





Rudzkie Smaki

2023





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 2023 roku kalendarz otwiera zupa gulaszowa Agnieszki Helińskiej, jako propozycja na rozgrzewający, zimowy obiad. Różyczki z ciasta kruchego z różaną konfiturą znalazły się na kolejnej karcie kalendarza. To propozycja Patrycji Rojek na walentynkowy wieczór z bliską osobą, a także pomysł na karnawałową słodką przekąskę. Dla zapracowanych polecamy wersję z gotowego ciasta francuskiego. Przepis na chaczapuri, jedno z najsłynniejszych dań kuchni gruzińskiej, znajdziemy na stronie marcowej. Znane jest jako „gruzińska pizza”. Swoją domowy sposób na chaczapuri zdradzili nam pochodzący z Gruzji wolontariusze Beka i Mamuka. Z kolei medovik - tradycyjny ukraiński deser – został smakiem kwietnia. Przepisem podzielił się Andrij Gumienij, wolontariusz z Ukrainy. Majowym zwycięzcą konkursu „Rudzkie Smaki” została Izabela Skalik, a przepis na zaproponowane przez nią śląskie ajerkuchy znajduje się na majowej stronie kalendarza. W czerwcu znajdziemy przepis Grzegorza Lipa na gazpacho, czyli zupę z surowych warzyw, której głównym składnikiem są pomidory.

Kwas truskawkowy oraz papryki nadziewane komosą ryżową i tuńczykiem zostały przepisami wakacji IX edycji konkursu. Kwas truskawkowy jest napojem w rodzaju lemoniady, orzeźwiającym i pełnym aromatu. Przepis Marka Judyckiego to alternatywa do koktajlu czy kompotu z truskawek. Z kolei pani Aleksandra Majewska jako nadzienie do pieczonych papryk wykorzystała połączenie tuńczyka, komosy ryżowej oraz ciecierzycy z dodatkiem świeżych ziół i suszonych pomidorów. Warto wypróbować tę wegetariańską odmianę farszu, w którym najczęściej pojawia się mięso mielone.

Wrześniowa karta kalendarza poświęcona jest propozycji Anny Duszyńskiej. Pleśniak, czasem zwany skubańcem, to popularne ciasto, które można przygotować na kilka sposobów. Jego bazą są dwa rodzaje ciast kruchych: jasne i ciemne oraz beza. Pozostałe składniki można komponować według własnego uznania. Autorka proponuje powidła śliwkowe oraz orzechy włoskie.

Październikowym smakiem została lasagne z grzybami leśnymi. W proponowanej przez Iwonę Wieczorek wersji dodatkiem do farszu są leśne grzyby, a zamiast płatów makaronu autorka przepisu wykorzystała plastry selera. Z kolei listopad to pomysł Adrianny Szefer na danie, które przyrządzimy w jednym naczyniu. Kurczak pieczony na ryżu to syty i szybki obiad.

Kalendarz podsumowujący IX edycję konkursu „Rudzkie Smaki” zamyka przepis Heleny Wszółek na sernik z owocami.

Dziękujemy Pani Barbarze Rolnik oraz uczniom z Zespołu Szkół nr 2 w Rudzie Śląskiej za przygotowanie wszystkich zwycięskich potraw, aby wykonać ich fotografie do kalendarza.

Zapraszamy do kulinarnego zabawy z rudzkim magistratem w 2023 roku. Przed nami X, jubileuszowa edycja konkursu. Do końca każdego miesiąca można przysyłać do nas przepisy kulinarne wraz ze zdjęciem potrawy na adres media@ruda-sl.pl lub pocztą na adres Urzędu Miasta Ruda Śląska z dopiskiem „Rudzkie Smaki”.

Życzymy smacznego 2023 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.kulinarynawigacje.pl
Grafika: Robert Tarnowski

Zupa gulaszowa

Styczeń 2023

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,
Rościława

18

Piotra,
Małgorzaty

19

Henryka,
Mariusza

20

Fabiana,
Sebastiana

21

DZIEŃ BABCI
Agnieszki,

22

DZIEŃ DZIADKA
Anastazego

23

Ildefonsa,
Rajmunda

24

Felicii,
Tymoteusza

25

Pawła,
Miłozza

26

Seweryna,
Pauliny

27

Jana,
Przybysława

28

Walerego,
Radomira

29

Zdzisława,
Franciszka

30

Macieja, Martyny

31

Jana, Marceliny



Rudzkie Smaki

Zupa gulaszowa

Składniki:

0,5 kg mięsa wołowego pokrojonego w kostkę,
3-4 papryki czerwone,
4-5 ziemniaków,
1 duża cebula, 1 duża marchew, ¼ selera (korzeń),
2-3 łyżeczki koncentratu pomidorowego,
1-2 ząbki czosnku,
2 łyżeczki papryki słodkiej, mielonej,
1 płaska łyżeczka papryki ostrej, mielonej (opcjonalnie),
1/2 łyżeczki kminku mielonego,
kostka rosołowa,
pieprz, sól, wegeta,
2-3 liście laurowe, suszone,
2-3 ziarna ziela angielskiego.

