



2017



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.

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 znajdzie coś dla siebie i swoich najbliższych.

Przepis styczniowy to propozycja Adama Podgórskiego na knedle z czerstwego chleba. W śląskich domach chleb darzono ogromnym szacunkiem. Nie mógł zmarnować się ani jeden jego okruszek. Dlatego gospodynie miały swoje sposoby na wykorzystanie czerstwego pieczywa. Jednym z nich jest właśnie przepis na knedle. Polane tylko ulubionym sosem czy podane z mięsem smakują wyśmienicie. Marta Postulka została laureatką lutego. Kartofle cały czas jeszcze stanowią podstawę dań obiadowych na Śląsku. Można je podawać na wiele sposobów, nie tylko jako gotowany dodatek do mięs czy ryb. Przepis pani Marty jest tego najlepszym przykładem. W marcu znajdziemy przepis na dziada bakaliowego. Drożdżowce są na Śląsku bardzo popularne, a Maria Małyńska zaproponowała proste do wykonania ciasto z mnóstwem bakalii. Laureatem kwietnia został Jan Widera, który zaproponował śląski święcelnik, czyli ciasto drożdżowe nadziewane wędlinami. To stary, śląski przepis na świąteczną potrawę, która dawniej miała swoje miejsce w wielkanocnym koszyczku.

Na majowej kartce kalendarza znajdziemy przepis na tort dla mamy pani Anny Jach. To bardzo smaczny tort na biskopcie kakaowo-orzechowym z kremem Ferrero Rocher. Ma wyjątkowy, kolorowy wygląd i zachwycający smak. Polecamy na tak wyjątkową okazję jak Dzień Mamy. Sakiewki drobiowe w aromatycznym bulionie to propozycja Marty Lip-Kornatki na niedzielny „łobiod”. Potrawa jest niskokaloryczna, ale syta, dlatego możemy nią zastąpić dwudaniowy obiad. Z kolei przepis na pieczone buchtę zdradził specjalnie dla „Rudzkich Smaków” pochodzący z Rudy Śląskiej Adam Jop. Kucharz jest zwycięzcą Mistrzostw Śląska w przygotowaniu Deseru na Talerzu oraz jurorem konkursów kulinarnych. Jego danie jest smakiem lipca. Cytrynowe babeczki nadziewane lemon curd ze słodką bezą to smak wakacji.

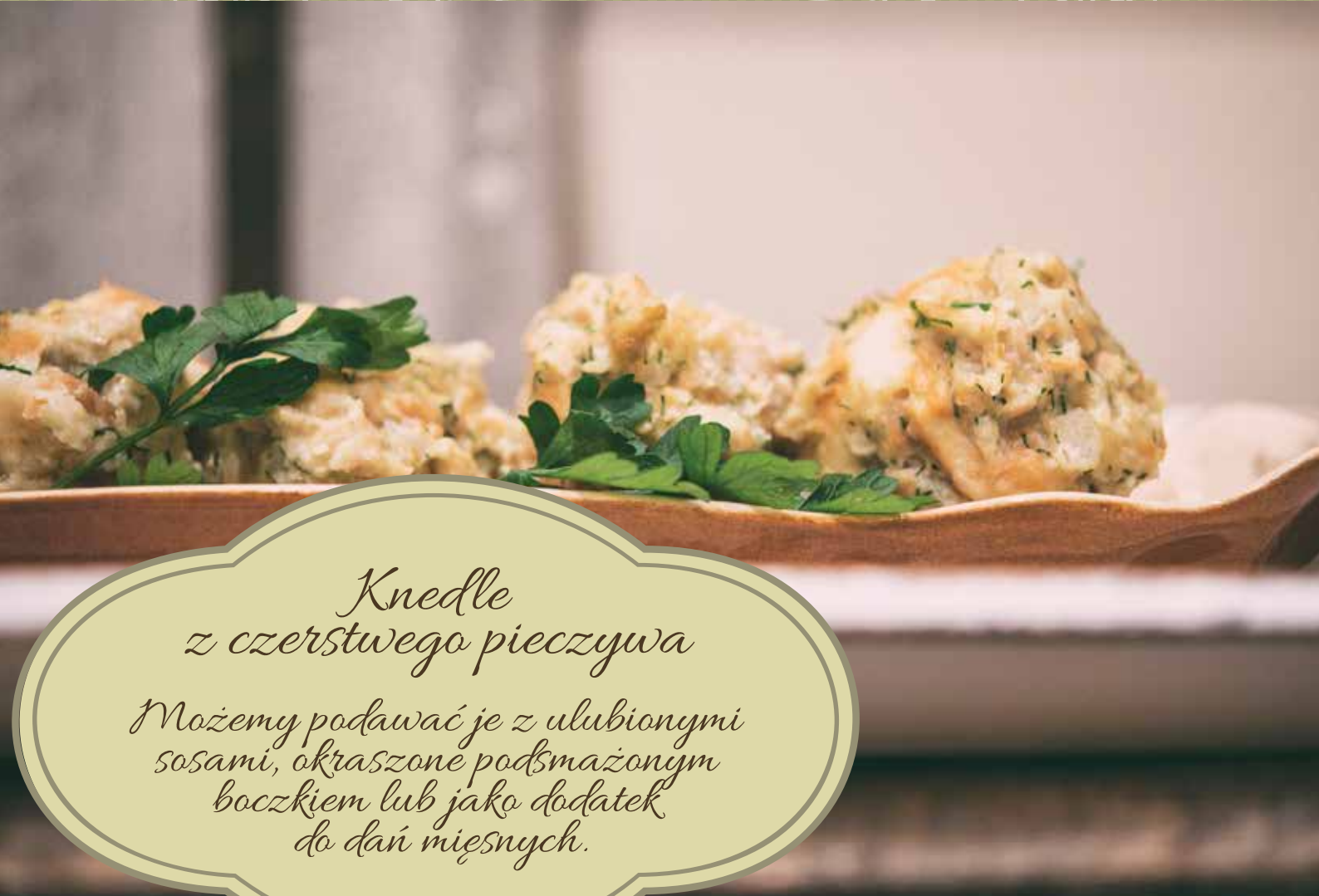
Przepis nadesłała prosto z Irlandii Monika Kostka. Z kolei Liliana Moskała - Zydra podzieliła się z nami przepisem na łazanki. To jednogarnkowe, syte danie to bardzo dobra propozycja na wrześniowy obiad. W październiku rudzianie głosowali w plebiscycie na najlepsze przetwory. Zwyciężył przepis na przecier ogórkowy pani Małgorzaty Wasiek. To bardzo prosty przepis na przecier ogórkowy, z którego w zimie można ugotować energetyczną i smaczną zupę ogórkową. Zapiekanka z kapusty trafiła na stronę listopada. W grudniu proponujemy upiec ciasto „Pani Walewska” autorstwa Justyny Dragan, które z pewnością zachwyci podniebienia naszych gości i urozmaici świąteczny stół.

