



*Miarki apetytu,
szczypty niespodzianek,
kilku kropel romantycznego aromatu ,
butelki życzliwości
i kilogramów słodkich chwil
w gronie najbliższych, przyjaciół i rodziny.*

Smacznego 2016 roku!

2016


Rudzkie Smaki

Rudzkie smaki – sezon II

Kalendarz „Rudzkie Smaki” to wyjątkowa publikacja, składająca się z przepisów nadesłanych przez mieszkańców. Przez cały rok uczestnicy konkursu nadsyłali nam receptury na dania i przetwory, skrywane w babcinyh kredensach czy prywatnych notatnikach. Co miesiąc wybieraliśmy i nagradzaliśmy najlepsze propozycje i to właśnie one są prezentowane w kalendarzu, który oddajemy do Państwa rąk. Mamy nadzieję, że przepisy znajdujące się przy poszczególnych miesiącach będą ciekawą inspiracją na dania serwowane podczas spotkań noworocznych, Dnia Kobiet, pikniku, świąt, czy Dnia Górnika.



W naszym kalendarzu znajdą Państwo zarówno dania tradycyjne i regionalne, jak i współczesne czy inspirowane kuchniami różnych stron świata. Z pewnością nie brakuje tu ciekawych wariacji kulinarnych, wśród których każdy z pewnością znajdzie coś dla siebie i swoich najbliższych.

Przepis styczniowy to propozycja ambasadora naszego konkursu – Michała Kaczmarczyka – rudzianina, który został wyróżniony w konkursie na Kucharza Roku. Jesteśmy przekonani, że noworoczny tatar ze śledzia według receptury mistrza na pewno znajdzie się w menu wielu imprez karnawałowych. Na luty proponujemy natomiast tradycyjne „karminadle” autorstwa Bernarda Śmigąły, a w marcu roladę serową, na którą przepis nadesłał nam Marian Kincer. Tradycyjne florentynki to z kolei „smak” kolejnego miesiąca – kwietnia. Są szybkie w przygotowaniu i przypadną do gustu każdemu łasuchowi. Na majówkę proponujemy Państwu zaserwować słoneczka drobiowe według receptury Joanny Żok. Na „sezon ogórkowy” z pewnością przydadzą się z kolei przepisy na ogórki słoneczne i paprykę w sosie pomidorowym, które przesłała nam Aleksandra Małyska. Autorką dania lipcowego jest Edyta Włodarczyk – zwyciężczyni VIII edycji programu kulinarnego „Ugotowani”. Pani Edyta zdradziła nam przepis na nietypowy sernik, do którego nie potrzeba ani grama sera. Sierpień to pełnia sezonu wakacyjnego, dlatego też na ten miesiąc proponujemy Państwu przyrządzenie bułgarskiego tikwenika. Recepturę na to danie przywiozła ze swoich wojaży Magdalena Dimitrowa. Z kolei Barbara Podgórska podzieliła się z nami przepisem na nalewkę z mahonii. Z pewnością będzie ona antidotum na jesienną chandrę, dlatego też prezentujemy ją we wrześniu. Kolejne rozgrzewające propozycje to październikowy „ajntopf” warzywny z pulpetami i pietruszką Jolanty Manowskiej oraz listopadowe chili con carne Iwony Antonik. Na święta proponujemy zaś przyrządzić piernik staropolski – dojrzewający Adrianny Szefer. Będzie on ozdobą wigilijnego stołu i ujmie smakiem Waszych najbliższych. Mamy też dla Państwa „trzynastkę” – czyli dodatkowy przepis, na pieczone jabłko, nadziewane bakaliami, który otrzymaliśmy od szefa kuchni restauracji Wiśniowy Sad.

Zdjęcia: Agnieszka Kolon
Zdjęcie września: Adam Podgórski

Życzymy smacznego 2016 roku!
Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska
www.rudaslaska.pl



Noworoczny tatar ze śledzia

Śledzik podany inaczej.

