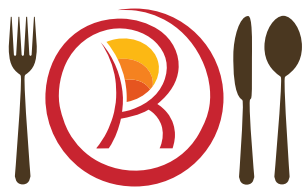


*Sami przeca wiecie
śląskie jodło
najlepsze na świecie
Smacznego 2019 roku!*



Rudzkie Smaki

Karnawałowe ślimaczki

Kolorowe, zakrecone przekąski z ciasta francuskiego



Styczeń 2019

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 TRZECI KRÓLI 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, Roścysława	18 Piotra, Małgorzaty	19 Henryka, Mariusza	20 Fabiana, Sebastiana
21 DZIEŃ BABCI Agnieszki, Jarosława	22 DZIEŃ DZIADKA Anastazego	23 Ildefonsa, Rajmunda	24 Felicji, Tymoteusza	25 Pawła, Miłosza	26 Seweryna, Pauliny	27 Jana, Przybysława
28 Walerego, Radomira	29 Zdzisława, Franciszka	30 Macieja, Martyny	31 Jana, Marceliny			



Krepliki serowe

Do ciasta dodaje się mielony
ser twarogowy, dzięki czemu pączki
są puszyste

Luty 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1
Brygidy,
Ignacego

2
Marii,
Miroslawa

3
Błażeja,
Hipolita

4
Andrzeja,
Weroniki

5
Agaty,
Adelajdy

6
Doroty,
Tytusa

7
Ryszarda,
Romualda

8
Jana,
Piotra

9
Cyryla,
Apolonii

10
Jacka,
Scholastyki

11
Łazarza,
Marii

12
Eulalii,
Modesta

13
Grzegorza,
Katarzyny

14
WALENTYNKI
Walentego, Metodego

15
Faustyna,
Józefa

16
Danuty,
Juliany

17
Donata,
Łukasza

18
Symeona,
Konstancji

19
Konrada,
Arnolda

20
Leona,
Ludomila

21
Eleonory,
Feliksa

22
Marty,
Małgorzaty

23
Romana,
Damiana

24
Macieja,
Bogusza

25
Wiktora,
Cezarego

26
Miroslawa,
Aleksandra

27
Gabriela,
Anastazji

28
TŁUSTY CZWARTEK
Teofila, Makarego


Rudzkie Smaki



Śledzie pod pierzynką

Kolorowa sałatka,
której ostatnią warstwą
jest pierzynka z jajek

Marzec 2019

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 OSTATKI Fryderyka, Wacława	6 POPIELEC Róży, Wiktora	7 Pawła, Tomasza	8 DZIEŃ KOBIET 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, Wierczyśława	26 Teodora, Emanuela	27 Lidii, Ernesta	28 Anieli, Sykstusa	29 Wiktora, Eustachego	30 Amelii, Jana	31 Balbiny, Gwidona

Piknikowe muffinki
Wytrawne ciasteczka sprawdzą
się jako przekąska
w plenerze



Kwiecień 2019



Poniedziałek Monday Montag	Wtorek Tuesday Dienstag	Środa Wednesday Mittwoch	Czwartek Thursday Donnerstag	Piątek Friday Freitag	Sobota Saturday Samstag	Niedziela Sunday Sonntag
1 Grażyny	2 Franciszka, Władysława	3 Ryszarda, Pankracego	4 Wacława, Izydora	5 Ireny, Wincentego	6 Celestyna, Wilhelma	7 Donata, Rufina
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 WIELKANOC Feliksa, Anzelma
22 PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY	23 Jerzego, Wojciecha	24 Grzegorza, Aleksandra	25 Marka, Jarosława	26 Marii, Marcelego	27 Zyty, Teofila	28 Pawła, Walerii
29 Piotra, Pawła	30 Mariana, Katarzyny					



*Mus z białej czekolady
z malinami*
Kulinarna niespodzianka dla mamy

Maj 2019

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,
Wiercysława

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
DZIEŃ MATKI
Filipa, Pauliny

