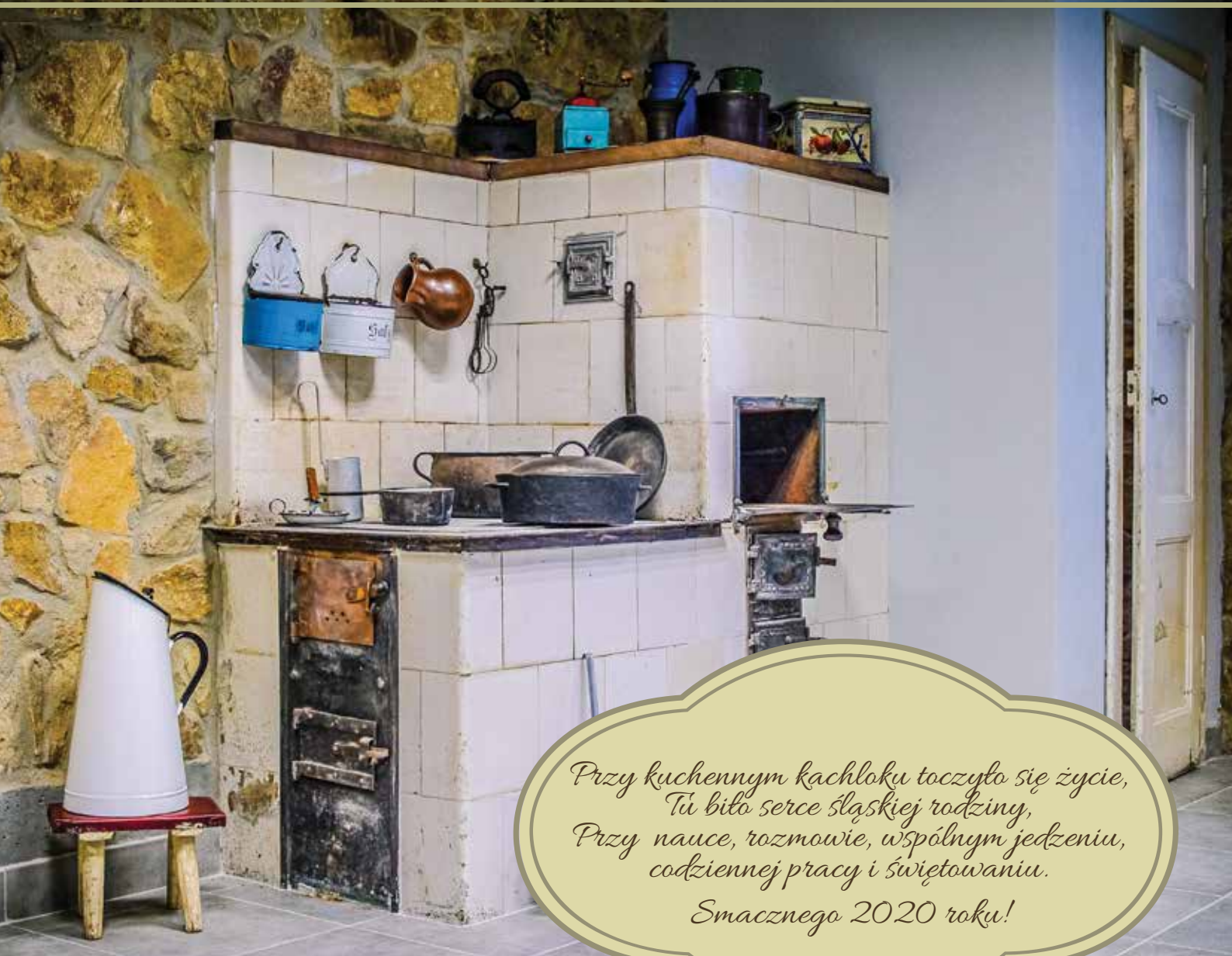




*Przy kuchennym kachloku toczyło się życie,
Tu biło serce śląskiej rodziny,
Przy nauce, rozmowie, wspólnym jedzeniu,
codziennej pracy i świętowaniu.
Smacznego 2020 roku!*



