



Rudzkie Smaki

2022



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

W 2022 roku kalendarz otwiera babka ze szczyptą pikanterii. Tajemniczym składnikiem wypieku Iwony Wieczorek jest chili. Ta aromatyczna przyprawa nadaje ciastu ciekawy smak, działa rozgrzewająco i ma właściwości zdrowotne. Tradycyjna śląska wodzionka została smakiem lutego. Swoim sposobem na jej przygotowanie podzieliła się Izabela Skalik. Okazuje się, że potrawa ta ma jeszcze wielu zwolenników. Marcowa karta kalendarza to tort ajerkoniakowy z chrupiącymi bezami i dripem czekoladowym. Lekki, wielkanocny deser, wyśmienity nie tylko na święta, zaproponowała Marcelina Skubis. Z kolei zielona jak wiosna i przeplatana jak kwiecień lasagne to smak kwietnia. Przekładaniec ze szpinakiem i pieczarkami to pomysł Anny Król na jarską wersję tej potrawy.

Jeszcze jeden przepis na tort znalazł się w tym wydaniu kalendarza. Tym razem to beza z kawowym kremem i bakaliami autorstwa Anny Koźlik. Kawa w roli deseru była tematem majowej odsłony konkursu „Rudzkie Smaki”. Z kolei śląska sałatka hekele oraz ciasteczka owsiane bez pieczenia to czerwcowy propozycja Jarosława Piłata na przekąski nie tylko dla fanów piłki nożnej.

Nadmorska kremówka oraz bułgarska pasta warzywna zostały przepisami wakacji VIII edycji konkursu. Sekret przepisu Renaty Młynarczuk-Żołny na lipcową, orzeźwiającą kremówkę tkwi w dodatku do bitej śmietany, którym jest koncentrat z czarnego bzu. Z kolei smak sierpnia to tzw. lutenica - bułgarska pasta warzywna Reginy Krawiec-Dimitrowej. Pasta, której podstawowe składniki to papryka i pomidory, jest popularnym dodatkiem do mięs i grillowanej kiełbasy czy ryby.

Wrześniowa karta kalendarza poświęcona jest propozycji Michała Kaczmarczyka, który na co dzień jako szef kuchni rudzkiego Druid Pub oddany jest kuchni regionalnej. Dzięki jego pomysłowości i eksperymentom kulinarnym tradycyjne śląskie produkty ponownie zyskują uznanie smakoszy. Dzisiaj krupniok podany w tradycyjny sposób może nie zachęcać do degustacji, ale wykorzystanie go jako składnika tzw. finger food czy zapiekanki lub wytrawnego tiramisu powoduje, że wielu gości sięga po ten śląski smakołyk.

Smakiem października została rolada z boczku w aromatycznych przyprawach według Natalii Ciśniewicz. To smaczne danie na ciepło jak i na zimno. Z kolei listopad to pomysł Agnieszki Jasińskiej na placki z kapusty kiszzonej.

Kalendarz podsumowujący VIII edycję konkursu „Rudzkie Smaki” zamyka przepis Pauliny Kociuby na wigilijną gałąź. To wegański, zielony keks z mnóstwem orzechów i bakalii.

Dziękujemy pani Barbarze Rolnik oraz uczniom z Zespołu Szkół nr 2 w Rudzie Śląskiej za przygotowanie wszystkich zwycięskich potraw, do wykonania zdjęć do kalendarza.

Podziękowania składamy też sponsorom tegorocznego wydawnictwa: Przedsiębiorstwu Wodociągów i Kanalizacji w Rudzie Śląskiej oraz Zakładowi Przetwórstwa Mięsnego KUŚ w Rudzie Śląskiej.

Zapraszamy do kulinarnego zabawy również w 2022 roku. Do końca każdego miesiąca można przysyłać do rudzkiego magistratu przepisy wraz ze zdjęciem drogą e-mailową na adres media@ruda-sl.pl lub pocztą na adres Urzędu Miasta z dopiskiem „Rudzkie Smaki”.

Życzymy smacznego 2022 roku !

Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Urząd Miasta Ruda Śląska

www.rudaslaska.pl

Opracowanie kalendarza:	Iwona Małyska, Wydział Komunikacji Społecznej i Promocji Miasta
Zdjęcia:	Agnieszka Jasińska/ www.kulinarnenawigacje.pl
Grafika:	Robert Tarnowski
Zdjęcie na okładce:	Iwona Małyska - „Byfjy” stanowiący część ekspozycji Muzeum Miejskiego im. Maksymiliana Chroboka w Rudzie Śląskiej

Babka ze szczyptą pikanterii



Styczeń 2022

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
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

Babka ze szczyptą pikanterii



Składniki:

½ kostki masła,
1 szklanka mleka,
1 łyżka kakao,
1 łyżka dowolnego dżemu,
1 szklanka cukru,
1 łyżeczka chili,
2 szklanki mąki,
1 jajko,
1 łyżeczka sody.

Przygotowanie:

Do garnka wkładamy masło, mleko, kakao, dżem, cukier oraz chili, zagotowujemy ciągle mieszając. Studzimy, po czym dodajemy mąkę, jajko oraz sodę. Dokładnie mieszamy, przekładamy do formy keksówki wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą lub mąką. Wkładamy do nagrzanego do temp. 170°C piekarnika, pieczemy ok. 40-45 min (do suchego patyczka).

Polewa:

Tabliczka czekolady, 1 łyżeczka masła, 1 łyżka cukru, 2-3 łyżki wody. Składniki przekładamy do garnka i podgrzewamy do momentu roztopienia cukru (zamiast wody można dodać kilka kropel soku z cytryny). Ostudzoną babkę polewamy również przestudzoną polewą.

Smacznego!

Propozycja Iwony Wieczorek
„Smak stycznia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Wodzionka

Luty 2022

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, Mirosława	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 DZIEŃ ZAKOCHANYCH 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 TŁUSTY CZWARTEK Macieja, Bogusza	25 Wiktora, Cezarego	26 Mirosława, Aleksandra	27 Gabriela, Anastazji
28 Teofila, Makarego						

Wodzionka



Składniki na 1 porcję:

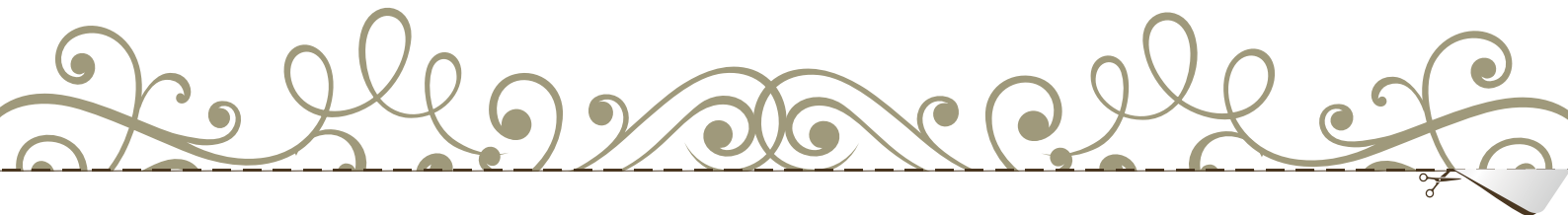
1-2 kromki chleba lub bułka (można wykorzystać czerstwe pieczywo),
1 szklanka wody,
1 ząbek czosnku,
1 łyżka smalcu lub innego tłuszczu,
przyprawy: sól, pieprz, maggi.

Przygotowanie:

Chleb kroimy w kostkę i przekładamy na talerz. Możemy też z pieczywa zrobić grzanki, podpiekając kawałki chleba na patelni z odrobiną masła. Wodę zagotowujemy, dodajemy smalec, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Wywarem zalewamy przygotowany na talerzu chleb lub grzanki.

Smacznego!