27
Jana,
Juliusza

28
Augustyna,
Jaromira

29
Teodozji,
Magdaleny

30
Feliksa,
Ferdynanda

31
Anieli,
Petroneli





Mundialowe przekąski

Propozycja na wieczory
z przyjaciółmi

Czerwiec 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

3

Leszka,
Kłotydy

4

Karola,
Franciszka

5

Walerii,
Bonifacego

6

Pauliny,
Laury

7

Roberta,
Wiesława

1

DZIEŃ DZIECKA
Jakuba, Konrada

2

Erasma,
Marianny

10

Bogumiła,
Małgorzaty

11

Barnaby,
Feliśka

12

Jana,
Onufrego

13

Lucjana,
Antoniego

14

Walerego,
Bazylego

15

Wita,
Jolanty

16

Aliny,
Justyny

17

Laury,
Adolfa

18

Marka,
Elżbiety

19

Gerwazego,
Protazego

20

BOŻE CIAŁO
Bogny, Florentyny

21

Alicji,
Alojzego

22

Pauliny,
Flawiusza

23

DZIEŃ OJCA
Wandy, Zenona

24

Jana,
Danuty

25

Lucji,
Wilhelma

26

Jana,
Pawła

27

Marii,
Władysława

28

Leona,
Ireneusza

29

Piotra,
Pawła

30

Emilii,
Lucyny


Rudzkie Smaki

Drobiowe saszetki

Nadziane świeżym szpinakiem,
suszonymi pomidorami i serem feta



Lipiec 2019

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,
Aleksego

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,
Mirosławy

27

Julii,
Natalii

28

Wiktora,
Innocentego

29

Marty,
Olafa

30

Julity,
Ludmiły

31

Ignacego, Heleny





Śliwki pod pierzynką
Kruche ciasto z sezonowymi owocami przykryte pianką z białek

Sierpień 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

5
Marii,
Stanisławy

6
Sławy,
Jakuba

7
Doroty,
Kajetana

1
Piotra,
Justyny

2
Gustawa,
Alfonsa

3
Lidii,
Augusta

4
Dominika,
Protazego

12
Klary,
Hilarego

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,
Luizy

26
Marii,
Zefiry

27
Józefa,
Moniki

28
Augustyna,
Patrycji

29
Sabiny,
Jana

30
Róży,
Szczęsnego

31
Bogdana,
Rajmunda



*Dom Ci talerz zuru
bydziesz chop jak z muru!*

Wrzesień 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

Bronisława,
Idziego

2

Stefana,
Juliana

3

Izabeli,
Szymona

4

Rozalii,
Róży

5

Doroty,
Wawrzyńca

6

Beaty,
Eugeniusza

7

Reginy,
Melchiora

8

Marii,
Adrianny

9

Piotra,
Mikołaja

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,
Michaliny

30

Zofii,
Hieronima





*Ciasto marchewkowe
z kremem mascarpone*

Październik 2019

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 Ludwika, 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 Euzebi, Narcyza	30 Zenobii, Przemysława	31 Urbana, Augusta			