Rudzkie Smaki



Królewska wuzetka



Styczeń 2020

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 TRZECH KRÓLI Kacpra, Melchiora, Baltazara	7 Juliana, Lucjana	8 Seweryna, Teofila	9 Weroniki, Juliana	10 Jana, Wilhelma	11 Matyldy, Honoraty	12 Benedykta, Arkadiusza
13 Weroniki, Bogumiły	14 Feliksa, Hilarego	15 Pawła, Izydora	16 Marcelego, Włodzimierza	17 Antoniogo, Róścislawa	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		



Rudzkie Smaki



Ciasteczka Arlety

Luty 2020

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,
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

29
Antonina,
August



Brzoskwiniewicz



Marzec 2020

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

DZIEŃ KOBIEŃ
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

Kotleciki z ciecierzycy



Kwiecień 2020

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

WIELKANOC
Wiktora

13

PONIEDZIAŁEK
WIELKANOCNY

14

Justyny,
Waleriana

15

Anastazji,
Bazylego

16

Julii,
Benedykta

17

Roberta,
Patrycego

18

Bogusławy,
Bogumiły

19

Adolfa,
Tymona

20

Czesława,
Agnieszki

21

Feliksa,
Anzelma

22

Pawła
Roberta

23

Jerzego,
Wojciecha

24

Grzegorza,
Aleksandra

25

Marka,
Jarosława

26

Marii,
Marcelego

27

Zyty,
Teofila

28

Pawła,
Walerii

29

Piotra,
Pawła

30

Mariana,
Katarzyny



Rudzkie Smaki

Galaretkowiec



Maj 2020

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4

Moniki,
Floriana

5

Ireny,
Waldemara

6

Jana,
Judyty

7

Ludmily,
Gizeli

1

ŚWIĘTO PRACY
Józefa, Filipa

2

Anatola,
Zygmunta

3

DZIEŃ KONSTYTUCJI
Marii, Aleksandra

11

Franciszka,
Jakuba

12

Dominika,
Pankracego

13

Roberta,
Serwacego

14

Bonifacego,
Dobiesława

15

Zofii,
Jana

16

Andrzeja,
Wierchysława

17

Weroniki,
Sławomira

18

Feliksa,
Aleksandry

19

Piotra,
Mikołaja

20

Bernarda,
Bazylego

21

Wiktora,
Tymoteusza

22

Julii,
Heleny

23

Iwony,
Dezyderygo

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



Rudzkie Smaki

Sałatka na wycieczkę



Czerwiec 2020

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

1

DZIEŃ DZIECKA
Jakuba, Konrada

2

Erazma,
Marianny

3

Leszka,
Kłotyldy

4

Karola,
Franciszka

5

Walerii,
Bonifacego

6

Pauliny,
Laury

7

Roberta,
Wiesława

8

Maksyma,
Medarda

9

Pelagii,
Felicjana

10

Bogumiła,
Małgorzaty

11

BOŻE CIAŁO
Barnaby, Feliksa

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

Bogny,
Florentyny

21

Alicji,
Alojzego

22

Pauliny,
Flawiusza

23

DZIEŃ OJCA
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

Salatka z muszelek



Lipiec 2020

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

6
Łucji,
Dominika

7
Cyryla,
Metodego

1
Haliny,
Mariana

2
Marii,
Urbana

3
Jacka,
Anatola

4
Teodora,
Innocentego

5
Karoliny,
Antoniego

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,
Apolinarnego

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

Pasztet z cukinii



Sierpień 2020

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

Ślavy,
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

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,
Zefiryń

27

Józefa,
Moniki

28

Augustyna,
Patrycji

29

Sabiny,
Jana

30

Róży,
Szczęsnego

31

Bogdana,
Rajmunda



Rudzkie Smaki

Szkolne babeczki



Wrzesień 2020

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				

Jesienne kartacze z grzybami



Październik 2020

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 Euzebiusza, Narcyza	30 Zenobii, Przemysława	31 Urbana, Augusta	

Bulion z pieczonej gęsi



Listopad 2020

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

Świąteczne pierniczki



Grudzień 2020

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, Łazarza	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