Przygotowanie:

Mięso smażymy na niewielkiej ilości tłuszczu przez kilka minut, odstawiamy. Papryki kroimy w kosteczkę i również smażymy, cebulę kroimy w piórka. Marchew, pietruszkę i seler ścieramy na tarce, na dużych oczkach. Do garnka wlewamy 1,5 litra wody, dodajemy kostkę rosołową, przetarte warzywa i cebulę. Gotujemy wywar. Dodajemy przesmażone mięso i paprykę, gotujemy jeszcze około 40-50 minut, aż mięso będzie miękkie. Dodajemy przyprawy i koncentrat pomidorowy, mieszamy. Gotujemy jeszcze 30 minut. 10 minut przed końcem gotowania dodajemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Zupę podajemy z pieczywem.

Smacznego!



Propozycja Agnieszki Helińskiej
„Smak stycznia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Krucze różyczki



Luty 2023

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
DZIEŃ ZAKOCHANYCH
Walentego,

15
Faustyna,
Józefa

16
TŁUSTY CZWARTEK
Danuty,

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

Kruche różyczki

Składniki:

2,5 szklanki mąki,
0,5 szklanki cukru,
5 żółtek,
1 kostka (250 g) margaryny,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.



Przygotowanie:

Składniki łączymy i wyrabiamy jednolite ciasto. Wałkujemy na grubość około 3 mm i szklanką wykrawamy kółka. Po pięć kółek układamy tak, aby zachodziły delikatnie na siebie. Miejsca łączeń smarujemy białkiem. Wzdłuż zachodzących na siebie kółek rozprowadzamy konfiturę różaną lub marmoladę. Zwijamy w rulon i kroimy na połowę. Tak powstają dwie różyczki, które przekładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i delikatnie rozchylamy płatki. Podobnie formujemy kolejne różyczki. Ciastka pieczemy w 170°C około 15 minut.

Róże z ciasta francuskiego

Składniki:

1 duże czerwone jabłko lub 2 mniejsze,
1 opakowanie ciasta francuskiego (wychodzi 6 – 7 róż)
1 jajko, cukier, cynamon lub marmolada.

Przygotowanie:

Jabłko myjemy, kroimy ze skórką na połowę, usuwamy gniazda nasienne. Następnie kroimy w bardzo cienkie plasterki. W garnku gotujemy ok. 0,5 litra wody z dwiema łyżkami cukru. Do gotującej się wody wkładamy plasterki jabłka i gotujemy jeszcze na niewielkim ogniu 2 minuty. Po tym czasie wyjmujemy je i odsączamy z wody. Ciasto francuskie rozwijamy i kroimy wzdłuż na równe pasy o szerokości ok. 6 cm. Każdy pasek ciasta smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy cukrem i cynamonem lub smarujemy tylko marmoladą. Na brzegu każdego paska układamy ostudzone plasterki jabłek tak, żeby zachodziły na siebie i wystawały poza krawędź ciasta. Część ciasta bez jabłka składamy wzdłuż na pół i całość luźno zwijamy w rulon. Tak przygotowane różyczki najlepiej ułożyć w papilotkach i foremkach do muffinek. Blachę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C (grzanie góra i dół) i pieczemy ok. 30 - 40 minut. Upieczone i ostudzone różyczki wyjmujemy z papilotek i posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Propozycja Patrycji Rojek
„Smak lutego” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX

Chaczapuri

Marzec 2023

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

6
Róży,
Wiktora

7
Pawła,
Tomasza

1
Antoniny,
Radosława

2
Heleny,
Pawła

3
Tycjana,
Kunegundy

4
Kazimierza,
Łucji

5
Fryderyka,
Wacława

13
Bożeny,
Krystyny

14
Leona,
Matyldy

8
DZIEŃ KOBIET
Beaty

9
Katarzyny,
Franciszki

10
Cypriana,
Marcelego

11
Konstantego,
Benedykta

12
Bernarda,
Grzegorza

20
Eufemii,
Klaudii

21
Benedykta,
Lubomira

15
Ludwika,
Klemensa

16
Izabeli,
Hilarego

17
Zbigniewa,
Partyka

18
Cyryla,
Edwarda

19
Józefa,
Bogdana

27
Lidii,
Ernesta

28
Anieli,
Sykstusa

22
Bogusława,
Katarzyny

23
Feliksa,
Pelagii

24
Marka,
Gabriela

25
Marii,
Wienysława

26
Teodora,
Emanuela

29
Wiktora,
Eustachego

30
Amelii,
Jana

31
Balbiny,
Gwidona

Chaczapuri

Składniki:

1 kg mąki,
pół litra ciepłego mleka,
20 g świeżych drożdży lub 2 saszetki suchych,
1 łyżka cukru,
pół łyżeczki soli,
1/4 szklanki oleju,
750 g serów (po 250 g sera żółtego, fety i ricotty lub mozzarelli).