Bakłazan faszerowany kaszą bulgur



Listopad 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

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

Świąteczna krówka

Grudzień 2019

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1
Natalii,
Elżbiety

2
Pauliny,
Baldy

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,
Lazarza

18
Gracjana,
Bogusława

19
Urbana,
Dariusza

20
Bogumiła,
Dominika

21
Tomasza,
Tomisława

22
Zenona,
Honoraty

23
Wiktoria,
Sławomiry

24
WIGILIA
Adama, Ewy

25
BOŻE NARODZENIE
Eugenii, Anastazji

26
BOŻE NARODZENIE
Dionizego, Szczepana

27
Kosmy,
Damiana

28
Cezarego,
Teofila

29
Dawida,
Tomasza

30
Eugeniusza,
Sabiny

31
SYLWESTER
Sebastiana


Rudzkie Smaki


RUDA Śląska

ZSP2
Ruda Śląska

DRUID
PUB

JAKYBIEC
www.piekarniajakubiec.pl



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 2019 roku kalendarz otwiera przekąska zaproponowana przez Zuzannę Kulpok. To ślimaczki z ciasta francuskiego z szynką, porem oraz twarożkiem. Na czas karnawału i ostatek w kalendarzu znalazły się też krepliki serowe według przepisu Gabrieli Kukuły. W marcu znajdziemy przepis na śledzie pod pierzynką. To bardzo popularne danie w Kazachstanie, skąd pochodzi autorka przepisu – Natalia Ciśniewicz. Wytrawne muffinki z suszonymi pomidorami Iwony Wieczorek zostały smakiem kwietnia. Tematem tego miesiąca była potrawa do kosza piknikowego. Kulinarne niespodzianka dla mamy w tym roku to mus z białej czekolady z malinami. „Smak maja” zaproponowała Justyna Dragan. Na czerwiec Marta Lip-Kornatka zaproponowała szybkie i proste w przygotowaniu przekąski - paluchy z fasolowym dipem oraz orzeszki ziemne w przyprawach. Z kolei drobiowe saszetki z fetą i kruche ciasto ze śliwkami zostały smakami wakacji. Przepisy nadesłały Marta Baranowska oraz Bożena Skupin. Żur żyniaty według receptury samego mistrza śląskiej kuchni – Remigiusza Rączki - to „smak września”. Mogli go degustować uczestnicy pierwszej edycji „Rudzkich Dożynek”, które odbyły się w Rudzie Śląskiej we wrześniu ubiegłego roku. Na jesienne październikowe wieczory przy herbatce Marcelina Skubis proponuje ciasto marchewkowe z kremem mascarpone. Tematem listopada był przepis na zapiekanekę. Smakiem tego miesiąca został pieczony bakłażan nadziewany kaszą bulgur. Przepis na to syte danie nie tylko dla wegetarian nadesłał Kordian Kornatko. Kalendarz podsumowujący V edycję konkursu „Rudzkie Smaki” zamyka świąteczna krówka – deser z kajmakiem i czekoladą, według przepisu Klaudii Kuszki.

W całoroczną kulinarną zabawę włączyła się Piekarnia-Cukiernia „Jakubiec”, która jest sponsorem jednej z nagród dla laureatów poszczególnych miesięcy. Zwycięzcy otrzymują zestaw gadżetów oraz „rudzianin” – chleb pszenno – żytni na naturalnym zakwasie.

Podobnie jak w ubiegłym roku w przygotowaniu kalendarza pomogła młodzież z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rudzie Śląskiej. Uczniowie pod okiem pani Barbary Rolnik przygotowali wszystkie zwycięskie potrawy, aby wykonać ich fotografie do publikacji. Serdecznie dziękujemy za współpracę 😊.

Zapraszamy do kulinarnego zabawy z rudzkim magistratem w 2019 roku. Do końca każdego miesiąca można przysyłać 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 2019 roku !

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska

www.rudaslaska.pl

Zdjęcia: Agnieszka Jasińska/www.kulinarnenawigacje.pl

Zdjęcie na okładce: ZPiT „Rudzianie” z Miejskiego Centrum Kultury im. H. Bisty wraz z Remigiuszem Rączką podczas „Rudzkich Dożynek 2018”

Foto: archiwum UM Ruda Śląska

Opracowanie kalendarza: Iwona Małyska, Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta

Grafika: Robert Tarnowski



Karnawałowe ślimaczki

Składniki:

rolka ciasta francuskiego
250 g serka Delice ze szczypiorkiem lub serka ziołowego Almette
200 g szynki
biała część pora
żółtko i białko

