

**EUROPEJSKIE
DNI
DZIEDZICTWA**
SMAKI
DZIEDZICTWA
11–19 września

SPRAWDŹ NA
EDD.NID.PL
| FACEBOOK.COM/EUROPEJSKIE.
DNI.DZIEDZICTWA



Konkurs kulinarny

**pt. „Skępska książka kucharska
– Smaki dziedzictwa – smacznie jak u babci”
- zorganizowany z okazji**

**Europejskich Dni Dziedzictwa
w Województwie Kujawsko-Pomorskim**

**ORGANIZATOR KONKURSU:
MIEJSKO - GMINNA BIBLIOTEKA
PUBLICZNA W SKĘPEM**

PATRONAT NARODOWY
PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ ANDRZEJA DUDY
W STULECIE ODDYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI 1918-2018



1918-2018

KOORDYNATOR OGÓLNOPOLSKI



Narodowy
Instytut
Dziedzictwa

DOFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW MINISTRA KULTURY, DZIEDZICTWA NARODOWEGO
I SPORTU W RAMACH PROGRAMU WIELOLETNIEGO NIEPODLEGŁA NA LATA 2017-2022



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu

niepodległa

PARTNER



centrum
archiwistyki
społecznej

Uczestnicy Konkursu :

1. Nr konkursowy 1. „Pieczone udka z gruszką i morelami”

Składniki: Udka z kurczaka – 5szt, olej rzepakowy, pikantna przyprawa, 1 szklanka rosołu, 3 gruszki, 3 cebule, chrzan żurawinowy - 4 łyżki, natka pietruszki, sól, pieprz kolorowy, chili, pieprz cayen, tymianek, morele – kilka sztuk.

Wykonanie: Zamarynować uda z kurczaka przyprawą z dodatkiem oleju rzepakowego i włożyć do lodówki na 20 minut (można na całą noc). W rondelku na rozgrzonym oleju podsmażamy pokrojoną cebulę i pokrojone w ćwiartki gruszki (ze skórą bez gniazda nasiennego), doprawić tymiankiem, chili, pieprzem kolorowym. Pod koniec dodać pokrojone na pół suszone morele. Zalać rosołem i dusić 10 minut. Podawać możemy z surówką z dodatkiem pieczonych ziemniaków.

2. Nr konkursowy 2. „Schab duszony w śmietanie”

Składniki: 1 kg schabu, duża śmietana 30%, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki bandy, pieprz czarny, ziołowy, natka pietruszki, zioła

Wykonanie: Schab kroimy w plastry, przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy chwilę (aż się zetnie na rozgrzonym oleju kokosowym razem z płatkami czosnku). Kawałki podsmażonego schabu razem z sosem z patelni wrzucamy do żaroodpornego naczynia i dodajemy brandy. Schab zalewamy śmietaną i zapiekamy. Po 15 minutach dodajemy łyżkę pietruszki, dusimy do miękkości. Doprawiamy do smaku. Przepis doskonale sprawdza się z płatkami migdałowymi zamiast czosnku. Gotowe danie podajemy z ryżem lub kaszą.

3. Nr konkursowy 3 „Oponki jogurtowe”

Składniki: 2,5 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 300 g jogurtu greckiego, 1/3 szklanki cukru, 2 jajka, 1 łyżka spirytusu, olej (do smażenia)

Wykonanie: Na stolnicy mieszam suche składniki, dodaję jogurt, jajka i łyżkę spirytusu. Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę. Na stolnicy wysypanej mąką rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 1 cm. Szklanką wycinamy w cieście kółka, a w środku wycinamy mniejsze kółka. W garnku rozgrzewam dużą ilość oleju, wrzucam oponki. Po wypłynięciu smażę z obydwu stron na złoty kolor. Usmażone oponki wyjmuję i odsączam na papierowym ręczniku. Na koniec posypuję cukrem pudrem.

4. Nr konkursowy 4 „Ciasto ze szpinakiem „Leśny mech”

Składniki: 1 opakowanie mrożonego szpinaku, 2 szklanki cukru, 5 jajek, 1 i ½ szklanki oleju, 2 szklanki krupczatki, ½ szklanki maki pszennej, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 500 ml śmietany 36%, 1 serek mascarpone, 2 łyżki cukru, owoce na wierzch (wiśnie, truskawki, winogrona lub inne)

Wykonanie: Rozmrażamy szpinak, odsączamy i odciskamy. W misce ucieramy jajka z cukrem, dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i olej. Miksujemy do połączenia składników. Na koniec dodajemy szpinak i mieszamy łyżką. Wylewamy na formę i pieczemy ok. 1 godziny w temperaturze 170^oC. Z wystudzonego ciasta odkroić Wierzchno równości i kruszymy go na drobno. W misce ubijamy śmietanę. Dodajemy cukier puder i serek mascarpone. Mieszamy do połączenia składników. Wylewamy krem na placek i na wierzch posypujemy pokruszone ciasto i owoce. Wstawiamy do lodówki na 2 godziny.

5. Nr konkursowy 5. „Malinka”

Składniki: Ciasto: 6 żółtek, 10 dag cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 20 dag mąki, 15 dag margaryny. Galaretka: 50 dag malin, 2 galaretki malinowe. Beza: 6 białek, 25 dag cukru, 10 dag płatków migdałów. Masa śmietankowa: 750 ml śmietany 30 %, 2 łyżeczki cukru pudru, 3 opakowania śmietan fix.