Przygotowanie:

Drożdże wraz z solą i cukrem rozprowadzamy w ciepłym mleku, odstawiamy na ok. 5-10 minut. Do miski przesiewamy mąkę i dodajemy rozczyn z drożdży, wyrabiamy. Dodajemy olej i ponownie wyrabiamy gładkie ciasto. Przykrywamy ręcznikiem kuchennym i odstawiamy w ciepłe miejsce na 60-90 minut do wyrośnięcia.

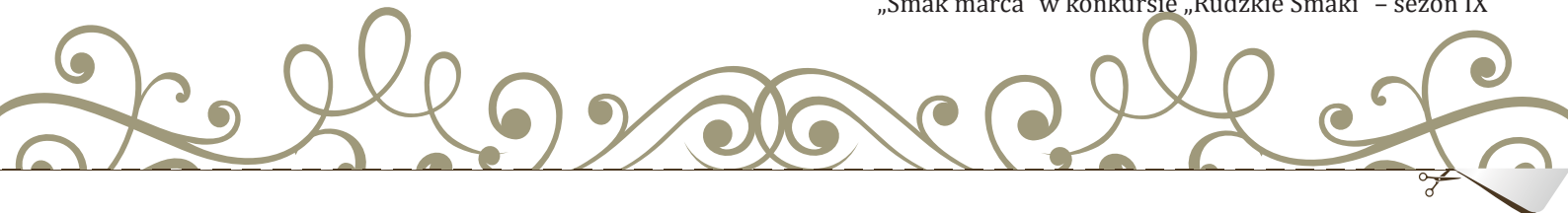
W tym czasie żółty ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, pozostałe sery kruszymy lub rozdrabniamy widelcem. Mieszmamy. Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę, dzielimy na 4 części i każdą rozwałkowujemy na placek o grubości około 1-2 cm. Na każdy placek nakładamy serowy farsz, zawijamy w sakiewkę i zlepiamy brzegi tak, aby zamknąć ser w środku. Zlepione kule rozwałkowujemy na placki i przekładamy na pokrytą papierem do pieczenia blachę. Pieczemy w temp. 220°C około 40-50 minut. Po upieczeniu i ostygnięciu można wierzch posmarować masłem. Chaczapuri kroimy jak pizzę.

შეგერგოს

(smacznego, wymowa: ségergos)



Propozycja Beki i Mamuki – gruzińskich wolontariuszy
„Smak marca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Medovik



Kwiecień 2023

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
PONIEDZIAŁEK
WIELKANOCNY

11
Leona,
Filipa

12
Juliusza,
Wiktora

13
Przemysława,
Hermenegildy

14
Justyny,
Waleriana

15
Anastazji,
Bazylego

9
WIELKANOC
Marii, Marcelego

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



Medovik (Медовик)

Składniki na ciasto:

200 g masła,
180 g miodu,
2 łyżeczki sody,
4 jajka,
200 g cukru,
300 g mąki.

Polewa do ciasta:

60 g cukru,
80 ml wody,
1 łyżka koniaku.
W małym rondelku karmelizujemy cukier,
dodajemy wodę i koniak, mieszamy.

Krem:

700 g śmietany 18%,
0,5 litra śmietany 30%,
180 g cukru pudru,
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
(do smaku można dodać 200 g suszonych śliwek).
Ubijamy śmietanę, dodając pod koniec ekstrakt
waniliowy i cukier puder.

Przygotowanie:

W rondelku rozpuszczamy miód na małym ogniu, dodajemy masło, mieszamy do jego rozpuszczenia, a następnie dodajemy sodę oczyszczoną. Jajka z cukrem ubijamy mikserem na puszystą masę, łączymy z wystudzonym miodem. Mieszamy. Mąkę przesiewamy przez sito, a następnie dokładnie mieszając dodajemy stopniowo do masy. Ciasto dzielimy na dwie części. Formę wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i obsypujemy mąką. Przekładamy pierwszą część ciasta do formy, wyrównujemy i wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika. Pieczemy około 12-15 minut. Podobnie postępujemy z drugą częścią ciasta. Po upieczeniu i wystygnięciu ciast odcinamy wszystkie krawędzie. Kroimy każdy blat w poprzek na połowę. Podobnie postępujemy z drugim upieczonym blatem ciasta. Tak powstały cztery kawałki ciasta. Wszystkie smarujemy polewą. Następnie pierwszy blat smarujemy kremem, przykrywamy drugim, smarujemy kremem, przykrywamy trzecim, smarujemy kremem i przykrywamy ostatnim kawałkiem ciasta. Na warstwach kremu możemy poukładać suszone śliwki. Na wierzchu ciasta rozsmarowujemy pozostały krem i posypujemy pokruszonym ciastem z odciętych brzegów. Wstawiamy do lodówki.