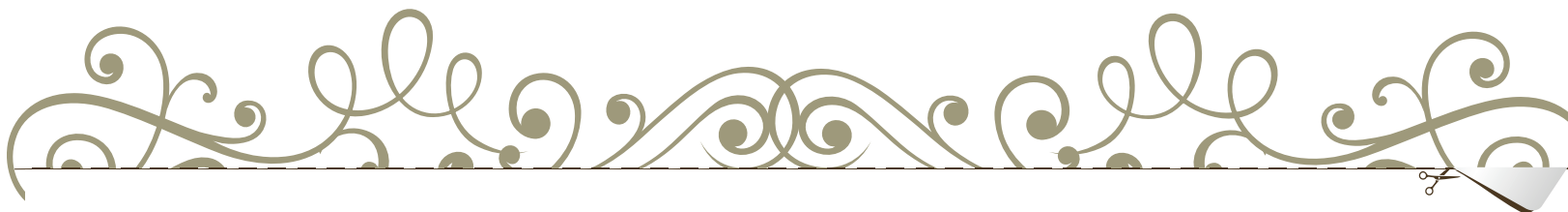
Przygotowanie:

Por parzymy wrzątkiem i drobno siekamy. Mieszymy z szynką, serkiem i surowym żółtkiem.
Rozkładamy na cieście, zwijamy w rulon, następnie zawijamy w folię aluminiową i odstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc.
Przed pieczeniem kroimy na plastry i smarujemy białkiem.
Pieczemy w temp. 200°C około 20 minut.
Podajemy na ciepło lub na zimno.



Propozycja Zuzanny Kulpok

„Smak stycznia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” - sezon V



Krepliki serowe

Składniki:

1 kg sera białego drobno zmielonego
3-4 jajka
600 g mąki krupczatki
1 szklanka cukru
2 cukry waniliowe
2 łyżeczki sody oczyszczonej
100 g masła
słoik powideł lub marmolady
1 litr oleju

Przygotowanie:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy masło, sodę, cukier, jajka i ugniatamy. Dodajemy biały ser i dalej wyrabiamy gładkie ciasto. Odrywamy kawałki wielkości moreli, spłaszczamy w dłoniach, nakładamy marmoladę i formujemy kulki. Pieczemy na głębokim oleju, odwracając na drugą stronę po uzyskaniu złotego koloru.

Gotowe krepliki wyciągamy z tłuszczu przy użyciu łyżki cedzakowej i studzimy na talerzu wyłożonym papierem. Ostudzone pączki posypujemy cukrem pudrem.



Propozycja Gabrieli Kukuły

„Smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Śledzie pod pierzynką

Składniki:

5 filetów śledziowych a la matias
1 duża cebula
3 średnie ziemniaki
2 duże marchewki
1 duże jabłko
2 buraki
3-4 jajka
majonez, sól, pieprz

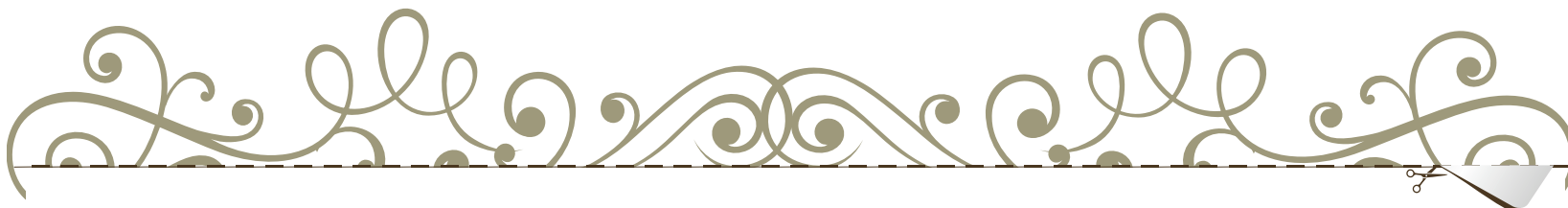


Przygotowanie:

