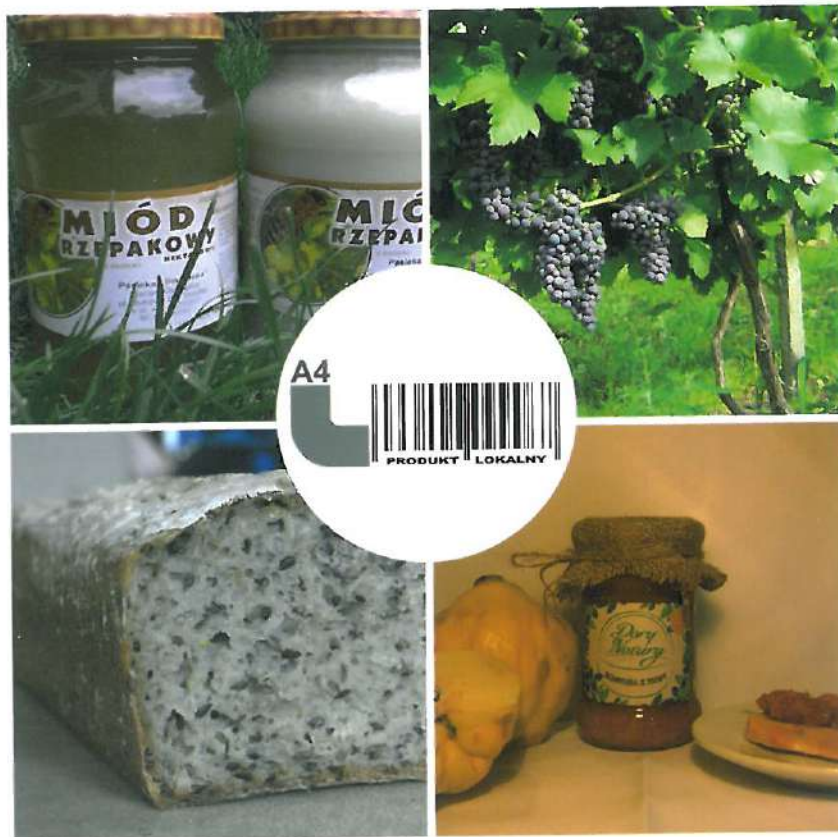




NASZE PRODUKTY I INSPIRACJE

STOWARZYSZENIE LIDER A4



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Zadanie realizowane w ramach działania „Funkcjonowanie LGD, nabywanie umiejętności i aktywizacja PROW 2007-2013”,
dofinansowanego z krajowych środków publicznych i środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
w ramach PROW 2007-2013.

Institucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Spis treści

Certyfikacja produktów lokalnych przez Lider A4	4
Miód wielokwiatowy i akacjowy, pyłek kwiatowy	6
Ogórki Kiszzone	7
Kapusta Kiszona	7
Soki i syropy z kwiatów i owoców	8
Dżemy i konfitury domowe	8
Miód pszczeli	9
Pieczona Szyńka z Dzika, Pieczony Schab z Dzika, Pieczone Polędwiczki z Dzika, Pieczony Pasztet z Dzika	10
Pieróg Kresowy	11
Wina „Sankt Katern”	12
Miód pitny Trójniak „Miodogroniec”	13
Chleb z Kobierzyczych pól	14
Szparaga	15
Pasztet z soczewicy	16
Luksusowe szparagi marynowane	17
Chleby z razowej mąki orkiszowej	18
Miód rzepakowy z pasieki Smoleckiej	20
Miód cebulowo-marchewkowy z pasieki Smoleckiej	20
Szarlotka	21
Zupa wigilijna grzybowo-śledziowa	22
Kapuśniak z Prażuchami	23
Wątróbka po Smolecku	23
Zabieg dwóch żywiołów	24
Hotel – Pałac Aleksandrów	25
Agroturystyka „Zielona Dolina”	26
Adrenalina Park – Park rozrywki	27
Regionalna Izba Pamięci	28
Firana szydełkowa, sukienka szydełkowa, róże z bibuły	30
Serweta: Haft Richelieu, Serweta: Haft Hardanger, Serweta: haft śląski, Róża: bibułkarstwo	31
Haft krzyżkowy, Quilling	31
Wianek dekoracyjny	32

Kompozycje z suszonych kwiatów	33
Obrazy olejne, warsztaty malowania	34
Obrazy olejne, twórczość artystyczna	34
Ozdoby świąteczne, szkatułki z wydmuszek	35
Szydełkowe rękodzieło – obrusy, serwety, podstawki	35
Obraz Papież Jan Paweł II	36
Power tex, prace szydełkowe	36
Prace szydełkowe	36
„Anioły z duszą”	37
Herbaciarka na Ludowo	38
Ręcznie malowana biżuteria	39
Sukienki dziewczęce	40
Malarstwo	41
Chór Sołtysów „Dyskant”	42
Kafle dekoracyjne	43
Obrazy Jaśkowe Łąki, Malarstwo na Drewnie, Jaśkowe Anioły	44
Ceramika	45
Kowalstwo Artystyczne Zakład Kowalski	46
Koszulki ręcznie malowane metodą aerografu	47
Blanszowane szparagi z sosem holenderskim	50
Szparagowe veloute	51
Krem z białych szparagów z bazyliowym Pesto	52
Ravioli z kozim serem i szparagowym veloute	53
Krucha tarta z bekonem, parmezanem i szparagami	54
Frittata ze szparagami i ziemniakami	55
Curry ze szparagami	56
Risotto ze szparagami i szynką dojrzewającą	57
Przepis na pasztet z soczewicy – Kazimiera Szalak	58
Chleb orkiszowy	59
Szarlotka	59
Chleb z kobierzyckich pól	60

PRODUKTY LOKALNE WAŻNYM KIERUNKIEM ROZWOJU OBSZARU LIDER A4

Produkt lokalny nie jest pojęciem zdefiniowanym w prawie polskim, dla jego określenia przyjmuje się definicje słownikowe. To wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu, jest produkowana w sposób nie-masowy i przyjazny dla środowiska, z zasobów lokalnie dostępnych. Produkt lokalny staje się wizytówką regionu poprzez wykorzystanie jego specyficznego i niepowtarzalnego charakteru oraz zaangażowanie mieszkańców w rozwój przedsiębiorczości lokalnej.

Tradycje kultury wiejskiej stanowią mogą podłoże dla kreowania produktów lokalnych. Położenie Lokalnej Grupy Działania LIDER A4 w obrębie ogromnej aglomeracji, która jest doskonałym rynkiem zbytu dla tego typu produktów, cenionych za autentyczność i wysoką jakość daje doskonałe szanse na rozwój i promowanie tego typu wyrobów.

Źródłem inspiracji mogą stać się elementy już istniejące np. w gminie Siechnice, miejscu kojarzonym głównie z uprawami sadowniczo-ogrodniczymi, produkuje się pomidory i ogórki, owoce sadownicze, kapustę kwaszoną i ogórek kwaszony (Radwanice); winorośl i wino (Święta Katarzyna, Kąty Wrocławskie). Gmina Żórawina, choć nie posiada kojarzonych ze swoim obszarem produktów lokalnych, ma potencjał tkwiący w nazwie. Aktywnie działające tam koło gospodyń inspirowane się darami natury wytwarzając np. wspaniałe i lecznicze soki z kwiatów i owoców czarnego bzu, a także dżem z dyni. Wielokulturowość może być atutem dla tworzenia produktów zaczerpniętych ze źródeł z różnych regionów, szczególnie tradycji kulinarnych.

Produkt lokalny nie musi spełniać wymogów narzuconych produktom regionalnym czy tradycyjnym, nie musi posiadać cech wyróżniających związanych historycznie z obszarem. Dzisiejsi Dolnoślązacy należą w większości do polskiej grupy narodowościowej, która zasiedliła tereny Dolnego Śląska 60 lat temu, w wyniku zmiany granic Polski po II wojnie światowej, stąd też wiele prezentowanych w niniejszej publikacji Lokalnych Produktów, zwłaszcza kulinarnych mają tradycje pochodzące ze wschodniej części Polski.

Kultywowaniem historycznych i rodzinnych tradycji na szerszą skalę zajmują się lokalne koła gospodyń wiejskich, ludowe zespoły muzyczne a także powraca się do tradycji przedwojennych (np. uprawa szparagów czy przyrządzanie dziczyzny).

Zapraszamy Państwa na krótką wycieczkę po naszych Produktach lokalnych.

Certyfikacja produktów lokalnych przez Lider A4

Stowarzyszenie LIDER A4, to Lokalna Grupa Działania, a więc partnerstwo, którego członkami są 4 gminy:

- Kąty Wrocławskie,
- Kobierzyce,
- Siechnice,
- Żórawina

oraz mieszkańcy, organizacje i firmy działające na tym obszarze. Działamy w ramach Osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na podstawie umowy z Urzędem Marszałka Województwa Dolnośląskiego. Inspirujemy zmianę rzeczywistości naszych gmin mając na względzie potrzeby lokalnych społeczności i zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Istotnymi celami naszej Lokalnej Strategii Rozwoju jest rozwój rynku produktów lokalnych jako ważnego kierunku aktywności mieszkańców, a także rozwój oferty turystycznej i rekreacyjnej, dlatego też certyfikacja naszych produktów lokalnych to działanie o dużej randze.

Konkurs na produkt lokalny został zapoczątkowany w 2013 roku i organizowany jest przez Stowarzyszenie LIDER A4 oraz Gminne Centrum Kultury w Siechni-

cach, Gminne Centrum Kultury i Sportu w Kobierzycach, Gminne Centrum Kultury w Żórawinie, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich. Jego pierwsza edycja została przeprowadzona podczas Festiwalu 4 Żywiołów w Siechnicach w 2013 roku. Wówczas przyznano 14 certyfikatów i 15 wyróżnień, w konkursie wystawcy rywalizowali w 4 kategoriach:

- rękodzieło
- twórczość artystyczna
- kulinaria
- usługi lokalne

W 2014 roku podczas II edycji konkursu na produkt Lokalny zaprezentowało się 21 producentów. W 4 kategoriach przyznano 9 certyfikatów i 12 wyróżnień.

Certyfikat przyznany został podmiotom wytwarzającym produkty lub świadczącym usługi na terenie gmin: Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice, Żórawina, których podstawę stanowią lokalne zasoby, tradycyjne sektory gospodarki lub lokalne dziedzictwo kulturowe, historyczne lub przyrodnicze, czyli wytwarzającym tzw. „produkty lokalne”. Produkty te spełniać muszą wymogi wynikające z obowiązujących norm i przepisów prawa, posiadać istotne znaczenie lokalne, powiązanie z regionem, potencjał rozwojowy, wysoki standard i jakość oraz powinny być dostępne w sposób ciągły bądź okresowy.

Produkty oceniane są przez Kapitułę Certyfikatu, skład której wchodzi osoby z doświadczeniem i wiedzą dotyczącej danej kategorii produktu lokalnego. Szczegółowe kryteria wyboru produktów określa Kapituła Certyfikatu na podstawie poniższych kryteriów:

- Spełnianie obowiązujących przepisami prawa wymogów i norm – kryterium dostępne weryfikowane na



podstawie oświadczeń i dokumentacji we wniosku.