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 2020 roku kalendarz otwiera królewska wuzetka autorstwa Swietłany Kopeć. Ciasto smakuje wyśmienicie i prezentuje się okazale. Doskonałe do kawy podczas wspólnego świętowania nie tylko z okazji Święta Trzech Króli. Na czas karnawału i ostatek w kalendarzu znalazły się zwijane ciasteczka krucho-drożdżowe zaproponowane przez Arletę Kosińską-Wiesiołek. Laureatką marca została Maria Skupin, która zdradziła rodzinny przepis na biszkopt z brzoskwiniami i kokosową pierzynką. Kotleciki z ciecierzycy to propozycja Adrianny Szefer na lekkie, wiosenne danie. Mogą stanowić zarówno przekąskę, jak i danie obiadowe. Do kaszy jaglanej i ciecierzycy, które są bazą kotlecików możemy dodać ulubione warzywa. Smakiem maja został galaretkowiec, orzeźwiający deser z kolorowych galaretek i śmietanki, który dzieci mogą same przygotować z okazji święta mamy. Przepis na deser dla mamy nadesłała Julia Skalik. Sałatka na wycieczkę to propozycja Joanny Nowak na czerwcowe wypadki poza miasto i piknik w plenerze. Z kolei przepisy na zwycięskie dania lipca i sierpnia przesłała Klaudia Kuszka i Krystyna Owczarczyk. Smakami wakacji zostały sałatka z muszelek i pasztet z cukinii.

Muffinki na płatkach owsianych i kolorowe tortille z kurczakiem to wrześniowa propozycja Katarzyny Wcisło na drugie śniadanie dla ucznia. Na jesienne obiady Barbara Podgórska proponuje kartacze z grzybami i kapustą. Kartacze to danie polskiej kuchni kresowej, jednak ciasto na nie przygotowujemy podobnie jak na kluski śląskie. Zazwyczaj faszerowane są mięsem mielonym i okraszone skwarkami. Autorka przepisu zaproponowała farsz z kapusty i leśnych grzybów. Kalendarz podsumowujący VI edycję konkursu „Rudzkie Smaki” zamyka przepis Anny Koźlik na świąteczne pierniczki - sprawdzona receptura, według której ciasteczka nie mogą się nie udać. Elastyczne ciasto pozwala na wykrawanie fantazyjnych kształtów.

Podobnie jak w latach poprzednich w przygotowaniu kalendarza pomogła młodzież z Zespołu Szkół 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 kulinarnej zabawy z rudzkim magistratem w 2020 roku. 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 2020 roku !

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska

www.rudaslaska.pl

Zdjęcia: Agnieszka Jasińska/www.kulinarnenawigacje.pl

Zdjęcie na okładce: Kuchenny piec kaflowy w zabytkowym domu robotniczej kolonii Ficusus. Piec mieści się w budynku nr 24, w którym znajduje się biblioteka, punkt informacji w ramach Szlaku Zabytków Techniki oraz ekspozycja muzealna dawnej śląskiej kuchni.

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

Grafika: Robert Tarnowski

Królewska wuzetka



Rudzkie Smaki

Biskopt:

Składniki (na jeden blat):

5 jajek, 5 łyżek cukru, 4 łyżki mąki, 1 łyżka kakao.

Do nasączenia blatów:

Czarna herbata z cukrem z dodatkiem alkoholu lub kawa rozpuszczalna z wódką, nalewką itp.

Przygotowanie:

Białka z cukrem ubijamy na sztywno, żółtka ubijamy osobno i dodajemy do białek, miksując jeszcze przez kilka minut aż masa będzie puszysta. Kakao mieszamy z mąką, przesiewamy i dodajemy do ubitej masy, delikatnie mieszając. Przekładamy do formy 25 x 37 cm wyścielonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C. Pieczemy przez ok. 30 minut. Żeby biskopt nie opadł nie należy otwierać piekarnika w trakcie pieczenia. Pod koniec sprawdzamy patyczkiem czy ciasto jest wypieczone. W podobny sposób przygotowujemy drugi blat biskoptu. Upieczone i wystudzone blaty biskoptowe nasączamy bezpośrednio przed wyłożeniem masy.

Masa

Składniki:

20 dag śmietany kremówki 36 %, 20 dag serka homogenizowanego waniliowego, 1 opakowanie galaretki o smaku cytrynowym, 2 łyżki soku z cytryny, 2 torebki cukru waniliowego, $\frac{3}{4}$ szklanki cukru.

