

Od Bałtyku po góry - potrawy półmiesne z wiejskiej chaty

III Ogólnopolski Międzyszkolny Konkurs Kulinaryny „Smaki wsi”

21 drużyn z całej Polski walczyło o statuetkę „Złotej Patelni” w trzeciej już edycji Ogólnopolskiego Międzyszkolnego Konkursu Kulinarного „Smaki wsi”, który odbył się w dniach 9-10 maja w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie.

Celem konkursu było rozpowszechnianie potraw tradycyjnej kuchni wiejskiej, poznawanie kulinarnych różnic kulturowych różnych regionów, propagowanie potraw regionalnych i zdrowej żywności, integracja społeczności szkolnych, konfrontacja możliwości i umiejętności uczniów z różnych szkół, podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego, wspieranie rozwoju zawodowego ucznia zdolnego, motywowanie uczniów do zdobywania wiedzy i umiejętności ponadprogramowych, motywowanie nauczycieli do podtrzymywania tradycji regionalnych.

Hasłem przewodnim tegorocznych zmagania kulinarnych były „Potrawy półmiesne z wiejskiej chaty”. Na przygotowanie takiej potrawy każdy zespół miał półtorej godziny, a efekty pracy, sposób wykonania potraw, ich zgodność z hasłem oraz sposób ich prezentacji i podania oceniali jury konkursu, w którym zasiadali: **Aleksander Puszko** – właściciel Muzeum w Owczarni, **Elżbieta i Bogusław Biedrawa** – właściciele restauracji w Barcianach, **Wojciech Kaczorowski** – właściciel restauracji w Świętej Lipce, **Dariusz Klimek** – przedstawiciel Agencji Rynku Rolnego.

A, że wielu uczestników tegorocznych zmagania kulinarnych miało po raz pierwszy w życiu okazję zobaczyć Mazury, organizatorzy nie zapomnieli również o odpowiednim zagospodarowaniu czasu wolnego i sprawach integracyjno-krajoznawczych oferując im między innymi rejs statkiem po jeziorach mazurskich. Stąd też nic dziwnego, że atmosferę jaka towarzyszyła konkursowi, jego uczestnicy – jak zgodnie twierdzą - będą jeszcze długo wspominać i z przyjemnością wrócą tu za rok na kolejną edycję konkursu. Warto przy tym zaznaczyć, że już wkrótce przepisy na potrawy wykonywane podczas konkursów staną się podstawą – jak zapowiedział dyrektor ZS CKR w Karolewie **Ryszard Kawczyński** – do wydania książki kucharskiej.

Tegoroczny konkurs zakończył się zwycięstwem reprezentacji ZS CKR w Sejnach, którzy zaprezentowali jury bliny litewskie. Ciekawostką było niewątpliwie to, że sami wykonawcy zwycięskiej potrawy nie wierzyli w możliwość odniesienia sukcesu i przed ogłoszeniem decyzji jury wyjechali z Karolewa. Nagrodę dla nich odebrali reprezentanci najbliższej szkoły i zobowiązali się przekazać ją zwycięzcom.

Drugie miejsce w tegorocznym konkursie za-



jęła reprezentacja ZSCKR w Sokołowie Podlaskim za pierogi z mięsem, a trzecie uczniowie ZSCKR w Kowalu, którzy przygotowali kotlety kowalskie z kaszą jaglaną w warzywach.

Przepisy na wykonanie potraw, które zajęły czołowe miejsca w tegorocznym konkursie publikujemy poniżej: **SMACZNEGO!**

ATI FJ

BLINY LITEWSKIE

Składniki do farszu: 0,5 kg mięsa mielonego (wieprzowego), 1 cebula, przyprawy (majeranek, sól, pieprz, czosnek).
Ciasto: 1,5 kg ziemniaków, 2 jaja, 2 cebule, 2 łyżki mąki kukurydzianej, przyprawy (sól, pieprz), olej do smażenia, śmietana, szypiołek – dodatek.

Sposób wykonania:

Farsz: Cebulę obrać, drobno posiekać, podsmażyć. Połączyć z mięsem mielonym, przyprawić, wyrobić.
Ciasto: Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na drobnej tarce. Zlać nadmiar soku z ziemniaków. Dodać mąkę, jaja, wyrobić ciasto jak na placki ziemniaczane, doprawić solą i pieprzem. Na rozgrzany na patelni olej nakładać cienkie placki z masy ziemniaczanej, na nie farsz z mięsa i kolejną warstwę masy ziemniaczanej. Smażyć 4-5 min z każdej strony na złoty kolor. Podawać z kwaśną śmietaną, posypaną siekanym szypiołkiem.

PIEROGI Z MIĘSEM

Ciasto: mąka 500g, woda 250cm³, 1 jajko.
Z podanych składników sporządzić ciasto zgodnie z techniką sporządzania ciasta pierogowego. Podzielić ciasto na porcje i rozwałkować na grubość 2mm, wykrawać krążki.

Farsz: mięso z rosołu 400g, słonina 100g, 1 cebula, 1 jajko, przyprawy.

Mięso i słoninę zmielić w maszynce, cebulę drobno pokroić i zeszklić na maśle. Połączyć mięso z cebulą, dodać jajo, przyprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem do smaku. Nakładać na każdy krążek ciasta farsz i formować pierogi. Gotować w osolonej wodzie przez 3 min od wypłynięcia. Gotowe pierogi podawać polane tłuszczem ze smażonymi skwarkami.

KOTLETY KOWALSKIE

Z KASZĄ JAGLANĄ W WARZYWACH

Receptura: 500g piersi z kurczaka, 250g sera żółtego, 100g borowików świeżych lub suszonych, 1 sucha bułka/ chleb tostowy, 2 jaja, 30g bułki tartej, łyżka masła, sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Surowe piersi i ser przekręcić przez maszynkę, dodać rozpuszczone masło, żółtka i namoczoną w wodzie bułkę oraz przyprawy. Wszystkie składniki wyrobić na jednolitą masę. Formować kotlety: do środka nakładać farsz grzybowym (smażone na maśle borowiki, drobno pokrojone, przyprawione solą i pieprzem), obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju. Podawać z dodatkami- surówka.

ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO

IM. GEN. FRANCISZKA KAMIŃSKIEGO W KAROLEWIE

www.karolewo.com

ZAPRASZA

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

- ✓ MECHANIK OPERATOR POJAZDÓW I MASZYN ROLNICZYCH
- ✓ KUCHARZ

TECHNIKUM

- ✓ TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA
- ✓ TECHNIK ROLNIK
- ✓ TECHNIK WETERYNARI
- ✓ TECHNIK AGROBIZNESU
- ✓ TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU
- ✓ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