- Znaczenie lokalne produktu: powiązanie z regionem, potencjał rozwojowy – weryfikowane na podstawie opisu i dokumentacji we wniosku.
- Standard produktu: jakość, wygląd, smak, funkcjonalność, wartościowość – weryfikowane na podstawie opisu i dokumentacji we wniosku oraz degustacji bądź demonstracji podczas finału.
- Dostępność produktu: stała, cykliczna, na zamówienie – na podstawie opisu i dokumentacji we wniosku

Po ocenie oraz naradzie Kapituły certyfikatu przyznawane są Certyfikaty Produktu Lokalnego i Wyróżnienia Produktu Lokalnego.



Miód wielokwiatowy i akacjowy, pyłek kwiatowy

Pasieka Stary Śleszów

WYRÓŻNIENIE 2013

Pasiekę założono w 1979 roku. Była prowadzona typowo amatorsko. Do roku 2000 liczba uli wahała się od 2 do 14. Po roku 2000 rozpoczęto działalność na większą skalę, obecnie na terenie pasieki znajduje się 50 uli.

Pasieka jest prowadzona w sposób stacjonarny. Pozyskiwany miód jest głównie z rzepaku, głogu, akacji oraz lipy. Gospodarowana w ulach warszawskich poszerzanych oraz w 6 ulach wielkopolskich.

Od roku 2002 właściciele należą do Koła Pszczelarzy Wrocław Krzyki (<http://pasieka.wroclaw.pl>). Głównym miejscem zbytu jest siedziba w Starym Śleszowie.



Ogórki Kiszone

Mariusz Krzywosz

CERTYFIKAT 2013

Ogórki kiszone są według tradycyjnej receptury z wykorzystaniem tylko naturalnych składników. Wykorzystywane do produkcji ogórki są uprawiane ekologicznie w gospodarstwie.

Produkt ze względu na swoje doskonałe walory smakowe zdobywa coraz większe uznanie klientów, także spoza powiatu Wrocławskiego. Planowane jest rozszerzenie asortymentu o różne walory smakowe (ogórki z musztardą, ogórki chrzanowe)

Produkt świetnie nadaje się do różnego rodzaju potraw jak również może być spożywany bezpośrednio. Odpowiednio kwaśny smak jest uzyskiwany w sposób wyłącznie naturalny.

Kapusta Kiszona

Mariusz Krzywosz

WYRÓŻNIENIE 2013

Kapusta kiszona wytwarzana jest według tradycyjnej receptury z wykorzystaniem tylko naturalnych składników. Wykorzystywane do produkcji surowiec są uprawiane w sposób ekologiczny w gospodarstwie.

Produkt ze względu na swoje doskonałe walory smakowe zdobywa coraz większe uznanie klientów, także spoza powiatu Wrocławskiego. Kapusta wytwarzana jest w kilku wariantach (do łazanek, bigosu i surówek).

Kapusta kiszona charakteryzuje się wyjątkową jędrnością, którą zachowuje także podczas gotowania. Dodatki takie jak marchew czy kminek nadają wspaniały kolor. Cechuje ją także wyjątkowy smak i wspaniały aromat.

Zawiera wiele witamin (Wit. C, Wit. E, karotenoidy i polifenole) oraz przeciwutleniacze, które wspomagają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

Produkty oferowane są w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.

*Przeclawice, ul. Strzelińska 34,
55-020 Żórawina,*



Soki i syropy z kwiatów i owoców

Maria Mazur

CERTYFIKAT 2013

Surowce wykorzystywane do produkcji soków i syropów pozyskiwane są ręcznie z łąk, własnego ogródka lub samego serca lasu z dala od samochodowych oparów, oprysków czy różnych innych szkodliwych substancji.

Syropy i soki dzięki wysokiej zawartości cukrów naturalnych charakteryzują się dość znaczną gęstością oraz intensywną barwą.

Każdy z produktów charakteryzuje się niepowtarzalnym smakiem, ściśle powiązany z surowcem, z którego powstaje.

Soki wytwarzane są z:

- kwiat mniszka lekarskiego
- kwiat i owoc bzu czarnego
- owoc aronii
- owoc pigwy

Wytwarzane przez wnioskodawcę soki i syropy charakteryzuje wysoka jakość, które jest wynikiem ręcznego przetwarzania surowca począwszy od zbioru aż do wytworzenia produktu finalnego. Systematyczne stosowanie syropów wspomaga organizm w walce z infekcjami, szczególnie w okresach wzmożonej zachorowalności na grypę i przeziębienie



Dżemy i konfitury domowe

Maria Mazur

WYRÓŻNIENIE 2014



Produkt wytwarzany jest z owoców rosnących na terenie gospodarstwa.

Drzemy i konfitury charakteryzują się żywymi kolorami jak owoce, z których zostały wytworzone. Smak wyrobów to smak lata i owoców dojrzewających w słoneczne dni. Produkty cechuje bardzo wysoka jakość, która jest gwarantowana przez tradycyjne wytwarzanie (bez konserwantów) oraz z niebywałą pasją.

Wnioskodawca prowadzi działania w kierunku uzyskania stosownych pozwoleń wymaganych do wprowadzenia produktów na szerszy rynek.

Miód pszczeli

Zbigniew Staniszewski

WYRÓŻNIENIE 2014

Świeżo wyrabiany miód jest doskonałą odpowiedzią na preferencje nowych mieszkańców rozwijającej się miejscowości i gminy, którzy wybierają produkty ekologiczne oraz naturalne sposoby odżywiania się.

Pasieka zlokalizowana na terenie gminy Siechnice, obecnie proponuje wiele rodzajów miodu, którego kolor i konsystencja zależą od rośliny, z której aktualnie pszczoły zbierają nektar oraz pory roku.

Miód rzepakowy cechuje duża zawartość glukozy, a także lekki aromat kwiatów. Natomiast miód spadziowy ma korzenny zapach, smak jest łagodny i mało słodki.

Ule rozstawione są z dala od terenów zurbanizowanych, przemieszczane są w miejsca najbardziej miododajne danego gatunku kwiatu.

Dostępność cykliczna.



Pieczona Szynka z Dzika, Pieczony Schab z Dzika, Pieczone Polędwiczki z Dzika, Pieczony Pasztet z Dzika

Karczma Paśnik

CERTYFIKAT 2013

Profillem działalności restauracji jest kuchnia staropolska. W ramach działalności została opracowana receptura na pieczoną szynkę, schab i polędwiczki oraz pasztet z dzika, które łączą w sobie nieprzerwaną nić tradycji – najodleglejsze dzieje ze współczesnością.

Kuchnia regionalna związana jest z dziedzictwem wielowiekowej aprobowanej przez polskie podniebienia tradycji. Polskie obyczaje to nie tylko właściwy sposób odżywiania się, ale szczególnie dla naszego regionu polska gościnność, szczerość, radość życia i szerokość gestu ujawniające się w staropolskich, bogatych w zioła i przyprawy przepisach na potrawy z dzika.

Produkty są w 100% naturalne, dostępne na zamówienie.

*ul. Strzelińska 8,
Żerniki Wrocławskie*



Pieróg Kresowy

Joanna Grenda

WYRÓŻNIENIE 2013

Województwo Iwowskie – to obszar bardzo bogaty kulinarnie. Tygiel różnych narodowości sprzyjał powstaniu różnorodnych potraw. Święta Katarzyna to miejsce, które po II wojnie obrali sobie przesiedleńcy z dawnych województw lwowskiego i tarnopolskiego. Tradycja pieczenia pieroga przechodzi z pokolenia na pokolenie.

Młode pokolenie chętnie korzysta ze sprawdzonych przepisów kulinarnych swoich babć i mam. Pieróg kresowy jest często prezentowany podczas pokoleniowych spotkań oraz różnych kiermaszach.

Pieróg pieczony powstaje z nadzienia z ziemniaków i kaszy gryczanej z różnymi dodatkami w zależności od upodobań. Nadzienie jest zapiekane w cieście.



Wina „Sankt Katern”

Stanisław Dębski

CERTYFIKAT 2013



Winnica „Katarzyna” położona jest na terenie gminy Święta Katarzyna, obszar 0,4 ha obsadzony jest szczepami winogron Vitis. Z winogron wytwarza się wino różowe i białe.

Winnica „Katarzyna” położona jest na 135m n.p.m. w gminie Siechnice w miejscowości Święta Katarzyna na obszarze 0,4 ha.

Wyraźny wzrost zainteresowania uprawą winorośli i winiarstwem obserwuje się w Polsce od kilku, a nawet od kilkunastu lat. Pojawienie się w uprawie nowych odmian, tzw. mieszańców, bardziej przystosowanych do naszego klimatu wzbudziło u mnie zainteresowanie uprawą winorośli i wzrost wiedzy o dietetycznych i zdrowotnych właściwościach wina. Wiedza ta skłoniła mnie do założenia w 2003r. małej winnicy. Dzisiaj w winnicy rosną odmiany sprowadzone z Niemiec typu „Caberne-cortis, Monarch, Regent, Solaris, Hiberna, I Muskat-odeski” jak również trochę odmian deserowych.

Wieloletnie próby wskazują na to, że można wyprodukować wina dobrej jakości, a ocieplenie się klimatu w Polsce sprzyja uprawie winorośli. Wszystkich zainteresowanych uprawą winnych krzewów i produkcją wina, degustacją wina z mojej winnicy zapraszam na wcześniej umówione spotkania.

Stanisław Dębski

Św. Katarzyna

ul. Główna 112



Miód pitny Trójniak „Miodogroniec”

Stanisław Dębski Winnica „Katarzyna”

CERTYFIKAT 2014

Miód pitny wytwarzany jest z produktów lokalnych. Miód lipowy wielokwiatowy pozyskiwany jest od tujejszych pszczelarzy. Następny ważny składnik miodu pitnego to czysty sok z winorośli. Sok pozyskiwany jest z winnicy „Katarzyna” na terenie gmin Siechnice w miejscowości Święta Katarzyna. Proporcje składników miodu pitnego to ½ miodu do soku winogronowego. Produkt wytwarzany jest tradycyjnie wg starych receptur. Miód pitny znany od wieków był popularnym trunkiem wytwarzanym przy winnicach i zakonach gdzie pozyskiwany moszcz gronowy był dosładzany

miodem z racji nie znanego jeszcze w tamtych czasach cukru buraczanego. Firma chce powrócić do tradycji miodów pitnych na bazie czystego soku z winogron i miodu naturalnego.

Miód pitny w butelce półlitrowej, napój ma kolor czerwony, klarowny, Smak jest wyrafinowany i szlachetny, łagodny, a dzięki winogronom jest niebywale błogi.

Zachowuje wartość miodów pszczelich ponieważ nie jest poddany obróbce termicznej, posiada wartości odżywcze i lecznicze, jest źródłem glukozy. Miód służy jako środek wzmacniający organizm, już przez naszych przodków był ceniony jako lek.



Chleb z Kobierzyckich pól

Janina Wronkowska

WYRÓŻNIENIE 2014

Region Gminy Kobierzyce jest regionem przemysłowo – rolniczym. Na polach uprawia się głównie zboże i kukurydzę. Z nasion zbóż pozyskuje się wysokiej jakości mąkę pszenną, żytnią i razową, z której wypiekane są wyśmienite i pachnące bochenki chleba.

Chleb wypieczony jest w prostokątnej blaszce, ma chrupiącą skórką i wspaniały aromat. Wykonywany jest z naturalnych produktów bez polepszaczy z mąki o dużej zawartości glutenu.