Życzymy smacznego 2017 roku !

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska

www.rudaslaska.pl

Zdjęcia: Agnieszka Kolon
Zdjęcie sierpnia: cukierenka.blogspot.com



Knedle z czerstwego pieczywa

Mozemy podawać je z ulubionymi
sosami, okraszone podsmażonym
boczkiem lub jako dodatek
do dań mięsnych.

Styczeń 2017

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,
Rościsława

18

Piotra,
Małgorzaty

19

Henryka,
Mariusza

20

Fabiana,
Sebastiana

21

Agnieszki,
Jarosława

22

Anastazego

23

Ildefonsa,
Rajmunda

24

Felicii,
Tymoteusza

25

Pawła,
Miłosza

26

Seweryna,
Pauliny

27

Jana,
Przybysława

28

Walerego,
Radomira

29

Zdzisława,
Franciszka

30

Macieja, Martyny

31

Jana, Marceliny



Rudzkie Smaki



Knedle z czerstwego pieczywa



Składniki:

4 czerstwe bułki (kajzerki lub inne),
¾ szklanki mleka,
1 cebula,
1 jajo,
½ pęczka zielonej pietruszki lub koperku,
2 łyżki mąki pszennej,
oliwa z oliwek, sól, pieprz czarny mielony.

Przygotowanie:

Bułki kroimy na kawałki, zalewamy mlekiem i odstawiamy do napęcznienia. Obraną cebulę drobno siekamy, podsmażamy na złoty kolor na rozgrzanej oliwie. Dodajemy do namoczonych bułek. Wsypujemy mąkę, wbijamy jajko, przyprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem, dodajemy posiekaną natkę pietruszki lub koperku. Wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy niewielkie kulki (wielkości tradycyjnych klusek śląskich). Gotujemy na wolnym ogniu w osolonej wodzie przez 8 – 10 minut. Przekładamy na talerz łyżką cedzakową. Podajemy z sosami: mięsnym, pomidorowym, grzybowym – zależnie od upodobania, albo okraszone podsmażonym boczkiem. Knedle mogą także stanowić dodatek do dań mięsnych.

Propozycja Adama Podgórskiego
„smak stycznia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Kolorowa zapiekanka ziemniaczana

Tym razem kartofle w roli głównej,
z kolorowymi warzywami
jako dodatkiem.



