsianych - ciepłą wodą. Mogą być same płatki, ale my dodajemy bakalie: wióry kokosowe, rodzynki i orzechy. Wody tyle, żeby nawet nie przykryła powierzchni. Dać czas - niech wsiąka. Do tak napęczłej masy wlać filiżankę stopionego masła. Mnóstwo jabłek (najlepsze antonówki. Zresztą każde, byle kwaskowe) zetrzeć na tarce - "pan z budą", czyli ze skórką i ogryzkiem. Tak! Tam jest najwięcej pektyn i witamin. I duuużo błonnika! Dodać cynamon wedle uznania i pokrojone migdały.*

*Formę maznać tłuszczem i wysypać bułką. Włożyć masę z płatków tak na półtora centymetra. Ona nie urośnie. Na nią jabłka - dużo.*

*Piec w piekarniku, w niskiej dość temperaturze, długo. Jakąś godzinę lub lepiej. Zgodnie z zasadami makrobiotyki jabłka długo prażone same "oddają cukier". Robią się słodkie i nie potrzeba cukru!*

### **EKO-SZARLOTKA MAŃKI**

#### Normatyw:

- Musli z owocami 100g
- Płatki owsiane 30g
- Jajo 4szt.
- Masło 2 łyżki
- Jabłka kwaśne 7 szt.
- Cynamon do smaku
- Płatki migdałów
- Tłuszcz, bułka tarta do formy
- Czekolada, owoce świeże do dekoracji

#### Technika wykonania

Namaczyć musli i płatki owsiane w wodzie. Następnie przeprowadzić obróbkę wstępną jabłek i rozdrobnić wedle uznania: pokroić na cienkie plasterki lub starkować. Roztopić masło. Przygotować formę do ciasta: posmarować tłuszczem i wysypać tarta bułką. Masło wlać do napęczniałego musli i wymieszać. Ułożyć na dnie formy. Na musli wyłożyć jabłka wymieszane z pianą z białek. Posypać płatkami migdałowymi. Piec w temperaturze 175<sup>0</sup>C.

Udekorować czekoladą lub owocami.

Opiekun: Justyna Deja

## **ZAKĄSKA**

**Reymont Władysław Stanisław, *Chłopi*, Wydawnictwo GREG, Kraków 2005, ISBN 83-7327-224-0**

*Ciemnawo już było we wsi, przez przywierane drzwi i okna, że to wieczór był ciepły, buchały smugi ognisk i zapach gotowanych ziemniaków i żuru ze skwarkami; gdzieniegdzie jedli w sieniach albo i zgoła przed domami, że ino skrzybot łyżek słychać było a pogadywania.*

*Z misek dymiło parą, że przystoła wszystkim jak chmurą, z której tylko skrzybot łyżek, mlaskanie i to słowo niektóre słychać było.*

*Jadło zwarzyli wybrane, aż się dziwił niejeden, bo i ziemniaki z rosółem były, i mięso gotowane z prażoną jęczmienną kaszą, i kapusta z grochem — rzetelnie ugościli, po gospodarsku, a do tego Boryna ciągiem zapraszał a przymuszał, a Józia ze swej strony i Hanka pilnowały, by zasię dolać i dołożyć...*

## **KNISZKI**

### Składniki:

Na ciasto:

- 2szklanki ugotowanych i utłuczonych ziemniaków
- 3jajka
- 1szklanka mąki pszennej
- 1łyżka mąki ziemniaczanej
- 1starta cebula
- 2łyżki smalcu
- 1łyżeczka soli
- szczypta mielonego pieprzu

Na farsz:

- 50dag posiekanej kurzej wątróbki
- 2jajka ubite z 2łyżeczkami wody
- 1 łyżeczka soli
- szczypta mielonego pieprzu

### Sposób wykonania:

Zrób farsz staranie mieszając składniki. Rozgrzej piekarnik do 160 stopni C.

Zrób ciasto: 2 jajka, mąkę pszenną i ziemniaczaną, cebulę, tłuszcz, sól i pieprz. Przełóż masę na stolnicę i zagniataj ciasto, aż będzie gładkie. Podziel je na części, utocz kuleczki. Spłaszcz każdą, pośrodku zrób wgłębienie, w które nałóż po pół łyżeczki farszu. Gotowe kiszki posmaruj ostatnim jajkiem i ułóż na natłuszczonej blasze lub folii do pieczenia. Piecz 20 minut na złoty kolor.

## DESER

Żeromski Stefan, *Przedwiośnie*, Wydawnictwo GREG, Kraków 2007, ISBN 978-83-7327-235-4

*Był to zresztą czas, kiedy całe dystyngowane towarzystwo z „pałacu” wraz z pełnymi taktu ciotkami i samą panią Wielosławską wdrapywało się na strych dworu w celu segregowania jabłek. Na tym strychu były specjalne przegrody, rodzaj sąsieków, z dawną wylepionych gliną i zasypanych sieczką. Znoszono tam masy jabłek, gdy dojrzały w rozległych ogrodach leżących po obydwu stronach drogi wjazdowej. Były to jabłka rozmaitych gatunków, ale sam owoc najprzedniejszy doskonałości niegdyś szczepionych. Na tym strychu rozległym i dosyć wysokim, suchym i przewiewnym było ciepło rozkoszne i prawdziwie anielski zapach dojrzałych jabłek. Towarzystwo zabierało się niby to do segregowania owocu, umieszczania co najprzedniejszych okazów we właściwych przegrodach, lecz w gruncie rzeczy towarzystwo zajmowało się zjadaniem co najprzedniejszych okazów w ilości zaprawdę nadmiernej. Ksiądz, Hipolit, Cezary, wujcio, nawet wiotkie i wywiędłe ciotce, nawet sama pani Wielosławska, słowem wszyscy, prowadzili na tej górcie jakby pewnego rodzaju kurację jabłeczną. Nadto, usadowieni na tej górcie, tracili niejako swą skorupę, w której uroczyście poruszali się i chadzali w pokoju bawialnym i stołowym. Tam, w górnej strefie — bili się jabłkami, gonili się i dokazywali jak dzieci, a raczej jak stado szczurów na poddaszu.*

*W tych to zabawach strychowych, gonitwach i skokach poprzez pełne sąsieki i góry jabłek zdarzało się Cezaremu dopadać panny Karoliny, chwycić ją i trzymać w objęciach. Raz nawet zdarzyło mu się trzymać ją znacznie dłużej, niż nakazywały okoliczności i prawo zwyczajstwa — tudzież zdarzyło mu się dotknąć w przelocie ustami jej policzka, różowego i świeżego jak jabłko najkrańsze i najwonnejsze.*

## JABŁKA PIECZONE

### Składniki:

- 10dag półtłustego białego sera
- 50dag rodzynek
- 2dag posiekanych orzechów włoskich
- 3łyżki słodkiej śmietanki
- 1 mała torebka cukru waniliowego
- 2 łyżeczki cukru
- 4 jabłka
- cukier puder i cynamon do posypania

### Sposób wykonania:

Zrób nadzienie ze zmielonego sera, rodzynek, orzechów i śmietanki. Przypraw do smaku cukrem zwykłym i waniliowym. Wydrąż z jabłek środki z pestkami, a w ich miejsce nałóż przygotowany farsz. Piecz 15-20 minut w temp. 180 stopni C. Pod koniec pieczenia posyp cukrem pudrem i cynamonem.