Receptura:

1,5 kg mąki
0,5 kg mąki pszennej
5 dkg drożdży
1 łyżka cukru
2 łyżki soli
1,5 l. wody (dobrze ciepłej)



Wykonanie:

Zacznyn włożyć do miski, dodać ½ szklanki wody, 0,5 szklanki mąki, 1 łyżkę cukru, pół kostki drożdży – to wszystko dobrze wymieszać i odstawić na noc. Rano dodać mąkę pszenną, żytnią, sól i wodę – wszystko dobrze wyrabiać przez około 15 minut. Pod koniec można dodać różne ziarna, wedle uznania.

Jak ciasto urośnie, to włożyć na blachy, posmarować rozkłóconym jajkiem i czekać aż urośnie. Następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 200°C (opcja pieczenia – dół), tak piec przez pierwsze 20 minut, później zmniejszyć do 180°C (opcja pieczenia góra-dół). Całość piec 1 godz. 20 minut.

Po upieczeniu posmarować gotowy chleb zimną wodą.

Podczas wkładania na blachę zostawić trochę ciasta w słoiku na kolejny chleb (czyli zaczyn).

Zacznyn:

2 łyżki mąki żytniej
Odrobina drożdży
1 łyżeczka cukru
Ok., 1/2 szklanki wody

Wszystkie składniki wymieszać. Następnie przez kolejne 7 dni dosypywać 1 łyżkę mąki żytniej i dobrze wymieszać; jak masa jest gęsta to dolać trochę ciepłej wody. Trzymać w temperaturze pokojowej. Po tygodniu zaczyn jest gotowy i można piec chleb.

Szparaga

Agrar Magnice Sp z o.o.

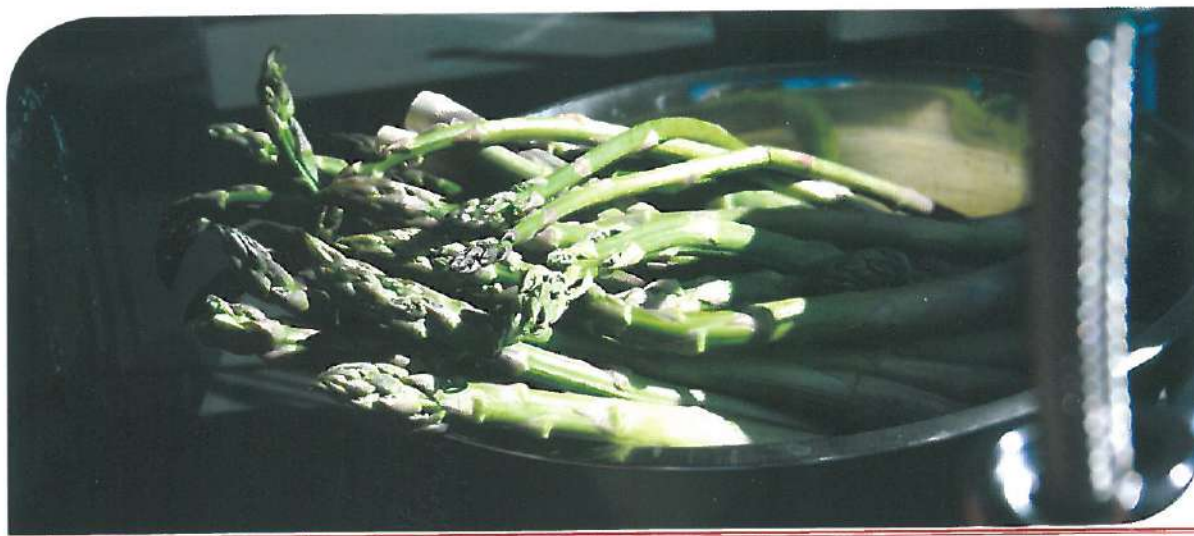
CERTYFIKAT 2013

Szparagi na Dolnym Śląsku znane były przed wojną i uprawiane na tych terenach. W okresie powojennym została zaniechana tradycja upraw szparagów. Agrar Magnice przywraca tradycję uprawiania szparagów na tym terenie.

Szparagi są warzywem szlachetnym i pierwszym z dostępnych warzyw po zimie. Z każdym rokiem cieszą się większym powodzeniem w tym rejonie, jak też w Polsce. Szparagi są wspaniałym towarem eksportowym na świat i promujący zarówno rejon dolnośląski jak i Polskę

Szparagi opisywane są jako najwspanialsze warzywa, charakteryzujące się delikatnym smakiem i silnymi właściwościami leczniczymi, działają moczopędnie, oczyszczają organizm. Doskonale nadają się do diet – mają mało kalorii. Ponadto bogate są w składniki mineralne, zawierają dużo żelaza.

Szparagi Białe – świeże pędy szparagów o dł. 21 cm, sezon szparagowy trwa 2 miesiące w roku od 25.04 – 20.06



Pasztet z soczewicy

Koło gospodyń wiejskich Domasław

WYRÓŻNIENIE 2013

Pasztet z soczewicy przygotowywany jest wg przepisu który kilka lat temu ukazał się w lokalnej gazecie. Przepis został udoskonalony i wytwarzany jest jedynie z naturalnych i dostępnych lokalnie produktów.

Produkt nadaje się jako przystawka na zimno, może być spożywany zarówno z pieczywem jak i surówkami. Pasztet jest wysokobiałkowy, lekkostrawny i dietetyczny z dużą zawartością produktów odżywczych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu zarówno osób starszych jak i dzieci.

Przepis na pasztet z soczewicy

0,50 dkg. zielonej soczewicy

3 cebule

2 ząbki czosnku

3 seler korzenne

2 pietruszki

1 marchewkę

4 jajka

6 łyżek oliwy

2 łyżeczki majeranku

1 łyżeczka kminku mielonego

sól morska

pieprz mielony

5 łyżek bułki tartej

można dodać pokrojoną natkę pietruszki

Soczewicę zalewamy 1,5 litrem wody i dodajemy 1 łyżeczkę soli, gotujemy do miękkości tak około 30 minut, jak się ugotuje to trzeba ją odcedzić i przestudzić.

Seler, pietruszkę i marchewkę obieramy, kroimy na większe kawałki i gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, ugotowane warzywa odcedzić i przestudzić.

Cebulę obrać pokroić i lekko zarumienić razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Teraz miksujemy blenderem na puree soczewicę i ugotowane warzywa mieszamy i dodajemy cebulę olej jajka i miksujemy ,dodajemy bułkę tartą wszystko mieszamy dodajemy przyprawy i na koniec można dodać pokrojoną drobno natkę pietruszki, oraz sól i pieprz ma być lekko pikantne /smak według uznania/. Foremkę wykładamy papierem do pieczenia i nakładamy pasztet ,pieczemy około 30-40 minut w temp. 180 stopni Celsjusa.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.



Luksusowe szparagi marynowane

Asperfield

CERTYFIKAT 2013



Szparagi już od dawna są wpisane w rolniczą działalność dolnego śląska i uprawiane w naszym regionie od lat. Jak donoszą archiwalne źródła już w okresie międzywojennym na naszym terenie nie tylko uprawiano szparagi ale także świętowano ich zbiory, między innymi podczas „Obornickiego święta Szparagów”. w chwili obecnej Dolny Śląsk obok Opolszczyzny to tradycyjne zagłębie hodowców tej rośliny i potentat w krajowej uprawie szparagów. Tego luksusowego warzywa nie trzeba szukać daleko, w okolicach Wrocławia, na terenie działania LGD Lider a4 znajdziemy ogromne gospodarstwa uprawiające szparagi, niech przykładem będą niewielkie Strzeganowice zaopatrujące nasz niewielki region w świeże szparagi.

Szparagi przetwarzane przez Asperfield są jedynymi chrupiącymi szparagami marynowanymi dostępnymi na polskim rynku, jedne z nielicznych przetworów szparagowych wykonane wyłącznie z polskich surowców (szparaga, cukier, miód - pochodzą tylko od polskich producentów).

Produkt jest dostępny stale, jest wytwarzany w ramach działalności gospodarczej.



Chleby z razowej mąki orkiszowej

Agata Turkowska

CERTYFIKAT 2013

Wypiekane chleby z pełnego ziarna na naturalnym zakwasie stanowią najwyższej jakości naturalny produkt i posiadają duże walory zdrowotne.

Chleby z razowej mąki orkiszowej, żytniej i jęczmiennej, na naturalnym zakwasie, wypiekane według tradycyjnej receptury wzbogaconej dodatkiem ziaren słonecznika, dyni i siemienia lnianego oraz suszonych owoców i ziół.



Zachowanie tradycyjnego sposobu wytwarzania chleba oraz jego niezwyczajny smak i zapach wpływa na wzrost zainteresowania tym codziennym produktem wśród lokalnej społeczności a także poznanie jego walorów zdrowotnych. Łączenie pokoleń – tradycyjne smaki, przyprawy, przepisy i kulinarne tajemnice łączą pokolenia – sprawiają, że wnuki mogą delektować się takimi samymi potrawami jak ich dziadkowie kilkadziesiąt lat wcześniej.

Chleb orkiszowo-żytni wieloziarnisty

Chleb razowy ma więcej węglowodanów i błonnika niż pieczywo z białej mąki. Składniki zawarte w nieczyszczonym z otrębów i zarodników ziarnie budują i odżywiają komórki ciała i usprawniają pracę jelit. Różne ośrodki naukowe potwierdzają, że spożywanie pieczywa tylko z pełnego ziarna pomaga wyregulować układ pokarmowy i pozwala ochronić się przed takimi chorobami cywilizacyjnymi jak chroniczne zaparcia czy rak jelita grubego.

Chleb orkiszowo-żytni, razowy, wieloziarnisty, chleb żytni, razowy z kminkiem

Razowa mąka żytnia oraz brak użycia drożdży sprawiają, że są to chleby ciężkie, wilgotne, sycące. Wyjątkowy smak tych chlebów wzbogacony jest dodatkiem kminku (chleb żytni) bądź suszonych śliwek i ziaren zbóż (chleb wieloziarnisty).



Chleb orkiszowo-żytni razowy z kminkiem



Chleb orkiszowy, razowy z czarnuszką

Charakterystyczny smak razowego orkiszu wzbogacony dodatkiem czarnuszki.



Chleb jęczmienny, razowy z żurawiną

Chleb nieco lżejszy. Siernięzny smak jęczmiennego razowca, urozma-
icony kwaskowym posmakiem owoców żurawiny

Wszystkie chleby przechowywane w bawelnie zachowują świeżość do 7 dni

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiolów.

Przepis na chleb orkiszowy

1 kg mąki orkiszowej

0,5 kg mąki żytniej

1 szklanka słonecznika

1 szklanka płatków owsianych

1 szklanka siemienia lnianego

6 łyżeczek soli

Składniki wymieszać na sucho a następnie dodać zakwas. Dodać 6-7 szklanek ciepłej wody (może być z kranu). Wszystko wymieszać, rozłożyć do foremek i zostawić na 12 godzin w ciepłym miejscu.

Piekarnik rozgrzać do temp 200 i piec 1 godzinę i 20 minut

Miód rzepakowy z pasieki Smoleckiej

WYRÓŻNIENIE 2013

Miód pozyskiwany w okolicach wsi Zachowice (Gmina Kąty Wrocławskie). Położonej na obszarze Parku Krajobrazowego Dolina Baryczy, chronionego w ramach unijnego projektu Natura 2000. Promocja produktu pozyskanego naturalnie na tym obszarze to promocja tego obszaru.