Luty 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

6
Doroty,
Tytusa

7
Ryszarda,
Romualda

1
Brygidy,
Ignacego

2
Marii,
Miroslawa

3
Błażeja,
Hipolita

4
Andrzeja,
Weroniki

5
Agaty,
Adelajdy

13
Grzegorza,
Katarzyny

14
Walentego,
Metodego

15
Faustyna,
Józefa

16
Danuty,
Juliany

17
Donata,
Łukasza

18
Symeona,
Konstancji

19
Konrada,
Arnolda

20
Leona,
Ludomiła

21
Eleonory,
Feliksa

22
Marty,
Małgorzaty

23
Romany,
Damiana

24
Macieja,
Bogusza

25
Wiktora,
Cezarego

26
Miroslawa,
Aleksandra

27
Gabriela,
Anastazji

28
Teofila,
Makarego



Rudzkie Smaki

Kolorowa zapiekanka ziemniaczana

Składniki:

1 kg ziemniaków,
1 średnia cukinia,
1 duża papryka,
0,5 kg pomidorów lub pomidorki koktajlowe,
ser mozzarella, wiórki lub 2 kulki,
przyprawy.

Przygotowanie:

Obieramy ziemniaki, kroimy w grubą kostkę, wstawiamy do gotowania w osolonej wodzie na około 10 minut. Kroimy cukinię i paprykę w kostkę, przekładamy na patelnię. Doprawiamy solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi oraz papryką słodką i ostrą. Dusimy około 20 minut. Gdy warzywa będą już miękkie dodajemy pokrojone w kostkę pomidory lub połówki pomidorków koktajlowych i dusimy kolejne 10-15 minut. Nagrzewamy piekarnik do 180°C. Na spód naczynia żaroodpornego wsypujemy ziemniaki, posypujemy warstwą ulubionych przypraw (polecam mieszankę do dań z ziemniaków). Na warstwę ziemniaków przelewamy duszone warzywa. Na wierzchu układamy plastry bądź wiórki mozarelli. Wkładamy do piekarnika na około 20 min, aż mozzarella się roztopi i przyrumieni.



Propozycja Marty Postulki
„smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Dziad bakaliowy

*Trzeba mu poświęcić trochę czasu,
ale wart jest czekania.*

Marzec 2017

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

Heleny,
Pawła

3

Tycjana,
Kunegundy

4

Kazimierza,
Łucji

5

Fryderyka,
Wacława

6

Róży,
Wiktora

7

Pawła,
Tomasza

8

Beaty

9

Katarzyny,
Franciszki

10

Cypriana,
Marcelego

11

Konstantego,
Benedykta

12

Bernarda,
Grzegorza

13

Bożeny,
Krystyny

14

Leona,
Matyldy

15

Ludwika,
Klemensa

16

Izabeli,
Hilarego

17

Zbigniewa,
Partyka

18

Cyryla,
Edwarda

19

Józefa,
Bogdana

20

Eufemii,
Klaudii

21

Benedykta,
Lubomira

22

Bogusława,
Katarzyny

23

Feliksa,
Pelagii

24

Marka,
Gabriela

25

Marii,
Wierczysława

26

Teodora,
Emanuela

27

Lidii,
Ernesta

28

Anieli,
Sykstusa

29

Wiktora,
Eustachego

30

Amelii,
Jana

31

Balbiny,
Gwidona



Rudzkie Smaki

Dziad bakaliowy



Składniki:

Ciasto

0,5 kg mąki,
50 g świeżych drożdży,
szklanka ciepłego mleka,
100 g cukru,
4 jajka,
150 g rozpuszczonego masła,
bakalie według uznania: orzechy włoskie, laskowe, migdały, suszone figi, suszone morele, skórka pomarańczowa, rodzynki, szczypta soli.

Lukier

sok z połówki cytryny,
3 łyżki cukru pudru.

Przygotowanie:

Drożdże ucieramy z cukrem, rozprowadzamy ciepłym mlekiem. Odstawiamy na 10 minut. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól, jajka i roztwór drożdżowy. Wyrabiamy gładkie ciasto dodając stopniowo ostudzone masło. Do wyrabiania ciasta możemy użyć miksera z hakiem. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 – 1,5 godziny. Ponownie wyrabiamy dodając bakalie. Przekładamy do wysmarowanej i posypanej bułką tartą okrągłej formy z noskiem. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na około 0,5 godziny. Pieczemy 50 minut w temp. 160°C. Sok z cytryny mieszamy z cukrem pudrem, polewamy wystudzonego dziada.

Propozycja Marii Małyski
„smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Święcelnik

To stary, słaski przepis na świąteczną potrawę, która dawniej miała swoje miejsce w wielkanocnym koszyczku.