Opiekun: Elżbieta Soroka

## **ZAKĄSKA**

**Żeromski Stefan, *Przedwiośnie*, Wydawnictwo Zielona Sowa, Kraków 2005, ISBN 83-7389-353-9**

*Gdy jednak zjawił się obiad zhasany i zgłodniały, żądał jedzenia i gniewał się, gdy było mało . A było coraz mniej i coraz jednostajniejsze: co dzień – ryby i kawior. Ani już śladu chleba, mięsa, jarzyn, owoców! Dowóz ustał i sklepy były na głucho zamknięte. Cezary nie pytał, skąd matka bierze pieniądze na ryby i kawior, powtarzające się trzy razy dziennie i bez odmiany, poczęły szkodzić na zdrowiu wszystkim.*

## **DIABELSKA POKUSA**

### Składniki podstawowe

#### **Placuszki cytrynowe**

- 1 szklanka maki kukurydzianej
- Szklanka maślanki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka roztopionego masła
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki estragonu i rozmarynu

#### **Łosoś**

- 160 g fileta z łososia
- Sok z połowy cytryny
- 2 łyżki diabelskiej posypki (papryka chili, gorczyca, kolendra, pieprz )
- Połowa granatu, serowe kuleczki, orzechy włoskie – 50 g

### Sposób wykonania :

Wszystkie składniki na placuszki miksujemy. Na mocno rozgrzana patelnię nakładamy do ringów metalowych po łyżce masy. W momencie gdy zauważymy bąbelki na powierzchni placuszków , przewracamy je na drugą stronę. Łososia nacieramy cytryną i przyprawami , smażymy z obu stron po 2-3 min. Przekładamy do półmiska żaroodpornego, na górę kładziemy kawałek masła i krążek cytryny - pieczemy około 10 min w 170-180 C. Upieczoną rybę dzielimy na płyty. Na każdym placku układamy kawałki łososia , serek wymieszany z orzechami (pokroić na drobne kawałki ), posypujemy ziarenkami granatu. Można udekorować cytryną , podać można też ze świeżymi figami ( 1-2 szt.) pieczonymi około 5-8 min z serem gorgonzolą i miodem (przekąskę podajemy na kamieniu czarnym).

## DESER

Flaubert G., *Pani Bovary*, Wydawnictwo Zielona Sowa, Kraków 2008, s. 23, ISBN 978-83-7435-804-0

*Wreszcie na najwyższej kondygnacji przedstawiającej zieloną łączkę wśród skał i jezior z konfitur, wśród okrętów z łupinek orzecha kołysał się mały amerek na czekoladowej huśtawce, której słupy ozdobione były, niby kulkami, pękami świeżych róż.*

*Panna młoda błagała ojca, by oszczędzono jej tradycyjnych żartów. Mimo to jeden z kuzynów, handlarz rybami (przywiózł nawet fląder w ślubnym podarku), usiłował wdmuchiwać wodę przez dziurkę od klucza. Stary Rouault nadszedł jednak w porę i wytłumaczył mu, że poważne stanowisko jego zięcia nie pozwala na takie żarciki.*

## CZEKOLADOWA TRYLOGIA

### SOSY:

- 80g śmietany 36%
- 100g czekolady karmelowej
- 20g masła
- 80g śmietany 36%
- 100g białej czekolady
- 20g masła
- Aromat migdałowy
- 80g śmietany 36%
- 100g pomarańczowej czekolady
- 20g masła
- Aromat pomarańczowy

### Sposób wykonania sosów

Czekoladę rozpuścić z masłem w kąpieli wodnej.

Śmietanę zagotować w oddzielnym garnku, a następnie dodać rozpuszczoną czekoladę lub aromat. Całość ponownie, delikatnie zagotować cały czas mieszając do momentu dokładnego połączenia się składników ze sobą. Gotowy sos ostudzić i podawać. Każdy sos przygotować oddzielnie w taki sam sposób. (Podawać w małych porcelanowych łyżeczkach 3 szt.).

### CZEKOLADOWE KRAŻKI

Gorzka czekolada –rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej, rozprowadzić na sztywnej folii cienką warstwę, nadając kształt prostokąta. Pociągnąć od dłuższego boku(od góry do dołu ) paski szerokości 2 cm, złożyć folię na pół tak aby złączyły się końce foli , spiąć spinaczami i włożyć do lodówki na 10-15 min. Wyciągamy z lodówki i delikatnie usuwamy folię – do krążków nakładamy krem za pomocą worka cukierniczego ( na talerzu 3 krążki ).

### KREM

- Składniki podstawowe
- 125 g śmietany kremówki
- 250g sera mascarpone
- 0,5 opakowania cukru waniliowego
- 1łyżeczka cukru pudru
- Prażone migdały ok. 100g , skórka pomarańczy ,czekolada karmelowa

### Sposób wykonania

Ubijamy śmietankę z cukrem pudrem , dodajemy cukier waniliowy i serek mascarpone. Dzielimy na trzy części do każdej dodajemy określone dodatki – prażone migdały, skórkę z pomarańczy startą na małych oczkach i czekoladę również startą na małych oczkach .(deser podajemy na czarnym kamieniu).

Opiekun: Elżbieta Soroka

## **ZAKĄSKA**

**Nałkowska Zofia, Granica, Czytelnik, Warszawa 1988**

*Kto wie – myślała – czy rozpacz ludzi, którzy tracą ukochanych, nie płynie stąd, że czegoś zaniedbali, że czegoś ważnego nie zdążyli powiedzieć i nie mogą tego odzłować.(...) Pamiętała tyle wdzięczności ze strony Waleriana, jego ostatnie słowa w życiu były podzięką. Wracała ogrodem, okrążała dom, wchodziła przez ganek i korytarz do kuchni. Józiowa wyruszyła na targ. - Rybkę dzisiaj zrobimy, proszę pani dziedziczki – mówiła Józiowa – rybkę w sosie beszamelowym, zapiekaną z kartofelkami. Barszczyk postny, pierożki z grzybami, krem czekoladowy na trzecie, a na jarzynkę może endywii dostanę u kupca. Pani Żancia prosiła tylko, żeby barszczyk nie był za słodki, żeby pierożki były kruche. A Józiowa mówiła: - Pan dziedzic nieboszczyk lubił, żeby dodać pieprzu do pierożków.*

## **MORSKI WŁÓCZĘGA Z SALSA POMIDOROWĄ**

SKŁADNIKI (na 4 porcje ):

- 1 kg ziemniaków
- 150 g masła
- 2 pory
- 70 ml wytrawnego białego wina
- Mięso z halibuta (może być dorsz ) 800g
- 200 g wędzonej ryby bez ości (np. makrela)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki , sól , pieprz

## SPOSÓB WYKONANIA

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni .W dużym garnku zagotowujemy lekko osoloną wodę. Ziemniaki obieramy i kroimy w dużą kostkę. Gotujemy do miękkości .W tym czasie na odrobinie masła dusimy drobno pokrojone pory z winem. W misce łączymy pokrojonego w kostkę halibuta, rybę wędzoną, uduszone pory, sok z cytryny oraz natkę pietruszki .

Gdy ziemniaki ugotują się odcedzamy je z wody i tłuczemy razem z masłem , aż uzyskamy kremową konsystencję. Doprawiamy solą i pieprzem. Naczynie do pieczenia smarujemy masłem. Na dnie układamy mieszankę ryb i pora. Górę przykrywamy tłuczonymi ziemniakami. Pieczemy około 30-40 min, aż wierzch się przyrumieni. Zapiekankę podajemy z salsą pomidorową.