Propozycja Izabeli Skalik
„Smak lutego” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Tort z kremem ajerkoniakowym i bezami

Marzec 2022

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

	1 OSTATKI Antoniny, Radosława	2 POPIELEĆ Heleny, Pawła	3 Tycjana, Kunegundy	4 Kazimierza, Łucji	5 Fryderyka, Wacława	6 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, Wieręczysława	26 Teodora, Emanuela	27 Lidii, Ernesta
28 Anieli, Sykstusa	29 Wiktora, Eustachego	30 Amelii, Jana	31 Balbiny, Gwidona			

Tort z kremem ajerkoniakowym i bezami



Rudzkie Smaki

Składniki na tort o średnicy 23 cm

Biszkopt:

6 jaj,
250 g cukru,
225 g mąki pszennej,
1 i ¼ łyżeczki proszku do pieczenia,
szczypta soli,
2 i ½ łyżki kakao,
5 łyżek zimnej wody.

Krem do obłożenia tortu:

500 ml śmietany 36%,
cukier do smaku,
fix do śmietany.

Drip czekoladowy:

40 ml śmietany 30%,
100 g mlecznej czekolady.

Krem ajerkoniakowy:

500 ml śmietany 36%,
200 ml ajerkoniaku,
1/4 szklanki wody,
3 łyżeczki żelatyny.
Bezy do kremu i dekoracji tortu.

Przygotowanie:

Biszkopt:

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy z dodatkiem soli na sztywną pianę. Dalej ubijając dodajemy na przemian porcjami cukier i wodę. Do piany dodajemy pojedynczo żółtka ubijając na niskich obrotach. Kolejno do jajecznej masy dodajemy partiami przesianą mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia. Miksujemy na najniższych obrotach do momentu połączenia składników. Masę przelewamy do formy o średnicy 23 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 180°C (termoobieg) 35-40 minut (do suchego patyczka). Upieczony biszkopt dzielimy na trzy równe blaty.

Krem ajerkoniakowy:

Żelatynę zalewamy wodą i pozostawiamy na chwilę do napęcznienia, po czym podgrzewamy ją do rozpuszczenia. Dobrze schłodzoną śmietanę ubijamy, następnie dalej miksując wlewamy na zmianę żelatynę i ajerkoniak. Błat biszkoptu nasączamy ajerkoniakiem i przekładamy połową kremu, wciskając do środka beziki. Tak samo postępujemy z kolejnym blatem. Trzeci blat kładziemy na wierzchu i również nasączamy. Tort odstawiamy do lodówki.

Krem do obłożenia tortu:

Śmietanę ubijamy z dodatkiem cukru i ewentualnie fixu do śmietany dla uzyskania optymalnej trwałości masy. Tort obkładamy ubitą śmietaną wyrównując dokładnie brzegi i wierzch. Odstawiamy do lodówki.

Drip czekoladowy:

Śmietankę podgrzewamy, ale nie gotujemy! Dodajemy połamaną czekoladę, pozostawiamy do rozpuszczenia i dobrze mieszamy. Schłodzony wcześniej tort oblewamy po brzegach przestudzonym lekko dripem (żeby nie stopić kremu). Całość dekorujemy całymi i pokruszonymi bezami.

Propozycja Marceliny Skubis
„Smak marca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII

Lasagne ze szpinakiem



Kwiecień 2022

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4
Wacława,
Izydora

5
Ireny,
Wincentego

6
Celestyna,
Wilhelma

7
Donata,
Rufina

1
Zbigniewa,
Grażyny

2
Franciszka,
Władysława

3
Ryszarda,
Pankracego

11
Leona,
Filipa

12
Juliusza,
Wiktora

13
Przemysława,
Hermenegildy

14
WIELKI CZWARTEK
Justyny, Waleriana

15
WIELKI PIĄTEK
Anastazji, Bazylego

16
WIELKA SOBOTA
Julii, Benedykta

17
WIELKANOC
Roberta,

18
PONIEDZIAŁEK
WIELKANOCNY

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

Lasagne ze szpinakiem

Składniki na ciasto:

2 jajka,
1 szklanka wody,
30 dkg mąki pszennej lub razowej.

Przygotowanie:

Wyrabiamy ciasto i rozwałkowujemy, żeby płaty miały ok. 2 mm wysokości.
Następnie kroimy je na ok. 10 cm kawałki, odstawiamy i przygotowujemy farsz.