Смачного!
Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Andrija Gumiennij
„Smak kwietnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX

Ajerkuchy



Maj 2023

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

ŚWIĘTO KONSTYTUCJI
Marii, Aleksandra

4

Moniki,
Floriana

5

Ireny,
Waldemara

6

Jana,
Judyty

7

Ludmiły,
Gizeli

8

Stanisława,
Dezyderyi

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

DZIEŃ MATKI
Filipa,

27

Jana,
Juliusza

28

Augustyna,
Jaromira

29

Teodozji,
Magdaleny

30

Feliksa,
Ferdynanda

31

Anieli,
Petroneli



Rudzkie Smaki

Ajerkuchy

Składniki:

2 szklanki mąki pszennej,
1 szklanka mleka,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
2 jajka,
łyżka cukru,
olej do smażenia,
2-3 jabłka.

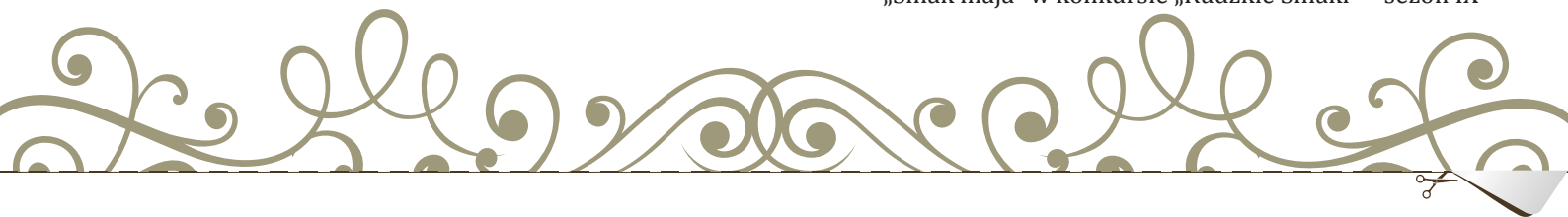
Przygotowanie:

Mleko, jajka i cukier mieszamy. Dodajemy stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia ciągle mieszając na jednolitą masę. Ciasto powinno być gęste. Jabłka obieramy, kroimy w plastry, dodajemy do ciasta. Dużą łyżką nakładamy placki na rozgrzany olej i smażymy z obu stron na złoty kolor. Podajemy posypane cukrem pudrem. Zamiast jabłek można do ciasta dodać truskawki również pokrojone na plasterki i udekorować danie bitą śmietaną.

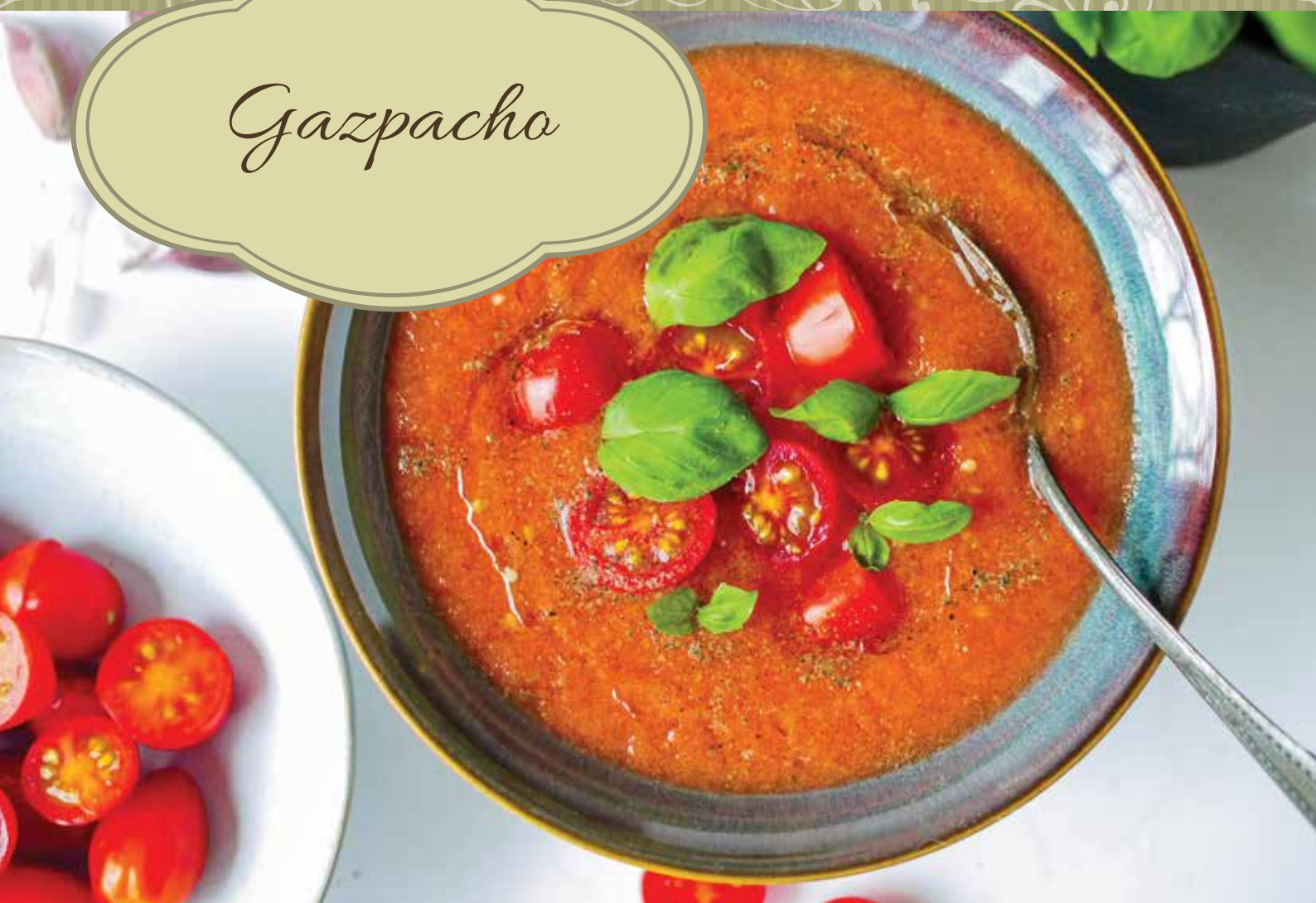
Smacznego!