W ciągu pierwszego roku Pasieka Smolecka została rozbudowana o 300 %. W kolejnych latach pasieka będzie dalej rozbudowywana co w przeciągu 2-3 lat ma doprowadzić do 80 uli pszczelich w posiadaniu pasieki.

Miód skrzystalizowany o konsystencji drobnoziarnistej i mazistej oraz zabarwieniu biało-kremowym z możliwym zielonkawym odcieniem.

Słodki o wyraźnym zapachu kwiatów rzepaku ze względu na drobnoziarnistą postać łatwy do rozsmarowania. Może służyć do słodzenia letnich napojów, przydatny do wypieków i nalewek miodowych.

W porównaniu do innych miodów zawiera więcej glukozy. Zawartość cukrów prostych z przewagą glukozy ułatwia przyswajalność przez wątrobę. Polecany dla osób cierpiących na choroby serca. Zawiera też olejki eteryczne, garbniki, flawonoidy oraz związki mineralne, jest bogaty w pyłek.

Dostępność stała aż do wyczerpania zapasów.



Miód cebulowo-marchewkowy z pasieki Smoleckiej

CERTYFIKAT 2014

Nazwa pasieki promuje i nawiązuje do nazwy wsi Smolec położonej w gminie Kąty Wrocławskie. Miód został pozyskany w okolicy Góry Ślęży.

Miód jest częściowo skrzystalizowany o zabarwieniu złotobrazowym, ma ciekawy słodki smak, wyraźny zapach i ze względu na to jest polecany do wypieków, nalewek oraz bezpośredniego spożycia.

Zawiera olejki eteryczne, flawonoidy, garbniki, związki mineralne charakterystyczne dla cebuli i marchwi.



Szarlotka

Certyfikat 2014

Do wypieku szarlotki używane są jabłka z własnego sadu oraz jajka kur z domowego gospodarstwa, ciasto wypiekane jest według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Szarlotkę charakteryzuje apetyczny wygląd oraz kusi aromatem. Wypiekane są w formach o różnych kształtach i udekorowane według własnych pomysłów.

Biszkopt:

6 jajek
1 szkl. mąki pszennej
½ szkl. mąki ziemniaczanej
1 szkl. cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i dalej ubijać z żółtkami i proszkiem do pieczenia. Piec w temperaturze 160 °C przez 30 minut.



Nadzienie:

1 kg jabłek
1 szkl. wody
2 łyżki cukru

Składniki mieszać ze sobą w garnku i rozgotować

3 galaretki cytrynowe rozrobić w ½ szkl. wody i wlać do jabłek po czym całość ostudzić.

Biszkopt przekroić na pół i wylać powstałe nadzienie. Ubić jedną śnieżkę (śmietaną) i dodać 2 galaretki cytrynowe rozpuszczone w 1,2 l wody. Gdy galaretka będzie tężejąca wylać ją na jabłka.

Polewa

2 łyżki masła
2 łyżki kakao
2 łyżki cukru
2 łyżki śmietany

Składniki mieszać w rondelku i zagotować. Gdy przestygną – poleać ciasto.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.

Zupa wigilijna grzybowo-śledziowa

Danuta Klepuszewska

Koło Gospodyń w Kobierzycach

CERTYFIKAT 2014

Receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie, związana z rdzennym pochodzeniem napływowej ludności naszego obszaru. Koło Gospodyń w Kobierzycach kultywuje tradycje i dba by ocalały od zapomnienia.

Zupa przyrządzana jest specjalnie i wyłącznie na Boże Narodzenie. Spożywa się ją zimno ma kolor brązowy.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.

Receptura:

5-7 dag grzybów suszonych

warzywa: marchewka, korzeń pietruszki, seler

śledź solony z beczki

3 średnie ziemniaki pokrojone w kostkę

1 cebula

przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, sól)

olej do zakraszenia



Grzyby gotujemy w osobnym garnku, po ugotowaniu dobrze płuczemy. Do wypłukanych grzybów dodajemy warzywa, ziele angielskie, liść laurowy i gotujemy na małym ogniu do czasu aż warzywa będą miękkie.

Następnie dodajemy ziemniaki pokrojone w dużą

kostkę i gotujemy, aż ziemniaki będą lekko miękkie i zdejmujemy z ognia. Do stygnącego wywaru dodajemy bardzo dokładnie wymoczonego śledzia i opaloną nad ogniem cebulę. Na koniec dodajemy trochę oleju i doprawiamy solą do smaku.

Zupę podajemy na zimno.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.

Kapuśniak z Prażuchami

Stowarzyszenie Gospodyń wiejskich w Smolcu

WYRÓŻNIENIE 2013

Kapuśniak z prażuchami jest potrawą dziedzictwa kulinarnego. Nabytą wiedzę kulinarną od starszych członków Stowarzyszenia- Koła Gospodyń Wiejskich w Smolcu podtrzymujemy i przekazujemy młodszemu pokoleniu podczas organizowania cyklicznych warsztatów kulinarnych.

Kapuśniak z prażuchami cechuje lekko kwaśny smak, sporządzany jest wyłącznie z produktów dostępnych u lokalnych producentów żywności.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.

Wątróbka po Smolecku

Stowarzyszenie Gospodyń wiejskich w Smolcu

WYRÓŻNIENIE 2013

Wątróbka po Smolecku jest potrawą dziedzictwa kulinarnego. Nabytą wiedzę kulinarną od starszych członków Stowarzyszenia- Koła Gospodyń Wiejskich w Smolcu podtrzymujemy i przekazujemy młodszemu pokoleniu podczas organizowania cyklicznych warsztatów kulinarnych.

Niepowtarzalny smak, który może śmiało konkurować z powszechnie znaną wątróbką z cebulką.

Działalność okazjonalna, można skosztować na Festiwalu 4 Żywiołów.



Zabieg dwóch żywiołów

Kamila Melzer

WYRÓŻNIENIE 2013



Zabieg dwóch żywiołów: z połączenia sił powietrza i wody powstał zabieg oksybrazji... tak można by zacząć opowieść o zabiegu dla każdego. Jego moc to połączenie działania powietrza i wody (roztworu soli fizjologicznej), odpowiednio dobranego ciśnienia i wiedzy osoby wykonującej zabieg. Można powiedzieć, że to zabieg łączący pokolenia: skórze młodej pomoże z walką z problemami okresu dojrzewania (trądzikiem, nadmierną pracą gruczołów łojowych, miejscowym przesuszeniem skóry, stanami zapalnymi i bliznami po nich); dojrzałą odświeży, nawilży, ujędmi i pobudzi do regeneracji oraz odnowy, a podrażnionej przyniesie ukojenie.

zabieg dwóch żywiołów w połączeniu z innymi zabiegami (m.in. laseroterapią, sonoforezą, jonoforezą, masażem, mezoterapią mikroigłową, mikrodermabrazją, Rf, elektrostymulacją, kawitacją, terapią kwasami (skutecznie poprawi wygląd i kondycję skóry oraz dobre samopoczucie mieszkańców naszego regionu. Już po pierwszym zabiegu widać wyraźną poprawę w wyglądzie cery, a seria przynosi spektakularne efekty.

cieszy mnie prowadzenie mojej firmy na terenie gminy w której mieszkam, bo lubię spotykać moich klientów i klientki nie tylko w gabinecie, odkrywam i doceniam kontakty z ludźmi z „naszego kawałka ziemi” i siłą jaką dajemy sobie wspierając się nawzajem każdego dnia.

*Studio Urody 3 Kamila Melzer
ul. Wrocławska 24/2 Domastaw,
www.studiourody3.pl*

Hotel – Pałac Aleksandrów

CERTYFIKAT 2013

Pałac Aleksandrów mieści się w XVIII wiecznym odrestaurowanym pałacu zaprojektowanym przez twórcę bramy Branderburskiej w Berlinie. Położony w miejscowości Samotwór nad brzegiem Bystrzycy. Jest to jedna z najcenniejszych budowli wpisanych do rejestru zabytków architektury.

Pałac Aleksandrów to idealne miejsce stworzone do organizacji spotkań, konferencji, sympozjów.

W pałacu funkcjonuje restauracja oferująca dania przygotowane na bazie produktów pochodzących od lokalnych wytwórców, np. jabłka z Maciejowego Sadu, czy szparagi z Pietrzykowic.

Gruntownie odrestaurowany XVIII budynek przyciąga turystów i biznesmenów krajowych i zagranicznych chcących spędzić czas w luksusowych i eleganckich warunkach w otoczeniu natury.



Agroturystyka „Zielona Dolina”

CERTYFIKAT 2014



Agroturystyka znajduje się na terenie Krzeptowa – na obszarze wiejskim, na którym prowadzone jest gospodarstwo rolne. Dodatkowo gospodarstwo spełnia cel oświatowy i dydaktyczny dla najmłodszych.

Krzeptów znajduje się blisko dużej aglomeracji miejskiej co daje możliwość rozwoju i edukacji dzieci i młodzieży w zakresie funkcjonowania gospodarstwa rolnego (4 pory roku)

Usługi agroturystyczne: grill, ognisko, duży wiejski plener, całonocowa możliwość obcowania ze zwierzętami (koza, owca) zdrowa żywność z własnego gospodarstwa, mleko, ser, twaróg.

Gospodarstwo jest bezpieczne, dobrze skomunikowane, może być placem zabaw czy boiskiem. Dostępna jest baza noclegowa dla gości.

Zachowane są standardy europejskie dobrostanu dla zwierząt z możliwością zwiedzania i oglądania. Dom spełnia wszystkie podstawowe wymagania agroturystyczne

Agroturystyka Zielona Dolina dla dzieci

Ul. Główna 1A, Krzeptów/k, Wrocławia

55-080 Kąty Wrocławskie,



Adrenalina Park – Park rozrywki

Paweł Matusiak, Rafał Matusiak, Piotr Matusiak

WYRÓŻNIENIE 2014

12 hektarów przygody. Park rozrywki z licznymi atrakcjami: parki linowe, tyrolki, zorba, strzelnice, grody, paintball i wiele innych. Dodatkowo na terenie parku znajdują się place zabaw dla dzieci jak i punkt gastronomiczny.

Adrenalina Park zlokalizowana jest na terenie gminy Kąty Wrocławskie w dolinie rzeki Strzegomka. Naturalne ukształtowanie terenu jest doskonałą bazą dla odbywających się w parku rozrywki atrakcji; na rzece Strzegomka wykorzystywana jest do uprawiania miniraftingu, na drzewach został zbudowany park linowy.

Na terenie parku organizowane są imprezy firmowe, spotkania okolicznościowe na potrzeby lokalnej społeczności. Stopniowo wprowadzane są nowe atrakcje oraz rozszerzana jest oferta o liczne gry i zabawy na terenie parku



Adrenalina Park – Park rozrywki zlokalizowany jest z dala od miejskiego zgiełku w dolinie rzeki, w otoczeniu malowniczego krajobrazu – zieleni i lasu.

Promowany jest zdrowy tryb życia na łonie natury, rodziny są zachęcane do spędzania aktywnie wolnego czasu.

Dostępność: kwiecień – wrzesień: stała, październik – marzec: na wcześniejsze zamówienie, wcześniejsza rezerwacja.