Przygotowanie:

Rozprowadzamy galaretkę w jednej szklance wody. Mieszmamy serek z sokiem cytryny. Rozgrzewamy w rondelku galaretkę z cukrem, cukrem waniliowym, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Nie gotować! Łączymy z masą serkową, wstawiamy do lodówki. Ubijamy śmietanę, dodajemy ją do tężejącej masy i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ponownie wstawiamy do lodówki do czasu aż masa stężeje na tyle dobrze, aby dała się równomiernie rozsmarować na biskopcie. Przykrywamy drugą warstwą biskoptu, całość wstawiamy do lodówki.

Polewa

Składniki:

3 łyżki kakao, 9 łyżek mleka, 100g miękkiego masła, 6 łyżek cukru.

Przygotowanie:

Składniki łączymy w garnku i gotujemy na małym ogniu, cały czas mieszając. Masa powinna lekko zgęstnieć. Uważamy, żeby nie gotować zbyt długo, aby polewa nie skarmelizowała się. Ostudzoną polewą pokrywamy ciasto. Dekorujemy według uznania. Autorka proponuje całą powierzchnię ciasta udekorować ukośnymi pasami z wiórków kokosowych na przemian z pokruszonymi orzechami włoskimi.

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

Propozycja Swietłany Kopeć

Ciasteczka Arlety

Składniki:

twarda marmolada,
250 g masła (może być margaryna wtedy ciastka są bardziej miękkie niż kruche),
3 szklanki mąki pszennej,
60 g drożdży świeżych,
1 łyżka cukru pudru,
1/4 litra kwaśnej gęstej śmietany 18%,
8 g cukru wanilinowego, cukier trzcinowy.

Przygotowanie:

Z 1/3 szklanki śmietany, cukru i świeżych drożdży przygotowujemy rozczyń i pozostawiamy do wyrośnięcia. Miękkie masło siekamy z mąką i cukrem waniliowym - ciasto powinno przypominać kruszonkę. Dodajemy wyrośnięty rozczyń, resztę śmietany i zagniatamy ciasto. Owijamy luźno w folię spożywczą i pozostawiamy w lodówce na całą noc. Następnego dnia dzielimy ciasto na kilka kul. Rozwałkowujemy każdą, smarujemy marmoladą, zwijamy w rulon i kroimy na małe kwadraty ok. 4 cm. Smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy cukrem trzcinowym. Pieczemy około 15-20 min. w temp. 190°C. Smacznego!



Propozycja Arlety Kosińskiej-Wiesiołek
„Smak lutego” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Brzoskwiniowiec



Rudzkie Smaki

Biszkopt:

4 jajka, 4 łyżki ciepłej wody,
160 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 80 g mąki pszennej, 80 g mąki ziemniaczanej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Żółtka ubijamy z cukrem, cukrem waniliowym i wodą. Osobno ubijamy białka. Delikatnie mieszając do żółtek dodajemy białka na przemian z 2 rodzajami mąki i proszkiem do pieczenia. Ciasto przekładamy do prostokątnej formy i pieczemy około 15-20 minut w temp. 180°C.

Masa brzoskwiniowa:

2 budynie waniliowe, puszka brzoskwiń, woda.

Budynie waniliowe gotujemy w $\frac{3}{4}$ litra soku z brzoskwiń z wodą. Brzoskwinie kroimy w kostkę i przekładamy do budyniu. Letnią masę układamy na ciepły biszkopt.

Masa kokosowa:

200 g cukru, 200 g kokosu, 200 g margaryny, 3 jajka.

Margarynę rozpuszczamy w rondelku, łączymy z cukrem i kokosem, chwilę smażyjemy. Jak masa przestygnie, wbijamy 3 całe jajka, mieszamy. Masę rozprowadzamy na warstwie brzoskwiniowej ciasta. Wkładamy do piekarnika i pieczemy na złoty kolor ustawiając grzałkę górną.

Smacznego!

Propozycja Marii Skupin
„Smak marca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Kotleciki z ciecierzycy



Składniki:

(przepis na 9 sztuk):

1 puszka ciecioriki,
1 torebka kaszy jaglanej,
1 mała papryka,
1 mała cebula,
2-3 ząbki czosnku,
1 jajko,
natka pietruszki,
sól, pieprz, curry, bułka tarta.

Przygotowanie:

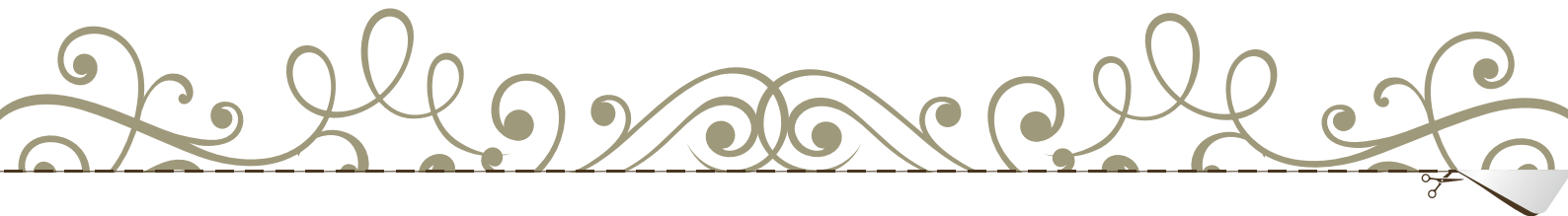
Kaszę jaglaną płuczemy w woreczku pod bieżącą wodą i gotujemy około 15 minut (zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Ciecierzycę odsączamy z zalewy, blendujemy lub rozgniatamy widelcem na niezbyt gładką masę. Przekładamy do miski, dodajemy ugotowaną kaszę.

Cebulę i paprykę kroimy w kostkę. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę lub siekamy. Na patelni podsmażamy cebulę, aż do zeszklenia, dodajemy czosnek i paprykę. Chwilę razem podsmażamy i dodajemy do kaszy i ciecierzycy.

Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem i curry. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki, jajko i dokładnie mieszamy całą masę. Wilgotnymi dłońmi formujemy kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy przez kilka minut z każdej strony, aż kotleciki się zarumienią. Podajemy z ulubionymi dodatkami i ewentualnie sosem np. czosnkowym.

Smacznego!

Propozycja Adrianny Szefer
„Smak kwietnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Galaretkowiec

Składniki:

1 litr śmietanki kremówki 30%,
4 łyżki cukru pudru,
4 łyżki żelatyny,
1 galaretka czerwona,
1 galaretka żółta,
1 galaretka zielona,
1 galaretka pomarańczowa.

Przygotowanie:

Dzień wcześniej przygotowujemy galaretki, dodając trochę mniej wody niż podano w instrukcji (400 ml zamiast 500 ml). Każdą z osobna wylewamy na głęboki talerz, odstawiamy do stężenia. Następnego dnia kroimy galaretki w kostkę. W rondelku rozpuszczamy żelatynę w 100 ml wody, gotujemy przez chwilę i odstawiamy do ostudzenia. Do wysokiego naczynia wlewamy śmietanę, dodajemy cukier puder i ubijamy około 5 minut. Następnie do ubitej śmietany dodajemy małymi porcjami żelatynę i delikatnie mieszamy. Tak przygotowaną masę mieszamy z kostkami galaretki i przekładamy do tortownicy. Wstawiamy do lodówki na 4-5 godzin. Dno tortownicy możemy też wyłożyć wcześniej biszkoptami nasączonymi sokiem owocowym i na nie wyłożyć masę.
Smacznego!



Propozycja Julii Skalik
„Smak maja” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Salatka na wycieczkę

Składniki:

pęczek rzodkiewek,
4-6 szt. ogórków małosolnych lub kiszonych,
1 papryka czerwona,
10-12 średniej wielkości młodych ziemniaków,
pęczek szczypiorku.

Sos:

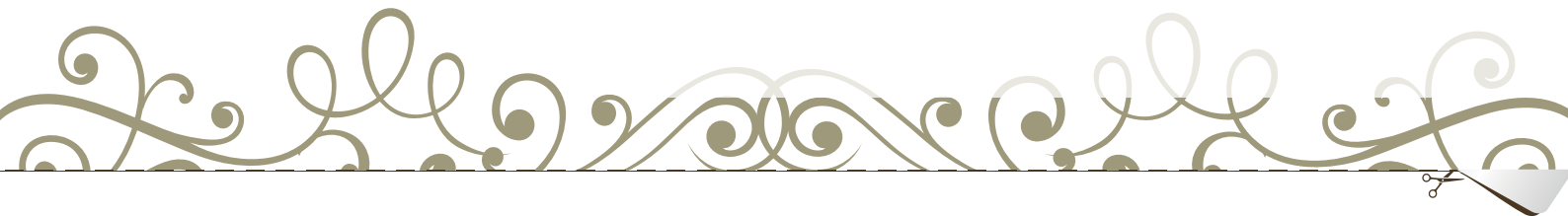
3 łyżki oliwy,
sok z połowy dużej cytryny,
sól,
pieprz,
pół łyżeczki cukru.

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w koszulkach, studzimy i kroimy w kostkę. Paprykę i ogórki kroimy również w kostkę, a rzodkiewki w plasterki. Solimy i mieszamy składniki. Polewamy sosem i posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Odstawiamy do lodówki. Salatkę można jeszcze przyprawić ziołami według własnego upodobania.
Smacznego!



Propozycja Joanny Nowak
„Smak czerwca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Salatka z muszelek

Składniki:

500g makaronu muszelki,
1 duży ogórek zielony,
1 pęczek świeżego kopru,
1 duży ząbek czosnku,
1 puszka kukurydzy,
1 łyżka majonezu.

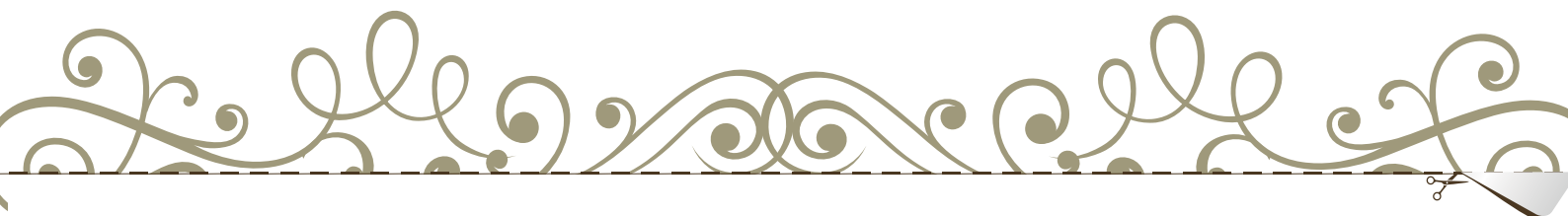
Przygotowanie:

Makaron gotujemy według przepisu, studzimy. Dodajemy pokrojony ogórek, kukurydzę, czosnek przeciśnięty przez praskę i poszatkowany koperek. Solimy do smaku, dodajemy majonez i delikatnie mieszamy. Przed podaniem dobrze jest schłodzić sałatkę w lodówce.

Smacznego!



Propozycja Klaudii Kuszki
„Smak lipca” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Pasztet z cukinii



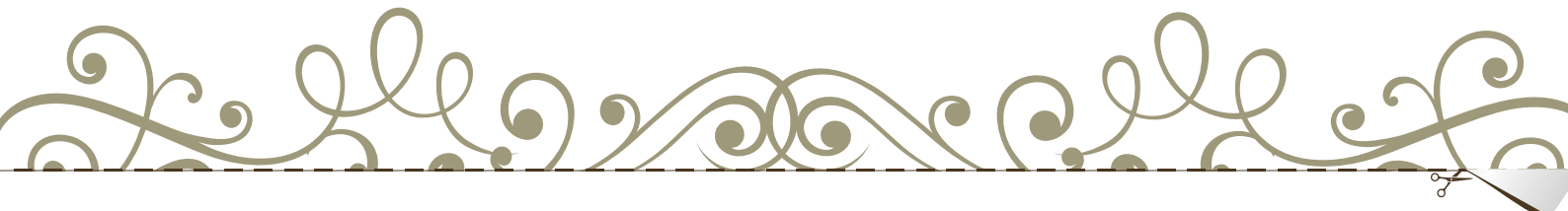
Składniki:

3 szklanki startej na dużych oczkach i odcisniętej cukinii,
0,5 szklanki oleju,
1,5 szklanki bułki tartej,
200g sera żółtego startego na dużych oczkach,
3 jajka,
2 duże marchewki starte na dużych oczkach,
2 duże pietruszki starte na dużych oczkach,
3 cebule pokrojone w kostkę,
koperek, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Składniki mieszamy z żółtkami jajek. Dodajemy ubitą pianę z białek i poszatowany koperek, przyprawiamy. Masę wykładamy do keksówki wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką, pieczemy około 1 h w temperaturze 180°C. Smacznego!

Propozycja Krystyny Owczarczyk
„Smak sierpnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Szkolne babeczki

Składniki:

2 szklanki płatków owsianych (najlepiej górskich),
pół szklanki naturalnego jogurtu lub kefiru,
2 dojrzałe banany,
2 jajka,
garść malin (świeżych lub mrożonych) lub innych owoców,
ewentualnie 1 łyżka ksylitolu, miodu lub cukru brązowego do smaku,
1 łyżeczka proszku do pieczenia (niekoniecznie).

Przygotowanie:

W blenderze umieszczamy płatki owsiane, banany, jogurt (kefir), ksylitol (cukier brązowy lub miód) i jajka. Miksujemy na gładką masę. Dodajemy kawałki owoców i delikatnie mieszamy łyżką. Przekładamy do wcześniej natłuszczonych foremek na muffiny (odradzamy pieczenie tych muffin w papilotkach, ponieważ ciasto może do nich przywierać). Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 20-25 minut. Studzimy na metalowej kratce.



Kolorowe tortille

Składniki:

kilka małych placków tortilli,
kremowy serek ziołowy a'la Almette,
sałata zielona lub lodowa,
filet z kurczaka lub szynka,
ser żółty,
ogórek zielony, papryka.

Przygotowanie:

Pierś kurczaka kroimy w paseczki, przyprawiamy. Smażymy na rozgrzanej patelni. Paprykę i ogórki kroimy w paski. Ser ścieramy na dużych oczkach. Placki tortilli smarujemy serkiem, kładziemy liść sałaty, pasek usmażonego fileta z kurczaka lub szynkę, warzywa pokrojone w słupki. Posypujemy startym żółtym serem. Zawijamy i przecinamy w pół.

Smacznego!

Propozycja Katarzyny Wcisło

„Smak września” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Jesienne kartacze z grzybami

Składniki:

Ciasto ziemniaczane:

1 kg ugotowanych, mącznych ziemniaków,
1,5 kg surowych, mącznych ziemniaków,
1/2 szklanki mąki pszennej,
1 jajo kurze,
sól, pieprz czarny mielony.

Farsz:

1 kg kapusty kiszzonej z marchewką,
2 cebule,
2 łyżki masła klarowanego,
250 g obgotowanych, pokrojonych w małą kostkę grzybów leśnych,
garść grzybów suszonych,
2 liście laurowe,
5 ziaren ziela angielskiego,
sól, pieprz czarny mielony.

Przygotowanie:

Farsz: Suszone grzyby zalewamy wrzątkiem, odstawiamy do wystudzenia, drobno siekamy. Kapustę odciskamy, siekamy. Przekładamy do garnka, zalewamy wodą. Dodajemy posiekane, suszone, ale wcześniej namoczone grzyby, liście laurowe i ziele angielskie. Gotujemy przez 1,5 godz. Następnie odciedzamy. Cebulę drobno siekamy, smażymy na maśle, dodajemy obgotowane grzyby, smażymy kolejne 2 minuty. Dodajemy ugotowaną kapustę bez liści laurowych i ziela angielskiego, doprawiamy solą i mielonym pieprzem, smażymy przez chwilę mieszając.

Ciasto: Ugotowane ziemniaki studzimy, przeciskamy przez praskę. Surowe ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach lub za pomocą maszynki. Osączamy, umieszczamy na gazie nad miską, pozostawiamy na 10 minut (powstałego płynu nie wylewamy - wytworzy się skrobia). Ziemniaki łączymy razem, dodajemy mąkę pszenną i skrobię ziemniaczaną, która powstała z tartych ziemniaków. Wbijamy jajko, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Zagniatamy ciasto jak na kluski śląskie i dzielimy je na około 20 niedużych kawałków. Każdy rozpłaszczamy w dłoni, nakładamy pokaźną ilość farszu i skleamy dokładnie brzegi kartacza, nadając mu wrzecionowaty kształt. W dużym garnku zagotowujemy wodę z solą. Kartacze gotujemy partiami (po 3-4 sztuki) przez około 10 minut od wypłynięcia. Podajemy okraszone skwarkami z cebulą.