Propozycja Izabeli Skalik
„Smak maja” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Gazpacho



Czerwiec 2023

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
DZIEŃ DZIECKA
Jakuba

2
Erazma,
Marianny

3
Leszka,
Kłotyldy

4
ZIELONE ŚWIĄTKI
Karola, Franciszka

12
Jana,
Onufrego

13
Lucjana,
Antoniego

14
Walerego,
Bazylego

8
BOŻE CIAŁO
Maksyma

9
Pelagii,
Felicjana

10
Bogumiła,
Małgorzaty

11
Barnaby,
Feliksa

19
Gerwazego,
Protazego

20
Bogny,
Florentyny

21
Alicji,
Alojzego

15
Wita,
Jolanty

16
Aliny,
Justyny

17
Laury,
Adolfa

18
Marka,
Elżbiety

26
Jana,
Pawła

27
Marii,
Władysława

28
Leona,
Ireneusza

22
Pauliny,
Flawiusza

23
DZIEŃ OJCA
Wandy

24
Jana,
Danuty

25
Łucji,
Wilhelma

29
Piotra,
Pawła

30
Emilii,
Lucyny

Gazpacho

Składniki:

10 pomidorów malinowych,
5 twardych ogórków,
5 słodkich kolorowych papryk,
główka czosnku,
sok z jednej limonki,
szczypiorek lub pietruszka,
sól, pieprz.

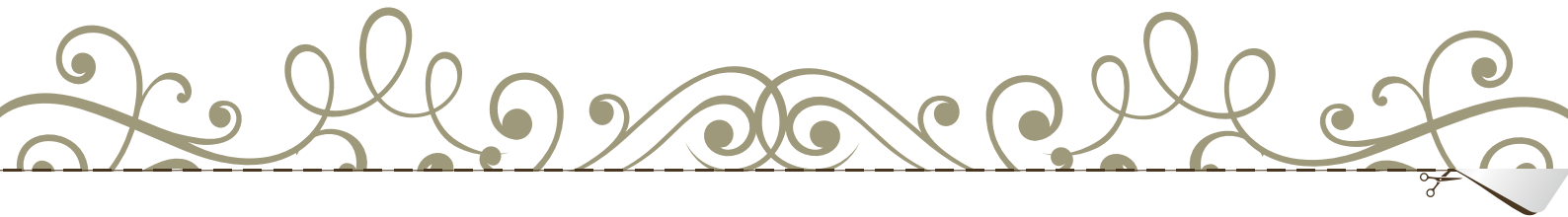
Przygotowanie:

Warzywa chłodziśmy w lodówce około 10 godzin. Następnie pomidory i ogórki obieramy ze skórki, czosnek obieramy z łupin. Warzywa kroimy w grubą kostkę, wrzucamy do garnka i miksujemy. Dodajemy sok z limonki, przyprawiamy solą i pieprzem. Gotową zupę przechowujemy w lodówce. Podajemy posypaną szczypiorkiem lub pietruszką.

Smacznego!



Propozycja Grzegorza Lipa
„Smak czerwca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Kwas truskawkowy



Lipiec 2023

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

3

Jacka,
Anatola

4

Teodora,
Innocentego

5

Karoliny,
Antoniego

6

Łucji,
Dominika

7

Cyryla,
Metodego

1

Haliny,
Mariana

2

Marii,
Urbana

8

Elżbiety,
Prokopa

9

Zenona,
Weroniki

10

Filipa,
Amelii

11

Olgi,
Pelagii

12

Jana,
Gwalsberta

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

Kwas truskawkowy

Składniki:

pół kg truskawek,
1,5 l wody,
3 łyżki stołowe cukru,
2 łyżki stołowe miodu,
2 gramy kwasku cytrynowego.