- SALSA POMIDOROWA ( składniki na 1 butelkę )
- 1,5 kg pomidorów (różnych gatunków )
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 1 mała cebula
- 1 mały ząbek czosnku
- ¼ szklanki czerwonego octu winnego
- 2 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu
- ¼ łyżeczki imbiru , szczypta pieprzu cayenne
- ¼ szklanki cukru brązowego, szczypta chili w proszku
- Szczypta cynamonu.

## SPOSÓB WYKONANIA

Pomidory obieramy i kroimy w niewielkie kawałki. W garnku rozgrzewamy olej dodajemy poszatkowaną cebulę i smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż się zeszkli. Dodajemy czosnek i smażymy, mieszając przez kolejną minutę. Dolewamy ocet, dorzucamy pokrojone pomidory i wszystkie przyprawy, gotujemy przez około 20 min. Następnie za pomocą blendera doprowadzamy do konsystencji keczupu i gotujemy jeszcze przez około 20-30 min odstawiamy do ostygnięcia.

## **DESER**

**Flaubert G., *Pani Bovary*, Wydawnictwo Zielona Sowa, Kraków 2008,**

**ISBN 978-83-7435-804-0**

*Rano na pierwsze śniadanie żądała czekolady. Wymagała rozmaitych względów, aż do znudzenia. Skarżyła się ustawicznie na nerwy, na płuca, na zawroty głowy. Drażnił ją odgłos kroków, a gdy zostawała sama – przerażała samotność. Jeśli odwiedził ją kto, ach! to chyba po to, by zobaczyć jej śmierć.*

## **LASAGNIA CZEKOLADOWA Z FAMBIROWANYMI BANANAMI I MUSEM MASCARPONE**

### Składniki:

- 300 g mascarpone
- 2 szt. żółtka
- 50 g cukru pudru
- likier pomarańczowy
- czekolada gorzka 1 szt.

### Sposób przygotowania:

Zaczynamy od „temperowania” czekolady. Temperowanie polega na poddaniu czekolady zmiennie temperaturom w kąpeli wodnej – podgrzewamy czekoladę do temp 45°C, następnie schładzamy do 25°C i znowu podgrzewamy do 30°C. Czekoladę wylewamy na folię lub pergamin a po przestygnięciu wycinamy cienkim nagrzanym nożem żądany kształt. W mikserze ucieramy żółtka z cukrem i ciągle ubijając dodajemy powoli mascarpone, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodajemy alkohol. Płatki wcześniej przygotowanej czekolady przekładamy bananami i musem mascarpone.

### Banan smażony:

- Cukier brązowy 40g
- Masło 40g
- Nalewka cytrynowa 30g (lub amaretto)
- Śmietanka 36% 60g

Cukier karmelizujemy na patelni, dodajemy masło i smażymy banany. Dodajemy nalewkę i podpalamy aby odparować alkohol. Na koniec łączymy ze śmietanką.

Opiekun: Bożena Zanevycz

## **ZAKĄSKA**

**Mickiewicz Adam, *Pan Tadeusz*, Zielona Sowa, ISBN: 83-7389-574-4**

*I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje  
Roznosząc potrawy: barszcz królewskim zwany  
I rosół staropolski sztucznie gotowany,  
Do którego pan Wojski z dziwnymi sekrety  
Wrzucił kilka perełek i sztukę monety (...)*

*W końcu sekret kucharski: ryba nie krojona,  
U głowy przysmażona, we środku pieczona,  
A mająca potrawkę z sosem u ogona. (...)*

## **DZIKI ŁOSOŚ BAŁTYCKI W TRZECH ODSŁONACH**

### Składniki:

- łosoś świeży i wędzony
- cebula, koperek, natka pietruszki
- sól morską, pieprz
- miód
- musztarda
- drożdże
- mąka
- jaja

### Sposób przygotowania:

Łosoś marynowany w soli morskiej z koperkiem – Łososia świeżego posypać solą morską, zamarynować. Do łososia dodać koperek. Sporządzić sos miodowo-musztardowy.

Tatar z łososia- posiekać świeżego łososia, doprawić.

## DESER

Owens Sharon, *Herbaciarnia pod Morwami*, Wydawnictwo "Książnica" Kieszonkowa, Katowice 2006

*Dzisiaj sernik przybrany był wiśniami. Przełknęła ślinkę. Pysznił się tuż przed nią, oddzielony tylko szkłem. Olbrzymie prawie czarne wiśnie, z których lśniący sok spływał na blado żółte ciasto. Sadie telepatycznie wezwała obsługę, ale Daniel i Penny zajęci byli w kuchni i minęło długie jak wieczność trzydzieści sekund, zanim ktoś wreszcie podszedł do lady. Zamówiła dwa kawałki sernika, dwie duże gałki lodów waniliowych z bitą śmietaną oraz czekoladowe cappuccino. Wyszepiała Danielowi zamówienie niczym szpieg zdradzający tajemnicę państwową. Podczas gdy Penny grzała mleko w ekspresie, Sadie usiadła w kącie, twarzą do ściany i czekała z żołądkiem ściśniętym z niecierpliwości. Rzuciła się na sernik, jakby miał ją ocalić od śmierci głodowej...*

*...Teraz każda komórka w ciele Sadie odprężała się błogo, a gorąca kawa ze śmietanką całowała jej usta...*

*... Sernik z wiśniami topniał na języku, wypełniając jej pustą jaźń kulinarną ekstazą. Z rozkoszą przymknęła oczy. Przełknąwszy ostatni kęs, wydała głębokie westchnienie ulgi. To było fizyczne spełnienie.*

### **BABECZKI CZEKOLADOWO – SEROWE Z WIŚNIAMI**

#### Składniki:

Masa czekoladowa:

- 100 g masła
- 40 g kakao
- 100 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 150 - 200 g sera twarogowego śmietankowego (np. zmielonego jak na sernik)
- 1 czubata łyżeczka mąki
- 3 łyżki białego cukru
- 1 białko jajka oraz
- 1 słoik (250 ml) konfitury wiśniowej z całymi wiśniami lub wiśni w syropie

Babeczki można piec w papierowych papilotkach, ułożonych w formie na muffiny lub metalowych foremkach na mini tarty.

#### Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 175 stopni. W rondelku na małym ogniu roztopić masło, dodać kakao, wymieszać do rozpuszczenia i zagotować. Odstawić z ognia, dodać 3 łyżki konfitury wiśniowej (z wiśniami lub bez), cukier, jajka, przesianą mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać łyżką do połączenia się składników.

W miseczce wymieszać łyżką twaróg śmietankowy z mąką, białym cukrem i białkiem jaja.

Czekoladową masę wyłożyć do papilotek włożonych we wgłębienia formy na muffiny lub do blaszanych foremek na mini tarty. Masą wypełnić pojemniczki nie więcej niż do około 1/2 - 2/3 ich objętości. Na wierzch wyłożyć masę serową a w środek włożyć po 3 wiśnie z konfitury lub syropu (uwaga: *foremki nie mogą być całkowicie wypełnione, gdyż ciasto urośnie jeszcze podczas pieczenia*). Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 23 minuty.

Ostudzić na metalowej kratce. Udekorować pozostałymi wiśniami z konfitury i syropem. Można jeść jeszcze ciepłe.