Wykonanie: Ciasto: żółtka ucieramy z cukrem na puch, stopniowo dodając margarynę. Mąkę mieszamy z proszkiem i dodajemy do ciasta. Dzielimy na pół i pieczemy w dwóch blaszkach.

1. Beza: białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wykładamy na obydwie ciasta. Jedno posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy po 25 minut w 180^oC. Studzimy.
2. Masa śmietankowa: kremówkę ubijamy z cukrem pudrem oraz śmietan fixem.
3. Galaretka: Maliny rozmrożone, osuszamy i rozdrabniamy. Galaretkę rozpuszczamy w 1,5 szklanki wrzącej wody. Gdy wystygną wkładamy maliny. Odstawiamy do stężenia.
4. Na ciasto bez migdałów wykładamy kolejno połowę masy śmietankowej, tężejącą galaretkę i resztę masy śmietankowej. Przykrywamy ciastem z migdałami. Dekorujemy malinami.

6. Nr Konkursowy 6 „Indyk z żurawiną i suszonymi morelami”

Składniki: 1kg mięsa z piersi indyka, ½ szklanki sosu sojowego, 200 g suszonych moreli, 150 g suszonej żurawiny, 8 szt świeżych pomidorów, sól, pieprz, 3 ząbki czosnku, ½ szklanka oleju ,1 łyżka kolendry, ½ łyżki cynamonu i papryki ostrej, 2 łyżeczki przyprawy do piernika.

Wykonanie: Mięso pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawami, sosem i pozostawić na noc. Na drugi dzień przełożyć do naczynia żaroodpornego, dodać żurawinę, morelę oraz pomidory pokrojone w ćwiartki. Do piekarnika, pod przykryciem na 1,5 godz. w 180 stopni

EUROPEJSKIE DNI DZIEDZICTWA

SMAKI
DZIEDZICTWA

11—19 września

SPRAWDŹ NA
EDD.NID.PL
| FACEBOOK.COM/EUROPEJSKIE.
DNI.DZIEDZICTWA



- W celu ułatwienia głosowania przepisy są wyeksponowane na stronie internetowej Biblioteki: www.biblioteka.skepe.pl oraz wystawione w różnych punktach Skępego w postaci wystawy.
- Werdykt zostanie wydany przez Organizatora w oparciu o głosowanie przeprowadzone wśród mieszkańców. Wydany werdykt jest ostateczny i nie przysługuje uczestnikom prawo do odwołania od werdyktu.
- Głosować można przy użyciu kart do głosowania, które są załącznikiem do regulaminu.
- Kartę do głosowania należy włożyć do koperty, zakleić i dostarczyć do Miejsko-Gminnej Biblioteki Publicznej w Skępem, ul. Kościelna 2, 87-30 Skępe lub wrzucić do zaplombowanej urny do głosowania w miejscu oddania głosu.
- Uczestnicy głosowania wezmą udział w losowaniu nagrody w postaci książki kucharskiej.
- Przepisy zostaną wyeksponowane i opatrzone numerem.
- Głosowanie trwać będzie do 20. września 2021 r. do godz. 24.00.
- Autor przepisu, który otrzyma największą ilość głosów w głosowaniu mieszkańców zdobędzie nagrodę w postaci książki kucharskiej.

Zapraszamy do głosowania

PATRONAT NARODOWY
PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ ANDRZEJA DUDY
W STULECIE ODZYSKANIA WIEPOLEGŁOŚCI 1918-2018



KOORDYNATOR OGÓLNOPOLSKI



Narodowy
Instytut
Dziedzictwa

DOPINANSOWANO ZE ŚRODKÓW MINISTRA KULTURY, DZIEDZICTWA NARODOWEGO
I SPORTU W RAMACH PROGRAMU WIELOLETNIEGO NIEPODEĞŁA NA LATA 2017-2022



Ministerstwo
Kultury,
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

wiepoległa

PARTNER



centrum
archiwistyki
spolecznej

**EUROPEJSKIE
DNI
DZIEDZICTWA**
SMAKI
DZIEDZICTWA
11–19 września

SPRAWDŹ NA
EDD.NID.PL
| FACEBOOK.COM/EUROPEJSKIE.
DNI.DZIEDZICTWA



**KONKURS KULINARNY „Skępska książka kucharska
– Smaki dziedzictwa – smacznie jak u babci”**

KARTA DO GŁOSOWANIA

Oddaję swój głos na potrawę Nr

Nazwa potrawy:.....

.....

.....
Imię i nazwisko osoby głosującej wraz z nr tel. do kontaktu lub adresem e- mail.

(Kartę do głosowania należy włożyć do koperty, zakleić i dostarczyć do Miejsko-Gminnej Biblioteki Publicznej w Skępem, ul. Kościelna 2, 87-30 Skępe lub wrzucić do zaplombowanej urny do głosowania w miejscu oddania głosu)

PATRONAT NARODOWY
PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ ANDRZEJA DUJOW
W STULECIE ODZYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI 1918-2018



KOORDYNATOR OGÓLNOPOLSKI



Narodowy
Instytut
Dziedzictwa

DOPINANSOWANO ZE ŚRODKÓW MINISTRA KULTURY, DZIEDZICTWA NARODOWEGO
I SPORTU W RAMACH PROGRAMU WIELOLETNIEGO NIEPODLEGŁA NA LATA 2017-2022



Ministerstwo
Kultury,
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu

niepodległa

PARTNER



centrum
archiwistyki
społecznej