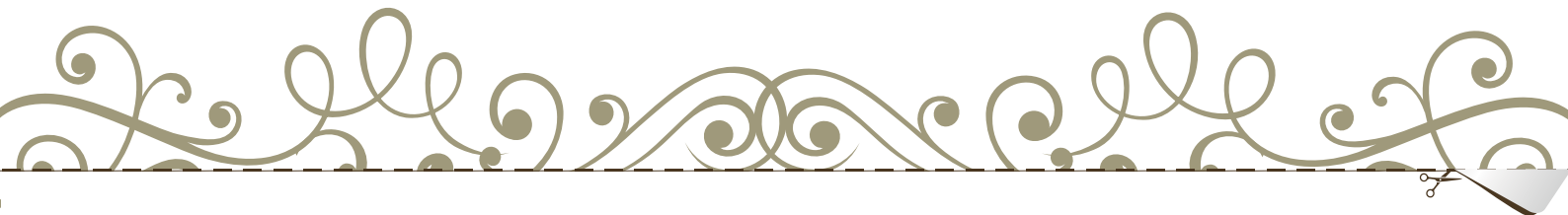
Przygotowanie:

Obrane i umyte truskawki układamy w garnku, zalewamy wodą, podgrzewamy do wrzenia. Zdejmujemy z ognia i przecieramy przez gazę lub drobne sito. Dodajemy cukier i kwasek cytrynowy. Dokładnie mieszamy i ponownie przecedzamy. Rozlewamy do butelek (nie do pełna), dodajemy 5-6 rodzynek. Zakręcamy i przechowujemy w lodówce.

Smacznego!



Propozycja Marka Judyckiego
„Smak lipca” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Papryki faszerowane komosą i tuńczykiem



Sierpień 2023

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, Stanisława	6 Ślawy, 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 WNIEBOWZİCIE NMP	16 Rocha, Jochima	17 Jacka, Mirona	18 Heleny, Bronisława	19 Bolsława, Juliana	20 Bernarda, Sobiesława
21 Joanny, Franciszki	22 Cezarego, Tymoteusza	23 Filipa, Apolinarego	24 Jerzego, Bartłomieja	25 Ludwika, Luizy	26 Marii, Zefryny	27 Józefa, Moniki
28 Augustyna, Patrycji	29 Sabiny, Jana	30 Róży, Szczęsnego	31 Bogdana, Rajmunda			

Papryki faszerowane komosą i tuńczykiem

Składniki:

3-4 papryki czerwone lub białe,
200 g ugotowanej komosy ryżowej białej (quinoa),
pół puszki ciecierzycy,
100 g suszonych pomidorów,
2 puszki tuńczyka w sosie własnym,
2 ząbki czosnku,
1 cebula czerwona,
pół pęczka świeżej bazylii,
sól, pieprz, oregano,
natka pietruszki.

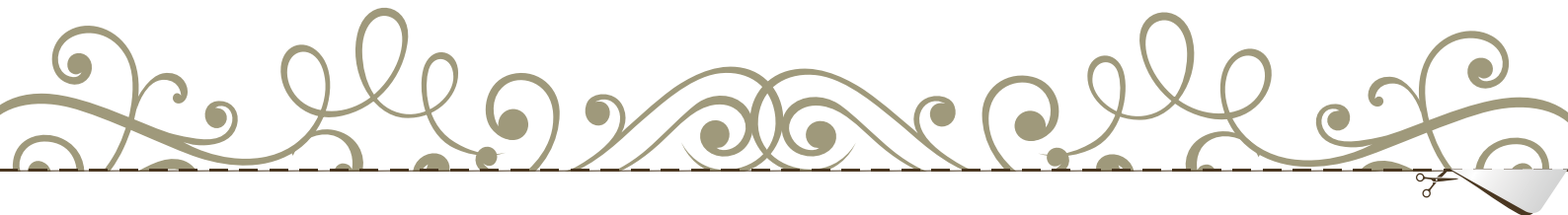
Przygotowanie:

Suszone pomidory blendujemy z odrobiną oliwy z zalewy, czosnkiem, bazylią, doprawiamy solą. Cebulę kroimy w kostkę. Mieszmą komosę, tuńczyka, ciecierzycę i cebulę z sosem z pomidorów. Doprawiamy według uznania solą i oregano. Papryki kroimy, oczyszczamy z nasionek i napełniamy farszem. Przez około pół godziny zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200°C. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Smacznego !



Propozycja Aleksandry Majewskiej
„Smak sierpnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Pleśniak



Wrzesień 2023

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

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



Rudzkie Smaki

Pleśniak

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki,
pół szklanki cukru,
5 żółtek,
250 g margaryny lub masła,
łyżeczka proszku do pieczenia,
duża łyżka kakao.