Smacznego!



Propozycja Barbary Podgórskiej
„Smak października” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI

Bulion z pieczonej gęsi

Składniki:

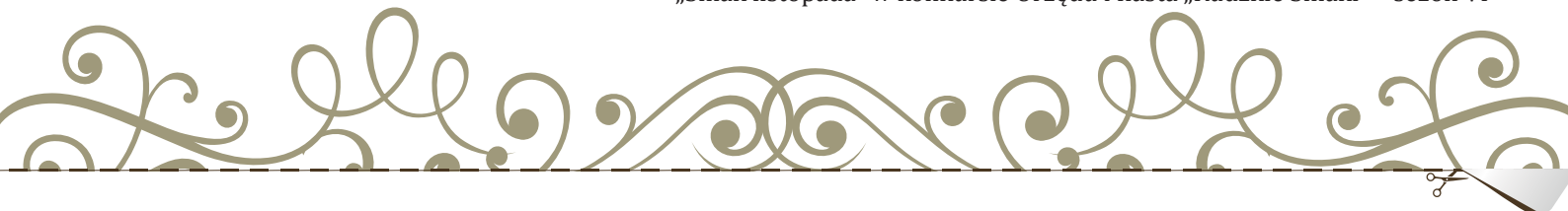
1 korpus i kości z pieczonej gęsi,
4 łyżki sosu sojowego,
1/3 pora,
1 cebula,
1 ząbek czosnku,
3 cm kawałek imbiru,
2 kawałki borowików suszonych,
2 marchewki,
1 gwiazdka anyżu,
kawałek kory cynamonu,
3 goździki,
listek laurowy,
3 ziela angielskie,
kilka ziarenek pieprzu,
1 łyżeczka soli.

Przygotowanie:

Korpus z kawałkami mięsa po pieczonej gęsi oraz kości wkładamy do dużego garnka. Zalewamy 2,5 litra wody i zagotowujemy. Ściągamy szumowiny, zmniejszamy ogień, dodajemy anyż, cynamon i goździki. Gotujemy 1 godzinę. Następnie dodajemy listek laurowy, ziela angielskie, pieprz, wlewamy sos sojowy i doprawiamy solą. Dodajemy przekrojonego pora, nieobraną opaloną na palniku cebulę, opalony nieobrany imbir oraz czosnek. Dokładamy borowiki oraz marchewkę i gotujemy na małym ogniu kolejną 1 godzinę. Gotowy rosół przecedzamy do czystego garnka, wykładamy na talerz pokrojone ugotowane grzyby oraz marchewkę. Zalewamy gorącym bulionem. Smacznego!



Propozycja Anny Jasińskiej
„Smak listopada” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI



Świąteczne pierniczki



Składniki:

1,5 kg mąki pszennej,
500 g miodu,
500 g cukru,
10 żółtek,
2 łyżeczki sody,
2 łyżki kakao,
2 opakowania przyprawy do pierników,
2 kostki margaryny KASIA lub masła (0,5 kg).

Przygotowanie:

Miód i margarynę rozpuszczamy, żółtka ucieramy z cukrem. Do ostudzonego miodu dodajemy kakao i przyprawy do piernika. Łączymy miód z masą z jajek. Do przesypanej przez sito mąki dodajemy sodę. Mąkę stopniowo dodajemy do masy, wyrabiając gładkie ciasto. Dzielimy je na kilka części. Każdą rozwałkowujemy i wycinamy pierniczki o grubości około 3 mm. Ciasteczka pieczemy około 6-8 minut w temp. 180°C.

Z pozostałych białek można upiec kokosanki. Białka ubijamy dodając stopniowo 0,5 kg cukru. Na koniec wsypujemy 80 dag kokosu delikatnie mieszając. Łyżką formujemy ciasteczka, pieczemy 20-25 minut w temp. 160°C.
Smacznego!

Propozycja Anny Koźlik
„Smak grudnia” w konkursie Urzędu Miasta „Rudzkie Smaki” – sezon VI