Składniki na farsz:

1 opakowanie szpinaku baby (400 - 500 g) lub pół kilo szpinaku, który należy dokładnie umyć i sparzyć, a następnie pokroić na centymetrowe kawałki,
¼ szklanki mleka 3,2 %,
½ kg pieczarek,
1 duża cebula,
150 g gęstej śmietanki w kubku 12% lub 18%,
¼ kostki masła,
1 duża papryka,
ser żółty.

Przygotowanie:

Szpinak smażymy na maśle przez ok. 2-3 minuty. Dodajemy ¼ szklanki mleka, wbijamy 2 jajka, przyprawiamy solą i pieprzem, mieszamy. Cebulę smażymy na maśle, dodajemy pieczarki i jeszcze chwilę smażymy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Według uznania można je odrobinę zblendować. Płaty ciasta gotujemy w osolonej wodzie do miękkości i rozkładamy na dużym talerzu do ostygnięcia. Blachę (40x40) lub naczynie żaroodporne cienko smarujemy masłem i układamy pierwszą warstwę płatów ciasta. Smarujemy je śmietaną. Następnie układamy warstwę przygotowanego szpinaku i kolejną część płatów. Tę warstwę ciasta również smarujemy śmietaną, po czym nakładamy pieczarki, na które znowu kładziemy płaty ciasta i smarujemy śmietaną. Na koniec można ułożyć warstwę z kawałków żółtego sera, dodać paprykę pokrojoną w paski lub plasterki ogórka konserwowego. Przekładanica wstawiamy do piekarnika na ok. 40 min i pieczemy w 180°C.
Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Anny Król
„Smak kwietnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII

Kawowy tart bezowy



Maj 2022

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

DZIEŃ FLAGI
Anatola, Zygmunta

3

ŚWIĘTO KONSTYTUCJI
Marii, Aleksandra

4

Moniki,
Floriana

5

Ireny,
Waldemara

6

Jana,
Judyty

7

Ludmiły,
Gizeli

8

Stanisława,
Dezyderei

9

Bożydara,
Grzegorza

10

Izydora,
Antoniny

11

Franciszka,
Jakuba

12

Dominika,
Pankracego

13

Roberta,
Serwacego

14

Bonifacego,
Dobiesława

15

Zofii,
Jana

16

Andrzeja,
Wieńczysława

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
Pauliny

27

Jana,
Juliusza

28

Augustyna,
Jaromira

29

Teodozji,
Magdaleny

30

Feliksa,
Ferdynanda

31

Anieli,
Petroneli



Rudzkie Smaki

Kawowy tort bezowy

Składniki na blaty bezowe:

8 białek,
szczypta soli,
300 g drobnego cukru,
1 łyżeczka octu winnego,
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej.

Przygotowanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stopniowo wsypujemy drobny cukier, dalej ubijając do uzyskania gęstej i błyszczącej piany. Na koniec dodajemy ocet i mąkę ziemniaczaną. Chwilę mieszamy na wolnych obrotach. Piekarnik nagrzewamy do 160°C. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Dzielimy masę na połowę i każdą przelewamy na papier formując dwa równej wielkości okrągłe blaty. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 15 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 120°C i pieczemy jeszcze przez ok. 1,5 godziny. Pozostawiamy w piekarniku do całkowitego ostudzenia. Blaty bezowe można upiec wieczorem i zostawić w piekarniku do czasu przygotowania tortu.

Składniki na krem:

500 g serka mascarpone,
200 g mleka słodzonego skondensowanego,
2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej,
1 łyżka gorącej wody,
200 g bakalii namoczonych wcześniej (ok. 2 godzin) w rumie lub gorącej wodzie,
200 g posiekanych orzechów włoskich, laskowych lub nerkowców.