Nadzienie:

słoiczek powideł śliwkowych,
200 g orzechów włoskich,
1 - 2 tabliczki gorzkiej czekolady,
1 szklanka cukru,
5 białek.

Przygotowanie:

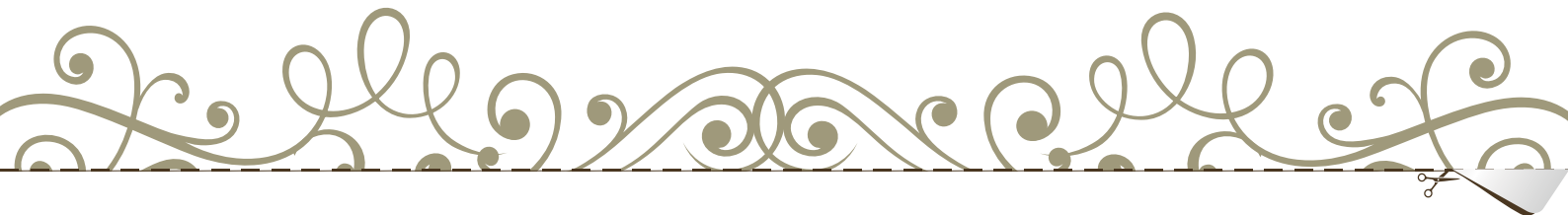
Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i siekamy z margaryną i pięcioma żółtkami (białka odstawiamy). Dodajemy pół szklanki cukru i wyrabiamy kruche ciasto. Dzielimy na 3 części, jedną większą i dwie mniejsze. Do jednej mniejszej dodajemy kakao i ponownie ugniatamy. Trzy kawałki ciasta schładzamy w lodówce około godziny. Większą część rozwałkowujemy i rozkładamy na blaszce. Na cieście rozprowadzamy powidlą i posypujemy posiekanymi orzechami. Następnie na tarce o dużych oczkach ścieramy pozostałe jasne ciasto. Na nie ścieramy na tarce czekoladę, a następnie wykładamy ubitą z cukrem pianę. Na koniec ścieramy ciasto z kakao. Wkładamy na około 45 - 50 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika.

Smacznego!



Rudzkie Smaki

Propozycja Anny Duszyńskiej
„Smak września” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Lasagne z selera z mięsem i leśnymi grzybami



Październik 2023

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
**DZIEŃ EDUKACJI
NARODOWEJ**

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

Lasagne z selera z mięsem i leśnymi grzybami



Składniki dla 4 osób:

1 duży seler (korzeń),
1 cebula średniej wielkości,
200 g najlepiej świeżych leśnych grzybów,
300 g mięsa mielonego (wieprzowe, wołowe lub drobiowe),
250-300 g passaty lub sosu pomidorowego,
tarty ser (np. cheddar lub mozzarella) - ilość wg własnych preferencji w zależności czy każdą,
warstwę mięsa będziemy posypywać serem czy tylko ostatnią,
1 łyżeczka zielonej czubricy lub spora garść posiekanej świeżej natki pietruszki,
½ - ¾ łyżeczki czerwonej papryki (można zmieszać słodką i ostrą),
sól, pieprz,
olej do smażenia.

Przygotowanie:

Umyty seler obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Grzyby czyścimy i kroimy w plasterki lub grubą kostkę. W garnku zagotowujemy wodę z ½ łyżeczki soli. Wkładamy plastry selera i gotujemy na półtwardo (około 5-7 minut). Odcedzamy i odkładamy. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy, aż się zeszkli, dodajemy grzyby oraz czubricę (lub zieloną pietruszkę), sól i pieprz. Smażymy aż woda odparuje. Przekładamy do miski. Następnie na patelni smażymy mięso, przyprawiamy papryką, solą i pieprzem. Przekładamy do miski z grzybami i mieszamy. Dno naczynia żaroodpornego smarujemy olejem i układamy ciasno warstwę selera tak, aby plasterki nachodziły jeden na drugi. Smarujemy passatą pomidorową. Wykładamy mięso z grzybami, posypujemy tartym serem. Następnie układamy kolejne 1-2 warstwy. Ostatnią warstwą powinna być passata. Piekarnik nagrzewamy do temp. 200°C. Lasagne pieczemy około 40 minut. Posypujemy tartym serem i wkładamy ponownie do nagrzanego, ale wyłączzonego piekarnika do momentu aż ser się roztopi. Lasagne kroimy na kawałki i podajemy na ciepło.

Smacznego!

Propozycja Iwony Wieczorek
„Smak października” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Kurczak pieczony na ryżu



Listopad 2023

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

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

Erazma,
Katarzyny

26

Konrada,
Sylwestra

27

Waleriana,
Maksymiliana

28

Grzegorza,
Zdzisława

29

Błażeja,
Saturnina

30

Andrzeja,
Konstantego



Rudzkie Smaki

Kurczak pieczony na ryżu

Składniki:

1-1,5 kg udek, pałek lub podudzi z kurczaka,
2 torebki ryżu,
2-3 cebule,
mała marchewka,
litry gorącej wody,
100 g masła,
5 łyżek ulubionego keczupu,
3-4 ząbki czosnku,
łyżeczka ostrej lub słodkiej mielonej papryki,
kilka łyżek przyprawy do kurczaka (lub zmieszanych przypraw: oregano, bazylia, rozmaryn, zioła prowansalskie),
3 łyżki oleju lub oliwy.