Kwiecień 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

3
Ryszarda,
Pankracego

4
Wacława,
Izydora

5
Ireny,
Wincentego

6
Celestyna,
Wilhelma

7
Donata,
Rufina

1
Zbigniewa,
Grażyny

2
Franciszka,
Władysława

10
Michała,
Makarego

11
Leona,
Filipa

12
Juliusza,
Wiktor

13
Przemysława,
Hermenegildy

14
Justyny,
Waleriana

15
Anastazji,
Bazylego

16
WIELKANOC
Julii, Benedykta

17
Roberta,
Patrycego

18
Bogusławy,
Bogumily

19
Adolfa,
Tymona

20
Czesława,
Agnieszki

21
Feliksa, 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
Mariana,
Katarzyny

Świątecznik



Składniki:

Ciasto

1 kg mąki pszennej,
200 g masła,
80 g cukru,
½ l mleka,
4 jajka,
100 g drożdży,
szczypta soli.

Wkładka

10 sztuk surowej wędzonej kiełbasy, 400 g szynki, 400 g baleronu, 500 g wędzonego boczku.

Przygotowanie:

Do rondelka wlewamy 1 szklankę letniego mleka, dodajemy rozkruszone drożdże, trochę cukru i mąki, mieszamy, nakrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Do większej miski wsypujemy resztę mąki, wlewamy pozostałe mleko, dodajemy resztę cukru, roztrzepane jajka, szczyptę soli oraz zaczyn drożdżowy. Zagniatamy ciasto dodając roztopione i ostudzone masło. Posypujemy mąką, nakrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na pół godziny. Foremkę keksową oraz tortownicę z kominem smarujemy masłem. Szynkę, baleron i boczek kroimy w kostkę. Ciasto po wyrośnięciu ponownie lekko zagniatamy, dzielimy na dwie części. Każdą rozwałkowujemy na prostokąt, nakładamy wędliny i zwijamy w roladę. Jedną przekładamy do formy keksowej, drugą do tortownicy, tak żeby składanie ciast było na dole. Oba ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy około 60 minut w temp. 180 °C.

Propozycja Jana Widery
„smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Tort Ferrero Rocher

*Ma wyjątkowy, kolorowy wygląd
i zachwycający smak.*

*Godny polecenia na tak wyjątkową
okazję jak Dzień Mamy.*

Maj 2017

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,
Wierczyśława

17

Weroniki,
Sławomira

18

Feliksa,
Aleksandry

19

Piotra,
Mikołaja

20

Bernarda,
Bazylego

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

Anieli,
Petroneli



Rudzkie Smaki

Tort Ferrera Rocher

Składniki:

Biszkopt

8 jajek, 1 szklanka mąki pszennej, 1 szklanka cukru, 15 dag mielonych orzechów laskowych, 4 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia (można pominąć), szczypta soli.

Poncz

1 szklanka gorzkiego naparu z herbaty, 4 łyżki syropu albo likieru orzechowego;

Krem:

40 dag czekolady gorzkiej albo deserowej, 40 dag nutelli, 1,5 kostki masła, 30 dag pokrojonych drobno wafelków orzechowych, drobno posiekane orzechy; Do przybrania: dowolne wąskie wafelki orzechowe, 1- 2 opakowania draży czekoladowych M&M.

Przygotowanie

Biszkopt: Oddzielamy żółtka od białek, ubijamy je ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo dodajemy cukier (po 1 łyżce), cały czas ubijając, aż piana stanie się sztywna i lśniąca. Następnie dodajemy kolejno żółtka, cały czas ubijając. Mąkę mieszamy ze zmielonymi orzechami, przesianym kakao i ewentualnie proszkiem do pieczenia, wsypujemy do masy jajecznej. Delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Boków tortownicy nie wykładamy i nie smarujemy. Wlewamy ciasto i pieczemy

w temperaturze 160 - 170° C przez około 50 minut. Biszkopt niezwłocznie po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i z wysokości około 50-60 cm opuszczamy w formie na podłogę lub blat stołu. Odstawiamy do przestygnięcia w uchylonym piekarniku. Wystudzony biszkopt wyjmujemy z formy, kroimy na 3 równe blaty.

Poncz: Przestudzoną, zaparzoną herbatę mieszamy z syropem lub likierem orzechowym.

Krem: Czekoladę łamiemy na małe kawałki, przekładamy do metalowej miski, którą ustawiamy na garnku z gotującą się wodą. Rozpuszczoną czekoladę odstawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy mikserem na puszystą masę, dodajemy czekoladę, miksujemy na jednolity krem. Dodajemy nutellę, ponownie miksujemy. Ok. 1/3 kremu odkładamy, do reszty dodajemy drobno posiekane orzeszki i pokrojone na małe kawałeczki wafelki. Mieszamy.

Dolny blat ciasta nasączamy 1/3 ponczu. Wykładamy połowę kremu z dodatkiem orzeszków i wafelków. Na wierzchu układamy drugi blat, skropiony połową pozostałego ponczu, wykładamy resztę kremu. Na krem kładziemy ostatni blat, delikatnie nasączony ponczem.