*Sokolniki, 55-080
Kąty Wrocławskie*



Regionalna Izba Pamięci

CERTYFIKAT 2013

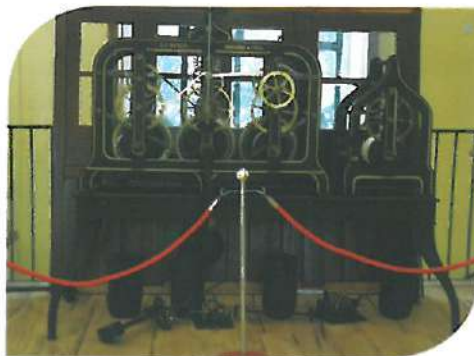


REGIONALNA IZBA PAMIĘCI

Powstała w 2009 roku z inicjatywy Stowarzyszenia Miłośników Ziemi Kąckiej. Do marca 2012 mieściła się w siedzibie GOKS-u, a obecnie na pierwszym piętrze dawnego kościoła ewangelickiego w Rynku. Powierzchnia dla celów wystawienniczych to ponad 240 m². Budynek naszej obecnej siedziby został zaprojektowany w stylu neoklasycystycznym charakteryzującym się prostotą i oszczędnością formy. Wybudowany w 1836 roku wg projektu pruskiego architekta K. F. Schinkla do 1945 roku był obiektem sakralnym, później pełnił różne funkcje.

ZBIORY

Zgromadzone zbiory to nie tylko rezultat zainteresowań oraz kolekcjonerskiej pasji członków Stowarzyszenia. Dzięki coraz większemu zaangażowaniu lokalnej społeczności doceniającej znaczenie naszych działań, pozyskaliśmy w formie darowizn bądź depozytów sporo przedmiotów i rodzinnych dokumentów. Znaczący udział w tworzeniu Regionalnej Izby Pamięci ma także Gmina Kąty Wrocławskie, która w różnej formie wspiera działalność Stowarzyszenia. Przekazała między innymi na cele wystawiennicze zbiór ponad 150-letnich dokumentów i monet znalezionych w tak zwanej „kapsule czasu” podczas remontu wieży miejskiej, oraz stary mechanizm zegarowy z 1924 roku. Zbiory, które w ponad 95 % pochodzą z miasta i okolicy można podzielić na dwie grupy: przed i powojenne. Sprzed 1945 roku, głównie w języku niemieckim są dokumenty, publikacje, książki, kroniki, mapy, środki płatnicze, zdjęcia i inne. Nie mały wkład w powiększaniu zbiorów mają również byli mieszkańcy naszego miasta, którzy przekazują na cele ekspozycyjne różne dokumenty, w tym często bardzo osobiste pamiątki rodzinne. Szczególnie godne obejrzenia są reprodukcje starych pocztówek, których zgromadzono ponad 360 sztuk. Jest to unikatowa dokumentacja miasta i okolicznych wsi. Zobaczyć możemy także wiele dawnych narzędzi i przedmiotów codziennego użytku. Jednym z ciekawszych przedmiotów jest magiel pochodzący z 1903 roku. Godną uwagi jest też kolekcja żelazek i naczyń. Okres po roku 1945 dokumentuje kilka powojennych kronik, a uzupełnieniem jest zbiór około 200 zdjęć ukazujących miasto i jego mieszkańców





w latach 1945-1976. Wykonano je głównie podczas pochodów oraz uroczystości „z okazji”, i „ku czci”. Świadectwem naszej skomplikowanej historii jest spora ilość XIX i XX wiecznych dokumentów oraz przedmiotów codziennego użytku przywiezionych przez repatriantów. Wśród eksponatów możemy zobaczyć również „suweniry” z nieistniejących zakładów pracy w Kątach Wrocław i Pietrzykowicach. Osobna kolekcja, to różnego rodzaju dokumenty i pamiątki z okresu „Solidarności” oraz stanu wojennego w Kątach Wrocławskich. Prezentowane w Regionalnej Izbie Pamięci zbiory są dzisiaj największym źródłem wiedzy dotyczącym przeszłości regionu. Ze względu na swoje wartości poznaw-

cze i historyczne, zasoby te są udostępniane i zostały już częściowo wykorzystane w kilku opracowaniach i publikacjach. Oprócz już wymienionych przedmiotów są tu także inne eksponaty na które chcemy zwrócić Państwa uwagę; np. urna grzebalna (popielnica) i tzw. przystawki z okresu kultury unietyckiej, dziewiętnastowieczne kroniki miasta, mszał z XVII w., modlitewniki z XVIII i XIX w., ceramika, kafle piecowe z XV i XIX w. Eksponowane są zbiory starych narzędzi rolniczych, rzemieślniczych, monet, banknotów polskich, pruskich i niemieckich, oraz wiele innych artefaktów związanych z lokalną historią. Dostępny jest także parter wieży miejskiej. W tym dawnym więzieniu można poznać historię tego zabytkowego obiektu.

REGIONALNA IZBA PAMIĘCI ZAPRASZA W ŚRODY OD 14 DO 17 I W SOBOTY OD 10 DO 13

WSTĘP BEZPŁATNY

Dla grup zorganizowanych, lub osób przejezdnych istnieje możliwość obejrzenia naszych zbiorów w innym terminie, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym, tel. 662 173 088.



*Kąty Wrocławskie, ul. Zwycięstwa 23,
www.smk.katywroclawskie.com*

Firana szydełkowa, sukienka szydełkowa, róże z bibuły

Teresa Budziar

CERTYFIKAT 2013

Szydełkowanie i bibułkarstwo cieszą się w naszym regionie bardzo sporym zainteresowaniem. Od 20 lat organizuję w naszej gminie dożynkową galerię „Ręką-dzieło” a także aktywnie uczestniczę w wystawach organizowanych przez Gminne Centra Kultury, kilkakrotnie reprezentowałam naszą Gminę na jarmarkach świątecznych w partnerskim mieście Sin le Noble, uczestniczyłam w VI Dolnośląskim Przeglądzie w Dzierżoniowie. Wyroby wykonywane są zgodnie z wzorami, często z połączenia identycznych elementów w kształcie kórek lub kwadratów. Róże wykonywane są z bibuły, płatki i liści posiadają zrolowane brzegi, mocowane są przy pomocy drutu ukrytego pod warstwą bibuły. Wyroby posiadają właściwości użytkowe, służą do dekoracji i na prezenty.



Serweta: Haft Richelieu, Serweta: Haft Hardanger, Serweta: haft śląski, Róża: bibulkarstwo

Katarzyna Nietrybowska

CERTYFIKAT 2013



Hafty i bibulkarstwo cieszą się w naszym regionie bardzo dużym zainteresowaniem co spowodowało stworzenie klubu rękodzieła. Zajęcia w klubie są prowadzone przeze mnie i w trakcie ostatnich 3 lat zostały zainicjowane w kolejnych dwóch miejscowościach. Haft śląski został wykorzystany w strojach herbowych gminy Siechnice. Na zajęcia w klubie uczęszczają zarówno młode jak i starsze osoby. Zauważyć można pokoleniowość i przekazywanie umiejętności córkom i wnuczkom. Aktywnie uczestniczę w różnych wystawach prezentując swoje produkty i promując działalność Klubu Rękodzieła.

W trakcie roku wspólnie z uczestnikami zajęć przygotowywane są kiermasze świąteczne, na które jest duży popyt wśród mieszkańców naszej gminy

Róża: wykonana z dwóch rodzajów bibuły i w różnych kolorach – precyzyjne wykonane

Hafty: wykonane są ze specjalnego płótna i nici dostosowanego do rodzaju haftu. Produkty są wykorzystywane jako okazjonalne prezenty, ozdoby wnętrz, wystaw i stołów.

Haft krzyżykowy, Quilling

Katarzyna Nietrybowska

CERTYFIKAT 2014

Quilling jest techniką rękodzieła, której nauczyłam się sama, jest to technika z rodzaju papieroplastyki służąca do tworzenia ozdób z wąskich pasków papieru zwiniętych w kształt sprężyny spiralnej i odpowiednio uformowanych przez zagniecenie zewnętrznych warstw papieru.



Wianek dekoracyjny

Anna Golis

WYRÓŻNIENIE 2013



Dawniej w naszym regionie pleciono wianki ze słomy, w którą wplatano świeże kwiaty, panna podpalała słomę przed puszczeniem wianka do wody. Ta tradycja jest kultywowana w Noc Kupały. Wianki są symbolem opieki, szczęścia i pomyślności.

W naszym regionie plecie się także wianki np. dożynkowe, które symbolizują urodzaj.

Moje wianki są współczesną formą kultywowania wicia wianków. I tak jak kiedyś, tak i teraz wianki mogą przynieść pomyślność każdemu.

Mogą być wykorzystywane jako dekoracja codzienna, nie tylko okazjonalnie, mogą także służyć jako dekoracja sal weselnych czy jako prezent zamiast tradycyjnego bukietu.

Okrągłe wianki z gałęzi czy wikliny, o średnicach 15-30 cm i większe. Wianki są dekorowane suszem roślinnym, tasiemkami, kamieniami ozdobnymi, piórkami i innymi dostępnymi dekoracjami.

Służą jako zawieszka na drzwi, okno, dekoracja ściany, stroik ze świeczką, kompozycja nagrobna, stroik świąteczny.



Kompozycje z suszonych kwiatów

Jolanta Stelmach

WYRÓŻNIENIE 2014

Pani Jolanta mieszka we wsi Sadowice, która położona jest w malowniczej części gminy Kąty Wrocławskie. Wieś otoczona jest lasami i łąkami z których czerpie inspirację i materiały do prac. Kreowanie nowych kompozycji jest pasją rękodzielniczką, która stale poszukuje nowych roślin do wykorzystania w swoich pracach. Wykonywane są one z najwyższą starannością i cechują się unikatowym wyglądem. Kompozycje mają charakter dekoracyjny, są tworzone na różne okoliczności.

Kompozycje z suszonych kwiatów są dostępne na zasadzie działalności osobistej okazjonalnej.



Obrazy olejne, warsztaty malowania

Ludmiła Cygankowa – Tomeczyk

WYRÓŻNIENIE 2013

Tematyką obrazów są krajobrazy, martwa natura, sceny związane z tańcem. Są one wykorzystywane jako prezenty i pamiątki a także ozdoby wnętrz.



Obrazy olejne, twórczość artystyczna

Ludmiła Cygankowa – Tomeczyk

WYRÓŻNIENIE 2014

Pani Lucyna przywiozła swoją pasję do malarstwa z nad Donbasu na Ukrainie. Po wybuchu reaktora w Czarnobylu wyjechała do Polski gdzie początkowo trudniła się handlem. Malarstwem zajmuje się już od 6 lat, mówi, że nadal poszukuje swojej techniki tworzenia. Maluje obrazy olejne, pejzaże, akty, ikony.

Ozdoby świąteczne, szkatułki z wydmuszek

Ewa Strzyżewska

WYRÓŻNIENIE 2014



Autorka jest mieszkanką Gminy Żórawina gdzie powstają te delikatne arcydzieła. Z pasją przekazuje swoje umiejętności podczas spotkań w grupie kobiet, które tak jak ona zajmują się lokalnym rękodziełem.



Produktem twórczości są ręcznie zdobione wydmuszki i kształtki styropianowe

techniką decoupage. Rękodzieło wymaga sporej cierpliwości, cechuje je wysoka jakość wykonania i precyzja. Produkt wytwarzany jest okazjonalnie.