Opiekun: Katarzyna Gliniecka

## **ZAKĄSKA**

**Frances Mayes, Pod słońcem Toskani, Prószyński i S-ka, ISBN: 978-83-7839-067-1**

### **KRÓLIK Z POMIDORAMI I OCTEM WINNYM**

*Coniglio, królik jest podstawą tokańskiego jadłospisu. Na sobotnim targowisku zawsze jakiś wieśniak ma do sprzedania trzy albo cztery puszyste króliczki, patrzące ze starej torby lotniczej Alitalia. W gablocie rzeźnika króliki są bardziej oddalone, czyste, chude, czerwonaworóżowe, nieraz z pozostałą kępką futerka, zwykle z ogona, na dowód, że to nie koty. Choć tak nieapetyczny ten mój komentarz, królik upieczony w gęstym sosie pomidorowym z ziołami naprawdę smakuje wyśmienicie. Więc powiedzmy, że królik, tylko coniglio – za względu na dzieci.*

Podzielić królika na porcje. Obtoczyć te porcje w mące i szybko przyrumienić na oliwie, ułożyć w brytfannie i zalać sosem.

Sos: zeszklić jedną posiekaną dużą cebulę i posiekane trzy albo cztery ząbki czosnku. Posiekać cztery, pięć pomidorów i dołożyć je na patelnię. Doprawić kurkumą (pół łyżeczki do herbaty), rozmarynem, solą, pieprzem i przypieczonymi nasionami kopru włoskiego. Wlać cztery łyżki octu winnego i trzymać na ogniu, dopóki sos nie zgęstnieje i jego masa nie zmniejszy się na patelni.

Królika piecze się bez pokrywy w temperaturze 180° C mniej więcej przez czterdzieści minut. W połowie pieczenia dolać dwie najwyżej trzy łyżki octu winnego. Cztery porcje.

### **GRILLOWANY KRÓLIK PODANY Z SAŁATĄ NA CIEPŁO W TOWARZYSTWIE SUSZONYCH POMIDORÓW**

#### Składniki:

polędwiczka z królika 100 g

marynata do mięsa:

- pieprz zielony w ziarnach 10 szt.
- jałowiec w ziarnach 5 szt.
- sól 2 szczypty

sałata na ciepło:

- cykoria 60 g (0,5 szt.)
- sałata rzymska 60 g (0,5 szt.)
- cebula 30 g (0,5 szt.)
- żurawina suszona 15 g
- pomidorki suszone szt 2
- ocet jabłkowy 10 ml
- olej 5 g
- świeże zioła: majeranek, rozmaryn, szalwia, koperek 1 garść w sumie
- sól, pieprz zielony w ziarnach, jałowiec

#### Technika wykonania:

Ziarna pieprzu zielonego i jałowca rozgnieść w moździerzu. Polędwiczkę z królika umyć i obsuszyć. Natrzeć mięso solą, pieprzem zielonym i jałowcem. Wstawić mięso do lodówki. Cebulę pokroić w piórka. Sałatę rzymską i cykorię pokroić w podłużne paski. Każdą suszoną śliwkę pokroić na 6 części. Świeże zioła drobno posiekać. Ziarna pieprzu zielonego i jałowca rozgnieść w moździerzu. Rozgrzać silnie patelnię grillową i położyć na nią polędwiczkę z królika.

Na zwykłej patelni rozgrzać olej z rozgniecionym pieprzem i jałowcem. Wrzucić na patelnię cebulę i zeszklić ją. Do cebuli dodać sałatę rzymską, cykorię, suszone żurawiny, pomidory i śliwki oraz posiekane

świeże zioła i sól, całość wymieszać i chwilę podsmażyć. Wlać do warzyw ocet jabłkowy i pozwolić mu odparować. Podlać całość wodą. Dusić warzywa przez około 10 minut. W razie potrzeby dolewać wodę, aby warzywa się nie przypaliły. W międzyczasie przełożyć polędwiczkę na drugą stronę i grillować ją dalej. Po 10 minutach duszenia warzyw odparować z nich nadmiar płynu. Wyłożyć sałatkę na talerz, dodać grillowaną polędwiczkę i całość posypać świeżym, posiekanym koperkiem.

## DESER

**Frances Mayes, *Pod słońcem Toskani*, Prószyński i S-ka, ISBN: 978-83-7839-067-1**

### SORBET Z MIĘTY I BAZYLI

*Jadłam ten nieprawdopodobny, a przecież uwodzicielski sorbet w dawnej fottoria przerobionej na restaurację Locanda dell'Amorosa w pobliskim miasteczku Sinalunga. Nazajutrz chciałam odtworzyć go w domu. W restauracji podano go po makaronie i po rybie, ale przed głównym daniem. Bardziej bezceremonialnie nadaje się ten sorbet na początek kolacji w ciepły letni wieczór.*

Zrobić z cukru syrop-zagotować szklankę wody ze szklanką cukru, potem zmniejszyć ogień na pięć minut, ale ciągle mieszać. Ochłodzić syrop w lodówce. Rozetrzeć szklankę liści miętowych i pół szklanki liści bazylii w jednej szklance wody. Dolać jeszcze jedną szklankę wody, łyżkę stołową soku cytrynowego i ochłodzić. Wodę z tych ziół połączyć z syropem z cukru i ukręcić w maszynie do lodów. Napełnić tym kieliszki do martini czy inne szklane naczynia i przybrać liśćmi mięty. Osiem porcji.

### **MUS MIĘTOWY Z NUTKĄ BAZYLI PODANY NA KRUCHYM PŁATKU Z SOSEM MALINOWYM**

#### Składniki:

- 60 g mleka
- 30 g cukru
- 2 żółtka
- 1 laska wanilii
- świeża mięta
- bazyli
- 6 ml likieru miętowego (zielonego)
- 100 g śmietanki 36 %
- 2 g żelatyny

#### Technika wykonania:

Do miski wlać mleko, dodać cukier, żółtka, przekrojoną laskę wanilii, świeżą mięte i bazylię. Ustawić na garnku z gorącą wodą i podciągnąć do 82°C. Następnie przecedzić i odstawić do ostygnięcia. Wystudzony krem połączyć z likierem miętowym rozpuszczoną żelatyną, a na koniec delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką. Musem napełnić kieliszki i odstawić do zastygnięcia.

Ciasto cygaretowe:

#### Składniki:

- 30 g masła
- 30 g cukru pudru
- 30 g białka
- 30 g mąki

#### Technika wykonania:

Utrzeć masło z cukrem, następnie stopniowo dodawać białko. Na koniec ręcznie wymieszać z mąką. Smarować przez ułożony na macie do pieczenia szablon. Piec w temp. 170 st. aż do uzyskania beżowego koloru. Po upieczeniu formować na ciepło określony kształt.

Opiekun: Katarzyna Kierecka

## **ZAKĄSKA**

**Prus Bolesław, *Lalka*, Wydawnictwo Zielona Sowa, ISBN: 978-83-7389-826-3**

*Mikołaj zaczął podawać potrawy. Wokulski bez najmniejszego apetytu zjadł kilka łyżek chłodniku, zapił portweinem, potem spróbował polędwicy i zapił ją piwem. Uśmiechnął się, sam nie wiedząc czemu, i w przystępie jakiejś żakowskiej radości postanowił robić błędy przy stole. Na początek skosztowawszy polędwicy położył nóż i widelec na podstawce obok talerza. Panna Florentyna aż drgnęła, a pan Tomasz z wielką werwą począł opowiadać o wieczorze w Tuileriach, podczas którego na żądanie cesarzowej Eugenii tańczył z jakąś marszałkową menueta.*

## **PIECZONA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA ,W TOWARZYSTWIE DELIKATNEGO PUREE Z BOBU I KALAREPY, Z WARZYWAMI, W KOMPOZYCJI SOSU ORZECHOWO-PIWNEGO**

### Składniki na warzywa gotowane:

- -marchew (2-3 szt.)
- -szparagi (10 szt.)
- -masło (30g)
- -cukier
- -sól

### Składniki na sos:

- -orzechy laskowe (15g)
- -orzechy włoskie (15g)
- -rozmaryn (gałązka)
- -miód (5g)
- -ciemne piwo (100ml)
- -pieprz

### Składniki na puree:

- -kalarepa (100g)
- -bób (75g)
- -masło
- -mleko
- -sól

### Składniki na polędwiczkę:

- -polędwiczką wieprzową
- -rozmaryn (gałązka)
- -sól
- -pieprz
- -olej

### Wykonanie:

Warzywa: Umyć, obrać i pokroić w plastry marchew. Ugotować marchew.