Na wierzchu i bokach rozsmarowujemy niezbyt grubo wcześniej odłożony krem, wygładzamy. Na wierzchu układamy w dowolny wzór drażetki M&M, boki obkładamy wąskimi wafelkami.

Przed podaniem schładzamy w lodówce przez kilka godzin.



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

Propozycja Anny Jach

Sakiewki drobiowe w aromatycznym bulionie

Ciekawa alternatywa dla
rosółu z makaronem. Niskokaloryczna,
ale syta potrawa może zastąpić
dwudaniowy obiad.



Czerwiec 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

5
Walerii,
Bonifacego

6
Pauliny,
Laury

7
Roberta,
Wiesława

1
Jakuba,
Konrada

2
Erazma,
Marianny

3
Leszka,
Kłotyldy

4
ZIELONE ŚWIĄTKI
Karola, Franciszka

12
Jana,
Onufrego

13
Lucjana,
Antoniego

14
Walerego,
Bazylego

8
Maksyma,
Medarda

9
Pelagii,
Felicjana

10
Bogumiła,
Małgorzaty

11
Barnaby,
Feliksa

15
BOŻE CIAŁO
Wita, Jolanty

16
Aliny,
Justyny

17
Laury,
Adolfa

18
Marka,
Elżbiety

19
Gervazego,
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

Sakiewki drobiowe w aromatycznym bulionie

Składniki:

Sakiewki:

1 i 1/2 szklanki mąki, 2/3 szklanki wrzątku, szczypta soli, 2 łyżki oleju.

Mąkę, olej i sól mieszamy, zaparzamy wrzątkiem i łączymy razem za pomocą widelca. Gdy ciasto odrobinę ostygnie zagniatamy i odkładamy na 30 minut by odpoczęło.

Nadzienie:

0,5 kg piersi z kurczaka, 2 łyżki sosu sojowego, 2 pęczki świeżej kolendry, ząbek czosnku, sól.

Mięso drobnutko siekamy. Dodajemy zmiążdżony czosnek, sos sojowy, szczyptę soli i drobno posiekane liście i gałązki kolendry. Mieszamy.

Do nadzienia można dodawać również inne rodzaje mięsa i połączyć np. wołowinę z grzybami mun, wieprzowinę ze sporą ilością imbiru lub przygotować farsz bezmięśny, np. z ugotowanej w mleku kokosowym zielonej soczewicy przyprawionej curry albo startej na tarce dyni z chilli, kolendrą i cebulką dymką.

Przygotowanie:

Ciasto rozwałkowujemy na cieniutkie płaty, wykrawamy kółka, napełniamy farszem z kurczaka i kolendry i zlepiamy u góry tworząc małe sakiewki.

Gotujemy na parze od 3-5 minut (tak, aby mięso w środku nie było surowe). Po ugotowaniu smarujemy lekko olejem za pomocą pędzelka, tak aby sakiewki się nie skleily.

Bulion

2 łyżki oleju słonecznikowego,

3 ząbki czosnku,

2 cm korzenia imbiru,

kawałek posiekanej papryczki chilli (ok. 1 cm),

4 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki octu ryżowego (może być sok z limonki)

2 łyżki sosu rybnego lub ostrygowego (niekoniecznie, choć wzbogaca smak),

3 szklanki bulionu z kurczaka lub warzywnego,

2 średnie marchewki pocięte w plasterki,

pół szklanki mrożonego zielonego groszku,

mała kalarepka pocięta w paski,

pokrojone na plastry różyczki brokułu,

garść świeżego szpinaku baby,

posiekana cebulka dymka do podania.

W garnku rozgrzewamy olej, wrzucamy posiekany drobno czosnek oraz imbir i papryczkę chilli. Krótko razem smażymy. Następnie dodajemy marchewkę i kalarepkę lub brokuł, dusimy przez około 2 minuty i zalewamy sosem sojowym, octem ryżowym i sosem rybnym. Dusimy przez chwilę, następnie dodajemy bulion i gotujemy około 12-15 minut, tak aby warzywa nie były surowe. Na koniec dodajemy mrożony groszek i garść szpinaku. Podajemy z drobiowymi sakiewkami, posypane posiekaną cebulką dymką.



Rudzkie Smaki

Propozycja Marty Lip-Kornatki
„smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”

Buchty Adama

Słodkie bułeczki, do nadziewania
których możemy użyć powideł, budyniu,
świeżych owoców lub ulubionej
przez dzieci nutelli.

Lipiec 2017

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,
Ludmiły

31

Ignacego, Heleny



Rudzkie Smaki

Buchty Adama



Składniki:

500 g mąki pszennej,
20 g świeżych drożdży lub 10 g drożdży suchych,
300 ml mleka,
60 g roztopionego masła,
1 małe jajko,
2,5 łyżki cukru,
1/4 łyżeczki soli.
Nadzienienie do wyboru: powidlą, budyń, świeże owoce, nutella.

Przygotowanie:

Przygotowujemy rozczyzn. Mieszmamy drożdże z 1 łyżką cukru, dodajemy 4 łyżki letniego mleka. Dokładnie mieszmamy dodając stopniowo 3 łyżki mąki, aż masa będzie gładka. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 20-25 min w ciepłe miejsce. Po tym czasie mąkę mieszmamy z rozczyznem, dodajemy resztę składników i wyrabiamy dodając pod koniec roztopiony tłuszcz. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne. Formujemy z niego kulę, wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odkładamy na 1,5 godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie ponownie krótko wyrabiamy, dzielimy na jednakowe części. Z każdej formujemy kulkę, którą rozplaszczamy w dłoni, na środek nakładamy łyżeczkę nadzienia i sklejamy. Układamy blisko siebie na blaszce (powinny się stykać). Przykrywamy ściereczką i odkładamy na 20 minut. Przed samym pieczeniem smarujemy roztopionym masłem. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 25 minut. Po wyjęciu z pieca i ostudzeniu podajemy oprószone cukrem pudrem.

Propozycja Adama Jopa
„smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”





*Cytrynowe babeczki
nadziewane lemon curd
ze słodką bezą*

*Kombinacja słodkiego, miękkiego ciasta,
kwaskowatego kremu cytrynowego
oraz słodkiej bezy.*



Sierpień 2017

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 Gustawa, Alfonsa	3 Lidii, Augusta	4 Dominika, Protazego	5 Marii, Stanisławy	6 Sławy, Jakuba
7 Doroty, Kajetana	8 Emila, Cyryla	9 Romana, Romualda	10 Borysa, Wawrzyńca	11 Zuzanny, Filomeny	12 Klary, Hilarego	13 Hipolita, Diany
14 Alfreda, Euzebiusza	15 SWIĘTO 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, Lutzy	26 Marii, Zefiryny	27 Józefa, Moniki
28 Augustyna, Patrycji	29 Sabiny, Jana	30 Róży, Szczęsnego	31 Bogdana, Rajmunda			



Cytrynowe babeczki nadziewane lemon curd ze słodką bezą

Przygotowanie babeczek polecamy zacząć od przygotowania domowego lemon curd. Z podanego poniżej przepisu wyjdzie dużo więcej kremu niż potrzeba do tych babeczek. Można potem wykorzystać go do innych wypieków, naleśników, zjadać na chlebie lub po prostu łyżeczką, jak kto woli.



Rudzkie Smaki

Składniki na około 250 - 300 ml lemon curd:

160 ml cukru, 125 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryn (około 3 duże cytryny), 2 łyżeczki drobno startej skórki z cytryny, 2 żółtka, 1 jajko, 125 g miękkiego masła.

Do metalowej lub szklanej żaroodpornej miski wsypujemy cukier, dodajemy świeżo startą skórkę z cytryny (tylko żółtą część, biała jest gorzka), wlewamy sok z cytryny, dodajemy żółtka i jajko. Wszystko dobrze mieszamy. Następnie umieszczamy miseczkę nad garnkiem z gotującą się wodą, ale tak, by miska nie dotykała wody. Podgrzewamy masę od czasu do czasu mieszając, aż zgęstnieje (około 15 minut).

W międzyczasie przygotowujemy naczynie, do którego przelejemy gorącą masę oraz sitko o drobnych oczkach, żeby wyłapało drobinki skórki cytrynowej. Na dno tego naczynia wrzucamy masło. Kiedy podgrzewana masa będzie już przypominać budyń, przelewamy ją przez sitko do przygotowanego naczynia z masłem. Przecieramy masę przez sitko, aby pozbyć się ewentualnych grudek oraz cytrynowej skórki. Mieszymy, aż masło zupełnie się rozpuści.

Przekładamy do słoiczka i odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

Składniki na 8 - 12 babeczek:

125 g miękkiego masła, 125 g cukru, świeżo starta skórka z cytryny, 2 jajka, 150g mąki, 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia.

Piekarnik nastawiamy na 180°C. Formę na muffiny wykładamy papilotkami. Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera i mieszamy na gładką masę. Przekładamy ciasto do papilotek. Pieczemy 20 - 30 minut, aż babeczki wyrosną i ładnie się zarumienią. Gotowe babeczki przekładamy na kratkę do wystudzenia. Zanim babeczki się wystudzą można przygotować bezę.