Przygotowanie:

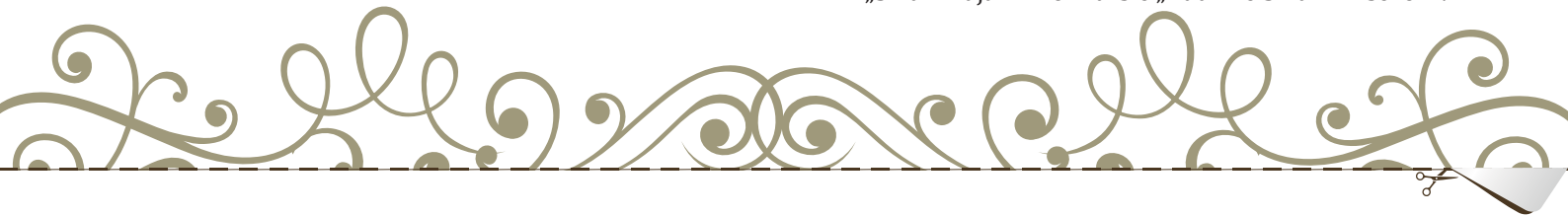
Serek mascarpone i mleko skondensowane powinny być schłodzone. Kawę rozpuszczamy w jednej łyżce gorącej wody. Serek mascarpone ubijamy mikserem do otrzymania puszystej masy (około 2 minut). Dodajemy słodzone mleko skondensowane i dalej ubijamy. Pod koniec ubijania wlewamy kawę. Powinien powstać gęsty, jednolity krem. Błat bezowy kładziemy na talerzu. Wykładamy na niego krem, zostawiając 2 łyżki do dekoracji. Posypujemy 2/3 bakalii. Przykrywamy drugim blatem. Wierzch tortu smarujemy cienko pozostałym kremem, posypujemy bakaliami, kawą rozpuszczalną, dekorujemy świeżymi malinami.

Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Anny Koźlik
„Smak maja” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Przekąski kibica

Czerwiec 2022

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

ZIELONE ŚWIĄTKI
Bonifacego

6

Pauliny,
Laury

7

Roberta,
Wiesława

8

Maksyma,
Medarda

9

Pelagii,
Felicjana

10

Bogumiła,
Małgorzaty

11

Barnaby,
Feliksa

12

Jana,
Onufrego

13

Lucjana,
Antoniego

14

Walerego,
Bazyłego

15

Wita,
Jolanty

16

BOŻE CIAŁO
Justyny

17

Laury,
Adolfa

18

Marka,
Elżbiety

19

Gerwazego,
Protazego

20

Bogny,
Florentyny

21

Alicji,
Alojzego

22

Pauliny,
Flawiusza

23

DZIEŃ OJCA
Zenona

24

Jana,
Danuty

25

Lucji,
Wilhelma

26

Jana,
Pawła

27

Marii,
Władysława

28

Leona,
Ireneusza

29

Piotra,
Pawła

30

Emilii,
Lucyny



Rudzkie Smaki

Przekąski kibica

Hekele

Składniki:

4 płaty śledziowe,
2 jajka ugotowane na twardo,
dwa ogórki kiszzone,
średnia cebula,
2 łyżki musztardy lub majonezu albo po łyżce musztardy i majonezu,
koperek, pieprz.

Przygotowanie:

Płaty śledziowe moczymy 2-3 godziny w wodzie lub mleku. Wszystkie składniki drobno siekamy, łączymy z majonezem i musztardą, przyprawiamy pieprzem. Odstawiamy na kilka godzin do lodówki, aby smaki się „przegryzły”.

Ciasteczka owsiane

Składniki:

½ kostki margaryny,
7 łyżek mleka,
1 szklanka cukru,
4 czubate łyżki ciemnego kakao,
3 szklanki płatków owsianych błyskawicznych.

Przygotowanie:

Margarynę rozpuszczamy w rondelku, dodajemy cukier i mleko, podgrzewamy do momentu rozpuszczenia się cukru. Zdejmujemy z ognia, mieszamy z płatkami owsianymi. Na wyłożony papierem do pieczenia talerz lub blaszkę układamy łyżeczką masę i formujemy ciasteczka. Odkładamy w chłodne miejsce do stężenia.

Smacznego!