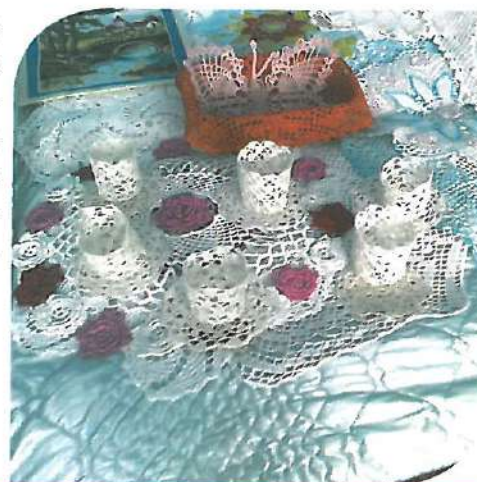
Szydelkowe rękodzieło – obrusy, serwety, podstawki

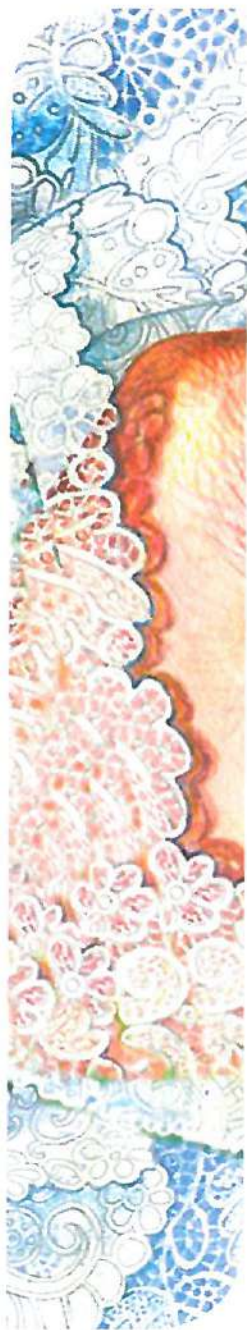
Stanisława Kołaczek

WYRÓŻNIENIE 2014

Wykonywane rękodzieło jest kontynuacją tradycji rodzinnej, które z biegiem lat stało się pasją autorki, która przez lata samodzielnie doskonaliła swoje umiejętności. Wykonywane rękodzieła są unikatowe, artystka stara się unikać powielania, sama tworzy nowe wzory. W zależności od przeznaczenia produkty wykonane są z różnych rodzajów nici, mają różne wzory, formy i rozmiary. Produkty posiadają walory dekoracyjne (obrusy i serwetki) oraz funkcjonalne (wyroby odzieżowe).

Działalność okazjonalna.





Obraz Papież Jan Paweł II

Maria Pasieka

WYRÓŻNIENIE 2013 I 2014

Produkt wykonywany jest od 15 lat jako rękodzieło artystyczne, wytwarzane w domu, na terenie Gminy Żórawina. Artystka ciągle poszukuje nowych technik wykonywania prac artystycznych a także stale ulepsza i doskonali się w znanych przez siebie metodach wykonywania obrazów przez co charakteryzuje je coraz większa dokładność wykonania. Obraz w ramie pod szkłem wykonywany metodą krzyżykową (haft). Do wykonania obrazu stosowane są materiały najwyższej jakości.

Jest to obraz dla wielu, przedstawia wartość religijną a także historyczną i jest związany z jednym z najwybitniejszych Polaków.

Power tex, prace szydelkowe

Magdalena Pawlak

WYRÓŻNIENIE 2014

Wykonywane rękodzieło jest kontynuacją tradycji rodzinnej.

Prace szydelkowe

Ewa Łuszcz

WYRÓŻNIENIE 2014

Zainteresowanie szydełkowaniem w rodzinie Pani Ewy przekazywane jest z pokolenia na pokolenie. Pani Ewa, jak jej matka i babcia z pasją tworzy szydełkowe rękodzieła.

„Anioły z duszą”

Hanna Jurowska-Kępa

CERTYFIKAT 2013

Anioły z duszą to rękodzieło artystyczne wykonywane w małej skali już od 15 lat. Reprezentowały Gminę Kąty Wrocławskie na wielu kiermaszach ekologicznych, rękodzielniczych i artystycznych, między innymi na „Poznańskim Festiwalu Przedmiotów Artystycznych”. Były przekazywane na licytacje i imprezy charytatywne co sprawiło, że stały się charakterystycznym upominkiem z Kątów Wrocławskich. Okolicznościowo prowadzone są także warsztaty rękodzielnicze dla młodzieży z okolic.

Anioł z Duszą wykonany jest z najprostszyc surowców – mąki, soli i wody. Po uzyskaniu masy jest ręcznie formowany bez użycia szablonów, malowany naturalnymi farbami wodnymi i wypalany w temperaturze do 150°C. Na koniec zabezpieczany lakierem akrylowym.

Anioły to wspaniałe upominek, trwałe i oryginalne. Każdy z nich jest niepowtarzalny dzięki ręcznemu formowaniu masy. Produkt jest w pełni ekologiczny.

Produkty są wykonane bardzo starannie, posiadają zawieszkę oprawianą etykietką i pakowane w ekologiczne torebki z ręcznie malowanym logo „Ruda Myszka”



Herbaciarka na Ludowo

Pracownia Siedem Kruków Olga Baszczak

WYRÓŻNIENIE 2013

Produkt jest wytwarzany w ramach działalności gospodarczej prowadzonej w gminie Kąty Wrocławskie, a sprzedaż prowadzona regionalnie – na terenie Powiatu Wrocławskiego.

W ramach zdobienia produktu wykorzystywane są tradycyjne polskie wzory ludowe jednakże ogólna stylistyka jest nowoczesna poprzez zastosowanie czerni i lakieru z połyskiem. Produkt często nabywany jest przez obcokrajowców jako pamiątka z Polski.



Produkt wystawiany i sprzedawany jest w sklepach Ciepła Polska Sztuka i Rękodzieło oraz galeriach, a także prezentowana na licznych wystawach sztuki i rękodzieła m. in. w ramach XV i XVI Wystawy Twórców Łódwowych i Rzemiosła Artystycznego Polsko-Czeskiego w Prudniku. Herbaciarka cieszy się coraz większym zainteresowaniem.

Produkt jest wykonany z drewna i zdobiony metodą decoupage z wykorzystaniem tradycyjnych polskich wzorów ludowych oraz ręcznie malowany i wielokrotnie lakierowany. Cechuje go duża staranność wykonania.

Pudełko jest produktem użytkowym: zawiera 3 przegrody i może służyć do przechowywania herbaty lub drożdżów. Produkt wykonany jest z materiałów wysokiej jakości i zdobiony z największą starannością.

Ręcznie malowana biżuteria

Pracownia Siedem Kruków Janusz Baszczak

WYRÓŻNIENIE 2014

Produkt, biżuteria malowana ręcznie wg autorskiego pomysłu, jest wytwarzany w ramach działalności gospodarczej prowadzonej w Gminie Kąty Wrocławskie, a sprzedaż prowadzona regionalnie – na terenie Powiatu Wrocławskiego

Produkt jest wystawiany i sprzedawany w galeriach sztuki we Wrocławiu a także prezentowany na licznych wystawach sztuki i rękodzieł, cieszy się dużym zainteresowaniem. Planowane jest zwiększenie produkcji i sprzedaży za pomocą Internetu oraz prezentacja w autorskiej galerii w Smolcu.

Produkt “Ręcznie malowana biżuteria” to naszyjniki i kolczyki wykonane z drewna (sklejki drewnianej). Sposób zdobienia: biżuteria jest bejcowana następnie ręcznie malowana farbami akrylowymi w autorskie wzory a na koniec zabezpieczana warstwami lakieru wodnego. Cechuje się bogatą kolorystyką i dużą starannością wykonania. Produkt pełni funkcję dekoracyjną, jest wykonany z materiałów wysokiej jakości i zdobiony z największą starannością



Sukienki dziewczęce
Usługi Krawieckie Katarzyna Skarupa
WYRÓŻNIENIE 2013

Sukienka jest uszyta z materiałów w kolorach nawiązujących do regionu. Użyte materiały to satyna i tiul na podszewce wiskozowej. Przez wzgląd na użyte szlachetne materiały sukienka dziewczęca może być noszona na szczególne okazje. Charakteryzuje je wysoka jakość wykonania oraz trwałość.



Malarstwo
Piotr Olszak
WYRÓŻNIENIE 2013

Udział w wystawach GCK Święta Katarzyna, sztuka sakralna i uniwersalna.

Byłem instruktorem sekcji artystycznej 2000-2004, prace były wystawiane na terenie gminy święta Katarzyna (Siechnice klub osiedlowy Relaks), Groblice – Biblioteka, święta Katarzyna Dożynki i świetlica w Żernikach Wrocławskich . Obrazy są wykonywane na płótnie oraz kartonie.



Chór Sołtysów „Dyszkant”

CERTYFIKAT 2014

Chór powstał z inicjatywy urzędujących sołtysów z Gminy Kąty Wrocławskie ale w jego składzie są również członkowie rad sołeckich. W repertuarze posiadają własne utwory o tematyce dotyczącej miejscowości naszej Gminy. Śpiewają tradycyjne pieśni kościelne, okolicznościowe, biesiadne i kolędy przekazywane z pokolenia na pokolenie, ciągle komponowane są również nowe utwory. Członkowie zespołu w trosce o wizerunek chóru występują w jednakowych strojach zaprojektowanych wedle własnego pomysłu.



Chór uświetnia swoimi występami wiele uroczystości kulturalnych i kościelnych Gminy Kąty Wrocławskie. Jest zapraszany na koncerty podczas takich wydarzeń jak: Dożynki Powiatu Wrocławskiego, festyn z okazji zakończenia kariery skoczna Adama Małysza i wiele innych, pomniejszych uroczystości.



Twórczość chóru jest doceniania o czym świadczą przyznane nagrody m. in. Grand Prix zdobyte podczas Dolnośląskiego Festiwalu Zespołów w Wojślawicach koło Niemczy oraz wyróżnienie zdobyte podczas Ścinawskich Kaziuków w Ścinawie, Chór pozostawia po sobie miłe wspomnienia i grono wielbicieli.

Działalność jest stała – chór funkcjonuje przy Gminnym Ośrodku Kultury i Sportu w Kątach Wrocławskich.

Kafle dekoracyjne

WSS Progress

WYRÓŻNIENIE 2013

Produkt wytwarzany jest w ramach działalności gospodarczej w gminie Żórawina. Produkt charakteryzuje się dużą estetyką, wysoką jakością wykonania a także trwałością.

Jakość a także charakterystyczne wykonanie może w przyszłości sprawić, że ten lokalny produkt stanie się szerzej rozpoznawalny co wpłynie na promocję regionu.



Obrazy Jaśkowe Łąki, Malarstwo na Drewnie, Jaśkowe Anioly

Artysta plastyk Janusz Łozowski

CERTYFIKAT 2013



Obraz olejno akrylowe Jaśkowa Łąka ukazuje piękno otaczającej przyrody (Park Krajobrazowy Dolina Bystrzycy)

Prace są wystawione w prestiżowych miejscach we Wrocławiu i na Dolnym Śląsku, takich jak Katedra Marii Magdaleny czy Bazylika Świętej Jadwigi w Trzebnicy. Powstał cykl prac „JEST INNY ŚWIAT ALBO OPOWIESCI DREWNIANEJ DUSZY”, inspirowany pieśnią Antoniny Krzysztoń „JEST INNY ŚWIAT”

Cykl prac to 33 sztuki, seria ta będzie kontynuowana zarówno jeśli chodzi o prace na drewnie jak i obrazy Jaśkowe Łąki.