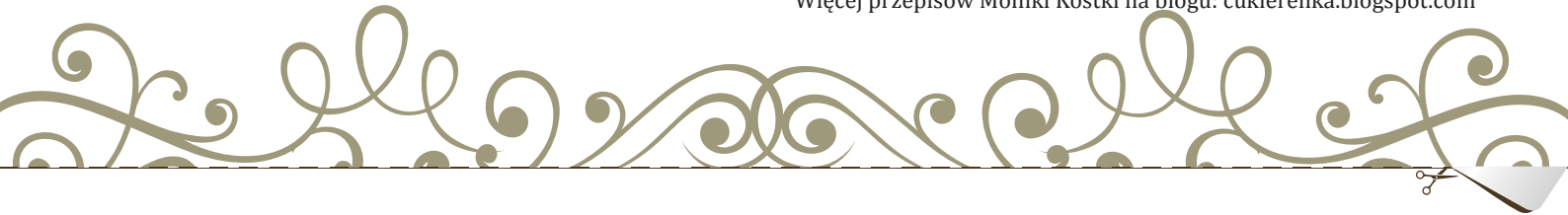
Składniki na bezę:

2 białka, 80 g cukru.

Białka umieszczamy w misie miksera. Końcówką do ubijania spieniamy białka, następnie stopniowo dodając cukier ubijamy na sztywno. Ubite białka przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką.

Zimne już babeczki ustawiamy na blaszce do pieczenia. W każdej babeczce wykrawamy otworek, wypełniamy go cytrynowym kremem, a na wierzchu robimy "zawijaską" z ubitych białek. Wstawiamy babeczki jeszcze raz do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 10 - 15 minut. Beza powinna się lekko zarumienić. Wyjmujemy babeczki z piekarnika i odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Jeżeli została reszta bezy w rękawie cukierniczym wykładamy blaszkę z piekarnika papierem do pieczenia i formujemy małe bezy. Wstawiamy blaszkę do nagrzanego do 140°C piekarnika i suszymy przez około 30 - 40 minut, następnie wyłączamy piekarnik i zostawiamy bezy w środku aż zupełnie wyschną.

Propozycja Moniki Kostki
„smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”
Więcej przepisów Moniki Kostki na blogu: cukierenka.blogspot.com



Łazanki

*Z łazankami jest podobnie
jak z bigosem - im dłużej postoją,
im częściej je przesmażymy, tym lepszy
uzyskamy smak.*



Wrzesień 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4

Rozalii,
Róży

5

Doroty,
Wawrzyńca

6

Beaty,
Eugeniusza

7

Reginy,
Melchiora

1

Bronisława,
Idziego

2

Stefana,
Juliana

3

Izabeli,
Szymona

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,
Michalina

30

Zofii,
Hieronima



Rudzkie Smaki

Łazanki



Składniki:

500 g makaronu łazanki,
500 g kiełbasy,
100 g wędzonego boczku,
500 g kapusty kiszanej,
2 średnie cebule,
przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, ocet.

Przygotowanie:

Kapustę drobno kroimy, przekładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości (ok. 1,5 godz.). Dodajemy przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie i trochę octu. Odcedzamy ugotowaną kapustę. Boczek i kiełbasę kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na patelni dodając wcześniej pokrojoną, również w drobną kostkę, cebulę. Dodajemy ugotowaną kapustę, doprawiamy do smaku według uznania i łączymy z wcześniej ugotowanym makaronem.

Propozycja Liliany Moskały-Zydry
„smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Przecier ogórkowy

W zimie można ugotować z niego energetyczną i smaczną zupę ogórkową.

Październik 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

2

Teofila,
Dionizego

3

Gerarda,
Teresy

4

Rozalii,
Franciszka

5

Apolinarego,
Placyda

6

Artura,
Brunona

7

Marii,
Marka

9

Ludwika,
Dionizego

10

Pauliny,
Franciszka

11

Emila,
Aldony

12

Eustachego,
Maksymiliana

13

Edwarda,
Teofila

14

Bernarda,
Fortunaty

1

Danuty,
Remigiusza

8

Pelagii,
Brygidy

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

Euzebii,
Narcyza

30

Zenobii,
Przemysława

31

Urbana,
Augusta



Rudzkie Smaki

Przecier ogórkowy

Składniki:

6 - 8 kg ogórków,
koper,
3 kawałki chrzanu,
2 średniej wielkości główki czosnku,
sól.

Przygotowanie:

Dokładnie umyte ogórki wkładamy do kamionkowego garnka przekładając koprem. Dodajemy chrzan podzielony jeszcze na mniejsze części i ząbki czosnku. Całość zalewamy letnią wodą z solą w proporcji na 1 litr wody 1 łyżka stołowa soli. Zalane solanką ogórki przykrywamy deserowym talerzykiem, na którym ustawiamy słoiczek z wodą, by ogórki nie wypływały na powierzchnię. Odstawiamy na 4-5 dni. Po tym czasie zlewamy wodę, a ogórki przecieramy na tarce lub mielimy maszynką do mięsa. Przecier przekładamy do litrowych słoików (zapełniamy $\frac{3}{4}$ słoika), resztę dopełniamy wodą z kiszenia. Słoiki gotujemy 10-15 minut.