Śledzie moczymy w wodzie przez około 2 godziny. Odsączone kroimy w kosteczkę. Osobno gotujemy marchew, ziemniaki i buraki. Warzywa oraz surowe jabłko ścieramy po kolei na tarce o dużych oczkach. Cebulę kroimy w kosteczkę. W przezroczystym naczyniu układamy warstwami śledzie, cebulkę, ziemniaki. Lekko solimy i pieprzymy oraz pokrywamy cienką warstwą majonezu. Następnie układamy marchew, później jabłko i buraczki. Następnie na buraczki kładziemy warstwę majonezu i posypujemy jajkami oraz dekorujemy koperkiem. Warstwy warzyw nie muszą być grube. Podane proporcje wystarczą na 1 dużą miskę lub dwie mniejsze.

Propozycja Natalii Ciśniewicz

„Smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Muffinki z suszonymi pomidorami



Składniki:

1 średnia cebula
6-8 sztuk suszonych pomidorów
0,5 szklanki oleju – najlepiej z suszonych pomidorów
30 g drożdży
1 łyżeczka cukru
1 szklanka mleka
1,5 szklanki mąki pszennej
1 szklanka mąki żytniej lub otrębów pszennych
1 jajko
sól, bazylia

Przygotowanie:

Cebulę drobno siekamy, podsmażamy na łyżce oleju, pod koniec dodajemy pokrojone suszone pomidory i jeszcze chwilę smażymy. Odstawiamy do przestudzenia.
Z drożdży, cukru, 1 łyżki mąki i odrobiny mleka robimy rozczyń. Mieszmamy mąki, dodajemy sól i bazylię.
Jajko roztrzepujemy z letnim mlekiem i olejem, dodajemy rozczyń i łączymy z mąką.
Całość dokładnie mieszamy, dodając ostudzoną cebulę z pomidorami. Ciasto powinno mieć konsystencję lekko lejącą. Masę nakładamy do 3/4 wysokości foremek i wstawiamy do nagrzanego do temperatury 150°C piekarnika, następnie temperaturę zwiększamy do 180°C i pieczemy około 30 min.

Propozycja Iwony Wieczorek

„Smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Mus z białej czekolady z malinami



Składniki na 4 porcje:

Warstwa malinowa:

250 ml gorącej wody

50 g malinowej galaretki (proszek)

100 g malin

Mus z białej czekolady:

150 g białej czekolady

400 g śmietanki kremówki 30%, dobrze schłodzonej

Dodatkowo:

garść malin do dekoracji

Przygotowanie:

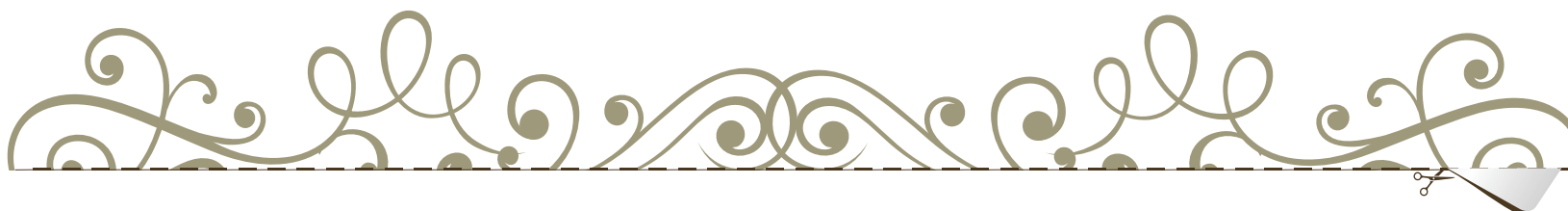
Warstwa malinowa: malinową galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie. Po wystudzeniu przelewamy ją po równo do 4 szklanek. Do każdej dodajemy po kilka malin. Galaretki odstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. W międzyczasie przygotowujemy mus. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, studzimy. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy mikserem do puszystości. Strumyczkiem wlewamy ostudzoną, ale wciąż płynną czekoladę, miksujemy na niskich obrotach.