Propozycja Jarosława Piłata
„Smak czerwca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Kremówka „Kaszubianka”



Lipiec 2022

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4

Teodora,
Innocentego

5

Karoliny,
Antoniego

6

Łucji,
Dominika

7

Cyryla,
Metodego

1

Haliny,
Mariana

2

Marii,
Urbana

3

Jacka,
Anatola

10

Filipa,
Amelii

11

Olgi,
Pelagii

12

Jana,
Gwalberta

13

Ernesta,
Małgorzaty

14

Marceliny,
Bonawentury

15

Henryka,
Włodzimierza

16

Marii,
Benedykta

17

Bogdana,
Aleksiego

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



Rudzkie Smaki

Kremówka „Kaszubianka”

Składniki:

dwa mrożone ciasta francuskie,
1 litr śmietany kremówki 36%,
4 łyżki cukru pudru,
koncentrat z czarnego bzu lub syrop z malin lub jagód.

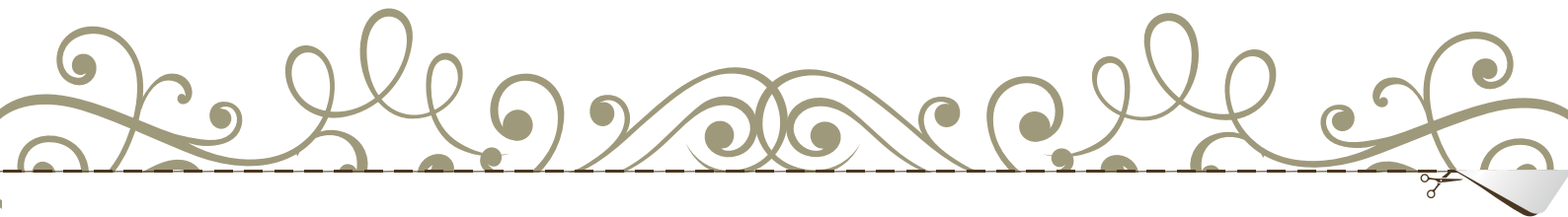
Przygotowanie:

Ciasta pieczemy zgodnie z opisem na etykiecie. Następnie ubijamy śmietanę, dodając na końcu 4 łyżki cukru pudru. Dzielimy ubitą masę na połowę. Białą wykładamy na upieczony i wystudzony jeden blat ciasta francuskiego. Następnie do drugiej części śmietany dodajemy koncentrat z czarnego bzu w takiej ilości, żeby ubita śmietana nie zmieniła swojej konsystencji. Różową śmietanę wykładamy na białą i przykrywamy drugim blatem ciasta. Posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!



Propozycja Renaty Młynarczuk - Żoły
„Smak lipca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Lutenica



Sierpień 2022

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

WNIEBOWZWIĘCIE 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,
Zefiryny

27

Józefa,
Moniki

28

Augustyna,
Patrycji

29

Sabiny,
Jana

30

Róży,
Szczęsnego

31

Bogdana,
Rajmunda

Lutenica

Składniki:

5 kg papryki,
2,5 kg pomidorów,
1 i ¼ szklanki oleju,
sól, natka pietruszki.

Przygotowanie:

Z papryki usuwamy pestki, kroimy na ćwiartki i pieczemy (ok. ½ godziny w temp. 180°C). Odstawiamy pod przykryciem do ostygnięcia. Papryki obieramy ze skórki i mielimy w maszynce do mięsa lub miksujemy w blenderze. Pomidory obieramy ze skórki, odparowujemy na wolnym ogniu bez przykrycia ciągle mieszając, aż do otrzymania gęstej papki (można użyć gotowej pulpy z pomidorów lub przecieru pomidorowego - 2,5 słoika). Łączymy paprykę, pomidory, olej i posiekaną natkę pietruszki, doprawiamy solą. Doprowadzamy do wrzenia, ciągle mieszając. Gotujemy chwilę na wolnym ogniu. Gorącą pastę przekładamy do słoików i pasteryzujemy przez 20 minut.

Smacznego!



Propozycja Reginy Krawiec - Dimitrowej
„Smak sierpnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII





Tartaletki z krupniakiem

Wrzesień 2022

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 DZIEŃ CHŁOPAKA Zofii, Hieronima		



Tartaletki z krupniakiem

Składniki:

1 opakowanie korpusów słonych babeczek,
3 krupnioki,
1 marchew.