*Tatar z podgrzybkami i zieleniną,
doskonały jako karnawałowa przekąska.*



STYCZEŃ 2016



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 Miłosza	26 Tytyusa Pauli	27 Przybysława Ilony	28 Karola Tomasza	29 Anny Franciszka	30 Martyny Macieja	31 Marcela Ksawerego

Noworoczny tatar ze śledzia

Składniki:

- 2 filety śledziowe
- 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki
- świeżo zmielony pieprz
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 3 łyżki marynowanych podgrzybków
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- olej lniany

Przygotowanie:

Filety odsączyć i wyjąć na deskę. Śledzie drobno posiekać, dodać pietruszkę, pieprz i resztę składników, wszystko wymieszać siekając. Tatar podawać na świeżym chlebie żytnim i udekorować grzybkiem marynowanym.

Smacznego!



Propozycja Michała Kaczmarczyka
ambasadora konkursu „Rudzkie Smaki”

Domowy chleb żytni na zakwasie

Zakwas:

Do wyparzonego słoika wsypujemy 3 łyżki mąki żytniej razowej, dodajemy 3 łyżki przegotowanej, letniej wody. Całość mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Po 24 godz. ponownie dodajemy 3 łyżki mąki i 3 łyżki wody. Mieszamy i odstawiamy słoik. Wieczka nie zakręcamy, tylko przykrywamy ściereczką. W taki sam sposób postępujemy przez kolejne dwa dni. Piątego dnia zakwas powinien być gotowy do pieczenia chleba. Początkowo może szybko „bąbelkować”, następnie fermentacja zwalnia, pojawia się specyficzny kwaśny zapach. Jeżeli nie planujemy pieczenia, możemy zakwas schować do lodówki. Musimy wówczas pamiętać, aby zakwas „dokarmiać” co tydzień, w ten sposób może być przechowywany w lodówce nawet kilka miesięcy. Przed pieczeniem chleba zakwas wyjmujemy z lodówki, czekamy ok. 2 godz., aby osiągnął temperaturę pokojową, „dokarmiamy” (3 łyżki wody, 3 łyżki mąki) i po 24 godzinach zakwas jest gotowy do użycia.

Przepis na zaczyn:

Do porcelanowej lub szklanej miski wsypujemy 1 szklankę mąki żytniej razowej (ok. 140 g), dodajemy nieco więcej niż ½ szklanki przegotowanej, letniej wody (musi być jej tyle samo, co mąki, czyli 140 g). Dodajemy dwie łyżki zakwasu, całość mieszamy i odstawiamy pod przykryciem (ściereczka) na 12 godz. w ciepłym miejscu (zaczyn możemy zrobić wieczorem, a rano upiec chleb).

Przepis na chleb (na 1 formę zwaną keksówką):

Do miski wsypujemy 3 szklanki mąki żytniej razowej (może być również żytnia, albo pszenna razowa, wg upodobań). Może być również mąka mieszana (np. 1 szklanka mąki żytniej i dwie razowej). Większa ilość mąki żytniej sprawia iż chleb jest bardziej wilgotny i ma bardziej zbitą konsystencję. Do mąki dodajemy ponad 1,5 szklanki wody, dodajemy zaczyn i mieszamy. Możemy dodać ziarna słonecznika, sezamu lub siemienia lnianego. Dodajemy również łyżkę soli. Foremkę smarujemy oliwą, posypujemy otrębami lub płatkami owsianymi (zapobiegają przypalaniu się chleba) i przekładamy łyżką ciasto. Wilgotną dłoń wyrównujemy powierzchnię. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce na dwie godziny lub nieco dłużej (powinno podwoić swoją objętość). Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni (góra i dół), wstawiamy foremkę, pieczemy ok. 15 min., a następnie przestawiamy na grzanie tylko dolnej grzałki i pieczemy jeszcze 45 min. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i odczekujemy jeszcze 10 min. Następnie wyjmujemy formę, przewracamy na deskę do góry dnem i pozostawiamy do wystudzenia. Chleb najlepiej trzymać w papierowej torbie lub owinięty w papier śniadaniowy.

Karminadle

*Na łobiod som dobre i do chleba
Każdy się skusi na takie danie!*



LUTY 2016



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
1 Ignacego Jgi	2 Joanny Mirosława	3 Błażeja Oskara	4 Weroniki Andrzejka	5 Agaty Jakuba	6 Doroty Tytusa	7 Teodora Ryszarda
8 Jana Piotra	9 Apolonii Poli	10 Gabriela Jacka	11 Marii Bernadetty	12 Aleksiego Juliana	13 Katarzyny Jordana	14 Walentynki Metodego, Walentego Cyryla
15 Klaudii Jowity	16 Danuty Juliany	17 Łukasza Zbigniewa	18 Popielec Krystiana Zuzanny	19 Konrada Marcelego	20 Ludmiły Leona	21 Feliksa Roberta
22 Małgorzaty Marty	23 Romana Damiana	24 Marka Macieja	25 Cezarego Wiktora	26 Aleksandra Mirosława	27 Gabrieli Juliana	28 Ludomira Romana
29 Antonia Oswald						

Karminadle

Tako tu u nos tradycja była,
Ze kustowanie to sprawa bob.
Dycki obiady baba warzyła
I sie niy wstyrkoł do tego chop!

Dzisiej sie czasy ździebko popśnioły,
Baby i chopy robiom pospołu.
Tóż baby na chopach wymusiły,
By wtedy-łowdy podali do stołu.

Jak na mnie przidzie dran na warzynie,
To choby niy wiyom jaki dzyń boł
Biera się gibko za smażynie
I karminadle jadom na stół.

Na łobiod som dobre i do chleba
Koždy się skusi na takie danie!
Wiele roboty przy nich niy trzeba,
Zarozki przepis dom wom tu na nie:

„Kup u masarza font siekanego,
Pomiel łowiynzie z niydzielnyj zupy,
Żółtko, cebula dodej do tego
I z mokrom żymłóm wymiyszej dokupy!

Dodej do smaku sól i korzynie,
Łobkulej w tartyj żymle i monce,
Potym się gibko bier za smażynie...
I na talyrze, podwił goronce”.

Dzisiej na łobiod przichodzom dzieci,
Wiedzom, że na mnie dran na warzynie.
Na karminadle ślinka im leci,
toż gibko biera sie za smażynie.



Propozycja Bernarda Śmigły
„smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki - sezon II”



Rolada serowa

To alternatywa dla tradycyjnie serwowanych w okresie wielkanocnym pasztetów. Plastry rolady możemy podawać z własnoręcznie przygotowanym sosem chrzanowym.



MARZEC 2016



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
	1 Heleny Pawła	2 Heleny 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 Marcelego	11 Edwina Konstantego	12 Józefiny Piotra	13 Bożeny Krystyny
14 Matyldy Jakuba	15 Ludwika Krzysztofa	16 Izabeli Henryka	17 Patryka Zbigniewa	18 Marty Krystiana	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 Wielkanoc Antoniego Ryszarda
28 Poniedziałek Wielkanocny Benedykta Wacława	29 Ireny Juliany	30 Ady Celestyny	31 Beniamina Kornelii			

Rolada serowa

Składniki:

Farsz:

70 dag mięsa mielonego np. z łopatki
30 dag pieczarek
0,5 papryki
1 mała cebula
2 jajka
bułka tarta
sól, pieprz

Ciasto serowe:

40 dag sera żółtego
4 jajka
0,5 szkl majonezu
szczypta suszonego majeranku

Przygotowanie:

Farsz: Pieczarki obrać i pokroić w piórka, a cebulę i paprykę w kostkę. Przesmażyć razem na odrobinie tłuszczu do odparowania płynu. Wymieszać z mięsem. Gdyby masa była rzadka dodać bułkę tartą. Doprawić. Ciasto serowe: Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka ubić ze szczyptą soli. Wszystkie składniki połączyć ze sobą. Przebrać na dużą blachę od piekarnika, wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok. 15 minut w 180 stopniach. Od jeszcze ciepłego placka odlepić papier. Nałożyć farsz zostawiając sobie po bokach 1,5 cm marginesu i zwinąć w ciasną roladę. Owinąć ją w papier do pieczenia, aby przy ponownym pieczeniu się nie rozeszła. Piec ok. 35 – 40 minut w 180 stopniach. Na święta wielkanocne do środka rolady układamy ugotowane na twardo jajka.



Rudzkie Smaki

Propozycja Michała Kaczmarczyka:

Farsz możemy modyfikować według własnych gustów, np. nadając mu nieco południowego charakteru poprzez dodanie posiekanych suszonych pomidorów i oregano. Plastry rolady możemy serwować z własnoręcznie przygotowanym sosem chrzanowym (2 łyżki chrzanu mieszamy z łyżką gęstej śmietany, łyżką majonezu, dodajemy kilka kropel soku z cytryny, sól i pieprz). Możemy również nadać mu nieco lekkości i zaserwować z surówką z ogórka zielonego, rzodkiewki, szczypiorku oraz rukoli.

Lekka sałatka Michała:

Ogórek kroimy w kosteczkę, podobnie postępujemy z rzodkiewką, przekładamy do miseczki, skrapiamy sokiem z cytryny, dodajemy opłukane i osuszone listki rukoli oraz dla ostrości troszkę papryki chilli (pokrojoną w kosteczkę, bez pestek), doprawiamy solą i pieprzem. Na końcu dodajemy jogurt naturalny doprawiony przetartym czosnkiem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem oraz posiekany koperkiem.

Smacznego!

Propozycja Mariana Kincera

„smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki-sezon II”



Florentynki

Proste i szybkie w przygotowaniu
ciasteczka migdałowe są świetnym dodatkiem
do popołudniowej kawy czy herbaty.
Doskonale nadają się też
do kosza piknikowego.



KWIECIEŃ 2016

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Sroda
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

Prima Aprilis
Grażyny
Hugo

2

Franciszka
Władysława

3

Antoniego
Ryszarda

4

Wacława
Benedykta

5

Ireny
Juliany

6

Ireneusza
Celestyny

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
Bogusława

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



Rudzkie Smaki

Florentynki

Składniki:

125 g płatków migdałowych
125 g cukru
60 g skórki pomarańczowej
60 g skórki cytrynowej
15 g masła
15 g gęstej śmietany
50 g mąki

Przygotowanie:

Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy płatki migdałowe, cukier, śmietanę, skórkę cytrynową i pomarańczową. Ciągłe mieszając gotujemy około 3 minuty.

Zdejmujemy z ognia, dodajemy mąkę, mieszamy. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia formujemy łyżeczką ciasteczka.

Pieczemy około 5 minut w temp. 180°C. Po ostudzeniu spody ciasteczek maczamy w roztopionej gorzkiej czekoladzie.

Smacznego!



Propozycja Ireny Katelbach
„smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki - sezon II”



Słoneczka drobiowe

*Chrupiące i smaczne, podane z ziemniakami
czy frytkami i surówką spełniają
się w roli dania głównego.
Doskonale też prezentują
się na zimnej płycie.*

MAJ 2016



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 Juli
23 Iwony Michała	24 Zielone Świątki Mileiny Zuzanny	25 Marii Grzegorza	26 Boże Ciało Dzień Matki Pauliny Eweliny	27 Magdaleny Oliwiera	28 Jaromira Wiktora	29 Urszuli Maksymiliana
30 Feliksa Joanny	31 Anieli Kamila					

Słoneczka drobiowe

Składniki:

2 filety z kurczaka pokrojone w kosteczkę
100 g sera żółtego
2 jajka
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki majonezu
natka posiekanej pietruszki
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Składniki mieszamy, łyżką formujemy placuszki i kładziemy na rozgrzanym oleju. Smażymy na złoty kolor z obu stron.

Smacznego!



Propozycja Joanny Żok
„smak maja” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”





Przetwory Oli

*Papryka w sosie pomidorowym
świetnie smakuje jako dodatek
do wędlin i mięs na zimno.
Słoneczne ogórki własnej roboty
przypomną nam letnie dni w zimowe wieczory.*



CZERWIEC 2016



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 Mikołaja	3 Tamary Leszka	4 Franciszka Karola	5 Dobromira Marty
6 Dominiki Pauliny	7 Roberta Jarosława	8 Adrianny Maksyma	9 Anny Hanny	10 Małgorzaty Diany	11 Feliksa Barnaby	12 Antoniny Jana
13 Antoniego Lucjana	14 Elizy Michała	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			

Papryka w sosie pomidorowym: Ogórki słoneczne:

Składniki:

1 kg papryki czerwonej
3 cebule
sól

Sos:

½ szklanki octu
½ szklanki wody
½ szklanki oleju
3 łyżki cukru
6-8 łyżeczek koncentratu pomidorowego

Przygotowanie:

Paprykę i cebulę pokroić w drobną kostkę, wymieszać, posolić i odstawić na 8 godzin. Wszystkie składniki sosu zagotować. Do gotującego się sosu wrzucić osączoną na sicie paprykę z cebulą. Całość gotować 10 min., gorące przekładać do słoików, zamknąć, odstawić na chwilę dnem do góry. Nie pasteryzować.

Składniki:

2,5 kg ogórków zielonych
3 cebule
2 łyżki soli

Zalewa:

1,5 szklanki octu
1,5 szklanki cukru
2 łyżeczki pieprzu czarnego mielonego
2 łyżeczki papryki słodkiej mielonej
2 łyżeczki gorczycy
2 łyżeczki curry
2 łyżeczki posiekanego świeżego koperku

Ogórki pokroić w słupki (ze skórką), cebule w piórka, zasypać solą i zostawić na 3 godziny. Ocet zagotować z cukrem, dodać przyprawy. Ogórki z cebulą poukładać w słoikach, zalać zalewą i zagotować.

Smacznego!



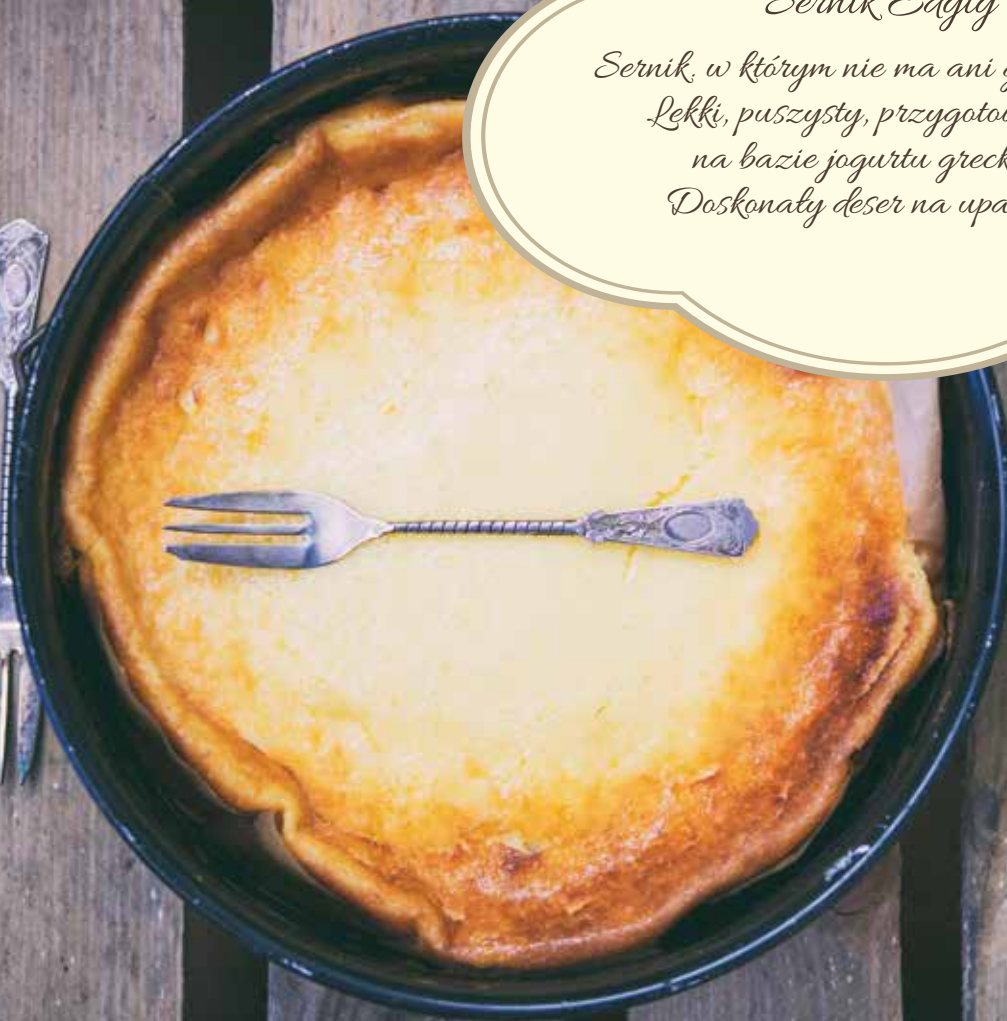
Rudzkie Smaki

Propozycja Aleksandry Małyska
„smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”



Sernik Edyty

*Sernik, w którym nie ma ani grama sera!
Lekki, puszysty, przygotowywany
na bazie jogurtu greckiego.
Doskonały deser na upalne dni.*



LIPIEC 2016



Rudzkie Smaki

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 Antoniego	6 Dominiki Łukasza	7 Antoniego Klaudiusza	8 Elżbiety Adriana	9 Weroniki Mikołaja	10 Amelii Filipa
11 Olgi Kaliny	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 Julii	31 Heleny Ignacego

Sernik Edyty

Składniki:

2 jogurty greckie (po 400 g)
2 budynie waniliowe
4 jajka
0,5 szklanki cukru
1 cukier waniliowy
0,5 szklanki oleju
1 paczka okrągłych biszkoptów

Przygotowanie:

Biszkopty układamy w okrągłej formie (24 cm), skrapiamy wodą. Pozostałe składniki mieszamy razem i wylewamy na biszkopty. Pieczemy około 30-40 minut w temp. 180°C.

Smacznego!



Propozycja Edyty Włodarczyk
„smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”



Tikwenik

Balkański przysmak z dyniowym nadzieniem,
wypełniony orzechami włoskimi
i pachnący cynamonem
z pewnością znajdzie miejsce na rudzkim stole.



SIERPIEŃ 2016



Rudzkie Smaki

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 Lidii Nikodemą	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 Aleksego
29 Sabiny Flory	30 Róży Mirona	31 Pauliny Bohdana				

Tikwenik

Składniki:

1 opakowanie ciasta filo (do kupienia w dużych marketach, ale można też użyć ciasta francuskiego)

1 kg dyni

0,5 szklanki cukru

0,5 szklanki orzechów włoskich

1 łyżka mielonego cynamonu

cukier puder

olej lub masło do posmarowania ciasta



Rudzkie Smaki

Przygotowanie:

Orzechy posiekać na grube kawałki, podpiec na suchej patelni. Dynię obrać, pokroić w kosteczkę i poddusić z cukrem na małym ogniu, podlewając niewielką ilością wody. Kiedy dynia zmięknie, dodać cynamon i orzechy. Okrągłą formę lub naczynie żaroodporne posmarować olejem lub roztopionym masłem. Płat ciasta posmarować olejem (masłem), przykryć kolejnym płatem, posmarować olejem lub masłem i nałożyć porcję nadzienia. Delikatnie zwinąć w rulon i przełożyć do formy. Czynność powtarzać do wyczerpania składników, układając kawałki ciasta w formie ślimaka. Górną warstwę ciasta również należy posmarować olejem lub roztopionym masłem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec ok. 30 minut. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem.

Dobry apetyt!

Propozycja Magdaleny Dimitrowej
„smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”





Nalewka z mahonii

*Oryginalna nalewka z owoców krzewu mahonii pospolitej.
To popularny krzew z rodziny berberysowatych,
spotykany w parkach i ogródkach przydomowych.
Owoce nadają się na kompoty, soki,
galaretki, nalewki i wina.*



WRZESIEŃ 2016



Rudzkie Smaki

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Sroda 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 Lilianny
5 Doroty Justyny	6 Beaty Kornelii	7 Marka Reny	8 Adrianny Radosława	9 Piotra Sergiusza	10 Mikołaja Łukasza	11 Feliksa Jacka
12 Marii Mai	13 Filipa Aleksandra	14 Szymona Cypriana	15 Nikodema Kamila	16 Edyty Kamili	17 Justyny Roberta	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 Michaliny Michała	30 Hieronima Zofii		

Nalewka z mahonii

Składniki:

1 kg owoców mahonii, bez szypulek owocowych
1 l spirytusu o mocy 96%
1 l wódki 40%
1 l miodu pszczelego naturalnego



Przygotowanie:

Owoce mahonii zalać w słoju spirytusem i odstawić na 2 tygodnie w ciemne miejsce. Po tym czasie macerat zlać, a owoce zalać wódką i płynnym, lekko podgrzanym miodem. Odstawić na kolejne 2 tygodnie. Ponownie zlać płyn, owoce lekko odcisnąć. Oba nastawy połączyć, ewentualnie dosłodzić do smaku. Przefiltrować, rozlać do butelek, odstawić do dojrzewania przez 2 – 3 miesiące.

Na zdrowie!

Propozycja Barbary Podgórskiej
„smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki - sezon II”



*Ajintopf warzywny
z pulpetami i pietruszką*

*Warzywna zupa z dodatkiem drobiowych
kulek świetnie zastąpi dwudaniowy obiad*



PAŹDZIERNIK 2016

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

Danuty
Remigłusza

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
Marlewy

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

Ajntopf warzywny z pulpetami i pietruszką

Składniki:

50 dkg mięsa mielonego indyczego
20 dkg ryżu
1 średnia cebula
2 łyżki masła
10 dkg fasolki szparagowej
10 dkg marchewki
2-3 łyżki natki pietruszki
1 puszka pomidorów krojonych
2 l rosółu
1 mały koncentrat pomidorowy
1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
2 jajka
3 łyżki tartej bułki
sól, pieprz, opcjonalnie 2-3 łyżki kwaśnej śmietany

Przygotowanie:

Cebulę posiekać w kostkę i zeszklić na maśle w garnku. Dodać ryż, koncentrat i pomidory z puszki razem z zalewą, wymieszać. Zalać rosółem i gotować 20 min. Dodać fasolkę i pokrojoną w paski marchewkę oraz mieloną paprykę. W międzyczasie do mięsa mielonego dodać jajka, bułkę tartą, posolić i popieprzyć, dobrze wyrobić. Formować małe kulki i wrzucać do zupy. Gotować jeszcze 20-30 min. Podawać z natką pietruszki i kleksem śmietany (opcjonalnie).

Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Jolanty Manowskiej
„smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki - sezon II”



Chili con carne

*Proste, sycące i dające energię do ciężkiej pracy danie,
które przypadnie do gustu nie tylko hajerowi.*



LISTOPAD 2016



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
	1 Wszystkich Świętych	2 Dzień Zaduszny Bohdana Małgorzaty	3 Sylwii Huberta	4 Karola Olgierda	5 Elżbiety Sławomira	6 Feliksa Anity
7 Antoniego Kariny	8 Klaudiusza Wiktora	9 Bogdana Teodora	10 Andrzeja Lery	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 Rafała Feliksa
21 Janusza Konrada	22 Marka Cecylii	23 Adeli Klemensa	24 Emilii Jana	25 Katarzyny Alana	26 Konrada Kajetana	27 Franciszka Maksymiliana
28 Jakuba Natalii	29 Błażeja Fryderyka	30 Andrzeja Andrzeja Konstantego				

Danie dla hajera - Chili con carne

Składniki:

0,5 kg mięsa mielonego
1 puszka fasoli czerwonej
1 puszka kukurydzy
1 puszka pomidorów
1 cebula, 2 ząbki czosnku
sól, pieprz, chili, papryka wędzona

Przygotowanie:

Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni, żeby się zeszkliła. Dodajemy mięso mielone, smażymy około 15 minut od czasu do czasu mieszając. Dodajemy odsączoną i przepłukaną fasolę z puszki, kukurydzę, przyprawy, dusimy kilka minut. Na koniec dodajemy pomidory z puszki i gotujemy jeszcze pod przykryciem kolejne kilka minut. Danie przekładamy na głęboki talerz, posypujemy natką pietruszki. Podajemy z pieczywem.

Smacznego!



Propozycja Iwony Antonik
„smak listopada” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”



Piernik staropolski - dojrzewający

Pod postacią małych ciasteczek, moczki
czy krajanki piernik króluje na każdym wigilijnym stole.
Piernik staropolski, przekładany tym, co lubimy,
będzie ozdobą świątecznego stołu.



GRUDZIEŃ 2016



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 Rafała	3 Franciszka Ksawerego	4 Barbórka Barbary Piotra
5 Juliusza Sabiny	6 Mikołajki Andżeliki Mikołaja	7 Ambrożego Marcina	8 Marii Wirginii	9 Joachima Nataszy	10 Julii Judyty	11 Daniela Stefana
12 Ady Aleksandra	13 Lucji Otylii	14 Alfreda Izydora	15 Ignacego Niny	16 Aliny Zdzisława	17 Olimpii Jolanty	18 Bogusława Laurencji
19 Gabrieli Dariusza	20 Bogumiła Dagmary	21 Piotra Tomasza	22 Honoraty Beaty	23 Wiktora Sławomira	24 Wigilia Adama Ewy	25 Boże Narodzenie Anastazji Mateusza
26 Szczepana Dionizego	27 Zanety Bartłomieja	28 Antoniego Cezarego	29 Dominika Jonatana	30 Irminy Eugeniusza	31 Sylwestera Melanii Sylwestra	

Piernik staropolski - dojrzewający

Składniki:

1 kg mąki pszennej
500 g naturalnego miodu
1-1,5 szklanki cukru
250 g masła
3 jajka
3 łyżeczki sody oczyszczonej
125 ml mleka
0,5 łyżeczki soli

80 g przyprawy do piernika

Dodatkowo:

około 2 kg powideł śliwkowych
masa marcepanowa - opcjonalnie
inna ulubiona masa do przełożenia
czekolada lub lukier do obłania



Rudzkie Smaki

Przygotowanie:

Masło, miód i cukier podgrzewamy na małym ogniu, doprowadzamy do wrzenia, mieszamy do całkowitego rozpuszczenia cukru. Studzimy. Do lekko przestudzonej masy dodajemy przesianą mąkę, przyprawę do piernika, sodę rozpuszczoną w mleku, sól i jajka. Ciasto dokładnie wyrabiamy (będzie trochę luźne, ale w trakcie leżakowania stwardnieje), przekładamy do naczynia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w zimne miejsce (np. do lodówki, piwnicy, na strych) na kilka tygodni. W dniu pieczenia (kilka dni przed planowanym podaniem) ciasto ogrzewamy w temperaturze pokojowej, aby lekko zmiękło. Ciasto dzielimy na 3 części, wałkujemy (można lekko podsypać mąką) na grubość ok. 0,5 cm i układamy nim blachę (taką od piekarnika) wcześniej wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy przez 15-20 minut w temperaturze 170°C. Upieczone ciasta studzimy. Po dokładnym wystudzeniu przekładamy je nadzieniem (podgrzane powidła śliwkowe, masa marcepanowa), przykrywamy papierem do pieczenia i równomiernie obciążamy i odstawiamy do zmięknienia na kilka dni. Po tym czasie ciasto kroimy na trzy części (powstają nam trzy pierniki) i dekorujemy – oblewamy polewą czekoladową lub lukrujemy.

Smacznego!

Propozycja Adrianny Szefer

„smak grudnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon II”



*Pieczone jabłko faszerowane
bakaliami z brandy*

*Deser prosty w przygotowaniu,
ale z pewnością oczaruje naszych gości
wykwintnym smakiem i wyglądem.*



Restauracja

Wiśniowy Sad



organizujemy:
catering
przyjęcia okolicznościowe
wesela
bankiety



**ul. 1 Maja 76
41-706 Ruda Śląska**

tel. (32) 342 15 02

www.wisniowysad.com.pl

Pieczone jabłko faszerowane bakaliami z brandy

Składniki:

średniej wielkości jabłko

masa bakaliowa

gałka lodów waniliowych oraz odrobina żurawiny do dekoracji

Składniki na masę bakaliową:

starta laska cynamonu

1 g świeżego imbiru

garść posiekanych orzechów laskowych

garść rodzynek

4 g masła

3 ml brandy

4 ml miękkiego masła

Przepis:

Rozgrzać piekarnik do 200°C. Z jabłka odkroić górną część i wydrążyć środek.

Do posiekanych orzechów laskowych dodajemy rodzynki, miękkie masło, cynamon oraz imbir.

Następnie mieszamy składniki podlewając je brandy. Na końcu dodajemy miód i całość farszu dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę bakaliową faszerujemy wydrążone jabłko.

Jabłko pieczemy przez 8-10min w piekarniku rozgrzanym do 200°C.

Upieczone jabłko podajemy na talerzu z gałką lodów, dekorując całość żurawiną.



Rudzkie Smaki

Smacznego życzy Restauracja "Wiśniowy Sad"