Prace na drewnie są zawerniksowane i gotowe w każdej chwili do ekspozycji.

Prace te drewnie zostały wykonane z materiału naturalnego, uratowanego przed zniszczeniem i podkreślają klimat o zabarwieniu sakralnym, wydobytych z zakamarków duszy artysty. Technika jest autorskim pomysłem i przy użyciu własnych metod i środków. Prace mają walory dekoracyjne, historyczne, interesujące ze względu na wykorzystane materiały, promujące przyrodę i okolice Gminy Kąty Wrocławskie.

Ceramika

Stowarzyszenie MONAR Milejowice

CERTYFIKAT 2013

Twórczość wykonywana przez Stowarzyszenie Monar w ramach terapii kultywuje tradycyjne metody rękodzielnicze produkcji ceramiki. Produkty mają wartość zarówno dekoracyjną jak i użytkową. Produkty są wykonywane z materiałów wysokiej jakości a także charakteryzują się wysoką trwałością.



Kowalstwo Artystyczne Zakład Kowalski

CERTYFIKAT 2014



Zakład kowalski kultywuje i promuje ludową tradycję rzemieślniczą. Inspiracje czerpie z twórczości największych mistrzów kowalstwa artystycznego. Każdego roku firma uczestniczy w wydarzeniach promując tym samym swój region.

Zakład kowalski funkcjonuje na polskim rynku od ponad 20 lat. Motywacją do dalszych działań jest szereg zleceń, które utwierdzają nas, że ręcznie wytwarzane produkty cieszą się coraz większym zainteresowaniem. Firma jest otwarta na potrzeby klientów, którzy darzą nas zaufaniem i polecają nasze usługi.

Produkty są wytwarzane ręcznie z najwyższej jakości materiałów przy użyciu tradycyjnych metod i narzędzi. Każde zamówienie realizuje indywidualny projekt klienta dzięki czemu produkty mają charakter niepowtarzalny i nie powielają ogólnodostępnych, masowych schematów.

Wytwarzane wyroby mają charakter w pełni wyjątkowy. Należą do nich: balustrady, kraty, ogrodzenia, bramy, schody, elementy oświetlenia, ramy luster, itp. Na zamówienie klienta wytwarzane są także dzieła o charakterze artystycznym np. rzeźba.

Produkty wytwarzane są z najwyższej jakości materiałów a obróbka materiału gwarantuje, że produkt jest niezmiennie trwały.

Dostępność usług jest stała, poparta wieloletnim doświadczeniem na rynku usług.



KSIĄŻKA KUCHARSKA



LOKALNYCH PRZEPISÓW KULINARNYCH

Prezentujemy przepisy ze „Szparagowych Warsztatów Kulinarnych” zorganizowanych przez Stowarzyszenie Lider A4 30.05.2014 i 06.06.2014 we współpracy z

*Studio
Culinary Solutions*

& slow food bistro

Kilka wstępnych uwag:

- świeżo zebrane szparagi muszą mieć szczelnie zamknięte końcówki
- Powierzchnia przekrojonej łodygi musi być wilgotna, biała w kolorze
- Łodygi szparagów muszą „piszczeć” kiedy się je ociera o siebie i muszą być łatwo łamliwe
- Szparagi powinny być maksymalnie białe, wszelkie zażółcenie wskazuje, że zostały zebrane jakiś czas temu, a być może, że są wewnątrz zdrewniałe
- Świeże szparagi mogą być bezpiecznie przechowywane przez okres od trzech do czterech dni w lodówce, zawinięte w wilgotną szmatkę
- Przed gotowaniem szparagi muszą być umyte, ale nie moczone
- Szparagi białe muszą być obrane za pomocą ostrego noża lub obieraczki do szparagów
- Obierać należy 2-3 cm poniżej końcówki - z góry na dół
- Odciąć zdrewniałe końcówki
- Kruche i świeże zielone szparagi zwykle nie wymagają obierania
- Szparagi najlepiej gotować w „wiązkach” od 10 do 15 minut w lekko osolonej wodzie, w specjalnym, wysokim garnku końcówkami do góry wystającymi ponad powierzchnię wody
- Smak szparagów można wzmocnić poprzez dodanie szczypty cukru

Szparagi zawierają blisko 95% wody a 100 g zawiera tylko 15 kalorii. Są bogate w witaminy A, B i C jak również w wapń, potas, fosfor i kwas foliowy. Szparagi są szczególnie bogate w niezbędne składniki odżywcze. Ze względu na wysoki poziom kwasu asparaginowego i soli potasowych szparagi mają właściwości moczopędne, oczyszczają krew i pomagają w trawieniu



Blanszowane szparagi z sosem holenderskim

5 porcji

- szparagi zielone – 10 szt.
- 50 ml wody
- 25 g. masła
- sól, pieprz

Sos holenderski:

- 3 żółtka
- 50 ml wody
- sok z połówki cytryny
- sól i pieprz Cayenne
- 250g zimnego masła w kostkach 2cm/2cm

Żółtka, wodę i sok z cytryny wlać do miski z ½ łyżeczką soli i szczyptą pieprzu Cayenne. Ubić wszystko razem na gładko. Dodać masło i pozostawić miskę na garnku z gotującą się wodą (kąpiel wodna). Mieszać aż masło się rozpuści i sos zacznie gęstnieć.



Szparagowe veloute

4 szalotki pokrojone w kostkę

600g szparagów zielonych (mogą być końcówki odcięte przy przycinaniu szparagów wykorzystanych do innych dań)

300ml białego wina

300 ml bulionu warzywnego

kwaśna śmietana – 22% - 6 łyżek

sól i pieprz biały do smaku

100 g masła

Na maśle poddusić szalotkę, dodać szparagi i podlać białym winem. Gotować przez 2 minuty a następnie dodać bulion. Gotować przez kolejne 2 minuty. Zmiksować blenderem i przepuścić przez sito. Dodać kwaśną śmietanę. Doprawić solą i pieprzem.



Krem z białych szparagów z bazyliowym Pesto

5 porcji

1 kg. Szparagów białych

2 łyżki oliwy

5 plastrów boczku wędzonego

1,5 cebuli

2 ząbki czosnku

1 litr bulionu drobiowego

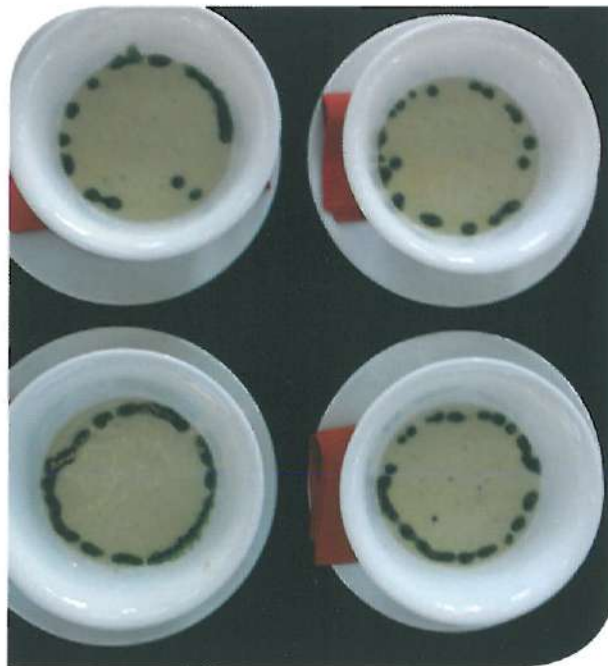
0,5 l. wody

Pieprz kajeński i pieprz czarny – do smaku

¼ małej łyżeczki świeżo tartej gałki muskatołowej

150 ml. Świeżej śmietany

Boczek i cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać. Szparagi obrać i pokroić w 1 cm kawałki. Na oliwie podsmażyć boczek. Dodać cebulę i podsmażać przez 1 minutę. Dodać czosnek i smażyć kolejną minutę. Dodać szparagi i dusić wszystko przez 2 minuty. Zalać bulionem i gotować 10 minut pod przykryciem. Doprawić solą i pieprzem. Zmiksować blenderem na gładki krem. Dodać śmietanę i zagotować. Przecedzić przez sito i doprawić ostatecznie do smaku



Pesto

15g orzeszków Pini (ewentualnie nerkowca lub ziemne)

1 mały ząbek czosnku

15g parmezanu tartego

pół pęczka bazylii

ok. 35ml. Oliwy

sól, morska

Zmiksować wszystko blenderem. Powinniśmy wyczuwać zbalansowane smaki poszczególnych produktów. Żaden ze składników nie powinien wychodzić na pierwszy plan.

Ravioli z kozim serem i szparagowym veloute

Makaron:

1,1 kg mąki pszennej
½ łyżeczka soli morskiej drobnoziarnistej
8 jajek, dodatkowo 8 żółtek
4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
4 łyżki wody

Składniki ciasta włożyć do miski i zagniatą, aż będzie gładkie, miękkie i kleiste. Jeżeli będzie zbyt wilgotne, dodać trochę mąki i zagnieść. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut.

Farsz

500 g. twarogu półtłustego
400 g. koziego sera
4 żółtka
pieprz, sól morską
1 garść posiekanej Rukli

Wymieszać ze sobą wszystkie składniki. Doprawić solą i pieprzem do smaku.



Krucha tarta z bekonem, parmezanem i szparagami

Ciasto na tartę

300g mąki pszennej
sól morską
2 jajka
150g masła

Do mąki dodać jajko, masło i sól i wyrabiać na gładkie ciasto. Uformować kulę i zawinąć w folie spożywcą. Schłodzić w lodówce.

szalotki pokrojone w drobną kostkę
200g boczku wędzonego
200g szparagów zielonych
40g parmezan startego
200 ml mleka
4 jajka
2 łyżki oliwy
sól morską i pieprz

Boczek i szalotkę podsmażyć na oliwie. Po 2 minutach dodać szparagi pokrojone w 3 cm kawałki. Smażyć jeszcze przez 2 minuty. W misce rozbić jajko i dodać do nich mleko i parmezan. Doprawić solą i pieprzem. Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować na 3 mm placek. Przełożyć go do nasmarowanej masłem foremki na tarty. Ponakłuwać widelcem i zapiekać w piekarniku w 170°C przez ok. 12 minut.



Frittata ze szparagami i ziemniakami

200g obranych szparagów białych i zielonych

1 mała cebula

6 jaj

2 ugotowane ziemniaki

2 łyżki masła

2 łyżki oliwy

3-4 łyżki tartego parmezanu

sól pieprz

Szparagi obrać, pokroić na mniejsze kawałki i usmażyć na oliwie z cebulą pokrojona w kostkę. Jaja roztrzepać w sporej misce z parmezanem, solą i pieprzem. Dodać do jaj lekko przestudzone szparagi i ziemniaki pokrojone w plasterki. Na patelni rozgrzać masło z oliwą. Wlać na patelnię jaja ze szparagami. Smażyć na wolnym ogniu, lekko podważając brzegi, by surowe jajka z wierzchu spływały na spód. Kiedy omlet jest prawie ścięty, a tylko wierzch pozostaje płynny, wstawić patelnię do gorącego piekarnika. Zapiekać kilka minut, aż frittata się zetnie. Wyjąć z piekarnika, przykryć i odstawić. Frittata dzięki temu łatwo odejdzie od spodu patelni. Wyjąć na talerz, podawać na ciepło lub na zimno.