Przygotowanie:

Marchew obieramy, gotujemy w całości aż zmięknie. Kaszankę wyjmujemy z jelita, mieszamy, ewentualnie przyprawiamy. Nadziewamy korpusy babeczek kaszanką. Wierzch posypujemy startą na drobnych oczkach gotowaną marchewką.

Smacznego!



Propozycja Michała Kaczmarczyka
„Smak września” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Małgorzaty Kuś jest rodzinnym zakładem produkcyjnym o wielopokoleniowej tradycji wędliniarskiej.

Początki zakładu sięgają 1914 roku, kiedy to dziadkowie obecnej właścicielki - Jan i Ema Konderla rozpoczęli produkcję i handel wyrobami wędliniarskimi. Firma w obecnej formie powstała 20 września 1990 roku i wtedy też rozpoczęła działalność. Na jej czele stanęła Małgorzata Kuś, wspierana przez swojego męża Czesława oraz synów Arkadiusza i Sławomira.

Działalność produkcyjną rozpoczęto w niewielkich pomieszczeniach z jednym przyzakładowym sklepem, pracując początkowo na używanych maszynach i urządzeniach masarskich. Zatrudniano wówczas cztery osoby.

Początki były bardzo trudne, ale tradycja obroniła się sama, ponieważ produkcja wyrobów oparta jest na starych, sprawdzonych recepturach. Obecnie firma KUŚ posiada 3 sklepy firmowe.

**IDZIE NOWE
ODWIEDZ
NASZE SKLEPY
FIRMOWE**

RUDA ŚLĄSKA

ORZEGÓW
ul. Królowej Jadwigi 17

WIREK
ul. Kupiecka 2a - Targowisko

HALEMBIA
1 Maja 119a

KUS.SKLEP.PL

Rolada z boczku



Październik 2022

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

3

Gerarda,
Teresy

4

Rozalii,
Franciszka

5

Apolinarego,
Placyda

6

Artura,
Brunona

7

Marii,
Marka

1

Danuty,
Remigiusza

2

Teofila,
Dionizego

10

Pauliny,
Franciszka

11

Emila,
Aldony

12

Eustacheego,
Maksymiliana

13

Edwarda,
Teofila

14

DZIEŃ NAUCZYCIELA
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

Euzebii,
Narcyza

30

Zenobii,
Przemysława

31

Urbana,
Augusta



Rudzkie Smaki

Rolada z boczku



Rudzkie Smaki

Składniki:

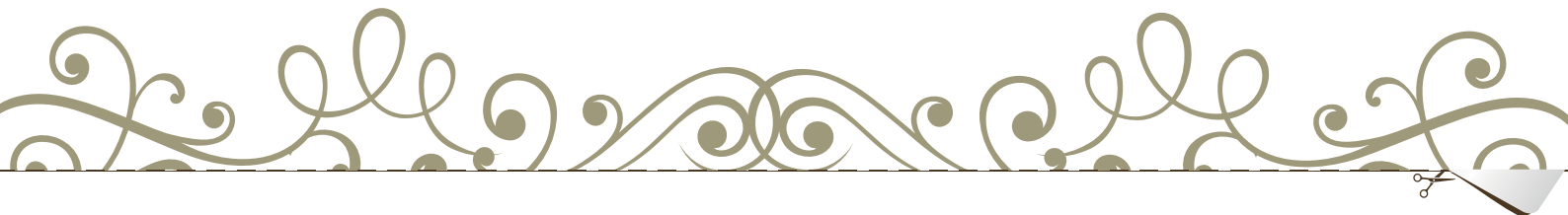
1 kg boczku surowego,
1 łyżka soli wymieszana z pieprzem czarnym i czerwonym, gałką muskatołową i kurkumą,
3 ząbki czosnku, listki laurowe, ziele angielskie, nasiona kolendry.