Na stężałe galaretki układamy mus z białej czekolady. Wierzch dekorujemy malinami.

Deserki chłodzimy w lodówce co najmniej godzinę.

Propozycja Justyny Dragan

„Smak maja” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Paluchy z ziołami

Składniki:

400 g mąki pszennej lub 300 g mąki pełnoziarnistej i 100 g mąki pszennej
4 łyżki oliwy
paczka suszonych drożdży
260 ml ciepłej wody
łyżeczka soli, przyprawy

Przygotowanie:

Składniki mieszamy, wyrabiamy na gładkie ciasto i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Wyrośnięte ciasto wałkujemy na placek grubości około 0,5 cm i kroimy na paseczki szerokości 2 cm. Posypujemy grubą solą, oregano lub papryką (słodką, ostrą, wędzoną). Wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy około 10 minut.

Dip fasolowy

Składniki:

1 puszka białej fasoli, 5 pomidorów suszonych, 4 łyżki oliwy, ząbek czosnku, 2 łyżki soku z cytryny, łyżeczka przecieru pomidorowego, 0,5 łyżeczki soli, płaska łyżeczka papryki wędzonej

Przygotowanie:

Składniki miksujemy w blenderze, przekładamy do miseczki i polewamy odrobiną oliwy. Podajemy z paluchami lub pieczywem.

Orzeszki ziemne w przyprawach

Składniki:

1. 4 łyżki miodu z łyżeczką cynamonu lub kardamonu lub ½ łyżeczki chili
2. łyżeczka soli, łyżeczka papryki słodkiej i 2 łyżki oleju
3. łyżeczka soli, łyżeczka curry i 2 łyżki oleju

Przygotowanie:

Wybrany zestaw przypraw mieszamy dokładnie z orzeszkami. Orzeszki rozkładamy równomiernie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 – 15 minut. Mieszymy kilka razy podczas pieczenia.



Propozycja Marty Lip-Kornatki

„Smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Drobiowe saszetki z fetą

Składniki:

1/2 opakowania świeżego szpinaku w liściach
2 ząbki czosnku
ser feta
kilka suszonych pomidorów
4 piersi z kurczaka
bataty

Przygotowanie:

Na patelnię wrzucamy posiekany czosnek, dodajemy szpinak w liściach i kilka drobno pokrojonych pomidorów. Smażymy do momentu, w którym odparuje woda. Pod koniec dodajemy pokrojony w kostkę ser feta. W piersiach z kurczaka robimy kieszonki i wypełniamy je farszem (kurczaka można związać nitką). Następnie przyprawiamy solą i pieprzem oraz smażymy z wszystkich stron. Sakiewki możemy również przełożyć do naczynia żaroodpornego, skropić oliwą i piec w temp. około 180°C przez 30 minut. Bataty kroimy w cienkie plasterki, skrapiamy oliwą, układamy na blasze i pieczemy w temperaturze 180°C do momentu uzyskania chrupiących czipsów.



Propozycja Marty Baranowskiej

„Smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Krucze ciasto ze śliwkami



Składniki:

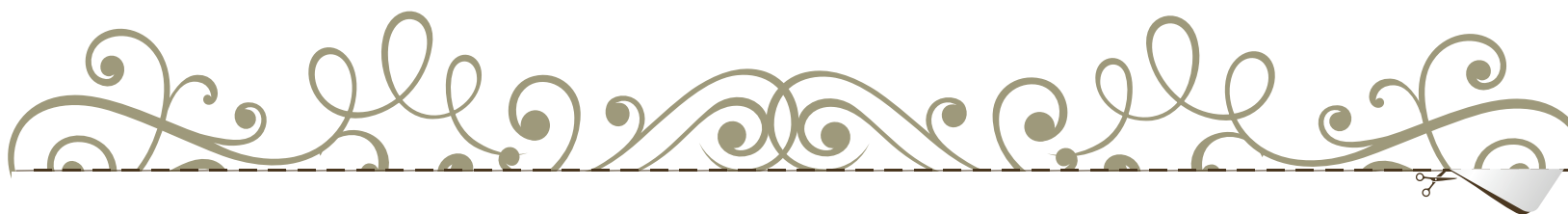
2,5 szklanki mąki
1,5 szklanki cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
5 jajek
1 kostka margaryny (250 g)
1 kg śliwek

Przygotowanie:

Do miski wsypujemy mąkę, 0,5 szklanki cukru, proszek do pieczenia, margarynę i żółtka. Ugniatamy gładkie ciasto i odstawiamy do lodówki. W tym czasie śliwki kroimy na pół, usuwamy pestki. Białka z jedną szklanką cukru ubijamy na sztywną pianę. 2/3 ciasta wykładamy na natłuszczoną blachę, nakłuwamy widelcem. Na cieście układamy śliwki przekrojoną częścią do góry, następnie wykładamy pianę z białek. Na białkach układamy kawałeczki ciasta. Pieczemy w 180°C około 40 minut.

Propozycja Bożeny Skupin

„Smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Żur żyniaty według Rączki

Składniki:

2 litry wywaru z jednej kości wędzonej z kotleta
około 0,5 litra żuru samodzielnie ukiszzonego lub kupionego
200 g boczku wędzonego
200 g kiełbasy śląskiej
1 cebula
600 g kartofli
kilka listków laurowych, ziele angielskie, majeranek, czosnek, sól, maggi

Zakwas (żur):

szklanka mąki żytniej typu 2000
2 szklanki letniej wody przegotowanej
4 ząbki startego czosnku
2 łyżki naciastku chlebowego (z piekarni) lub trochę żuru
Składniki mieszamy w naczyniu (może być słoik), przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 3-5 dni w ciepłe miejsce. Na następne kiszenie zawsze zostawiamy trochę poprzedniego zakwasu.

Przygotowanie:

Gotujemy wywar z kości razem z przyprawami. Boczek wędzony, cebulę i kiełbasę kroimy w kosteczkę. Wszystko razem smażymy. Potem dodajemy kartofle pokrojone w kostkę, zalewamy przygotowanym wywarem. Kiedy kartofle zmiękną, wlewamy żur i doprawiamy.



Propozycja Remigiusza Rączki – Rudzkie Dożynki 2018
„Smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone

Składniki:

Ciasto:

2 szklanki mąki, 2 łyżeczki sody, 2 łyżeczki cynamonu, 4 jajka,
1 szklanka cukru, 2/3 szklanki oleju, 2 szklanki startej marchewki (na drobnych oczkach)

Krem:

200 ml śmietany 30%
250 g serka mascarpone
4 łyżki cukru pudru
1,5 łyżeczki żelatyny (opcjonalnie)

Polewa:

500 ml soku marchewkowego (typu Kubaś)
1 budyń waniliowy
1 galaretka pomarańczowa

Przygotowanie:

Ciasto

Mąkę mieszamy z sodą i cynamonem. Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Ubijając dalej, dodajemy naprzemiennie mąkę i olej. Następnie dodajemy startą marchewkę i delikatnie mieszamy. Ciasto wlewamy do formy (23 x 28 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 50 minut w 180°C (termoobieg). Po wystudzeniu przecinamy ciasto na pół.

Masa

Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, następnie dodajemy ser mascarpone i mieszamy na niskich obrotach. W celu uzyskania sztywnej konsystencji kremu można dodać do masy żelatynę rozpuszczoną w odrobinie śmietany, wtedy ciasto będzie stabilne.

Tak przygotowaną masą przekładamy ciasto.

Polewa

W rondelku podgrzewamy 250 ml soku. W pozostałej części soku rozprowadzamy budyń. Wlewamy masę do gotującego się soku i zagotowujemy. Zdejmujemy masę z ognia, wsypujemy galaretkę i mieszamy do rozpuszczenia. Polewę odstawiamy do przestygnięcia, następnie rozprowadzamy na cieście. Dekorujemy bitą śmietaną.



Propozycja Marceliny Skubis

„Smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Bakłazan faszerowany kaszą bulgur



Składniki:

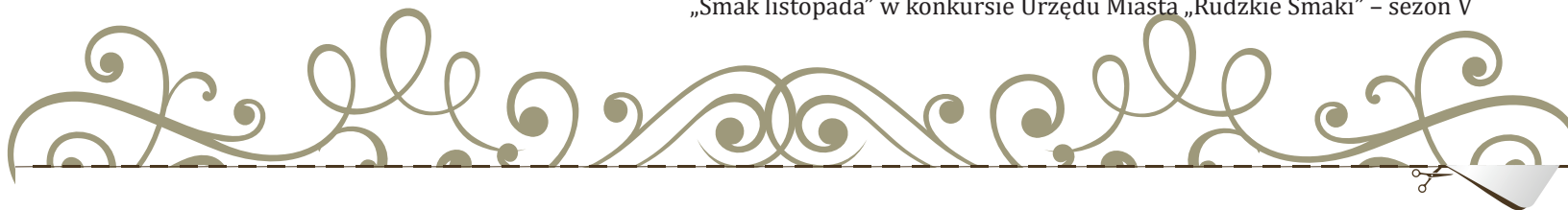
2 bakłazany
1 szklanka ugotowanej kaszy bulgur
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 pomidory
ser feta
parmezan
natka pietruszki
przyprawy: łyżeczka kurkumy, oregano, kminu rzymskiego, kolendry, pół łyżeczki papryki mielonej ostrej oraz słodkiej, sól, pieprz

Przygotowanie:

Bakłazany kroimy wzdłuż na połowę, kładziemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy około 30 minut w temperaturze 200°C. Następnie łyżeczką delikatnie wyjmujemy miąższ, pozostawiając około 0,5 cm z brzegu. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy, dodajemy drobno pokrojoną cebulę i posiekany czosnek, smażymy przez chwilę. Następnie dodajemy posiekany miąższ z bakłazanów, doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy około 5 minut co jakiś czas mieszając składniki. Dodajemy resztę przypraw i posiekaną pietruszkę. Odstawiamy z ognia. Dodajemy ugotowaną kaszę, pokrojonego w kosteczkę pomidora bez skórki, następnie mieszamy. Tak przygotowany farsz nakładamy na wydrążone połówki bakłazana wcześniej przyprawionego solą i posmarowanego oliwą. Na farsz kruszymy ser feta, przykrywamy plastrami pomidora i posypujemy startym parmezanem. Pieczemy około 15-20 minut w temperaturze 180°C.

Propozycja Kordiana Kornatki

„Smak listopada” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V



Świąteczna krówka

Składniki:

200 ml śmietanki 30%
500 g serka mascarpone
2 łyżki cukru pudru
400 g masy kajmakowej
50 g czekolady mlecznej
około 250 g krakersów (ilość zależy od blaszki)

Przygotowanie:

Dobrze schłodzoną śmietankę ubijamy z serkiem mascarpone i cukrem pudrem na gęsty krem. Na dnie blaszki wyłożonej papierem do pieczenia układamy warstwę krakersów. Następnie wykładamy krem, układamy drugą warstwę krakersów i rozsmarowujemy masę kajmakową. Wierzch ciasta posypujemy startą na grubych oczkach mleczną czekoladą (zamiast posypywać czekoladą można również poleć polewą czekoladową). Ciasto wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny (najlepiej na całą noc).



Propozycja Klaudii Kuszki

„Smak grudnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon V