Przygotowanie:

Kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. W misce mieszamy wszystkie przyprawy, przeciśnięty przez praskę czosnek i olej (lub oliwę), dodajemy kurczaka i dokładnie obtaczamy go w przyprawach. Odstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę (im dłużej kurczak będzie się marynował, tym lepiej). Zalewa: do wrzątku dodajemy masło, keczup i przyprawy - ostrą paprykę, pieprz, zioła. Wszystko dokładnie mieszamy.

Do naczynia żaroodpornego wsypujemy suchy ryż (bez torebek), na ryżu układamy pokrojone w krążki cebule i startą marchew. Na wierzchu układamy kawałki kurczaka i zalewamy przygotowanym płynem.

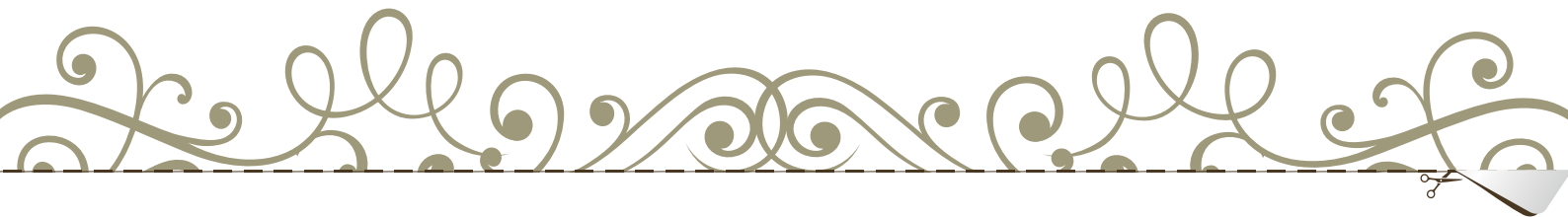
Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C i pieczemy bez przykrycia przez 1,5 godziny lub więcej - należy kontrolować czy ryż wchłonął płyn. Gdy ryż będzie miękki, potrawa będzie gotowa. Całość nie powinna piec się dłużej niż 2 godziny.

Kurczaka podajemy z ryżem, cebulką i sosem powstałym przy pieczeniu.

Smacznego!



Propozycja Adrianny Szefer
„Smak listopada” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX



Sernik babci Heleny



Grudzień 2023

Poniedziałek
Monday
Montag

Wtorek
Tuesday
Dienstag

Środa
Wednesday
Mittwoch

Czwartek
Thursday
Donnerstag

Piątek
Friday
Freitag

Sobota
Saturday
Samstag

Niedziela
Sunday
Sonntag

4
BARBÓRKA

5
Kryspina,
Saby

6
Mikolaja,
Emiliana

7
Marcina,
Ambrożego

1
Natalii,
Eligiusza

2
Pauliny,
Balbiny

3
Franciszka,
Ksawerego

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

26
BOŻE
NARODZENIE

27
Kosmy,
Damiana

28
Cezarego,
Teofila

29
Dawida,
Tomasza

30
Eugeniusza,
Sabiny

31
Sylwestra,
Sebastiana

Sernik babci Heleny

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki,
1 kostka margaryny,
3 łyżki cukru,
5 żółtek,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Wszystkie składniki zagniatamy na jednolite ciasto. Dzielimy na 2 części: 1 większą i 1 mniejszą. Większą część wykładamy na blachę, mniejszą wkładamy do zamrażalnika.

Masa:

1 kg białego sera mielonego lub przeciśniętego przez praskę,
1 jajko,
1 żółtko,
1 torebka budyniu waniliowego,
pół szklanki cukru,
pół kostki masła,
brzoskwinie z puszki pokrojone w kostkę,
5 białek,
pół szklanki cukru.

Przygotowanie:

Masło ucieramy z cukrem, następnie dodajemy żółtko i jajka, dalej miksujemy. Wsypujemy budyń i dodajemy twaróg, mieszamy na jednolitą masę. Masę wylewamy na ciasto, a następnie układamy na niej kawałki brzoskwiń, lekko je dociskając.

5 białek ubijamy, dodajemy po chwili pół szklanki cukru i dalej ubijamy na sztywną pianę. Pianę wykładamy na masę serową. Na pianę ścieramy pozostałe ciasto. Pieczemy ok. 40 minut w temp. 180-200°C.

Smacznego!



Propozycja Heleny Wszołek
„Smak grudnia” w konkursie „Rudzkie Smaki” – sezon IX