Umyć i oczyścić szparagi, ugotować w wysokim, wąskim garnku, na stojąco tak, aby główki wystawały powyżej gotującej się wody.

Sos: Zagotować piwo z miodem, dodać orzechy laskowe, orzechy włoskie, posiekany rozmaryn, pieprz. Redukować i zblenderować.

Puree: Ugotować w osolonej wodzie kalarepę. Ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem masła bób. Obrać bób. Bób i kalarepę zblenderować z mlekiem i masłem.

Polędwiczka: Zamarynować polędwiczkę pieprzem, solą i rozmarynem. Zamarynowaną polędwiczkę naszpikować rozmarynem podsmażyć i piec w tem.220C przez ok. 7 minut.

## DESER

**Montgomery Lucy Maud, Ania z Zielonego Wzgórza, Wydawnictwo Literackie, ISBN 978-83-08-04131-4**

*Pomysł na placuszki malinowe:*

*-Ta droga jest o wiele przyjemniejsza niż główny trakt. Tam jest tak gorąco i unosi się tyle kurzu-powiedziała Diana, która miała praktyczne podejście do życia. Zaglądała co jakiś czas do swojego koszyka i zastanawiała się, czy trzy mięciutki, pyszne malinowe ciasteczka, które spoczywały spokojnie na dnie, wystarczą do obdzielenia dziesięciu dziewczynek i ile kęsów każda z nich dostanie.*

*Pomysł na pudding:*

*W zeszłym tygodniu miała straszne przejścia z powodu sosu do puddingu. We wtorek jedliśmy na obiad pudding śliwkowy i została go prawie połowa oraz cały dzbanek sosu.*

## PUDDING WANILIOWO-MIODOWY Z PLACUSZKAMI MALINOWYMI I DELIKATNYM MUSEM TRUSKAWKOWO-JEŻYNOWYM

Składniki na mus:

- -cukier brązowy (50 g)
- -truskawki
- -jeżyny
- -mięta (5 listków)
- -półśłodkie białe wino

Składniki na placuszki:

- -jaja (2 szt.)
- -mleko (250ml)
- -mąka pszenna (250g)
- -cukier puder (10g)
- -proszek do pieczenia (5g)
- -sól

Składniki na pudding:

- -cukier (80g)
- -mąka ziemniaczana (15g)
- -mleko (310ml)
- -żółtko
- -masło
- -sól

Wykonanie:

*Mus:* Karmelizować truskawki oraz jeżyny, dodać 5 listków mięty i półśłodkie białe wino, zredukować. Blenderować i przetrzeć przez sito.

*Placuszki:* Białko oddzielić od żółtka i ubić na sztywną pianę. W drugiej misce umieścić żółtko, 250ml mleka, mąkę pszenną, cukier puder, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać. Dodać ubitą pianę i maliny. Smażyć na małej ilości tłuszczu.

*Pudding:* Do garnka wsypać cukier, sól oraz mąkę ziemniaczaną. Dolać mleko oraz żółtko i dokładnie rozmieszać.

Postawić na małym ogniu i cały czas mieszać doprowadzić do wrzenia, dodać wanilię i miód. Gotować przez minutę, mieszając. Gorący pudding przełożyć do miski, dodać zimne masło. Wymieszać.

**Opiekun:** Agnieszka Barchanowska

## **ZAKĄSKA**

**Frances Mayes, *Pod Słońcem Toskanii*, Prószyński i S-ka, ISBN: 978-83-7648-057-2**

*Oprócz sałaty, najlepszej ze wszystkich sałat, jadamy zadziwiające pomidory, grubo pokrojone, podawane z posiekaną bazylią i mozzarellą. Uczymy się przyrządzać toskańską białą fasolę z szałwią i oliwą. Łuskam i gotuję na wolnym ogniu tę fasolę rano, a potem ją odstawiam, żeby miała temperaturę pokojową, zanim ją zaleję oliwą. Jadamy bardzo dużo czarnych oliwek.*

*Całymi dniami obywamy się bez mięsa i nawet nie odczuwamy braku, a potem nagle faraona upieczona z rozmarynem, czy polędwica nadziewana szałwią przypomina nam, że najzwyczajniejsze mięso może być bajeczne.*

## **TOSKAŃSKA SAŁATKA Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ WRAZ Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ Z NUTKĄ SOSU POMARAŃCZOWEGO**

### Normatyw surowcowy:

- Sałata
- Pomidorki koktajlowe
- Bazylia
- Mozzarella
- Czarne oliwki
- Szałwia
- Biała fasola konserwowa
- Polędwiczka wieprzowa
- Cytryna
- Oliwa
- Miód
- Musztarda
- Pomarańcza (1 duża i 1 mniejsza)
- Sos Sojowy
- Imbir
- Sól, cukier i pieprz do smaku
- ¼ rosółku warzywnego
- 1,5 łyżeczki mąki pszennej

### Sposób wykonania:

Sałatka składa się z: pomidorów koktajlowych, sałaty, liści bazylii i szaławii, mozzarelli, fasoli i czarnych oliwek.

Najpierw przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa. Następnie przygotować marynatę - z mniejszej pomarańczy wycisnąć sok i zetrzeć odrobinę skórki. Wszystkie składniki (miód, musztarda, sok i skórka z pomarańczy, sos sojowy, imbir, oliwa, sól i pieprz) dokładnie wymieszać. Zalać nią polędwiczkę, pozostawić tak do 10 min i następnie zapiec ją w temp. 180°C.

Sporządzić sos pomarańczowy - rozprowadzić rosółek warzywny w 0,5 szklanki wody. Dodać wcześniej przesmażoną z cukrem skórkę z pomarańczy, sok z pomarańczy oraz miód i odrobinę soku z cytryny. Sporządzić zawiesinę i zagęścić sos.

Po upieczeniu wyjąć połówczkę i pokroić w plastry. Wyłożyć je na talerzu i lekko polać sosem pomarańczowym.

Elementy sałatki nabić na cztery długie wykałaczki, a następnie ułożyć na kształt stojącej piramidy.

## DESER

**Lucy Maud Montgomery, *Ania z Zielonego Wzgórza*, ISBN: 83-08-03722-4**

*Posłuchaj historii z sosem waniliowym do puddingu. We wtorek mieliśmy pudding śliwkowy z sosem, ale pół puddingu i sosjerka sosu pozostała od obiadu.*

*Maryla powiedziała, że ta porcja wystarczy w zupełności na następny obiad, kazała mi schować wszystko do spiżarni i nakryć szczelnie.*

## PUDDING ŚLIWKOWY W TOWARZYSTWIE SOSU WANILIOWEGO

### Normatyw surowcowy:

- 0,5 szklanki maślanki
- 2 kostki gorzkiej czekolady
- Niecałe pół szklanki mąki
- 1/4 szklanki cukru
- Niecała łyżka soku z cytryny
- 1 jajko
- 1,5 łyżki oleju roślinnego
- 250 dag śliwek węgierek
- 1/8 kostki masła (kruszonka)
- 1/6 szklanki brązowego cukru (kruszonka)
- 1/4 szklanki mąki (kruszonka)
- 0,5 łyżeczki kakao (kruszonka)
- 3 żółtka (sos)
- 3 łyżki cukru pudru (sos)
- 200ml śmietanki 30% (sos)
- 100ml mleka (sos)
- 1 laska wanilii (sos)

### Sposób wykonania:

Maślanke utrzeć z olejem, jajkami i startą na drobnej tarce gorzką czekoladą. Dodać mąkę i cukier i dokładnie wymieszać. Wysmarować naczynka do pieczenia masłem, na spód wlać cienką warstwę ciasta (ok. 2 łyżek) i wyłożyć na to śliwki. Śliwki przykryć ciastem. W osobnej misce utrzeć w rękach masło z mąką, cukrem i kakao na kruszonkę. Kruszonką posypać ciasto. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i wstawić pudding na 30 minut.

Sos zacząć od przecięcia laski wanilii wzdłuż i końcem noża wydrążyć. Zagotować mleko z laską wanilii i miąższem. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Cały czas ubijając, powoli dolewać mleko. Naczynie z żółtkami i mlekiem postawić na garnku z wrzącą wodą i ubijać na parze, aż żółtka zaczną wyraźnie gęstnieć, wtedy zdjąć z pary i ostudzić sos ciągle mieszając.

Po upieczeniu ciasta wyjąć je z foremek i wyłożyć na talerz kruszonką do góry. Dookoła polać sosem waniliowym.



Opiekun: Jarosław Rusak

## **ZAKĄSKA:**

**Esquivel Laura, Przepiórki w płatkach róży, Społeczny Instytut Wydawniczy „Znak”,**

**ISBN: 9788324024117**

*Po oskubaniu i wypatroszeniu przepiórek wiąże się im nogi, żeby zachowały wdzięczną posturę, a potem smaży się je na maśle oprószone solą i pieprzem do smaku. Ważne, aby oskubać przepiórki na sucho, gdyż po zanurzeniu we wrzątku mięso nie jest już tak smaczne. Oberwane płatki uciera się w kamiennym moździerzu razem z anyżkiem. Osobno opieka się kasztany, obiera z łupinek i gotuje. Następnie robi się z nich purée. Ząbki czosnku kroi się drobniutko i smaży na maśle na złoty kolor; gdy staną się szkliste, dodaje się do nich purée z kasztanów, miód, płatki róż i sól do smaku. Sos można zagęścić dwiema łyżeczkami mączki kukurydzianej. Na koniec dodaje się esencję różaną, nie więcej niż dwie krople, gdyż potrawa może być zbyt aromatyczna i pretensjonalna w smaku. Doprawiony sos zdejmuje się z ognia. Przepiórki wkłada się do sosu tylko na dziesięć minut, żeby przeszły smakiem, i wyjmuje.*

## **PRZEPIÓRKI W PŁATKACH RÓŻY**

### Składniki :

- 3 przepiórki
- 20 g suszonej żurawiny
- 2 suszone śliwki
- 100 g piersi z kurczaka
- 5 róż
- 2 g agaru
- 2 łyżeczki masła
- 2 łyżeczki anyżku
- 2 łyżeczki miodu
- 2 ząbki czosnku
- 50 g puree z kasztanów jadalnych
- woda różana

### Sposób przygotowania :

Do sosu dodajemy agar i gotujemy do wrzenia, chłodzimy aż agar zwiąże sos. Otrzymaną galaretkę siekamy i dodajemy wodę różaną całość wlewamy do syfonu i mieszamy ok. 10 sekund. Otrzymany sos podgrzewamy w kąpielii wodnej.

## DESER:

**Kelby N.M., Białe Trufle, Społeczny Instytut Wydawniczy „Znak”, ISBN : 978-83-240-2331-8**

*I choć nikt już nie pamięta dokładnie jej występu ani samej opery, trudno znaleźć na świecie człowieka, który nigdy nie próbował jakiejś wersji brzoskwiń a la Melba. Może, w przeciwieństwie do oryginału, nie były otulone koronką z nitek karmelu ani podane w srebrnej misie spoczywającej na lodowym bloku wyrzeźbionym tak, aby przypominał skrzydła mitycznych łabędzi pojawiających się w pierwszym akcie opery, ale nadal były to dojrzałe brzoskwinie z lodami waniliowymi i słodkim musem malinowym i na pewno nazywały się a la Melba.*

## **BRZOSKWINIE A LA MELBA Z SOSEM MALINOWYM I ZAMROŻONĄ PIANKĄ WANILIOWĄ**

### Składniki:

#### Sos malinowy:

- 250 g malin
- woda
- 40 g cukru
- 5 g liofilizowanych malin

#### Zamrożona pianka z wanilii:

##### Laska wanilii

- 200ml śmietanki 30%
- 200ml mleka 3,2%
- 35 g cukru
- Karmel:
- 350 g cukru
- 50 ml wody
- 50 g glukozy

##### Syrop:

- wino białe
- lawenda
- rozmaryn
- syrop trzciniowy
- olej z pestek dyni

### Przygotowanie :

Sos malinowy: maliny wrzucamy do wody z cukrem, gotujemy do uzyskania sosu. Przecieramy przez sitko, dodajemy łyżeczkę oleju z pestek dyni ,posypujemy liofilizowanymi malinami. Zamrożona pianka z wanilii: wlewamy śmietankę i mleko do garnka ,dodajemy cukier i laskę wanilii przeciętą na pół gotujemy do wrzenia

Karmel: cukier podgrzewamy z wodą do wrzenia , potem dodajemy 50 g glukozy, redukujemy, przelewamy na patelnię i maczamy w nim brzoskwinie.

Syrop: do garnka wlewamy wino dodajemy rozmaryn i lawendę, gotujemy przez 5 minut. Syrop wlewamy do woreczka razem z brzoskwiniami i pakujemy próżniowo. Brzoskwinie gotujemy metodą sous vide przez 10 minut.

Opiekun: Jarosław Rusak

**Reymont Władysław, *Chłopi*, Wydawnictwo GREG, Kraków 2005**

*Także w Borynowej izbie tradycja była żywa. Gospodarz podzielił opłatek między wszystkich - z powodu całodniowego postu byli bardzo głodni. Stół zdobyły smakowite potrawy: buraczany kwas gotowany na grzybach z całymi ziemniakami, śledzie obtaczane w mące i smażone w oleju konopnym, pszenne kluski z makiem, kapusta z grzybami suto polana olejem, a na ostatek podała Jagusia przysmak prawdziwy, bo racuszki z gryczanej mąki z miodem zatarte i w makowym oleju upróżone, a przegryzali to wszystko prostym chlebem, bo placka ni strucli, że z mlekiem i masłem były, nie godziło się jeść dnia tego.*

## **ZAKĄSKA**

(mała porcja przekąskowa)

### **ŚLEDZIE OBTACZANE W MĄCE I SMAŻONE NA OLEJU KONOPNYM ORAZ KAPUSTA Z GRZYBAMI**

Składniki: (na przygotowanie 2 porcji zakąski)

Śledź smażony:

- 6 sztuk, średnich lub małych śledzi
- 2 łyżki mąki (krupczatki) do obtoczenia ryb
- 70g oleju rzepakowego
- 30g oleju konopnego
- sól

Kapusta z grzybami:

- 200g kapusty kiszonej
- 25g plaster podwędzanego boczku
- 20g smalcu
- 3g mąki pszennej
- garstka suszonych grzybów
- 1 mała cebula
- 1 mały ząbek czosnku
- przyprawy (pieprz, sól)

Technika wykonania potrawy:

Śledzie posolić, obtoczyć w mące i usmażyć na zmieszanych razem olejach.