Rudzkie Smaki

Propozycja Małgorzaty Wasiek
„smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”



Zapiekanka kapuściana

Kapusta podana
w nietypowy sposób.



Listopad 2017

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

		1 WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH Seweryna, Wiktoryny	2 Bohdana, Bożydara	3 Sylwii, Huberta	4 Karola, Olgierda	5 Sławomira, Elżbiety
6 Feliksa, Leonarda	7 Antoniego, Ernesta	8 Sewera, Gotfryda	9 Ursyna, Teodora	10 Andrzeja, Ludomira	11 DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI Bartłomieja, Marcina	12 Renaty, Witolda
13 Stanisława, Mikołaja	14 Serafina, Rogera	15 Alberta, Leopolda	16 Gertrudy, Edmunda	17 Grzegorza, Salomei	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

Zapiekanka kapuściana



Składniki:

½ główki białej kapusty,
3-4 surowe ziemniaki,
3 cebule,
300 g wędzonego boczku,
1 puszka pokrojonych pomidorów (najlepiej w ziołach lub czosnku),
przyprawy: warzywko lub inne.

Przygotowanie:

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Na dnie układamy połowę pokrojonej w większą kostkę białej kapusty, następnie warstwę pokrojonych w plasterki ziemniaków i posypujemy warzywką. Na ziemniakach układamy warstwę pokrojonej w większe wiórki cebuli i kolejno pokrojony w kostkę boczek. Następnie wykładamy resztę kapusty i posypujemy warzywką. Na koniec zalewamy pomidorami z puszki.

Całość przykrywamy dwoma, trzema liśćmi kapusty, aby góra zapiekanki nie przypiekła się.

Naczynie przykrywamy pokrywą lub folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika na około 1 godz. i 20 minut.

Po upieczeniu liście usuwamy.

Propozycja Ewy Czoik
„smak listopada” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki – sezon III”.



Pani Walewska

Eleganckie ciasto, prezentujące się niezwykle wytwornie, to smaczna ozdoba świątecznego stołu.

Grudzień 2017

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
Juli,
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
Wiktoria,
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



Rudzkie Smaki

RUDA Śląska



pwik SP. Z O.O.
RUDA ŚLĄSKA

Vertigo

RESTAURACJA-CUKIERNIA ul. Młyńska 5 Ruda ŚL

DRUID
PUB

JAKYBIEC

www.piekarniajakubiec.pl

Pani Walewska

Składniki: (na formę o wymiarach 25x35 cm)

Ciasto kruche:

220 g zimnego masła, 500 g mąki pszennej, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 1-2 łyżki kwaśnej śmietany 18 %, 1/2 szklanki cukru pudru, 1 łyżka cukru waniliowego, 6 żółtek.

Wszystkie składniki wyrabiamy do uzyskania jednolitego ciasta. Zagniatamy w kulę i dzielimy na dwie równe części. Schładzamy w lodówce około pół godziny.

Beza:

6 białek, 1,5 szkl cukru pudru, 1 łyżka mąki ziemniaczanej,

Białka ubijamy na sztywną, lśniąca pianę. Stopniowo dodajemy cukier, cały czas miksując.

Pod koniec wsypujemy przesianą mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy.

Krem maślano-budyniowy:

500 ml mleka, 2 łyżki cukru, 1 łyżka cukru waniliowego, 2 czubate łyżki mąki pszennej, 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, 2 żółtka, 200 g miękkiego masła,

400 ml mleka zagotowujemy z cukrami. W reszcie mleka rozpuszczamy przesiane mąki oraz żółtka. Mieszaninę wlewamy do gotującego się mleka, mieszamy, aż budyń zgęstnieje. Odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Miękkie masło ucieramy na puszystą masę. Stopniowo dodajemy budyń, miksując do uzyskania jednolitej masy.

Dodatkowo:

dżem z czarnej porzeczki lub powidlą śliwkowe, 100 g płatków migdałowych.

Przygotowanie:

Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i umieszczamy w dwóch prostokątnych formach o wymiarach 25x35 cm wyłożonych papierem do pieczenia. Smarujemy dżemem lub powidłami. Na dżem wykładamy pianę z białek i obficie posypujemy płatkami migdałowymi. Obydwa placki pieczemy w 180°C przez około 35-40 minut (jeśli nie posiadamy dwóch takich samych form, należy piec ciasta na dwa razy. Ważne jednak, by składniki na bezę ubić bezpośrednio przed pieczeniem pierwszego jak i drugiego placka) Wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Ostudzone placki przekładamy kremem budyniowym. Schładzamy w lodówce.



Rudzkie Smaki

Propozycja Justyny Dragan

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

Więcej przepisów Justyny Dragan na blogu: nastoletniewypiekanie.blogspot.com

