

*Pięknie Was proszemy
Na słonsko gościna
Bydom heringi, krupnioki i swojsko wędlina.
Ciasta bogate, zupy zyniate,
Sałatka, tort, słonsko babka
i siemieniotka – tradycji kapka.*

*Smacznego
2018 roku!*



Rudzkie Smaki

Bliny z heringiem w sosie chrzanowym

Pyszna przekąska, idealna
na karnawał lub kolację



Styczeń 2018

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
1 NOWY ROK Mieczysława, Mieszka	2 Izydora, Makarego	3 Danuty, Genowefy	4 Anieli, Eugeniusza	5 Edwarda, Szymona	6 Kacpra, Melchiora, Baltazara	7 Juliana, Lucjana
8 Seweryna, Teofila	9 Weroniki, Juliana	10 Jana, Wilhelma	11 Matyldy, Honoraty	12 Benedykta, Arkadiusza	13 Weroniki, Bogumily	14 Feliksa, Hilarego
15 Pawła, Izydora	16 Marcelego, Włodzimierza	17 Antoniego, Róścisława	18 Piotra, Małgorzaty	19 Henryka, Mariusza	20 Fabiana, Sebastiana	21 Agnieszki, Jarosława
22 Anastazego	23 Ildefonsa, Rajmunda	24 Felicji, Tymoteusza	25 Pawła, Miłosa	26 Seweryna, Pauliny	27 Jana, Przybysława	28 Walerego, Radomira
29 Zdzisława, Franciszka	30 Macieja, Martyny	31 Jana, Marceliny				



Rudzkie Smaki

Rolada chatwowa

Puszysty biszkopt z delikatnym kremem z pewnością oddaje stare powiedzenie „przez żołądek do serca”

Luty 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

5
Agaty,
Adelajdy

6
Doroty,
Tytusa

7
Ryszarda,
Romualda

1
Brygidy,
Ignacego

2
Marii,
Mirosława

3
Błażeja,
Hipolita

4
Andrzeja,
Weroniki

12
Eulalii,
Modesta

13
Grzegorza,
Katarzyny

14
Walentego,
Metodego

8
Jana,
Piotra

9
Cyryla,
Apolonii

10
Jacka,
Scholastyki

11
Łazarza,
Marii

19
Konrada,
Arnolda

20
Leona,
Ludomiła

21
Eleonory,
Feliksa

15
Faustyna,
Józefa

16
Danuty,
Juliany

17
Donata,
Łukasza

18
Symeona,
Konstancji

26
Mirosława,
Aleksandra

27
Gabriela,
Anastazji

28
Teofila,
Makarego

22
Marty,
Małgorzaty

23
Romany,
Damiana

24
Macieja,
Bogusza

25
Wiktora,
Cezarego



Rudzkie Smaki

Schab dojrzewający

Nietypowy, ale bardzo prosty
sposób przygotowania
domowej wędliny



Marzec 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

5
Fryderyka,
Wacława

6
Róży,
Wiktora

7
Pawła,
Tomasza

1
Antoniny,
Radosława

2
Heleny,
Pawła

3
Tycjana,
Kunegundy

4
Kazimierza,
Łucji

12
Bernarda,
Grzegorza

13
Bożeny,
Krystyny

14
Leona,
Matyldy

8
Beaty

9
Katarzyny,
Franciszki

10
Cypriana,
Marcelego

11
Konstantego,
Benedykta

19
Józefa,
Bogdana

20
Eufemii,
Klaudii

21
Benedykta,
Lubomira

15
Ludwika,
Klemensa

16
Izabeli,
Hilarego

17
Zbigniewa,
Partyka

18
Cyryla,
Edwarda

26
Teodora,
Emanuela

27
Lidii,
Ernesta

28
Anieli,
Sykstusa

22
Bogusława,
Katarzyny

23
Feliksa,
Pelagii

24
Marka,
Gabriela

25
Marii,
Wierczyśława

30
WIELKI PIĄTEK
Amelii, Jana

31
WIELKA SOBOTA
Balbiny, Gwidona



Rudzkie Smaki

Nadziewane ziemniaki z grilla

Śląski krupniok podany w pieczonym kartoflu będzie hitem posiłków w plenerze



Kwiecień 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

2
Franciszka,
Władysława

3
Ryszarda,
Pankracego

4
Wacława,
Izydora

5
Ireny,
Wincentego

6
Celestyna,
Wilhelma

7
Donata,
Rufina

1
WIELKANOC,
Grażyny

8
Dionizego,
Januarego

9
Marii,
Marcelego

10
Michała,
Makarego

11
Leona,
Filipa

12
Juliusza,
Wiktora

13
Przemysława,
Hermenegildy

14
Justyny,
Waleriana

15
Anastazji,
Bazylego

16
Julii,
Benedykta

17
Roberta,
Patrycego

18
Bogusławy,
Bogumily

19
Adolfa,
Tymona

20
Czesława,
Agnieszki

21
Feliкса,
Anzelma

22
Leona,
Łukasza

23
Jerzego,
Wojciecha

24
Grzegorza,
Aleksandra

25
Marka,
Jarosława

26
Marii,
Marcelego

27
Zyty,
Teofila

28
Pawła,
Walerii

29
Piotra,
Pawła

30
Mariany,
Katarzyny



Rudzkie Smaki

Scones

Irlandzkie babeczki
można przygotować
na słodko i słono



Maj 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

ŚWIĘTO PRACY
Józefa, Filipa

2

Anatola,
Zygmunta

3

DZIEŃ KONSTYTUCJI
Marii, Aleksandra

4

Moniki,
Floriana

5

Ireny,
Waldemara

6

Jana,
Judyty

7

Ludmiły,
Gizeli

8

Stanisława,
Dezyderii

9

Bożydara,
Grzegorza

10

Izydora,
Antoniny

11

Franciszka,
Jakuba

12

Dominika,
Pankracego

13

Roberta,
Serwacego

14

Bonifacego,
Dobiesława

15

Zofii,
Jana

16

Andrzeja,
Więczyława

17

Weroniki,
Sławomira

18

Feliksa,
Aleksandry

19

Piotra,
Mikołaja

20

Bernarda,
Bazyłego

21

Wiktora,
Tymoteusza

22

Julii,
Heleny

23

Iwony,
Dezyderego

24

Joanny,
Zuzanny

25

Urbana,
Grzegorza

26

Filipa,
Pauliny

27

Jana,
Juliusza

28

Augustyna,
Jaromira

29

Teodozji,
Magdaleny

30

Feliksa,
Ferdynanda

31

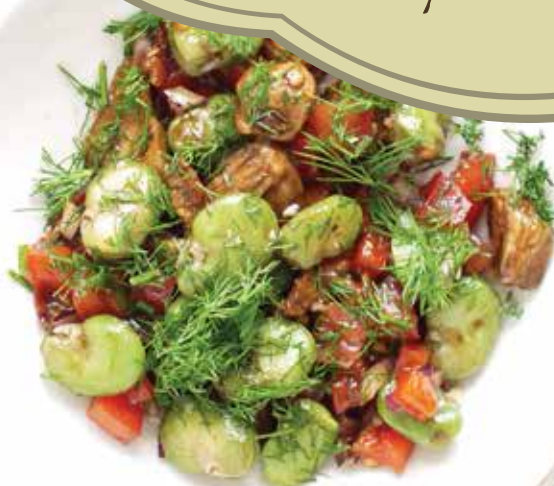
BOŻE CIAŁO
Anieli, Petroneli



Rudzkie Smaki

Salatka z bobem i kurczakiem

Bób jest bogaty w białko i błonnik, dlatego też warto dodać go do menu w pełni sezonu



Czerwiec 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4

Karola,
Franciszka

5

Walerii,
Bonifacego

6

Pauliny,
Laury

7

Roberta,
Wiesława

1

Jakuba,
Konrada

2

Erazma,
Marianny

3

Leszka,
Kłotyldy

11

Barnaby,
Feliksa

12

Jana,
Onufrego

13

Lucjana,
Antoniego

14

Walerego,
Bazylego

15

Wita,
Jolanty

16

Aliny,
Justyny

17

Laury,
Adolfa

18

Marka,
Elzbiety

19

Gerwazego,
Protazego

20

Bogny,
Florentyny

21

Alicji,
Alojzego

22

Pauliny,
Flawiusza

23

Wandy,
Zenona

24

Jana,
Danuty

25

Łucji,
Wilhelma

26

Jana,
Pawła

27

Marii,
Władysława

28

Leona,
Ireneusza

29

Piotra,
Pawła

30

Emilii,
Lucyny



Rudzkie Smaki



Tort bezowy

Nie ma nic lepszego niż pyszny,
letni bezowy torcik z owocami
zebrany samodzielnie
z krzaczka



Lipiec 2018

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

Marii,
Urbana

3

Jacka,
Anatola

4

Teodora,
Innocentego

5

Karoliny,
Antoniego

6

Łucji,
Dominika

7

Cyryla,
Metodego

8

Elżbiety,
Prokopa

9

Zenona,
Weroniki

10

Filipa,
Amelii

11

Olgi,
Pelagii

12

Jana,
Gwalberta

13

Ernesta,
Małgorzaty

14

Marceliny,
Bonawentury

15

Henryka,
Włodzimierza

16

Marii,
Benedykta

17

Bogdana,
Aleksa

18

Kamila,
Szymona

19

Wincentego,
Włodzisława

20

Czesława,
Hieronima

21

Daniela,
Andrzeja

22

Magdaleny,
Bolesława

23

Bogny,
Apolinarego

24

Kingi,
Krystyny

25

Jakuba,
Krzysztofa

26

Anny,
Miroslawy

27

Julii,
Natalii

28

Wiktora,
Innocentego

29

Marty,
Olafa

30

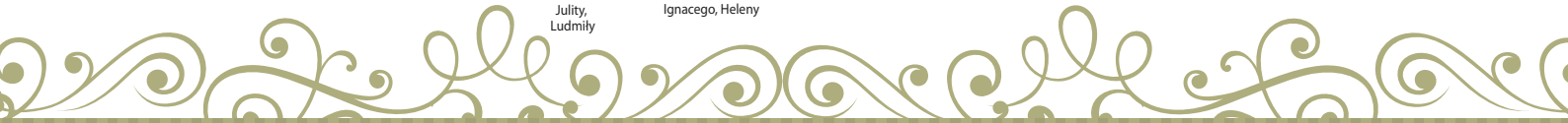
Julity,
Ludmily

31

Ignacego, Heleny



Rudzkie Smaki



Cukinie faszerowane

W sezonie letnim warto wykorzystać
żółte cukinie, są niskokaloryczne
i smaczne



Sierpień 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

6
Sławy,
Jakuba

7
Doroty,
Kajetana

1
Piotra,
Justyny

2
Gustawa,
Alfonsa

3
Lidii,
Augusta

4
Dominika,
Protazego

5
Marii,
Stanisławy

13
Hipolita,
Diany

14
Alfreda,
Euzebiusza

15
ŚWIĘTO NMP
Marii, Napoleona

16
Rocha,
Joachima

17
Jacka,
Mirona

18
Heleny,
Bronisławy

19
Bolsława,
Juliana

20
Bernarda,
Sobiesława

21
Joanny,
Franciszki

22
Cezarego,
Tymoteusza

23
Filipa,
Apolinarego

24
Jerzego,
Bartłomieja

25
Ludwika,
Lulzy

26
Marii,
Zefiryny

27
Józefa,
Moniki

28
Augustyna,
Patrycji

29
Sabiny,
Jana

30
Róży,
Szczęsnego

31
Bogdana,
Rajmunda



Katarzynka

*Ciasto biszkoptowe przekładane
kremem, dżemem i piernikami
zachwycia smakiem
i zapachem*

Wrzesień 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

3

Izabeli,
Szymona

4

Rozalii,
Róży

5

Doroty,
Wawrzyńca

6

Beaty,
Eugeniusza

7

Reginy,
Melchiora

1

Bronisława,
Idziego

2

Stefana,
Juliana

10

Bernarda,
Sobiesława

11

Jacka,
Piotra

12

Marii,
Gwidona

13

Filipa,
Eugenii

14

Cypriana,
Bernarda

15

Albina,
Nikodema

16

Edyty,
Kornela

17

Justyna,
Franciszki

18

Ireny,
Józefa

19

Januarego,
Konstancji

20

Filipiny,
Eustachego

21

Hipolita,
Mateusza

22

Tomasza,
Maurycego

23

Tekli,
Bogusława

24

Gerarda,
Teodora

25

Aurelii,
Ładysława

26

Justyny,
Cypriana

27

Kosmy,
Damiana

28

Marka,
Wacława

29

Michała,
Michałiny

30

Zofii,
Hieronima



Kartoflak
Kartofle, cebula, szpyrki
i smak dzieciństwa...

Październik 2018

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 Teofila, Dionizego	3 Gerarda, Teresy	4 Rozalii, Franciszka	5 Apolinarego, Placyda	6 Artura, Brunona	7 Marii, Marka
8 Pelagii, Brygidy	9 Łudwika, Dionizego	10 Pauliny, Franciszka	11 Emila, Aldony	12 Eustachego, Maksymiliana	13 Edwarda, Teofila	14 Bernarda, Fortunaty
15 Teresy, Jadwigi	16 Gawła, Ambrożego	17 Wiktora, Małgorzaty	18 Łukasza, Juliana	19 Piotra, Ziemowita	20 Ireny, Kleopatry	21 Urszuli, Hilarego
22 Filipa, Kordulii	23 Teodora, Seweryna	24 Rafala, Marcina	25 Kryspina, Ingi	26 Lucjana, Ewarysta	27 Sabiny, Iwony	28 Szymona, Tadeusza
29 Euzebiu, Narcyza	30 Zenobii, Przemysława	31 Urbana, Augusta				



Przysmak porowy
Smaczna rozgrzewająca
zupa podana z grzankami,
dobra na chłodne dni

Listopad 2018

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

5
Sławomira,
Elżbiety

6
Feliksa,
Leonarda

7
Antoniego,
Ernesta

1
WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH
Seweryna, Wiktoryny

2
Bohdana,
Bożydara

3
Sylwii,
Huberta

4
Karola,
Olgierda

12
Renaty,
Witolda

13
Stanisława,
Mikołaja

14
Serafina,
Rogera

15
Alberta,
Leopolda

16
Gertrudy,
Edmunda

17
Grzegorza,
Salomei

11
DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI
Bartłomieja, Marcina

18
Anieli,
Romana

19
Elżbiety,
Seweryna

20
Feliksa,
Anatola

21
Janusza,
Konrada

22
Marka,
Cecylii

23
Klemensa,
Amelii

24
Jana,
Flory

25
Erazma,
Katarzyny

26
Konrada,
Sylwestra

27
Waleriana,
Maksymiliana

28
Grzegorza,
Zdzisława

29
Błażeja,
Saturnina

30
Andrzeja,
Konstantego


Rudzkie Smaki



Siemieniotka
Tradycyjna śląska zupa
wigilijna, warta
czasu i poświęcenia

Grudzień 2018

Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
					1 Natalii, Eligiusza	2 Pauliny, Balbiny
3 Franciszka, Ksawerego	4 Barbary, Piotra	5 Kryspina, Saby	6 Mikołaja, Emiliana	7 Marcina, Ambrożego	8 Marii, Wirgiliusza	9 Wiesławy, Leokadii
10 Julii, Daniela	11 Damazego, Waldemara	12 Adelajdy, Aleksandra	13 Łucji, Otylii	14 Alfreda, Izydora	15 Celiny, Waleriana	16 Euzebiusza, Zdzisławy
17 Olimpii, Łazarza	18 Gracjana, Bogusława	19 Urbana, Dariusza	20 Bogumiła, Dominika	21 Tomasza, Tomisława	22 Zenona, Honoraty	23 Wiktorii, Sławomiry
24 WIGILIA Adama, Ewy	25 Eugenii, Anastazji	26 Dionizego, Szczepana	27 Kosmy, Damiana	28 Cezarego, Teofila	29 Dawida, Tomasza	30 Eugeniusza, Sabiny
31 Sylwestra, Sebastiana						





Kalendarz „Rudzkie Smaki” to wyjątkowa publikacja, składająca się z przepisów nadesłanych przez mieszkańców. Kolejny rok uczestnicy konkursu dzielili się recepturami na swoje sprawdzone dania i smakołyki. Często są to przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Co miesiąc najlepsze propozycje były nagradzane i to właśnie one są prezentowane w kalendarzu, który oddajemy w Państwa ręce.

W 2018 roku kalendarz otwiera danie zaproponowane przez Agnieszkę Jasińską, finalistkę szóstej edycji programu emitowanego w Polsacie „Hell’s Kitchen”. To, że kuchnia śląska wcale nie musi być tłusta pani Agnieszka udowadnia w swoich przepisach. Świetnym tego przykładem są bliny z heringiem w sosie chrzanowym, które zostały smakiem stycznia. Więcej przepisów pani Agnieszki znajduje się na jej blogu: kulinarnenawigacje.pl.

Gotowanie dla innych i wymyślanie potraw sprawia ogromną radość laureatce lutego. Na ten miesiąc Joanna Golicz zaproponowała puszysty biszkopt z delikatnym kremem, który z pewnością oddaje stare powiedzenie „przez żołądek do serca”, które było tematem lutego.

W marcu znajdziemy przepis na schab dojrzewający. Przepis pani Adrianny Szefer to nietypowy, ale bardzo prosty sposób przygotowania domowej wędliny. Pani Adrianna pasjonuje się kuchnią i dzieli się swoimi daniami również na blogu kulinarnym: ugotujiprzetestuj.blogspot.com.

Kartofle nadziewane krupniakiem zostały smakiem kwietnia. Przepis pani Krystyny Niedziella to kolejny sposób podania krupnioka nieco inaczej niż tradycyjnie. Popularne irlandzkie babeczki zostały smakiem maja za sprawą Festiwalu Polsko-Irlandzkiego, który odbywał się w mieście w maju. Wtedy uczniowie rudzkiego technikum gastronomicznego brali udział w warsztatach pieczenia sconów, według przepisu firmy Kerrygold, sponsora kulinarnego Festiwalu.

Po sezonowe warzywo sięgnęła pani Maria Lipowska, proponując na czerwiec sałatkę z bobem i kurczakiem. Z kolei w lipcu sezonowe owoce wprost z krzaczka trafiły do bezowego tortu Agnieszki Szeligi. Przepis na nadziewane pieczone cukinie Barbary Podgórskiej znajdziemy w sierpniu. Przekładaniec z „Katarzynkami” został potrawą września. Przepis na to wbrew pozorom, proste w wykonaniu, kilkuwarstwowe ciasto, pachnące piernikiem i powidłami, przesłała Joanna Szefer. Tematem października był przepis na danie syte i rozgrzewające. Smakiem tego miesiąca został kartoflak Wojciecha Żegolewskiego. Kartoflak – inaczej babka ziemniaczana – to bardzo popularna potrawa w całej Polsce. W listopadzie również znajdziemy propozycję na syte, szybkie danie jednogarnkowe – przysmak porowy. To propozycja Jana Fraksztajna. Tradycyjna śląska potrawa wigilijna zamyka kalendarz i IV edycję konkursu. Przepis na siemieniotkę pani Maria Małyska dostała od swojej mamy i dzieli się nim w tym kalendarzu.

Wydruk kalendarza był możliwy dzięki rudzkim przedsiębiorcom. W kulinarną zabawę włączyła się Piekarnia-Cukiernia „Jakubiec”, Pub „Druid” oraz PWiK. W przygotowaniu publikacji pomogła też młodzież z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2, która przygotowała wszystkie zwycięskie potrawy, aby wykonać fotografie do publikacji.

Zapraszamy do kulinarnego zabawy z rudzkim magistratem w 2018 roku, podczas V sezonu Rudzkich Smaków. Do końca każdego miesiąca można przysyłać do rudzkiego magistratu przepisy wraz ze zdjęciem drogą e-mailową na adres media@ruda-sl.pl, pocztą na adres Urzędu Miasta z dopiskiem „Rudzkie Smaki”, bądź składać osobiście w Wydziale Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta (p. 325).

Życzymy smacznego 2018 roku !

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska

www.rudaslaska.pl

Zdjęcia: Agnieszka Jasińska

Zdjęcie na okładce: Młodzież z ZSP nr 2 w Rudzie Śląskiej, uczestnicząca w projekcie „Rudzkie Smaki” sezon IV.

Bliny z heringiem w sosie chrzanowym

Składniki:

2 buraki czerwone
180 g greckiego jogurtu
2 jajka
1 łyżeczka sody oczyszczonej
150 g mąki pszennej typ 500
sól, olej z pestek winogron
200 g śmietany 18%
4 łyżki chrzanu tartego
400 g filetów śledziowych matias, koperek do dekoracji



Przygotowanie:

Śledzie moczymy w zimnej wodzie i zostawiamy na 8 godzin (zmieniając w tym czasie wodę 2 razy). Piekarnik nastawiamy na 200°C. Buraki szorujemy pod bieżącą wodą i zawijamy w folię aluminiową. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 1 godziny. Po upieczeniu buraki odwijamy z folii i po ostygnięciu kroimy w dużą kostkę. Do miski wrzucamy pokrojone buraki, jogurt grecki, jajka, mąkę, sodę oraz sól i pieprz do smaku. Wszystko razem miksujemy blenderem na jednolitą masę. Odstawiamy masę do lodówki na 30 min by gluten w mące zaczął pracować. W małej misce mieszamy śmietanę 18% ze startym chrzanem na jednolitą masę. Doprawiamy solą i pieprzem. Rozgrzewamy patelnię. Wlewamy na nią 4 łyżki oleju z pestek winogron (olej z winogron jest bezwonny i bez smaku, dlatego nie zakłóci aromatu słodkiego buraka). Łyżką nakładamy na patelnię placuszki ok. 7 cm średnicy. Smażymy je 3 min na jednej stronie (placuszek po tym czasie powinien odejść od patelni, jeżeli nie odchodzi trzeba jeszcze chwilę smażyć) i delikatnie obracamy łopatką bliny na drugą stronę (placuszki są bardzo delikatne, więc trzeba uważać przy ich obracaniu). Odsolone płaty śledziowe przekładamy na ręcznik papierowy i odsączamy by były suche. Każdy płat kroimy na 4 mniejsze kawałki. Usmażone bliny odsączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku i układamy na talerzu. Na każdego blina kładziemy łyżkę śmietany z chrzanem oraz kawałek śledzia. Dekorujemy koperkiem.

Propozycja Agnieszki Jasińskiej

„smak stycznia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” - sezon IV

A. Jasińska - finalistka programu Hell's Kitchen, miłośniczka podróży i wszelkich słodkości. Uważa, że sezonowe produkty i dobre składniki z jakich powstaje danie to gwarancja smacznej kuchni. O smakach, podróżach i miejscach wartych odwiedzenia pisze na swoim blogu: kulinarnenawigacje.pl



Rolada chatwowa

Składniki:

Biskopt:

1 szklanka cukru, cukier waniliowy
5 dużych jaj
1 szklanka mąki tortowej

Krem:

2 budynie waniliowe,
7 łyżek cukru, cukier waniliowy,
4 niepełne szklanki mleka 3,2%
600 ml śmietany kremówki 36%
2 opakowania po 500 gram chałwy

Przygotowanie:

Cukry i jaja mieszamy mikserem w misce żaroodpornej i ubijamy na parze (ok 6-8 min). Miskę zdejmujemy z pary, dodając powoli 1 szklankę mąki tortowej i mieszając mikserem na najniższych obrotach. Ciasto przekładamy do prostokątnej, wysokiej blachy wyłożonej papierem do pieczenia, wkładamy do rozgrzanego piekarnika (termoobieg, 180°C) na około 20 - 25 minut. Po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i studzimy, a następnie kroimy tak, żeby powstały 2 prostokąty o wielkości blachy.

Krem: 3 niepełne szklanki mleka 3,2% wlewamy do garnka, budynie rozpuszczamy w szklance mleka, dodajemy cukier waniliowy i 7 dużych łyżek cukru. Masę budyniową łączymy z gotującym się mlekiem. Budyń najlepiej ugotować 1 dzień wcześniej i przechowywać w lodówce pod przykryciem. Ubijamy śmietanę kremówkę, łączymy z mocno schłodzonym budyniem. Wcześniej należy usunąć kożuch z budyniu. Na wystudzonych blatach biskoptu rozkładamy krem, który posypujemy startą wcześniej na grubych oczkach schłodzoną chałwą (lub drobno posiekanymi orzechami włoskimi lub czekoladą itd.), zwijamy biskopt od krótszej strony w roladę, obkładamy ją kremem i posypujemy chałwą lub orzechami itp. Powstałe 2 rolady wkładamy do lodówki, najlepiej podajemy je na drugi dzień.

Uwaga:

Ubitą śmietanę dodajemy stopniowo do budyniu. W przypadku, gdy krem jest za rzadki dodajemy rozpuszczoną żelatynę, czekamy aż krem stężeje i wykładamy go na ciasto. Krem można też wykonać z dodatkiem masła: 2 budynie gotujemy w 3 szklankach mleka z ok. 100 g cukru. Ucieramy 100 g masła stopniowo dodając wystudzony budyń, a następnie ubitą śmietanę.



Rudzkie Smaki

Propozycja Joanny Golicz
„smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Schab dojrzewający w... pończosze



Składniki:

1 kg schabu bez kości
1/3 szklanki cukru
1/3 szklanki soli
mała główka czosnku
1 opakowanie słodkiej mielonej papryki
3 łyżeczki ziołowego pieprzu
2 łyżki majeranku
czysta pończocha

Przygotowanie:

Schab dokładnie myjemy i odkrawamy błonki i tłuszcz, osuszamy papierowym ręcznikiem i obtaczamy dokładnie w cukrze. Całość przekładamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie płuczemy dokładnie schab, osuszamy go i obtaczamy dokładnie w soli.

Przekładamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie myjemy schab, osuszamy i obtaczamy w mieszance przypraw (suche przyprawy i posiekany lub przeciśnięty przez praskę czosnek), schab przekładamy delikatnie do pończochy, zawiązujemy ją i zawieszamy w przewiewnym miejscu na 4 - 5 dni.

Uwaga:

Pończochę można zastąpić siatką wędliniarską lub zwykłą dużą gazą. Jeżeli po 5 dniach schab jest miękki, należy go nadal suszyć, nawet do 10 dni.

Propozycja Adrianny Szefer

„smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV

Więcej przepisów Adrianny Szefer na blogu: www.ugotujiprzetestuj.blogspot.com



Nadziewane kartofle z grilla



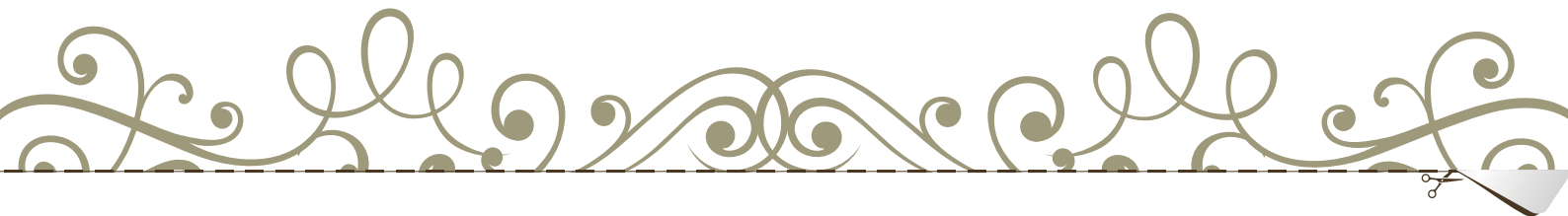
Składniki:

6-8 dużych ziemniaków
3 krupnioki
1 cebula
sól
pieprz

Przygotowanie:

Ziemniaki w koszulkach dokładnie szorujemy i gotujemy około 10 minut, na pół miękko. Po ostudzeniu wydrążamy środek, zostawiając około 1 cm ścianki. Cebulę drobno siekamy i smażymy na rozgrzanej oliwie aż się zeszkli. Krupnioki obieramy z osłonek, mieszamy z cebulą. Przyprawiamy. Napełniamy farszem ziemniaki. Układamy je na tackach do pieczenia i wkładamy na ruszt. Grillujemy około 30-40 minut.

Propozycja Krystyny Niedziella
„smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Scones - Irlandzkie babeczki według Kerrygold



Składniki:

450 g (2 filiżanki) mąki, plus dodatkowa ilość do posypania
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka drobnego cukru
25 g (2 łyżki stołowe) schłodzonego i pokrojonego w kostkę masła
225 ml (1 filiżanka) maślanki
1 jajo, ubite
dżem jeżynowy lub truskawkowy do podania albo ser cheddar

Przygotowanie

Rozgrzewamy piekarnik do temp. 170°C. Przesiewamy mąkę, sól i sodę oczyszczoną do miski. Dodajemy cukier, mieszamy, a następnie koniuszkami palców wcieramy w mąkę masło, aż zacznie przypominać drobną bułkę tartą. Robimy w środku niewielki dołek i wlewamy do niego maślankę i ubite jajo. Szybko i delikatnie mieszamy ciasto łyżką stołową, aż będzie gładkie i przestanie się kleić. Na posypany mąką blat wykładamy ciasto i uklepujemy je na placek o grubości ok. 2,5 cm. Za pomocą foremki do wykrawania lub ostrego noża dzielimy ciasto na babeczki o średnicy 5 cm. Przekładamy babeczki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 15 minut, aż wyrosną i uzyskają złoto-brązowy odcień. Przekładamy na kratkę i odstawiamy do ostygnięcia na co najmniej 10 minut. Podajemy z dżemem i zawijanymi plasterkami masła.

Wersja z cheddarem:

Starty Kerrygold Mature Cheddar będzie idealny. 25 g ($\frac{1}{4}$ filiżanki) startego sera mieszamy z maślanką. Dla uzyskania końcowego efektu gotowe babeczki smarujemy rozpuszczonym masłem, posypujemy porcją 75 g ($\frac{3}{4}$ filiżanki) startego cheddara Kerrygold Mature Cheddar i zapiekamy w piekarniku.

Warsztaty pieczenia sconów odbywały się w Rudzie Śląskiej, w ZSP nr 2, podczas Festiwalu Polsko-Irlandzkiego, którego sponsorem kulinarnej odsłony była firma Kerrygold.

„smak maja” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2
W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**



Kształcimy w następujących typach szkół:

Technikum nr 2 (4 letnie) w zawodzie:

- technik handlowiec,
- technik ekonomista,
- technik organizacji reklamy,
- technik hotelarstwa,
- technik obsługi turystycznej,
- technik żywienia i usług gastronomicznych.

Branżowa Szkoła I stopnia (3 letnia) w zawodzie:

- kucharz.

Uczniom oferujemy:

- atrakcyjne praktyki w kraju i za granicą organizowane przez szkołę
- patronat GWSP w Chorzowie
- możliwość nauki pięciu dodatkowych języków obcych
- przygotowanie do ogólnopolskich olimpiad zawodowych
- ciekawe zajęcia pozalekcyjne
- szkolne media — TV i gazetka
- wolontariat
- przyjazną atmosferę

Program staży zagranicznych ERASMUS+

W ramach programu uczniowie naszej szkoły wyjeżdżają na praktyki zawodowe do **Włoch (Turyń, Rimini), Barcelony i Lizbony**

ul. Gliniana 2, 41-711 Ruda Śląska (Czamy Las), tel. (0-32) 24 44 900
więcej na www.zsp2.eu oraz na 

Zapraszamy. Dołącz do nas!

Salatka z bobem i kurczakiem



Składniki:

30 dag bobu
2 piersi z kurczaka
1 czerwona papryka
2 duże pomidory
1 mała czerwona cebula
koperek

Marynata:

3 łyżki oleju
2 łyżki octu balsamicznego
ząbek czosnku
szczypta ostrej i łyżeczka słodkiej papryki, sól i pieprz

Składniki mieszamy w misce, dodajemy pierś z kurczaka i wkładamy do lodówki. Marynujemy przynajmniej 1 godzinę.

Sos:

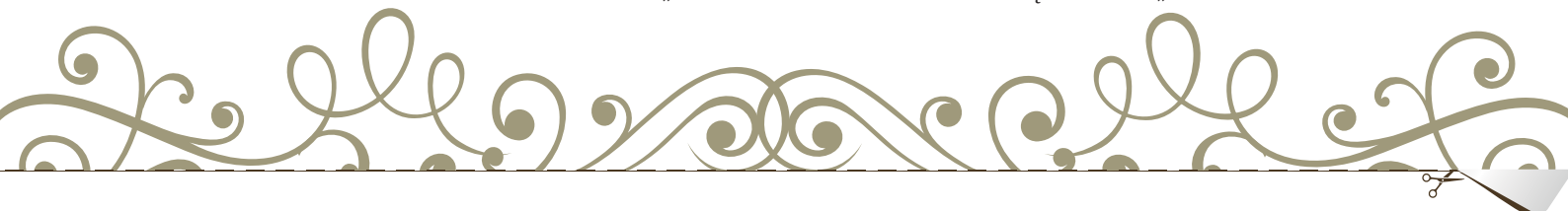
2 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki musztardy dijon
sól, pieprz

Przygotowanie:

Bób gotujemy al dente, obieramy z łupin. Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki i smażymy.

Pozostałe składniki kroimy w kostkę, dodajemy kurczaka i bób, mieszamy, polewamy sosem i posypujemy koperkiem.

Propozycja Marii Lipowskiej
„smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Tort bezowy



Składniki:

Błaty bezowe:

6 białek (z jajek w rozmiarze L lub 7 z rozmiaru M)

300 g cukru

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Krem:

500 ml śmietany kremówki, cukier puder do smaku

ulubione owoce do przybrania

Przygotowanie:

Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę. Następnie powoli dodajemy cukier (po łyżce) do ubitej piany i miksujemy do zupełnego rozpuszczenia cukru, tak aby powstała biała błyszcząca masa. Pod koniec ubijania dodajemy łyżeczkę mąki ziemniaczanej i soku z cytryny miksując na wolnych obrotach. Na papierze do pieczenia rysujemy trzy 20-centymetrowe okręgi. Wykładamy na okręgi ubitą pianę. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 110 stopni, przez ok. 1,5 godz. Zostawiamy do całkowitego wystudzenia w ciepłym piekarniku na kilka godzin. Kremówkę ubijamy na sztywną pianę wraz z cukrem pudrem. Błat bezowy przekładamy 1/3 ubitej śmietany, na którą kładziemy ulubione owoce (maliny, borówki, a także brzoskwinie). Na owoce kładziemy kolejny blat bezowy, przykrywamy śmietaną i owocami. Trzeci bezowy blat również smarujemy kremem i obficie dekorujemy owocami. Tort jest od razu gotowy do spożycia.

Propozycja Agnieszki Szeligi
„smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Cukinie faszerowane



Składniki:

3 najlepiej żółte cukinie
200 g szynki
½ czerwonej papryki
2 małe pomidory
1 cebula
1 łydga selera naciowego
1 torebka długoziarnistego ryżu lub kaszy
starty ser żółty
1 jajko

Przygotowanie:

Szynkę, cebulę, pomidory i paprykę kroimy w drobne kawałki, łydżę selera naciowego w talarki. Gotujemy ryż w lekko osolonej wodzie albo w bulionie. Cukinie kroimy na pół, łyżeczką wybieramy miąższ. Połówki cukinii solimy, pieprzymy i posypujemy odrobiną przyprawy do mięsa.

Szynkę i warzywa smażymy chwilę na rozgrzanym oleju, mieszamy z ugotowanym ryżem, doprawiając do smaku solą, pieprzem czarnym, sproszkowaną papryką, odrobiną maggi (może być sos sojowy) oraz posiekanym czosnkiem.

Wszystko razem przez około 1-2 minuty smażymy. Po wystudzeniu dodajemy jajko, mieszamy.

Napełniamy cukinie nadzieniem, układamy w naczyniu do zapiekania. Posypujemy startym żółtym serem i pieczemy 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180° C.

Propozycja Barbary Podgórskiej
„smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Katarzynka

Składniki:

3 opakowania pierników „Katarzynka” bez polewy
1,5 słoika dżemu z czarnej porzeczki lub powideł śliwkowych

Biszkopt:

5 jaj
1 szklanka cukru
1 niepełna szklanka mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Żółtka ubijamy z cukrem, osobno ubijamy białka. Do żółtek dodajemy na przemian łyżkę mąki

z proszkiem do pieczenia i łyżkę białek, delikatnie mieszając. Wlewamy do formy i pieczemy w temp. 180°C około 20 minut.

Krem:

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru
3 łyżki mąki ziemniaczanej
3 łyżki mąki pszennej
szklanka mleka

W $\frac{1}{2}$ szklanki mleka rozprowadzamy 2 rodzaje mąki, pozostałe mleko zagotowujemy.

*Do gotującego się mleka wlewamy masę z mąki i gotujemy budyń. Zimny budyń ucieramy z $\frac{1}{2}$ kostki masła,
3 łyżkami spirytusu i sokiem z $\frac{1}{2}$ cytryny.*

Polewa:

100g masła
50g kakao
120g cukru pudru
4 łyżki mleka

Masło rozpuszczamy w rondelku. Dodajemy kakao, cukier puder i mleko. Dokładnie mieszamy trzepaczką, nie gotujemy.

Przygotowanie:

Upieczony i ostudzony biszkopt kroimy na 2 blaty. Na blasze układamy warstwami: biszkopt, dżem z czarnej porzeczki, $\frac{1}{2}$ kremu, katarzynki, dżem, pozostały krem, biszkopt. Z wierzchu rozprowadzamy polewę czekoladową. Najlepiej ciasto przygotować dzień wcześniej i włożyć do lodówki.

Uwaga:

Krem można też wykonać z dodatkiem masła: 2 budynie gotujemy w 3 szklankach mleka z ok. 100 g cukru. Ucieramy 100 g masła stopniowo dodając wystudzony budyń.



Propozycja Joanny Szefer
„smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



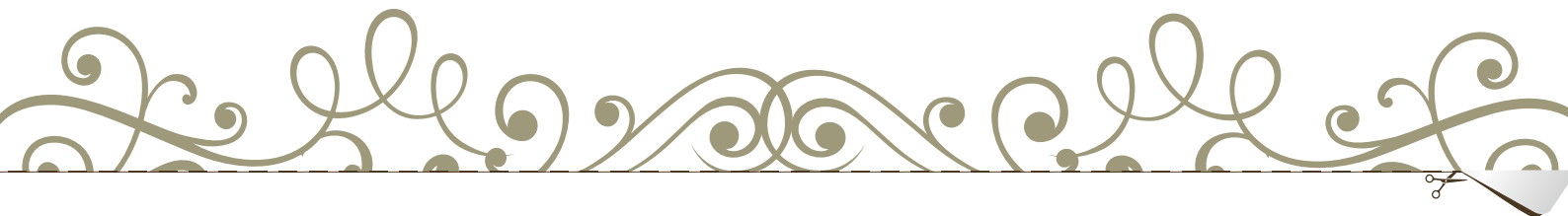
Składniki:

2 - 2,5 kg ziemniaków
0,5 kg podgardla wieprzowego
4 cebule
5 - 7 jajek
1 - 1,5 szklanki mąki pszennej
10 - 15 dkg wędzonego boczku
sól, pieprz, majeranek, gałka muskatołowa (pół łyżeczki), cząber

Przygotowanie:

Połowę ziemniaków gotujemy i tłuczemy, lub przepuszczamy przez praskę. Pozostałą część ucieramy na tarce – połowę na grubych oczkach, połowę na cienkich. Ziemniaki łączymy i mieszamy. Podgardle kroimy w kostkę i smażymy na patelni. Na tym tłuszczu smażymy poszatowane cebule. Podgardle, cebule i tłuszcz ze smażenia łączymy z masą ziemniaczaną, wbijamy jajka (jedno zostawiamy do posmarowania wierzchu ciasta), dodajemy mąkę i drobno posiekany boczek wędzony. Doprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, gałką muskatołową i cząbrem. Prostokątną blachę smarujemy tłuszczem, przekładamy do niej masę ziemniaczaną. Wierzch smarujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy około 1- 1,5 godziny w temp. 180°C (termoobieg) lub w 200°C bez termoobiegu.

Propozycja Wojciecha Żegolewskiego
„smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Porowy przysmak



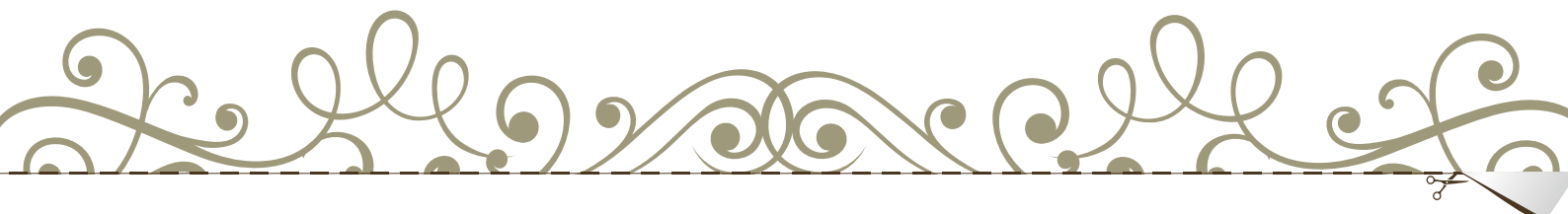
Składniki:

2 serki topione Hochland podłużne (śmietankowy i ziołowy)
30 dag mięsa mielonego
30 dag pieczarek
2 litry bulionu lub 3 kostki rosołowe
3 pory
1 łyżka mąki

Przygotowanie:

Mięso mielone przyprawiamy pieprzem i vegetą, smażymy. Dodajemy pokrojony w krążki por, następnie starte na dużych oczkach pieczarki i dusimy przez 10 minut. Kostki rosołowe rozpuszczamy w 2 litrach wody. Do rosołu wlewamy zawartość patelni. Serki rozpuszczamy w szklance bulionu i dodajemy do zupy. Gotujemy około 30 minut. Na koniec dodajemy łyżkę mąki rozprowadzoną w odrobinie zupy. Podajemy z grzankami lub tostami.

Propozycja Jana Fraksztajna
„smak listopada” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV



Składniki:

70 dag konopi
1 laska wanilii,
0,5 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
1 łyżeczka cynamonu
0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej
kilka goździków
1 woreczek kaszy gryczanej
mleko skondensowane

Przygotowanie:

Nasiona konopi zalewamy 2,5 litra gorącej wody, gotujemy około 2 godzin, do momentu aż ziarenka popękają. Ugotowane konopie ugniatamy tłuczkiem, powstały wywar przelewamy przez sito do osobnego garnka, zachowujemy. Konopie zalewamy kolejną porcją wody i ponownie zagotowujemy, ugniatamy i znów zlewamy wywar do garnka. Czynność powtarzamy kilka razy, aż konopie całkowicie się wygotują. Nasiona wyrzucamy, do wywaru dodajemy laskę wanilii, ziele angielskie, 1 łyżeczkę cynamonu, 0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej i kilka goździków. Gotujemy przez godzinę, zagęszczamy zasmażką z masła i mąki, solimy. Przed podaniem dodajemy mleko skondensowane, żeby złagodzić gorzki smak. Podajemy z ugotowaną kaszą gryczaną.

Propozycja Marii Małyska
„smak grudnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon IV