Grzyby namoczyć w wodzie, odsączyć i dusić wraz z kapustą aż do jej zmięknięcia ok. 30- 40 min. Cebulkę na głębokiej patelni usmażyć do czasu aż się zeszkli z boczkiem pokrojonym w słupki. Następnie dodać do boczku i cebuli łyżeczkę mąki w celu uzyskania zasmażki. Udużoną kapustę dodać do cebulki i boczku, mieszać, dodać pokrojony w kosteczkę czosnek, przyprawić i dusić ok. 10 minut.

## DESER

### RACUSZKI Z GRYCZANEJ MĄKI Z MIODEM ZATARTE I W MAKOWYM OLEJU SMAŻONE

#### Składniki:

- 50g mąki pszennej (4 czubate łyżki)
- 30g mąki gryczanej (2 czubate łyżki)
- 10 łyżek mleka
- 1 łyżeczka drożdży
- miód spadziowy
- miód gryczany
- 1 jajko
- szczypta cukru i soli
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka oleju makowego

Prażone jabłka w ramach dodatku:

#### Technika wykonania potrawy:

Połączyć 2 rodzaje mąki. Podgrzać lekutko mleko z łyżką miodu spadziowego i cukrem, następnie drożdże włożyć do tego samej miski z mąką i na boku dolać podgrzane mleko, zmieszać z drożdżami. Poczekać aż wyrośnie (ok. 10min), następnie wbić jajko i mieszając wszystko, dolewać mleka, aż uzyskamy masę w konsystencji podobną do śmietany. Drugi raz czekamy 10 - 20 minut do czasu gdy powstała masa lekko urośnie. Smażymy na połączonych razem olejach, w niewysokiej temperaturze na małym ogniu, nakładając łyżką niewielkie porcyjki mających się usmażyć racuszków. Pod koniec smażenia, na patelni, polewamy racuszki miodem gryczanym i rumienimy je, zacierając po obu stronach w miodzie.

#### Uwagi:

Oleje, jeżeli smażymy w miarę niskich temperaturach oraz mieszamy olej wysokotemperaturowy z innymi olejami, można w ten sposób bez obaw przyrządzać. Myślę też, interpretując nazwę dania w utworze, że chodzi o nutkę smakową danego oleju, a nie o smażenie stricte na samym oleju podanym w nazwie potrawy.

Opiekun: Genowefa Augustyniak

## **ZAKĄSKA**

**Maria Konopnicka, Mendel Gdański, Wydawnictwo GREG, Kraków 2004**

*W piątek przed wieczorem scena się odmienia: malec uczy się przy oknie, kołyszając się mozolnie na stołku nie mającym tu swojego rozpędu, a na sosnowym, pokrytym serwetą stole sąsiadka zastawia rybę, makaron i tylko co przyniesioną od piekarza tłustą, pięknie zrumienioną kaczkę...*

## **ŻARLIWA KACZKA SKĄPANA SERCEM TOSKAŃSKICH POMARAŃCZY**

### Normatyw surowcowy:

- pierś z kaczki 150g
- cukinia 50g
- bakłażan 50g
- papryka czerwona, zielona, żółta 50g
- żółta fasola mamut 20g
- cebula czerwona, biała 50g
- marchewka 50g
- ryż 100g
- wino semi seco 300ml
- żelatyna 18g
- sok z pomarańczy 150ml
- szczypiorek
- cukier 50g
- figa 2 szt.
- daktyle 4 szt.
- por 100g
- sól, pieprz, kurkuma, papryka
- woda
- olej

### Sposób wykonania:

Wino zagrzać, rozpuścić cukier i żelatynę. Pozostawić galaretkę do stężenia.

Warzywa pokroić w julienne, podsmażyć każde osobno na rozgrzanym tłuszczu. Doprawić solą i pieprzem.

Kaczkę doprawić solą i pieprzem. Kaczkę poddać obróbce termicznej. Pokroić daktyle i figi w paski, dodać do soku z pomarańczy, zredukować.

Pora pokroić w paski, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Ryż rozgotować z papryką, kurkumą i usmażyć.

Kaczkę położyć na warzywach, połączyć sosem i przyozdobić ryżem oraz szczypiorkiem. Galaretkę podawać jako dodatek.

## DESER:

Joanne Harris, *Czekolada*, Wydawnictwo Prószyński i S-ka, ISBN: 978-83-7648-615-4

*Zastałam ich oboje w sklepie, na pół pusty czajnik z czekoladą stał na ladzie pomiędzy nimi. Josephine miała oczy różowe, ale pełne ulgi, prawie radosne. Roux śmiał się z czegoś, co mówiła, dziwny, nieznany mi śmiech, egzotyczny, bo on się śmieje bardzo rzadko. Przez sekundę czułam coś, nieomal zazdrości. Ci dwoje należą do siebie.*

## DESER NAMIĘTNOŚCI Z NUTĄ OSTROŚCI

### Normatyw surowcowy:

- 450 g czekolady
- 450 g masła
- 450 g jajek
- 160 g żółtek
- 600 g cukru
- 200 g mąki
- 0,5 kg mrożonych malin
- 0,5 l śmietany 36 %
- 100 g białej czekolady
- 1 kg pomarańczy
- 100 g świeżych malin ( do dekoracji)
- chili
- żelatyna

### Sposób wykonania:

Czekoladę z masłem rozpuścić. Do czekolady z masłem dodać jajka, żółtka, chili, mąkę, cukier oraz sok z pomarańczy. Ciasto wylać na formę i piec przez 14 minut. Maliny rozpuścić z żelatyną w garnuszku i przetrzeć przez sitko. Ubić śmietanę, dodać rozpuszczoną białą czekoladę oraz skórkę z pomarańczy.



Opiekun: Genowefa Augustyniak

## **ZAKĄSKA**

**Jeanette Winterson, *Namiętność*, Dom Wydawniczy Rebis, ISBN 978-83-7510-372-4**

*Napoleon tak namiętnie przepadał za kurczakami, że nie dawał swoim kucharzom wytchnienia ani w dzień, ani w nocy. Cóż to była za kuchnia, przepelniona ptakami we wszystkich możliwych stadiach neglizju: niektóre jeszcze zimne zwiślały z haków, inne obracały się wolno na rożnie, lecz większość leżała na stosie do wyrzucenia, bo cesarz nie miał czasu ich zjeść.*

## **CARSKA UCZTA**

### Normatyw surowcowy

#### Sos barbecue

- 200g suszonych śliwek
- 100g mango
- Worcester
- 50g cukru
- Sos tabasco
- Sól
- Ocet balsamiczny

#### Surówka ze świeżego ogórka

- 250g świeżego ogórka
- 50 g marchwi
- 75ml octu z białego wina
- Chili
- Cukier

#### Sos paprykowy

- 2 duże papryki
- 2 limonki
- Brązowy cukier
- chili
- Sól

#### Skrzydółka z grilla

- 6 wytrybowanych skrzydełek z kurczaka
- 200g mielonego boczku
- kolendra
- Łyżka stołowa miodu
- 2 ząbki czosnku
- Curry
- Sól
- Pieprz

## Kukurydza

- 1 Kukurydza
- Sól
- Olej

## Polędwiczka wieprzowa

- 220g Polędwiczka wieprzowa
- 3 plastry bekonu
- Bazylia
- Kolendra
- Oliwa z oliwek
- Sól

## Technika wykonania

Paprykę grillować, zblendować, przetrzeć przez sito i redukujemy. Dolewamy sok z limonek, brązowy cukier i sól do smaku. Namoczone śliwki blendujemy ze świeżym mango przecieramy przez sito, na patelni karmelizujemy cukier zalewamy masą z owoców. Dodajemy do tego Worcester, ocet balsamiczny i tabasco. Skrzydełka marynujemy w miodzie, czosnku, kolendrze i curry. Przygotowujemy farsz z boczku, papryki w proszku, kolendry i miodu. Farszem nadziewamy skrzydełka i zaszywamy. Grillujemy, i dopiekamy w piecu. Kukurydze gotujemy do miękkości i grillujemy. Polędwiczkę obtaczamy w ziołowym Pesto. Pakujemy próżniowo i gotujemy w temp. 70 st. C. Bekon kroimy w paski i pieczemy w piecu.

## **DESER**

**William Wharton, *Spóźnieni kochankowie*, Dom Wydawniczy Rebis, ISBN 83-7120-199-0**

*Kończymy kolację Mouse Au chocolat i kawą.*

*-Jacques, jeśli zjemy czekoladę i wypijemy kawę, nie uda nam się dzisiaj zasnąć.*

*-Naprawdę chcesz dzisiaj spać, Mirabelle?*

## **WYKWINTNY MUS CZEKOLADOWY W TOWARZYSTWIE SOSÓW Z MANGO I GRANATU**

### Normatyw surowcowy

#### Mus

- 150g gorzkiej czekolady
- 3 jaja
- 250 ml śmietanki 36%
- 50g cukru pudru

#### Podstawa

- 30g mlecznej czekolady
- 20g masła

#### Sos mango

- 200g mango
- 50g brązowego cukru
- 3 łyżki słodkiego wina Marsala
- Woda

### Sos z granatu

- 200ml soku z granatu
- 80g cukru
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej

### Do ozdoby

- Świeża mięta
- Biała czekolada
- Świeże maliny
- Karmel

### Technika wykonania

W kąpeli wodnej rozpuścić czekoladę mleczną z masłem. Wyłożyć do foremki i schłodzić. Odląć 80ml śmietanki, zagotować ją i wlać do pokruszonej gorzkiej czekolady. Dokładnie wymieszać. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka dodać do wystudzonej czekolady. Białka ubić z cukrem pudrem i delikatnie połączyć z masą. Pozostałą śmietankę również ubić i połączyć z masą. Wyłożyć do foremek i schłodzić. Mango obrać i pokroić na kawałki, zblendować. Wodę, Marsale i brązowy cukier podgrzać do rozpuszczenia się cukru. Połączyć z mango i przetrzeć przez sito. Sok z granatu zagotować z cukrem i zagęścić mąką ziemniaczaną.

Opiekun: Bogumiła Naczka

## **ZAKĄSKA**

**Fannie Flagg *Smażone zielone pomidory*, Wydawnictwo Zyski S-ka, Poznań 1997**

*W okolicy było wiele atrakcji towarzyskich, a Artisa zapraszano na wszystkie. Był najbardziej lubianym mieszkańcem w alei, zarówno wśród mężczyzn, jak i kobiet. Co noc przynajmniej raz czy dwa razy smażyono wieprzowinę albo przyrządzano pieczeń... a jeżeli pogoda była brzydka, można było po prostu usiąść pod żółtą latarenką na ganku i słuchać, jak deszcz bębni o cynowe dachy.*

*Tego jesiennego popołudnia Artis siedział na ganku, zapatrzony w cienką smużkę niebieskiego dymu unoszącego się z papierosa, szczęśliwy, bo Joe Louis został mistrzem świata, a drużyna baseballowa z Birmingham, Black Barons, w tym roku wygrała wszystkie mecze. W pewnej chwili aleją przybiegł w podskokach chudy, wynędzniały żółty piesek, węszący za czymś do jedzenia. Należał do After\* Johna, przyjaciela Artisa, nazwanego tak, gdyż urodził się po swym bracie, Johnie. Piesek podbiegł do stopni na ganku i dostał swoją dzienną dawkę pieszczot.*

*— Nic dziś dla ciebie nie mam, brachu.*

*Żółty piesek lekko się rozczarował i odszedł w poszukiwaniu resztek chleba czy choćby jakiejś zieleniny. Wielki Kryzys jeszcze się tu nie skończył, a i psom dał się we znaki.*

## **POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W WINNYM SOSIE**

### Składniki:

Polędwiczki wieprzowe, mąka, czosnek, imbir, sól, papryka słodka, olej

Sos: powidła śliwkowe, czerwone wino wytrawne

### Sposób wykonania:

Polędwiczki umyć, suszyć, pokroić w poprzek włókien na 3-4 centymetrowe kawałki. Przyprawić czosnkiem, imbirem, solą i papryką, i zostawić w lodówce na około 1 godzinę. Polędwiczki oprószyć mąką i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu z dwóch stron.

Sos:

Powidła śliwkowe połączyć z czerwonym winem i doprowadzić do wrzenia. Lekko zredukować.

Polać usmażone polędwiczki.

## DESER

Tomasz Mann, *Czarodziejska góra*, Wydawnictwo Czytelnik, Warszawa 1982

*Siedzieli naprzeciwko siebie w najładniejszym kącie sali, przy stoliku, który stał na podwyższeniu pod oknem, zasłoniętym kremową firanką; na twarze ich padało czerwone światło stojącej elektrycznej lampki z czerwonym abażurem. Hans Castorp zacierał świeżo umyte ręce gestem wyrażającym zadowolenie i oczekiwanie; robił tak zawsze, siadając do stołu — może dlatego, że jego przodkowie modlili się przed podaniem zupy. Usługiwała im uprzejma dziewczyna w czarnej sukni i białym fartuszk, z szeroką twarzą o niezwykle zdrowej cerze, i z gardłową wymową. Zamówili u niej butelkę Gruaud Larose, ale Hans Castorp odesłał flaszkę z powrotem, by jej nadano właściwą temperaturę. Jedzenie było doskonałe. Podano zupę szparagową, faszerowane pomidory, pieczeń suto garniowaną, wyjątkowo smaczną leguminę, sery i owoce. Hans Castorp jadł bardzo wiele, chociaż apetyt nie dopisał mu w tym stopniu, jak się tego spodziewał; ale ponieważ dbał o swoje zdrowie, przeto jadał dużo nawet wtedy, kiedy nie był głodny.*

## ANANASOWE CO NIECO

### Składniki:

Ananas świeży, jajko, płatki migdałowe, sól, olej

### Sposób wykonania:

Ananasa obrać, pokroić w plastry, panierować w jajku i płatkach migdałowych, smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Osączyć z nadmiary tłuszczu. Podawać z owocami.



fot. P.Sokolowski © 2013



fot. P.Sokolowski © 2013





fol. P. Sokolowski © 2013



fol. P. Sokolowski © 2013







fot. P. Sokółowski © 2013



fot. P. Sokółowski © 2013