Przygotowanie:

Kawałek boczku nacinamy i rozkładamy, tak aby powstał jeden prostokąt mięsa.
Rozbijamy tłuczkiem i nacieramy z obu stron solą z przyprawami i zmiążdżonym czosnkiem.
Zwijamy w roladę z dłuższej strony, obkładamy listkami laurowymi i ziele angielskim. Obwiązujemy sznurkiem i odstawiamy na kilka godzin do lodówki. Przed pieczeniem zawijamy w folię aluminiową, przekładamy do naczynia żaroodpornego i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy około 1,5 godziny.
Usuwanie folię, polewamy powstałym sosem i jeszcze na kilkanaście minut wkładamy do pieca, do zarumienienia się skórki.
Po wyjęciu kroimy na plastry i podajemy na gorąco lub zimno.

Smacznego!

Propozycja Natalii Ciśniewicz
„Smak października” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Placki z kiszonej kapusty

Listopad 2022

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
DZIEŃ ZADUSZNY
Bohdana, Bożydara

3
Sylwii,
Huberta

4
Karola,
Olgierda

5
Sławomira,
Elżbiety

6
Feliksa,
Leonarda

7
Antoniego,
Ernesta

8
Sewera,
Gottfryda

9
Ursyna,
Teodora

10
Andrzeja,
Ludomira

11
ŚWIĘTO 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
Erasma,
Katarzyny

26
Konrada,
Sylwestra

27
Waleriana,
Maksymiliana

28
Grzegorza,
Zdzisława

29
Błażeja,
Saturnina

30
Andrzeja,
Konstantego

Placki z kiszonej kapusty

Składniki:

350 g kapusty kiszonej,
150 g mąki pszennej,
1 jajko,
100 ml wody,
1 łyżeczka czarnuszki,
sól, pieprz,
masło klarowane/olej do smażenia,
200 ml kwaśnej śmietany 18%.

Przygotowanie:

W misce mieszamy mąkę, jajko, wodę i przyprawy. Dodajemy sól i pieprz do smaku.

Kapustę kiszoną dokładnie odciskamy z nadmiaru soku i szatkujemy (nie musi być drobno).

Do ciasta naleśnikowego dodajemy kapustę kiszoną.

Na patelni rozgrzewamy masło klarowane/olej. Nakładamy łyżką porcję ciasta, spłaszczając je możliwe jak najmocniej.

Smażymy na średnim ogniu z obu stron do zarumienienia (ok. 2-3 min).

Po usmażeniu każdy placek odkładamy na talerz z ręcznikiem papierowym, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Placki podajemy z jogurtem naturalnym lub kwaśną śmietaną.

Smacznego!



Propozycja Agnieszki Jasińskiej
„Smak listopada” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII



Wigilijna galaż



Grudzień 2022

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

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
BOŻE NARODZENIE
Anastazji

26
BOŻE NARODZENIE
Dionizego, Szczepana

27
Kosmy,
Damiana

28
Cezarego,
Teofila

29
Dawida,
Tomasza

30
Eugeniusza,
Sabiny

31
Sylwestra,
Sebastiana

Wigilijna gałąź

Składniki:

1 pęczek natki pietruszki,
2 kiwi,
2 łyżeczki chlorelli,
2 szklanki mąki pszennej tortowej,
1 łyżeczka sody,
szklanka grubo siekanych dowolnych orzechów,
szklanka rodzynek,
skórka i sok z dużej cytryny,
szklanka drobno pokrojonych suszonych moreli,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
 $\frac{3}{4}$ szklanki dowolnego nierafinowanego cukru,
1 szklanka mleka,
 $\frac{1}{3}$ szklanki oleju.

Przygotowanie:

Od natki pietruszki odrywamy grubsze łodyżki. Miksujemy blenderem z kiwi, chlorellą, mlekiem, sokiem, skórką z cytryny, olejem i cukrem. Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodajemy rodzynki, morele i grubo siekane orzechy. Wlewamy zblendowane składniki i dokładnie mieszamy.

Formę do keksów wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto. Pieczemy 50 minut (do suchego patyczka) w 180°C, góra/dół, środkowa półka. Studzimy, polewamy lukrem i posypujemy różnościami.

Smacznego!



Propozycja Pauliny Kociuby
„Smak grudnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon VIII