Curry ze szparagami

2 kg szparagów zielonych – posiekanych na 2 cm kawałki
8 łyżek oleju
2 łyżeczki kminu rzymskiego
2 łyżeczki kolendry mielonej
4 zielone chili – drobno posiekane
4 łyżeczki puree z czosnku (ok. 8 ząbków czosnku)
2 łyżeczki tartego imbiru
2 białe cebule – pokrojone w plastry
2 łyżeczki papryczki chili – mielonej
1 łyżeczka ziaren anyżu
500g pomidorów pelati – posiekanych
sól morska – do smaku

Na suchej patelni na małym ogniu podprażyć przyprawy – kmin rzymski, kolendra, papryczka chilli i anyż. Kiedy pocujemy intensywniejszy aromat z tych przypraw dodajemy olej, posiekaną cebulę, czosnek i chilli zielone. Po podsmażeniu dodajemy pomidory i gotujemy przez 4-5 minut.

W międzyczasie oczyszczamy szparagi i kroimy je na 3-4 cm kawałki.

Sprawdzamy doprawienie sosu i dodajemy szparagi. Gotujemy je 3 minuty i serwujemy. Szparagowe curry możemy serwować z indyjskim chlebkiem naan lub pita, ewentualnie z pilawem ryżowym.



Risotto ze szparagami i szynką dojrzewającą

1 kg Szparagów zielonych

6 plastrów szynki dojrzewającej – pokrojonej w cienkie paseczki

Risotto:

400g cukru arborio

4 szalotki – posiekane w kosteczkę

100 ml oliwy sansa

200ml białego wina

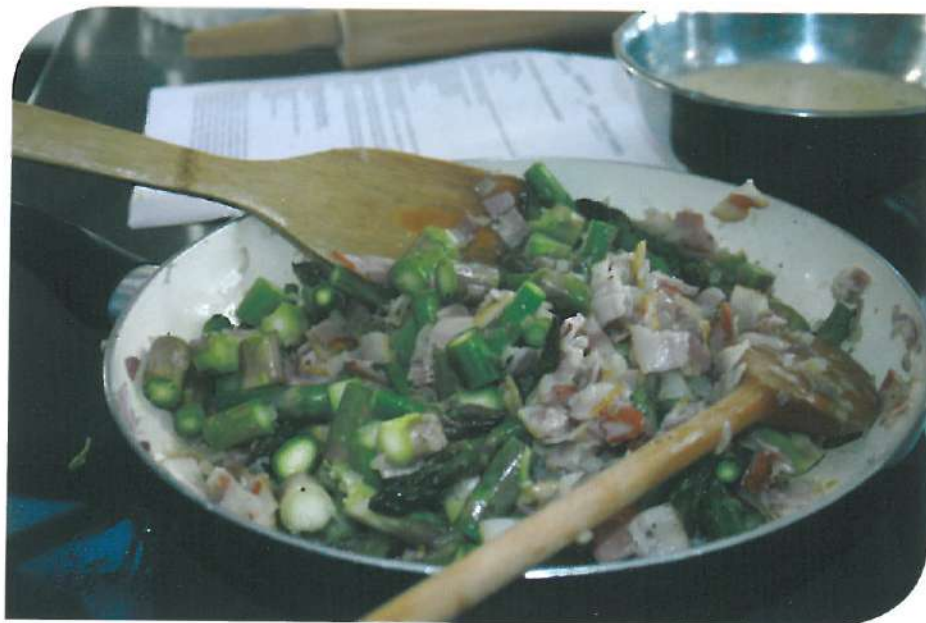
600ml bulionu drobiowego

2 łyżki tartego parmezanu

2 łyżki schłodzonego masła

sól pieprz do smaku

Zeszklić posiekaną szalotkę na oliwie, dodać ryż i podsmażyć jeszcze przez minutę. Zalać winem i gotować aż się zredukuje do postaci gęstego syropu. Podlewać bulionem po 1 chochelce i gotować do momentu wchłonięcia płynu. Na koniec dodać parmezan i śmietanę lub masło. Doprawić do smaku. Na osobnej patelni na maśle podusić szynkę parmeńską i szparagi, doprawić pieprzem i serwować na risotto.



Przepis na pasztet z soczewicy – Kazimiera Szalak

0,50 dag zielonej soczewicy
3 cebule
2 ząbki czosnku
3 selery korzenne
2 pietruszki
1 marchewkę
4 jajka
6 łyżek oliwy
2 łyżeczki majeranku
1 łyżeczka kminku mielonego
sól morska
pieprz mielony
5 łyżek bułki tartej
można dodać pokrojoną natkę pietruszki

Soczewicę zalewamy 1,5 litrem wody i dodajemy 1 łyżeczkę soli, gotujemy do miękkości tak około 30 minut, jak się ugotuje to trzeba ją odcedzić i przestudzić.

Seler, pietruszkę i marchewkę obieramy, kroimy na większe kawałki i gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, ugotowane warzywa odcedzić i przestudzić.

Cebulę obrać pokroić i lekko zarumienić razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Teraz miksujemy blenderem na puree soczewicę i ugotowane warzywa mieszamy i dodajemy cebulę olej jajka i miksujemy, dodajemy bułkę tartą wszystko mieszamy dodajemy przyprawy i na koniec można dodać pokrojoną drobno natkę pietruszki, oraz sól i pieprz ma być lekko pikantne /smak według uznania/. Foremkę wykładamy papierem do pieczenia i nakładamy pasztet, pieczemy około 30-40 minut w temp. 180 stopni Celsiusa.



Chleb orkiszowy

1 kg mąki orkiszowej
0,5 kg mąki żytniej
1 szklanka słonecznika
1 szklanka płatków owsianych
1 szklanka siemienia lnianego
6 łyżeczek soli

Składniki wymieszać na sucho a następnie dodać zakwas.

Dodać 6-7 szklanek ciepłej wody (może być z kranu)

Wszystko wymieszać, rozłożyć do foremek i zostawić na 12 godzin w ciepłym miejscu.

Piekarnik rozgrzać do temp 200 i piec 1 godzinę i 20 minut



Szarlotka

Biszkopt:

6 jajek
1 szkl. mąki pszennej
½ szkl. mąki ziemniaczanej
1 szkl. cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i dalej ubijać z żółtkami i proszkiem do pieczenia. Piec w temperaturze 160 °C przez 30 minut.



Nadzienie:

1 kg jabłek
1 szkl. wody
2 łyżki cukru

Składniki zmieszać ze sobą w garnku i rozgotować 3 galaretki cytrynowe rozrobić w ½ szkl. wody i wlać do jabłek po czym całość ostudzić.

Biszkopt przekroić na pół i wylać powstałe nadzienie. Ubić jedną śmietankę (śmietaną) i dodać 2 galaretki cytrynowe rozpuszczone w 1,2 l wody. Gdy galaretka będzie tężejąca wylać ją na jabłka.

Polewa

2 łyżki masła
2 łyżki kakao
2 łyżki cukru
2 łyżki śmietany

Składniki zmieszać w rondelku i zagotować. Gdy przestygną – poleać ciasto.

Chleb z kobierzyckich pól

Receptura:

1,5 kg mąki
0,5 kg mąki pszennej
5 dag drożdży
1 łyżka cukru
2 łyżki soli
1,5 l. wody (dobrze ciepłej)

Wykonanie:

Zacznyn włożyć do miski, dodać ½ szklanki wody, 0,5 szklanki mąki, 1 łyżkę cukru, pół kostki drożdży – to wszystko dobrze wymieszać i odstawić na noc.

Rano dodać mąkę pszenną, żytnią, sól i wodę – wszystko dobrze wyrabiać przez około 15 minut. Pod koniec można dodać różne ziarna, wedle uznania.

Jak ciasto urośnie, to włożyć na blachy, posmarować rozkłóconym jajkiem i czekać aż urośnie.

Następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 200°C (opcja pieczenia – dół), tak piec przez pierwsze 20 minut, później zmniejszyć do 180°C (opcja pieczenia góra-dół). Całość piec 1 godz. 20 minut.

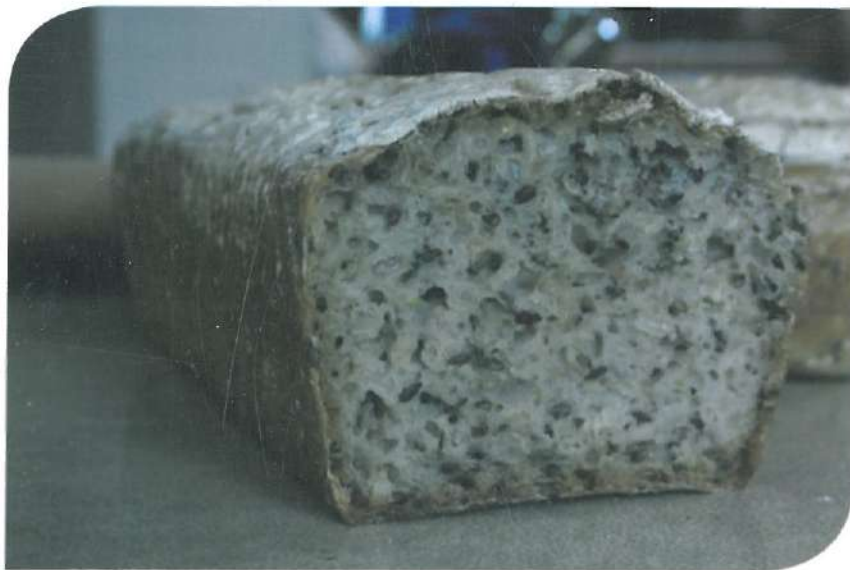
Po upieczeniu posmarować gotowy chleb zimną wodą.

Podczas wkładania na blachę zostawić trochę ciasta w słoiku na kolejny chleb (czyli zaczyn)

Zacznyn:

2 łyżki mąki żytniej
Odrobina drożdży
1 łyżeczka cukru
Ok., 1/2 szklanki wody

Wszystkie składniki wymieszać. Następnie przez kolejne 7 dni dosypywać 1 łyżkę mąki żytniej i dobrze wymieszać; jak masa jest gęsta to dolać trochę ciepłej wody. Trzymać w temperaturze pokojowej. Po tygodniu zaczyn jest gotowy i można piec chleb.



ISBN 978-83-64767-09-8

Wydanie 1

Nakład: 1000 egzemplarzy

Za treść publikacji odpowiada Lokalna Grupa Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju Gmin Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice, Żórawina - Lider A4

Wydawca:

Lokalna Grupa Działania na rzecz zrównoważonego rozwoju Gmin
Kąty Wrocławskie, Kobierzyce, Siechnice, Żórawina- Lider A4.

Stowarzyszenie Lider A4
ul. Witosa 15, 55-040 Kobierzyce
e-mail: biuro@lider-a4.pl
www.lider-a4.pl www.lider-a4.info
www.wrotaregionu.pl

Kobierzyce, maj 2015

PARTNERZY



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Zadanie realizowane w ramach działania „Funkcjonowanie LGD, nabywanie umiejętności i aktywizacja PROW 2007-2013”,
dofinansowanego z krajowych środków publicznych i środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
w ramach PROW 2007-2013.

Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi