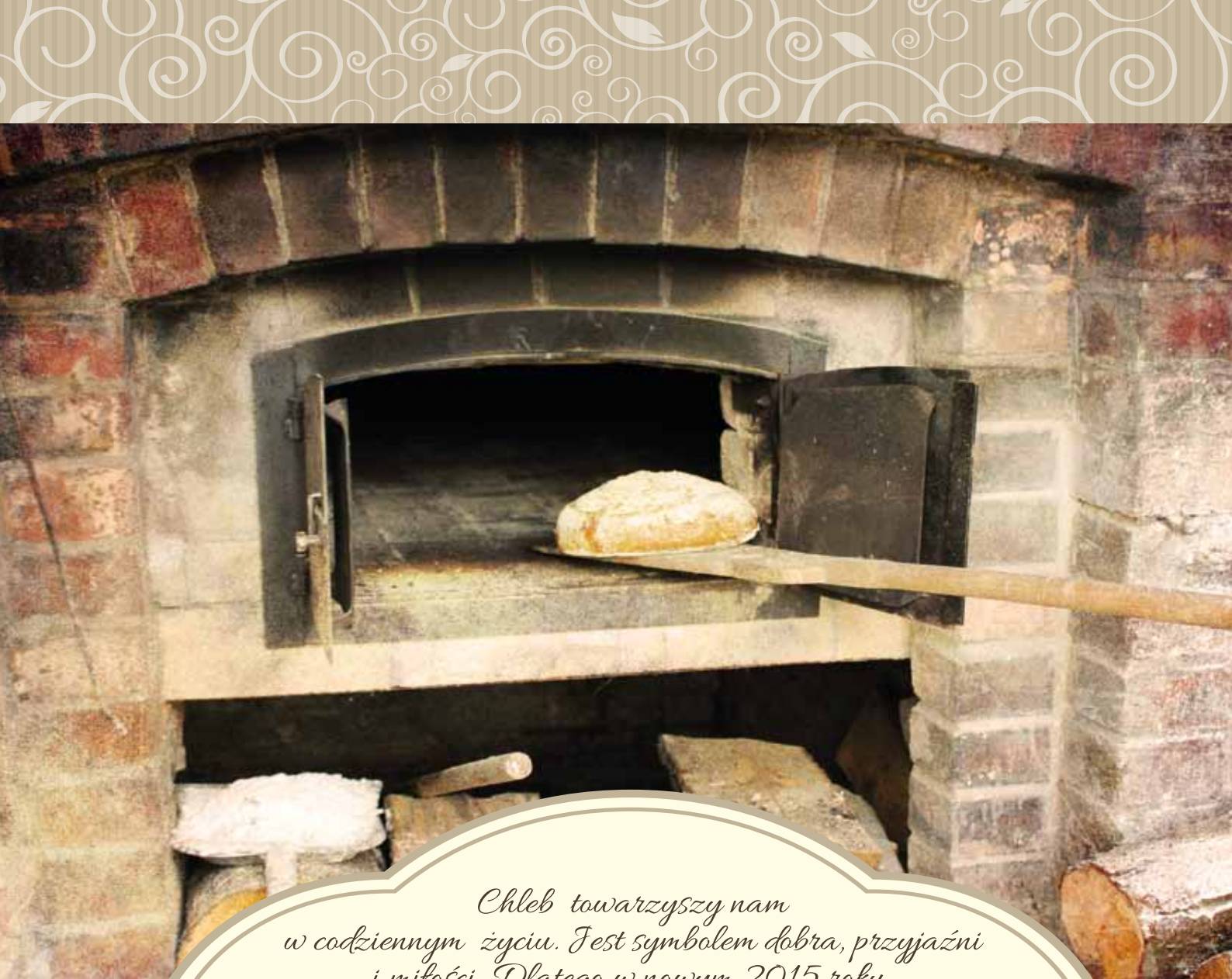




*Chleb towarzyszy nam
w codziennym życiu. Jest symbolem dobra, przyjaźni
i miłości. Dlatego w nowym 2015 roku
życzymy sobie nawzajem:*

Żebyśmy byli dobrzy jak chleb i potrafili dzielić się jak chleb.

Żebyśmy mieli szacunek do chleba.

Żebyśmy mieli szacunek do drugiego człowieka.

Żeby nigdy nie brakowało nam chleba.

*Żeby nie brakowało nam przyjaźni
i miłości.*

Smacznego 2015 roku



Rudzkie Smaki



Znowu zapachniało chlebem

Kiedyś były prawie na każdej ulicy, dziś został tylko jeden! Domowy piec chlebowy, tzw. piekarok z 1900 r. znowu piecze chleb w Rudzie Śląskiej. Uruchomiono go w październiku 2013 r.



Rudzkie Smaki

Wyremontowany piekarok znajduje się przy ul. Bujoczka 24 w dzielnicy Ruda. Opieką otoczył go właściciel piekarni „Jakubiec”, który kilka razy w roku, wspólnie z rudzkim magistratem i muzeum miejskim, organizuje wypiek chleba dla mieszkańców. Przy rudzkim piekaroku odbyły się m.in. ostatki, piknik z bajlagom i pożegnanie lata.

Rudzki domowy piec chlebowy powstał około 1900 roku i działał do lat 50 ubiegłego wieku. Składa się z przedsionka i pieca. Swojego czasu został zagospodarowany na pomieszczenie dla królików. By obiekt doprowadzić do stanu pierwotnego, trzeba było rozebrać i odtworzyć na nowo część, w której znajdował się piec. Wymieniono również dach i niektóre elementy elewacji. Dzięki temu, że komora piekarnicza tego obiektu nie została zniszczona, można było go wyremontować i dzisiaj jest swoistą perełką Rudy Śląskiej.

Domowe piece chlebowe były nieodłącznym elementem XIX-wiecznych familoków. To przy nich kwitło życie sąsiedzkie. Podczas gdy mężowie i ojcowie byli na szychcie, kobiety zajmowały się gospodarstwem domowym, sprzątały, prały i piekły. Z czasem piekaroki uległy zniszczeniu lub wykorzystywano je do innych celów niż piekarnicze. Dla przykładu dwa obiekty znajdujące się przy ul. Szczęść Boże zaadaptowane zostały na garaże samochodowe, zaś były piekarok usytuowany przy ul. Potokowej przebudowano na kapliczkę, dzięki czemu zachował swój pierwotny kształt.

Wspomnienia tamtych czasów utkwiły w pamięci rudzianina Józefa Glucha, który wraz z matką często podążał z „hausbackiem” do pobliskiego piekaroka.

Józef Gluch urodził się 5 stycznia 1925 r. w rodzinie od pokoleń związanej z Górnym Śląskiem. Podobnie jak ojciec i dziadek związał się z pracą w górnictwie. Od 1947 do 1980 r. pracował w KWK „Bobrek” w Bytomiu. — *Z piekarokami zetknąłem się w dzieciństwie na Rudzkiej Kuźnicy — wspomina Józef Gluch. — Najbardziej utkwił mi w pamięci piekarok przy ul. Sobieskiego. Był on najwyższej klasy, zbudowany w latach 1906 - 1907. Różnił się od pozostałych nie tylko wielkością, ale i wyposażeniem. Służył rodzinom zamieszkającym w dwunastu domach przy ul. Sobieskiego. Każdy pilnował porządku wypieku, który zapisywano na tablicy znajdującej się w piekaroku — opowiada Józef Gluch. - W trakcie wypieku gospodynie zaglądały do pieca i przekładały bochny chleba. Po upieczeniu świeży, pachnący chleb zanosiliśmy do domu. Wszyscy już na niego czekali — mówi pan Józef.*

W piekarokach piekło się także ciasta — śląskie kołoczki z kruszonką, serem i makiem. Ale te delikatesy były tylko od wielkiego święta...

Rudzkie smaki

W 2014 roku rudzki magistrat zaprosił mieszkańców do udziału w konkursie „Rudzkie Smaki”. Rudzianie, ale nie tylko, przez cały rok dzielili się swoimi przepisami na ulubione potrawy. Przesyłali przepisy i receptury na potrawy i dania rudzkiej kuchni. Co miesiąc, począwszy od lutego, jeden z zaproponowanych przepisów zostawał „smakiem miesiąca”. Trafił na stronę internetową miasta do specjalnie przygotowanej zakładki „Rudzkie Smaki”, a jego autor otrzymywał nagrodę.

Podsumowując konkurs, okazuje się, że śląska kuchnia jest bardzo bogata. „Rudzkie Smaki”- pod tą nazwą kryją się tradycyjne śląskie potrawy, jak i zupełnie nowe, do których przygotowania inspiracje pochodzą z różnych kuchni świata. Jeszcze w wielu rudzkich domach króluje śląska kuchnia i nie ma niedzieli bez rosołu, klusek, rolaży i modrej kapusty.

Ale rudzianie w kuchni również są otwarci na nowe trendy i światowe smaki. Często z połączenia śląskiej tradycji z innymi kuchniami powstają ciekawe propozycje domowego menu.

Ambasadorem „Rudzkich Smaków” jest Michał Kaczmarczyk, jeden z najlepszych mistrzów kulinarnych kraju. W 2013 roku został wyróżniony w konkursie „Kucharz roku”, ogłoszonym przez specjalistyczny magazyn „Kuchnia”. Jest rodowitym rudzianinem. Tutaj ukończył technikum gastronomiczne. Jako kucharz pracuje od 15 lat. Gotował m.in. dla polskich i brazylijskich naukowców podczas 2-letniej wyprawy polarnej, zorganizowanej przez Zakład Biologii Antarktyki PAN. Szeffował w restauracji w katowickim Coneser Club, obecnie prowadzi pub w Rudzie Śląskiej.

Kalendarz jest podsumowaniem kulinarnego konkursu, a jednocześnie praktyczną książką kucharską przygotowaną przez samych mieszkańców.

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska
www.rudaslaska.pl

Kołacz z serem

Ten wypieczony w tradycyjnym piekaroku
smakował szczególnie. Pieczono go tylko od święta.
Dzisiaj możemy pozwolić sobie na taki luksus i bez okazji,
jako dodatek do popołudniowej kawy. Warto wypróbować
tradycyjny przepis piekarni „Jakubiec”



STYCZEŃ 2015



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
			1 Nowy Rok Mieszka Mieczysława	2 Grzegorza Makarego	3 Daniela Piotra	4 Anieli Izabeli
5 Edwarda Szymona	6 Trzech Króli Kacpra, Melchiora Baltazara	7 Lucjana Juliana	8 Seweryna Teofila	9 Adriana Marceliny	10 Danuty Wilhelma	11 Honoraty Matyldy
12 Arkadiusza Bernarda	13 Weroniki Melanii	14 Niny Feliksa	15 Pawła Aleksandra	16 Włodzimierza Marcelego	17 Antoniego Jana	18 Małgorzaty Piotra
19 Mariusza Sary	20 Fabiana Sebastiana	21 Dzień Babci Agnieszki Jarosława	22 Dzień Dziadka Anastazji Wincentego	23 Bartłomieja Bernarda	24 Rafala Tymoteusza	25 Tatiany Miłosa
26 Tytusa Pauli	27 Przybysława Ilony	28 Karola Tomasza	29 Anny Franciszka	30 Martyń Macieja	31 Marcela Ksawerego	

Kołacz z serem

Marek Jakubiec zdradza przepis na tradycyjny kołacz z serem, pieczony od lat w jego piekarni.

Składniki:

ciasto drożdżowe: mąka 40 dag, mleko 0,1 litra, cukier 10 dag,
2 jajka, masło 10 dag, szczypta soli, drożdże 2 dag,

masa serowa:

ser 1,5 kg, jajka 3 szt, cukier 30 dag, masło 8 dag, budyń w proszku 6 dag,
rodzynki, skórka pomarańczowa, aromat waniliowy do smaku.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wyrabiamy razem, kształtując jeden okrągły kawałek ciasta. Odstawiamy na około 15-20 minut aż ciasto wyrośnie, następnie możemy rozwałkować ciasto na blasze.

Składniki masy serowej mieszamy razem, aż uzyskamy jednolitą konsystencję. Na koniec mieszania dodajemy rodzynki i skórkę pomarańczową. Masę wylewamy na wcześniej rozwałkowane na blasze ciasto.

Posypka na dekorację:

masło 20 dag,
mąka 40 dag,
cukier 20 dag.

Mieszamy składniki do uzyskania zbitej masy. Do części masy można dodać ciemne kakao. Następnie odrywając po kawałku układamy posypkę jako górną warstwę sera.

Smacznego!

Propozycja piekarni-cukierni „Jakubiec”,
opiekuna rudzkiego piekaroka.



Rudzkie Smaki

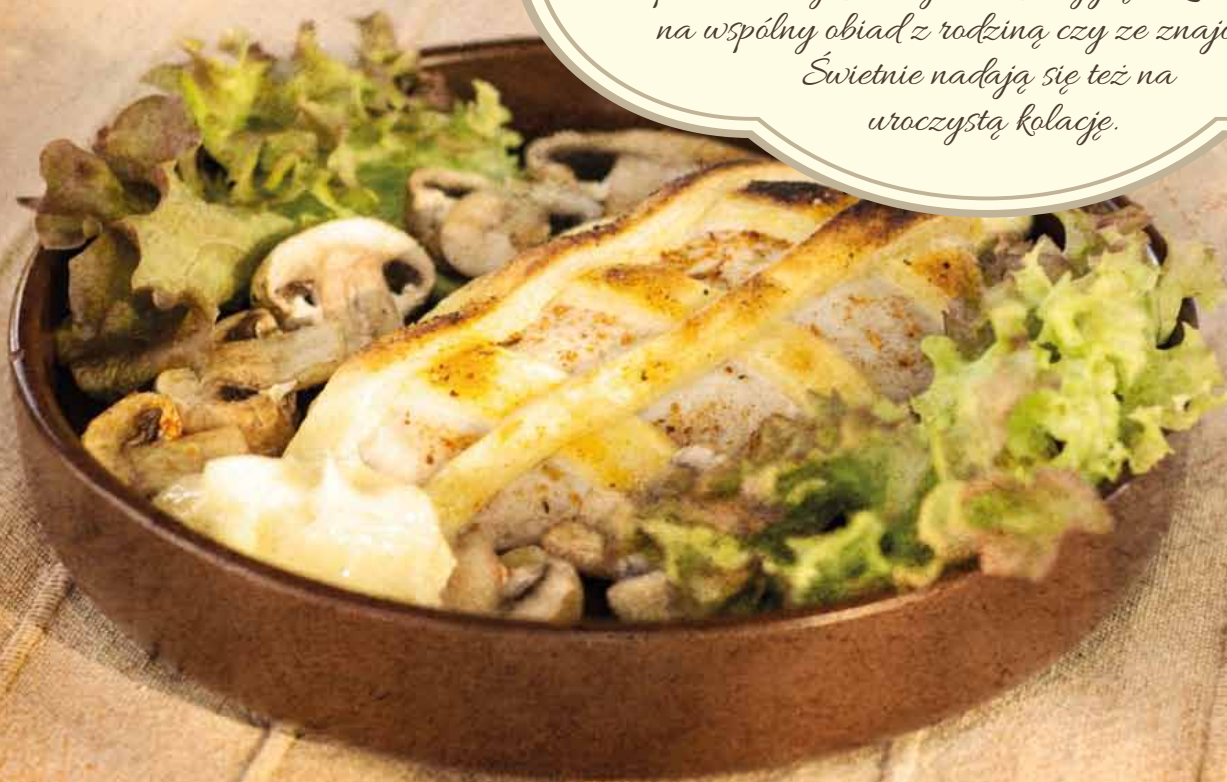


Nadziewany filet z kurczaka w cieście francuskim

To propozycja na tak popularne dzisiaj filety z kurczaka.

Farsz i otoczka z ciasta francuskiego nadają potrawie wykwintny smak i wygląd. Znakomite na wspólny obiad z rodziną czy ze znajomymi.

Świetnie nadają się też na uroczystą kolację.



LUTY 2015

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

2

Joanny
Mirosława

3

Błażeja
Oskara

4

Weroniki
Andrzeja

5

Agaty
Jakuba

6

Doroty
Tytusa

7

Teodora
Ryszarda

1

Ignacego
Igi

8

Jana
Piotra

9

Apolonii
Poli

10

Gabriela
Jacka

11

Marii
Bernadetty

12

Aleksego
Juliana

13

Katarzyny
Jordana

14

Walentynki
Metodego, Walentego
Cyryla

15

Klaudii
Jowity

16

Danuty
Juliany

17

Łukasza
Zbigniewa

18

Popielec
Krzysziana
Zuzanny

19

Konrada
Marcelego

20

Ludmiły
Leona

21

Feliksa
Roberta

22

Malgorzaty
Marty

23

Romana
Damiana

24

Marka
Macieja

25

Cezarego
Wiktora

26

Aleksandra
Mirosława

27

Gabrieli
Juliana

28

Ludomira
Romana



Rudzkie Smaki

Nadziewany filet z kurczaka w cieście francuskim

Składniki:

5 pojedynczych piersi z kurczaka,
2 opakowania ciasta francuskiego.

Farsz:

1 mały słoik suszonych pomidorów,
2 duże pieczarki,
1/2 opakowania sera Bieluch,
5 dag sera żółtego,
duża łyżka posiekanej natki pietruszki zielonej (może być suszona lub mrożona),
przyprawa do kurczaka,
pieprz,
sól,
1 duży ząbek czosnku.

Przygotowanie:

Pomidory i pieczarki drobno siekamy. Podsmażamy na patelni, na oleju z suszonych pomidorów. Dodajemy przyprawy i sprasowany czosnek. Zdejmujemy z ognia. Do ostudzonych warzyw dodajemy 1/2 opakowania Bielucha, posiekany drobno żółty ser oraz natkę pietruszki. Wszystko mieszamy. W oczyszczonych filetach robimy kieszonki, uważając, żeby nie rozerwać mięsa.

Nadziewamy kurczaka i spinamy wykałaczkami. Smażymy z obydwu stron na oleju z pomidorów. Po usmażeniu studzimy, wkładamy do lodówki.

Ciasto francuskie rozwałkowujemy i wycinamy odpowiednie „foremki” (spód wielkości porcji fileta). Górę przykrywamy paskami. Smarujemy rozmaconym jajkiem i wkładamy „paczuszki” do piekarnika na ok 20 -30 minut (temp. ok 180 stopni). Tak przygotowanego kurczaka można podawać bez dodatków lub z tym co lubimy. Jest soczysty i aromatyczny.
Smacznego !



Rudzkie Smaki

Propozycja Anny Czai,
„smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



*Piersi z kurczaka
w marynacie z rudzkiego
majonezu z duszoną cebulą*

*Potrawa prosta w przygotowaniu
i smaczna.*



MARZEC 2015

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

Antoniny
Radosława

2

Helena
Pawła

3

Maryny
Teresy

4

Lucji
Kazimierza

5

Adriana
Oliwii

6

Róży
Wiktora

7

Kajetana
Tomasza

8

Dzień Kobiet
Beaty
Stefana

9

Katarzyny
Franciszka

10

Cypriana
Marcelo

11

Edwina
Konstantego

12

Józefiny
Piotra

13

Bożeny
Krzystyny

14

Matyldy
Jakuba

15

Ludwika
Krzysztofa

16

Izabeli
Henryka

17

Patryka
Zbigniewa

18

Marty
Krzystiana

19

Bogdana
Józefa

20

Klaudii
Aleksandry

21

Marzanny
Mikołaja

22

Kazimierza
Bogusława

23

Adrianny
Katarzyny

24

Szymona
Marka

25

Nikodema
Ireneusza

26

Franciszka
Emanuela

27

Antoniego
Ryszarda

28

Benedykta
Wacława

29

Ireny
Juliany

30

Ady
Celestyny

31

Beniamina
Kornelii



Rudzkie Smaki

Pani Jolanta Szebeszczyk zaproponowała przepis na „szybki lunch”.

—*Naprawdę smaczny, potrawa lubiana przez moje wybredne dzieci, więc chyba każdemu przypadnie do gustu* — zachęca do wypróbowania przepisu pani Jolanta. Piersi z kurczaka, majonez z Chebzia i cebula, to główne składniki dania. Do tego przyprawa grillowa, bułka tarta i ser żółty.

Dla osób, które wolą mniej kaloryczne dania Michał Kaczmarczyk, ambasador „Rudzkich Smaków”, proponuje zamarynowanie fileatów z kurczaka w jogurcie oraz świeżych ziołach z odrobiną skórki cytrynowej. Zamiast żółtego sera oraz bułki tartej można zastosować „chlebową posypkę” przygotowaną z razowego chleba z niewielkim dodatkiem oliwy, czosnku oraz parmezanu.



Piersi z kurczaka w marynacie z rudzkiego majonezu z duszoną cebulą

Składniki :

2 duże piersi z kurczaka albo 4 małe, majonez z firmy PRODYM z Chebzia, przyprawa grillowa, bułka tarta, ser żółty, najlepiej pikantny, 4 cebule, 1 łyżka oleju.

Przygotowanie:

Piersi z kurczaka kroimy na 4 kawałki. Tłuczkiem do mięsa lub specjalną nacinarką rozbijamy lekko mięso tak, żeby porobić małe dziurki. Dwie łyżki przyprawy grillowej mieszamy z dwoma łyżkami majonezu i pierśmi z kurczaka. Następnie wkładamy wszystko do woreczka i na 2 godziny albo najlepiej na całą noc, dajemy do lodówki.

Do żaroodpornego naczynia wlewamy 1 łyżkę oleju. Wsypujemy pokrojoną w plastry cebulę, tak, żeby przykryła całe dno.

Na cebuli rozkładamy piersi z kurczaka. Przykrywamy kolejną warstwą cebuli, na którą kładziemy łyżeczką w kilku miejscach majonez. Posypujemy startym żółtym serem i oprószamy bułką tartą. Potrawę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na około 45 minut. Po tym czasie możemy ściągnąć pokrywkę naczynia i zostawić jeszcze na 10 minut w piekarniku, aż góra się zarumieni.

Smacznego!

Propozycja Jolanty Szebeszczyk,
„smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”





"Zrazy cielece z wiosennym farszem"
Przepis wykorzystuje jedno
z najzdrowszych mięs, czyli cielecinę
oraz bogactwo natury, które jest tuż obok nas.



KWIECIEŃ 2015



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
		1 Prima Aprilis Grażyny Hugo	2 Franciszka Władysława	3 Antoniogo Ryszarda	4 Wacława Benedykta	5 Wielkanoc Ireny Juliany
6 Poniedziałek Wielkanocny Ireneusza, Celestyna	7 Donaty Jana	8 Radosława Cezarego	9 Marii Marcelego	10 Daniela Henryka	11 Filipa Adolfa	12 Wiktora Andrzeja
13 Idy Przemysława	14 Justyny Juliany	15 Anastazji Tytusa	16 Bernadety Julii	17 Roberta Klary	18 Alicji Bogusławy	19 Leona Tymona
20 Agnieszki Czesława	21 Bartosza Bartłomieja	22 Kai Łukasza	23 Jerzego Wojciecha	24 Aleksandra Horacego	25 Jarosława Marka	26 Marzeny Klaudiusza
27 Andrzeja Marcina	28 Marii Pawła	29 Piotra Bogusława	30 Katarzyny Jakuba			

- *Dzikię zioła i kwiaty to skarbnica nowych smaków i aromatów* – podkreśla Adam Podgórski, autor przepisu. - *Nie istnieje na świecie kuchnia, w której nie używa się ziół, służą one nie tylko nadawaniu znanym potrawom nowego smaku i zapachu, lecz również pozwalają na przywrócenie do życia starych receptur kulinarnych* – dodaje Podgórski.

Jako nadzienie autor proponuje mieszankę szpinaku, liści podbiału, pokrzywy i szczawiu. Można także dodać według osobistych preferencji natkę pietruszki, majeranek, tymianek, cząber, hyzop i liść szalwii. Ważne, żeby zioła były świeże. Kompozycja ziół to nie jedyna niespodzianka, którą kryją roladki. Potrzebne będą jeszcze pomidorki, kalarepki i kukurydza z puszki oraz szczypiorek, którym posypujemy gotowe danie. Do przygotowania potrawy świetnie nadaje się też filet z kurczaka.



Zrazy cielęce z wiosennym farszem

Składniki:

60 dag mięsa cielęcego lub filetów drobiowych, 50 dag świeżego szpinaku, liści podbiału, pokrzywy i szczawiu, 1 jajo, 2 łyżki mąki pszennej, 4 łyżki sosu sojowego, pieprz czarny mielony; dodatkowe świeże zioła według osobistych preferencji: natka pietruszki, majeranek, tymianek, cząber, hyzop i liść szalwii; 2 łyżki musztardy, 4 pomidorki, 4 małe kalarepki, 1 mała puszka kukurydzy, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, 10 dag śmietany, 2 łyżki oleju.

Przygotowanie:

Szpinak, pokrzywę, liście podbiału i szczawiu opłukać, sparzyć wrzątkiem, dokładnie osączyć na sicie, posiekać drobno, wymieszać z rozbitym jajem i mąką. Dodać drobno posiekane pozostałe zioła.

Mięso przeznaczone na zraziki delikatnie rozklepać, posmarować musztardą i masą ziołową. Pomidory sparzyć wrzątkiem, usunąć skórki i galaretki z pestkami, mięsz posiekać w kosteczkę. Kalarepki obrać, pokroić w paseczki, obgotować przez 5 minut w osolonej wodzie, odcedzić. Kukurydzę osączyć z zalewy. Na warstwie farszu ziołowego rozkładać porcje pomidorów, kalarepek i kukurydzy. Zrazy zwinąć, spiąć patyczkami lub metalowymi szpilkami albo obwiązać nicią kuchenną. Obsmażyć krótko ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. W naczyniu żaroodpornym ułożyć folię aluminiową. Układać na niej obsmażone zraziki, połączyć sosem ze smażenia, zawinąć w folię. Piec przez około 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200° C. Upieczone zraziki przełożyć do rondla wraz z sosem, połączyć śmietaną, przyprawić ostatecznie do smaku, podgrzać. Przed podaniem obsypać posiekanym szczypiorkiem.

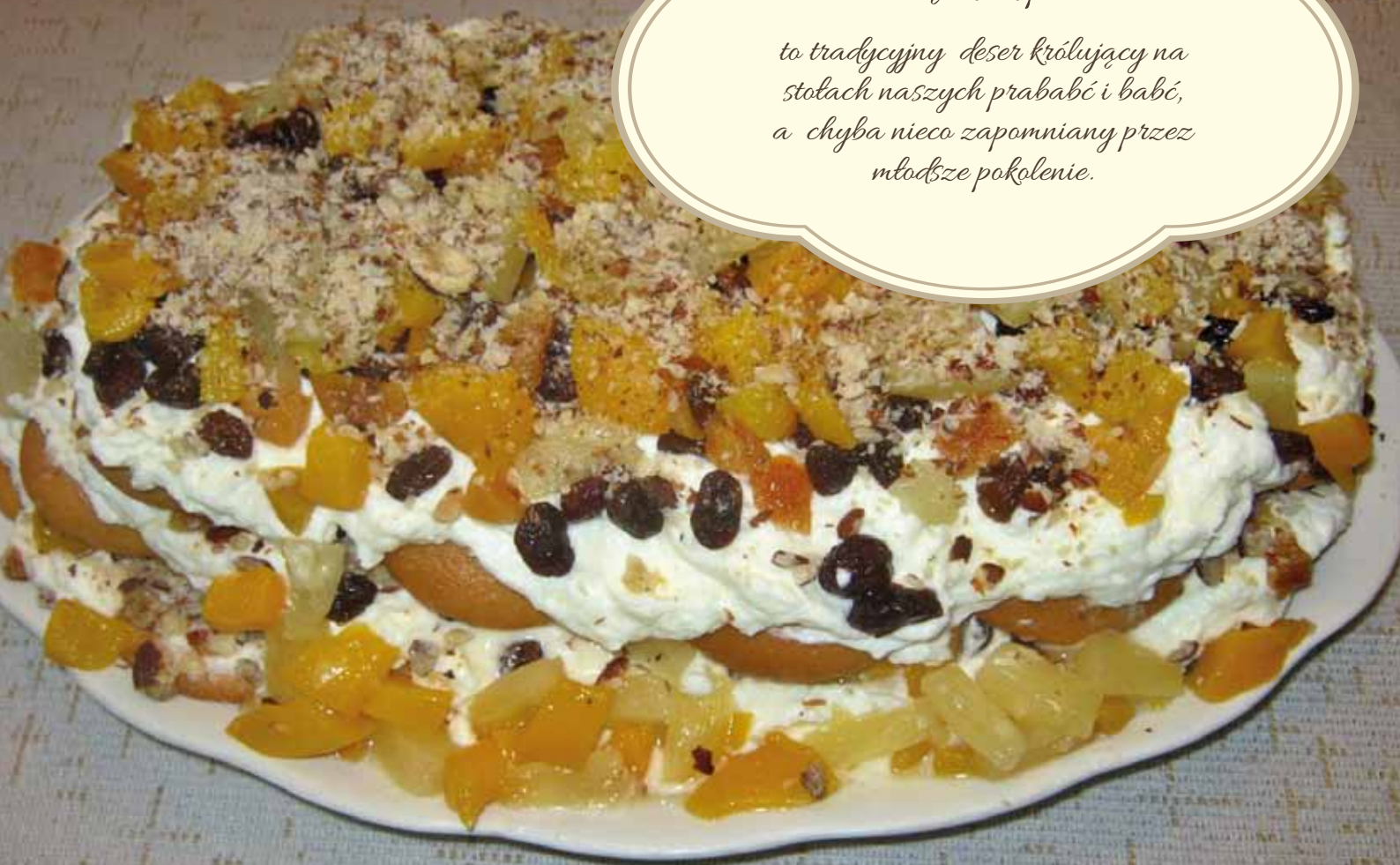
Smacznego!

Propozycja Adama Podgórskiego,
„smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Śląsko kopa

to tradycyjny deser królujący na stołach naszych prababć i babć, a chyba nieco zapomniany przez młodsze pokolenie.



MAJ 2015



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
				1 Święto Pracy Jeremiego Anieli	2 Anatola Zygmunta	3 Konstytucji 3 Maja Tymoteusza Aleksandra
4 Moniki Floriana	5 Ireny Waldemara	6 Judyty Jana	7 Gustawa Ludmiły	8 Michała Stanisława	9 Karoliny Hioba	10 Antoniny Izydora
11 Franciszka Ignacego	12 Dominika Joanny	13 Agnieszki Roberta	14 Macieja Jeremiego	15 Zofii Jana	16 Andrzeja Szymona	17 Weroniki Sławomira
18 Aleksandry Sandry	19 Iwony Iwo	20 Wiktorii Bernarda	21 Krzysztofa Wiktora	22 Heleny Julii	23 Iwony Michała	24 Zielone Świątki Miłeny Zuzanny
25 Marii Grzegorza	26 Dzień Matki Pauliny Eweliny	27 Magdaleny Oliwiera	28 Jaromira Wiktora	29 Urszuli Maksymiliana	30 Feliksa Joanny	31 Anieli Kamila

—Połączenie biszkoptu, bitej śmietany, owoców i ponczu może stanowić doskonałą alternatywę dla tradycyjnego tortu. Lubiących wyzwania i szukających nowych doznań kulinarnych zapraszam do eksperymentowania — a może śmietanę zastąpić serkiem mascarpone? — zachęca Michał Kaczmarczyk do wypróbowania tradycyjnego przepisu.

Przepis na ten deser jest bardzo stary i każdy robi go na swój sposób. Zamiast bitej śmietany często używany jest krem, który robi się na maśle i utartych jajkach z cukrem. W tradycyjnej kopie piecze się blaty biszkoptowe lub kokosowe, które łamie się na kawałki i moczy w alkoholu. Owoce również można wcześniej zalać wódką.

Śląsko kopa

Składniki: 300 g okrągłych biszkoptów, 1 puszka brzoskwiń (820 g), 1 puszka ananasa (560 g), 800 ml śmietany kremówki 30%, 4 łyżeczki cukru wanilinowego, 3 torebki śmietan-fix, po 100 g suszonych moreli, rodzynek, suszonej żurawiny (niekoniecznie) i posiekanych orzechów (można również dodać płatk migdałowe), 350 ml wódki 40%.

Przygotowanie: Owoce z puszek pokroić na małe kawałki, odsączyć na sitku. Morele pokroić na małe kawałeczki, dodać rodzynek i żurawinę, całość zalać sokiem z owoców, odstawić na 2 godziny, po czym odsączyć. Orzechy potłuc tłuczkiem, śmietanę ubić z cukrem wanilinowym oraz z dodatkiem śmietan-fix. Śmietanę, bakalie i owoce podzielić na 3 części. W półmisku ułożyć jedną część namoczonych w alkoholu biszkoptów, przykryć jedną częścią bitej śmietany, na śmietanę wyłożyć jedną część owoców i bakalii. Po czym dwukrotnie czynność powtórzyć. Całość włożyć do lodówki na kilka godzin.

Smacznego!

Propozycja Weroniki Chilmon,
„smak maja” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Rudzkie Smaki



Kołoczki z serem i kardamonem

Doskonały przepis na wspólne śniadanie rodzinne.
Zapach pieczonego ciasta rozchodzący się porankiem
wyciągnie z łóżka największego śpiocha. A nie ma
nic piękniejszego, niż czas spędzony z najbliższymi
przy stole podczas wspólnego śniadania,
do przygotowania którego można
włączyć całą rodzinę...



CZERWIEC 2015



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
1 Dzień Dziecka Jakuba Konrada	2 Marianny Mikolaja	3 Tamary Leszka	4 Boże Ciało Franciszka Karola	5 Dobromira Marty	6 Dominiki Pauliny	7 Roberta Jarosława
8 Adrianny Maksyma	9 Anny Hanny	10 Malgorzaty Diany	11 Folksa Barnaby	12 Antoniny Jana	13 Antoniego Lucjana	14 Elizy Michala
15 Jolanty Witolda	16 Justyny Anety	17 Laury Franciszka	18 Elżbiety Marka	19 Julianny Romualda	20 Bogny Bożeny	21 Alicji Aleksa
22 Pauliny Tomasza	23 Dzień Ojca Wandy Józefa	24 Danuty Janiny	25 Doroty Lucji	26 Jeremiasza Pawła	27 Marii Władysława	28 Ireneusza Józefa
29 Pawła Piotra	30 Emilii Lucyny					

Pani Agnieszka Lyszczyzna zachęca do przygotowania drożdżówek i przekonuje, że ciasta drożdżowego nie trzeba się bać. – *Drożdżówki są bardzo łatwe w przygotowaniu, zachowują świeżość przez długi czas* – mówi autorka przepisu.

Również nie trzeba zniechęcać się czasem, jakiego wymaga przygotowanie ciasta drożdżowego. Zabiegany Michał Kaczmarczyk podpowiada: – *Ciasto można przygotować wieczorem, umieścić w natłuszczonej misie, przykryć i schować do lodówki. Rano ponownie zagnieść i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 1 - 1,5 godz.* – mówi Michał Kaczmarczyk. – *Można również poeksperymentować z nadzieniem. Co powiecie na budyń waniliowy oraz pokruszoną ciemną czekoladę?* – dodaje rudzki kucharz.



Rudzkie Smaki

Kołaczki z serem i kardamonem

Z podanej porcji ciasta wychodzi około 20 – 25 drożdżówek na dużej blasze z piekarnika.

Składniki:

ciasto drożdżowe: 50 g drożdży, 600 g mąki pszennej, 1 szklanka cukru, 1 szklanka mleka, 3 jajka, 100 g masła, 3 łyżeczki soku z cytryny;

masa serowa: 1 kg białego sera trzykrotnie mielonego, skórka starta z 1 cytryny, cukier wanilinowy, 4- 8 łyżek cukru (w zależności od preferencji).

Przygotowanie:

Drożdże rozgnieść z 2 łyżkami cukru, zalać ciepłym (nie gorącym!) mlekiem, dodać 2 łyżki mąki i wymieszać. Tak przygotowany zaczyn odstawić na 30 minut. Do zaczynu dodać resztę mąki, jajka, cukier, sok z cytryny oraz stopione masło. Całość wyrobić na gładką masę. Przykryć ściereczką i odstawić na 1-2 godziny w ciepłe miejsce.

W tym czasie przygotować masę serową. Wszystkie składniki należy wymieszać. Nie trzeba miksować, wystarczy dokładnie wymieszać łyżką. Ponownie wyrobić ciasto drożdżowe. Wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką i rozwałkować na kształt prostokąta o grubości ok. 1 cm. Na cieście rozsmarować masę serową i zwinąć całość w rulon. Odkręcać plastry grubości 2 cm (nie zważając na uciekający ser) i układać je na płasko na wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Plastry układać ciasno, jeden przy drugim, tak by się lekko stykały. Tak przygotowaną blachę z drożdżówkami odstawiamy na 1 godzinę. Po upływie tego czasu można posypać drożdżówki brązowym cukrem z dodatkiem kardamonu.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 30 minut (bez termoobiegu, najlepiej tylko dolna grzałka). Smacznego!

Propozycja Agnieszki Lyszczyzny,
„smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Zupa z soczewicy

Przygotowuje się ją bardzo szybko, dzięki czemu pozostaje więcej czasu na letnie, wakacyjne zajęcia. Soczewica to dobre źródło białka i jedna z najzdrowszych roślin strączkowych o wielu wartościach odżywczych..



LIPIEC 2015



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
		1 Haliny Mariana	2 Urbana Jagody	3 Jacka Tomasza	4 Berty Malwiny	5 Karoliny Antonia
6 Dominiki Łukasza	7 Antoniego Klaudiusza	8 Elżbiety Adriana	9 Weroniki Mikolaja	10 Amelii Filipa	11 Olgi Kalin	12 Brunona Janiny
13 Małgorzaty Justyny	14 Izabeli Kamila	15 Dawida Ignacego	16 Andrzeja Stefana	17 Anety Leona	18 Kamila Szymona	19 Marcina Wincentego
20 Pawła Czesława	21 Daniela Pauliny	22 Magdaleny Mileny	23 Brygidy Bogny	24 Kingi Wojciecha	25 Jakuba Krzysztofa	26 Anny Hanny
27 Julii Natalii	28 Marcela Wiktora	29 Marty Olafa	30 Julii Julity	31 Heleny Ignacego		

—Osobom, które nie mogą obyć się bez mięsa, polecam dodanie do zupy podsmażonej kiełbaski chorizo, która dzięki zawartości wędzonej papryki nada jej wyrazisty podwędzany smak — proponije Michał Kaczmarczyk.

Do wzbogacenia zupy świetnie nadają się też podgrzybki, szczególnie te własnoręcznie ubierane na grzybobraniu.

Dla autorki przepisu, pani Sandry, nie bez znaczenia są wartości odżywcze potrawy, dlatego chętnie poleca ją innym. —Zupa z czerwonej soczewicy, poza tym, że nie wymaga wiele pracy jest zdrowa, pożywna i syta. Zachęcam do gotowania — mówi Sandra Szoenawa.



Rudzkie Smaki

Zupa z czerwonej soczewicy

Składniki:

1 szklanka czerwonej soczewicy, 1 marchew, 4 ziemniaki, puszka krojonych pomidorów, 4-5 ząbków czosnku, 1 cebula, 1 łyżka kurkumy, 1 łyżka zmielonego kminku, 1 łyżka curry, sól, pieprz, ostra czerwona papryka (opcjonalnie).

Przygotowanie:

Do garnka wlewamy 3 szklanki wody i doprowadzamy do wrzenia. Pokrojone w kostkę ziemniaki, marchew, krojone pomidory z puszki i soczewicę wrzucamy do garnka i gotujemy do miękkości. Drobno pokrojoną cebulę i czosnek podsmażamy na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Cebulę z czosnkiem i przyprawami wrzucamy do garnka.

Doprawiamy zawsze według upodobań, można dodać odrobinę ostrej papryki dla podkreślenia smaku.

Smacznego!

Propozycja Sandry Szoenawy,
„smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Leczo Bernarda

Coraz chłodniejsze dni to idealny okres
na przygotowywanie
dań jednogarnkowych (śląski ajntopf)
z wykorzystaniem sezonowych warzyw.



SIERPIEŃ 2015



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
					1 Piotra Justyny	2 Kariny Gustawa
3 Lidi Nikodema	4 Dominika Franciszka	5 Karoliny Władysława	6 Sławy Oktawiana	7 Doroty Kajetana	8 Cyryla Emila	9 Edyty Romana
10 Borysa Bogdana	11 Zuzanny Włodzimierza	12 Klary Lecha	13 Diany Jana	14 Alana Maksymiliana	15 Wniebowzięcie NMP Marii Stefana	16 Joachima Rocha
17 Anity Jacka	18 Heleny Ilony	19 Bolesława Juliusza	20 Bernarda Jana	21 Franciszka Kazimierza	22 Tymoteusza Cezarego	23 Róży Klaudiusza
24 Jerzego Bartłomieja	25 Grzegorza Luizy	26 Joanny Sandry	27 Moniki Dominiki	28 Patrycji Aleksa	29 Sabiny Flory	30 Róży Mirona
31 Pauliny Bohdana						

Mistrz kuchni jak zwykle zaprasza do eksperymentowania i realizacji własnych pomysłów na to danie. Michał Kaczmarczyk proponuje zamiast kielbasy podsmażone mięso mielone. Można też wzbogacić smak potrawy rozgrzewającą papryką chili oraz świeżymi pomidorami. *—Dla tych, którzy nie wyobrażają sobie tego dania bez parówek pokrojonych w plasterki proponuję leczko z parówką oraz dodatkiem świeżej kukurydzy —* zachęca do eksperymentowania Michał Kaczmarczyk. Ziarna kukurydzy należy obkroić z kolby, podsmażyć na wytopionym tłuszczu po wcześniejszym podsmażeniu kielbasy, dodać pozostałe warzywa, doprawić, połączyć z kielbasą i następnie dusić z pomidorami.



Leczo Bernarda

Składniki:

2 lub 3 (w zależności od wielkości) cukinie,
1 kg kielbasy śląskiej,
2 papryki czerwone,
2 papryki żółte,
2 lub 3 pomidory, ewentualnie koncentrat pomidorowy lub keczup,
oregano, bazylia, sól, pieprz, wędzona papryka w proszku.

Przygotowanie:

Cukinie obieramy, wydrążamy, kroimy w kostkę i odstawiamy. Kielbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Paprykę obieramy z nasion, kroimy w kostkę i dodajemy do kielbasy, smażymy kolejne kilka minut. Dodajemy cukinię i pokrojony pomidor lub koncentrat. Przyprawiamy oregano i bazylią. Można dodać też wędzoną paprykę dla podkreślenia smaku oraz inne przyprawy według uznania. Dusimy na małym ogniu od czasu do czasu mieszając, aż cukinia zmięknie.

Podajemy ze świeżym pieczywem.

Do roboty Panowie :-)
Smacznego!

Propozycja Bernarda Piwonias,
„smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”,





*„Rude ciasto dyniowe
z pyrlikiem i żelazkiem”*

Pękata i okrągła dynia jeszcze do niedawna większości z nas kojarzyła się głównie z suszonymi pestkami, jako alternatywa dla słonecznika. Zapominamy, że dynia to warzywo o wszechstronnym wykorzystaniu w kuchni, ma mało kalorii i jest bardzo sycące.



WRZESIEŃ 2015



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
	1 Bronisława Augusta	2 Tobiasza Stefana	3 Izabeli Szymona	4 Elizy Lilanny	5 Doroty Justyny	6 Beaty Kornelii
7 Marka Reny	8 Adrianny Radosława	9 Piotra Sergiusza	10 Mikołaja Łukasza	11 Feliaka Jacka	12 Marii Mai	13 Filipa Aleksandra
14 Szymona Cypriana	15 Nikodema Kamila	16 Edyty Kamili	17 Justyny Roberty	18 Ireny Tytusa	19 Konstancji Marty	20 Agnieszki Franciszka
21 Miry Mateusza	22 Jochima Tomasza	23 Tekli Bogusława	24 Teodora Gerarda	25 Aurelii Kamila	26 Justyny Damiana	27 Iwony Wincentego
28 Marka Wacława	29 Michałiny Michała	30 Hieronima Zofii				

Rude ciasto dyniowe z pyrlikiem i żelazkiem

Składniki:

2 szklanki startej na grubych oczkach dyni,
2 pełne szklanki mąki,
2 jajka,
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru trzcinowego,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
pół szklanki mleka,
pół szklanki oleju,
tabliczka gorzkiej czekolady, posiekanej na małe kawałeczki,
5 łyżek posiekanych orzechów (mogą być włoskie, laskowe lub ziemne – obojętnie),
2 łyżki płatków migdałowych + trochę do dekoracji,
przyprawy: czubata łyżka przyprawy do piernika, płaska łyżeczka cynamonu,
po ¼ łyżeczki mielonego imbiru i gałki muskatołowej, szczypta soli,
odrobina masła do wysmarowania formy,
polewa czekoladowa lub lukier.

Sposób przygotowania:

Łączymy składniki suche: przesianą mąkę, proszek do pieczenia, przyprawy. W osobnym naczyniu mieszamy jajka z olejem, mlekiem i cukrem. Dodajemy dynię. Miksujemy, stopniowo dosypując suche składniki. Na końcu wsypujemy orzechy, migdały i czekoladę. Wlewamy masę do wyłożonej natłuszczonym papierem formy. Ciasto pieczemy ok. 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200-210 stopni. Gdy ciasto nieco przestygnie, wykonujemy górniczą dekorację. Na kartonie szkicujemy wzór młotków górniczych i wycinamy środek nożykiem, następnie kartonik z wzorem kładziemy na wierzchu ciasta, polewając pustą przestrzeń oraz brzegi ciasta polewą czekoladową. Zdejmujemy kartonik i układamy migdały (trzeba to zrobić szybko, zanim polewa zaschnie).

Smacznego!

Propozycja Ewy Skuty,
„smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Fabłecznik z orzechami

*Połączenie jabłek, cynamonu i orzechów włoskich
w cieście daje niesamowity smak
i aromat.*



PAŹDZIERNIK 2015

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
			1 Danuty Remigiusza	2 Antoniego Teofila	3 Ewalda Romana	4 Franciszka Konrada
5 Donaty Igora	6 Brunona Artura	7 Marii Marka	8 Brygidy Marcina	9 Bogdana Ludwika	10 Pauliny Samuela	11 Aldony Brunona
12 Witolda Maksymiliana	13 Edwarda Maurycego	14 Dominika Alana	15 Jadwigi Teresy	16 Gawła Ambrożego	17 Małgorzaty Lucyny	18 Juliana Łukasza
19 Piotra Ziemowita	20 Ireny Kleopatry	21 Urszuli Celiny	22 Salomei Filipa	23 Igi Marleny	24 Marcina Rafała	25 Darii Ingi
26 Amandy Lucyny	27 Iwony Sabiny	28 Szymona Tadeusza	29 Wioletty Idy	30 Edmunda Przemysława	31 Augusta Antoniego	



Rudzkie Smaki

Fabłecznik z orzechami

—Ciasto można wzbogacić rodzynkami namoczonymi wcześniej w rumie, a cukier biały zamienić na brązowy, nierafinowany, który nada ciastu specyficznego smaku melasy— proponuje Michał Kaczmarczyk.

Składniki:

10 średnich jabłek,
2 szklanki mąki,
1 szklanka cukru, 1 cukier waniliowy,
1 łyżeczka cynamonu,
4 łyżki oleju,
4 jajka,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej,
1 szklanka orzechów włoskich,
ewentualnie 1 aromat waniliowy lub rumowy.

Przygotowanie:

Jabłka kroimy w ósemki i zasypujemy 1 szklanką cukru (cukier wanilinowy, cynamon) na około 1 godzinę.

W misce wyrabiamy ciasto z podanych składników dodając na koniec olej i orzechy. Potem ciasto łączymy z jabłkami. Przekładamy na prostokątną blachę, pieczemy w 180 stopniach, około 50 minut. Gdy ciasto ostygnie możemy udekorować je cukrem pudrem lub polewą czekoladową.

Smacznego!

Propozycja Czesławy Kiedos,
„smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Rudzkie Smaki



Bigos hultajski

Przepis na kapustę zwaną „Bigosem hultajskim” pochodzi z książki kucharskiej z 1900 r.: „Kuchnia Litewska”

W.A.L. Zawadzka – Wilno – 1900 r.

Jak mawiano na Śląsku: każda gospodyni ma swój sposób na bigos. Może warto spróbować starej receptury...



LISTOPAD 2015



Rudzkie Smaki

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

2
Dzień Zaduszny
Bohdana
Małgorzaty

3
Sylwii
Huberta

4
Karola
Olgerda

5
Elżbiety
Sławomira

6
Feliksa
Anity

7
Antoniego
Kariny

1
Wszystkich
Świętych

8
Klaudiusza
Wiktora

9
Bogdana
Teodora

10
Andrzeja
Leny

11
Dzień
Niepodległości
Bartłomieja, Marcina

12
Renaty
Witolda

13
Arkadiusza
Stanisława

14
Agaty
Emila

15
Alberta
Amelii

16
Marka
Leona

17
Grzegorza
Hugo

18
Karoliny
Romana

19
Seweryna
Pawła

20
Rafala
Feliksa

21
Janusza
Konrada

22
Marka
Cecylii

23
Adeli
Klimenta

24
Emilii
Jana

25
Katarzyny
Alana

26
Konrada
Kajetana

27
Franciszka
Maksymiliana

28
Jakuba
Natalii

29
Błażeja
Fryderyka

30
Andrzejki
Andrzeja
Konstantego

Kapusta pod nazwą: Bigos hultajski

Proporcja: 1 ½ kwarty kwaszonej kapusty, parę szklanek bulionu, 1 łyżka mąki, 1 cebula, 2-3 łyżek tłuszczu, 1 ½ - 2 f. mięsa wołowego, sól i pieprz.

Potrzebną ilość kwaszonej kapusty zalać bulionem z wołowego mięsa, wlać roztopionej wieprzowej tłuszczu, posolić, popieprzyć i tuszyć. Pozostałe z bulionu mięso pokroić w kostkę, zmieszać z kapustą, podrumienić ją mąką podsmażoną w tłuszczu i tuszyć póki nie pociemnieje, mieszając, aby nie przyparła do rondla. Na wydaniu dobrze jest okładać tę jarzynę podsmażoną kielbasą. Podczas tuszenia można do tej kapusty włożyć pokrajanego suchego bulionu.

Przepis pochodzi ze starej książki kucharskiej „Kucharka Litewska” W.A.L. Zawadzka – Wilno – 1900 r. Oczywiście można go dostosować do dzisiejszej kuchni, według własnego uznania.

Składniki: Około 1,5 – 2 kg kapusty kiszzonej, kilka szklanek bulionu, 1 łyżka mąki, 1 cebula, 0,5 kg boczku wędzonego, 0,5 kg mięsa wołowego lub wieprzowego, 2-3 kielbasy śląskie, podsmażone pieczarki

Kapustę kiszoną zalewamy bulionem, dodajemy boczek, solimy, pieprzymy i gotujemy około 0,5 godziny. Wyjmujemy boczek, kroimy go na kostkę, podobnie jak pozostałe z bulionu mięso. Mieszymy z kapustą. Dodajemy podsmażoną cebulę z kielbasą i zasmażkę (niekoniecznie). Przyprawiamy według uznania. Podajemy z chlebem i staropolską gościnnością. Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Marka i Agnieszki Radwan-Judyckich,
wyróżnienie w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki”



Makówki Ingi

Przepis przekazywany z pokolenia na pokolenie.
Na śląskim wigilijnym stole nie może zabraknąć makówek.
Te na mleku i miodzie z sucharkami i bakaliami, których
śląska gospodyni nigdy nie żałuje
to po prostu „niebo w gymbie”.



GRUDZIEŃ 2015



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
	1 Natalii Blanki	2 Pauliny Rafala	3 Franciszka Ksawerego	4 Barbórka Barbary Piotra	5 Juliusza Sabiny	6 Mikołajki Andżeliki Mikołaja
7 Ambrożego Marcina	8 Marii Wirginii	9 Jochima Nataszy	10 Julii Judyty	11 Daniela Stefana	12 Ary Aleksandra	13 Łucji Otyli
14 Alfreda Izydora	15 Ignacego Niny	16 Aliny Zdzisława	17 Olimpii Jolanty	18 Bogusława Laurencji	19 Gabrieli Dariusza	20 Bogumila Dagmary
21 Piotra Tomasza	22 Honoraty Beaty	23 Wiktora Stawomira	24 Wigilia Adama Ewy	25 Boże Narodzenie Anastazji Mateusza	26 Szczepana Dionizego	27 Zanety Bartłomieja
28 Antoniogo Cezarego	29 Dominika Jonatana	30 Irmyny Eugeniusza	31 Sylwester Melanii Sylwestra			

Makówki Ingi.

Składniki:

30dag maku mielonego, 1 litr mleka, 1 cukier waniliowy, 1 paczka sucharków delikatesowych, po 100g rodzynek, płatków migdałowych, orzechów włoskich, 2 łyżki miodu, łyżka masła, cukier do smaku.

Przygotowanie:

Zagotowujemy mleko, dodajemy mak, rodzyнки i cukier waniliowy. Gotujemy na małym ogniu, aż masa zgęstnieje cały czas mieszając (około 15-20 minut). Zdejmujemy z pieca, dodajemy miód i masło, ponownie mieszamy.

Do dużej miski przekładamy część masy makowej, posypujemy częścią posiekanych orzechów i migdałów. Na masie układamy sucharki. Na sucharki wylewamy masę makową, bakalie, sucharki, tak aby ostatnią warstwą był mak. Posypujemy kokosem i resztą bakalii. Przykrywamy i odstawiamy w chłodne miejsce.
Smacznego!



Propozycja Marii Skupin



*Konfitowane udka z kaczki
z kapustą zasmażaną*

*Świetnie nadają się na tradycyjny uroczysty obiad.
Podane z kluskami śląskimi i zasmażaną
kapustą mogą stać
się doskonałą wizytówką każdego
śląskiego domu.*



Restauracja

Wiśniowy Sad



organizujemy:
catering
przyjęcia okolicznościowe
wesela
bankiety



**ul. 1-go Maja 76
41-706 Ruda Śląska**

tel. (32) 342-15-02

www.wisniowysad.com.pl

Konfitowane udka z kaczki z kapustą zasmażaną:

Składniki:

4 udka z kaczki,
sól, pieprz,
świeży majeranek,
świeży tymianek,
4 ząbki czosnku,
tłuszcz gęsi (dostępny w marketach).

Przygotowanie:

Udka z kaczki oczyszczamy. Układamy je w naczyniu, dodajemy wszystkie przyprawy i pozostawiamy na noc w lodówce. Rozgrzewamy piekarnik do 120 stopni. Udka z kaczki zalewamy roztopionym tłuszczem z gęsi tak, aby przykryć całe mięso. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na około 3 godziny. Po wyjęciu pozostawiamy udka w tłuszczu do ostygnięcia. Pozostały tłuszcz zostawiamy do kolejnego pieczenia. Przed podaniem wkładamy udka z kaczki do naczynia żaroodpornego i podgrzewamy w piekarniku.

Kapusta zasmażana:

Składniki :

600g kapusty kiszanej,
400g boczek wędzony surowy,
200g cebuli,
100g masła,
5g majeranku,
sól, pieprz.

Przygotowanie:

Kapustę siekamy i gotujemy do miękkości. Na patelni smażymy drobno pokrojony wędzony boczek oraz pokrojoną cebulę. Ugotowaną kapustę odcedzamy i przesmażamy na maśle. Dodajemy do niej przesmażony boczek z cebulą i doprowadzamy do smaku resztą przypraw.

Udka podajemy ze śląskimi kluskami, roztopionym tłuszczem i kapustą zasmażaną.

Smacznego!



Rudzkie Smaki

Zapiekanka orzegowska

*Śląski krupniok pod ziemniaczanym puree z warzywami
- to pomysł na podanie śląskiego specjału inaczej.
Smak tej potrawy z pewnością zaskoczy naszych gości*



DRUID PUB

www.facebook.com/pubdruid


Rudzkie Smaki

Zapiekanka Orzegowska

Składniki:

1,5 kg ziemniaków,
1, 5 kg krupnioka (kaszanki),
1 bakłażan,
1 cukinia,
2 cebule,
0,2 kg boczku wędzonego,
0,2 l śmietanki 30%,
świeży tymianek,
sól, pieprz, olej,
do ozdoby – kilka pomidorków koktajlowych.

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, rozgnieść, dodać śmietankę oraz posiekany, świeży tymianek, wymieszać do uzyskania gładkiego puree.

W garnku przesmażyć na niewielkiej ilości oleju cebulę i dodać krupnioka (pozbawionego szczewa), całość podsmażać ok. 10 min.

Bakłażana pokroić w plasterki. Aby pozbyć się goryczki plastry lekko posolić, lub skropić sokiem z cytryny, odczekać aż puści sok, a następnie osuszyć za pomocą papierowego ręcznika. Opcjonalnie – zamiast bakłażana można wykorzystać cukinię pokrojoną w plastry i przyprawioną solą i pieprzem.

Brytfankę, blachę bądź naczynie żaroodporne wysmarować lekko oliwą, ułożyć warstwę bakłażana (lub cukinii), a na nią warstwę krupnioka. Następnie dodajemy niewielką ilość drobno pokrojonego w kostkę boczku. Całość przykrywamy warstwą ziemniaków puree. Na samym wierzchu układamy plasterki cukinii, świeży tymianek i pomidorki koktajlowe. Obsypujemy resztą pokrojonego boczku i doprawiamy pieprzem.

Całość wkładamy do nagrzanego do 180–200° C piekarnika i zapiekamy ok. 40-50 min. (aż cukinia na wierzchu się lekko zrumieni).

Danie to można przygotować również w wersji kilkuwarstwowej a'la lasania. Wówczas poszczególne warstwy (nieco cieńsze) układamy w naczyniu (bakłażan, krupniok, ziemniaki, cukinia, krupniok, ziemniaki,...) i wydłużamy czas pieczenia ok. 10 – 15 min.

Smacznego!

Propozycja Michała Kaczmarczyka, szefa kuchni w Druid Pub w Nowym Bytomiu



Rudzkie Smaki

