

VII Europejski Festiwal Smaku Lublin 2010

Konkurs „Smaki Lubelszczyzny”

Nasi też tam byli!

Uczniowie Zespołu Szkół nr 1 im C. K. Norwida w Świdniku

już czwarty raz wzięli udział w tym ważnym dla naszego regionu konkursie.

W tym roku o tytuł najlepszego smaku w Restauracji „Czarcia Łapa” w Lublinie

walczyło 12 szkół gastronomicznych.

Ewelina, Kasia i Małgosia pod opieką nauczycielek przedmiotów gastronomicznych

zdołyły 3 wyróżnienie w konkursie „Wielokulturowość kuchni Lubelszczyzny”.

Zespół otrzymał nagrodę pieniężną na zakup sprzętu gastronomicznego.

To kolejne osiągnięcie uczennic technikum w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego.

Trzymamy kciuki za dalsze sukcesy!



Bliny „na winie” z zielonym sosem



Potrawa wzorowana na regionalnych blinach białoruskich - bardzo przypomina placki ziemniaczane.

Nie ma w tej potrawie drożdży, a skład został nieco urozmaicony. Zastosowane produkty podkreślają smak potrawy oraz jej walory estetyczne.

Jest to wyjątkowo smaczne i pożywne danie, którego smak uwydatnia zielony czosnkowy sos.

Po prostu PYSZNE!

Potrawa zachwycza podniebienie swoim smakiem nawet wybredne gusta kulinarne.

Sposób wykonania:

Bliny „na winie”

- 9 łyżek mąka pszenna
- 3 łyżki mąka ziemniaczana
- 2 jaja
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szkl. letniej wody

- 1 cebula
- 20 dkg wędliny
- 1 marchew
- 20 dkg pieczarki
- 1 papryka
- 15 dkg żółty ser
- zielona pietruszka
- sól, pieprz
- olej

Pokroić w drobną kostkę: cebulę, paprykę, wędlinę.
Zetrzeć na tarce o grubych oczkach ser żółty, pieczarki i marchew.

Pieczarki podsmażyć lekko z cebulą.

W/w produkty połączyć ze sobą, dodać posiekaną pietruszkę, jaja, mąkę, proszek do pieczenia, wodę, sól, pieprz do smaku i dokładnie wymieszać.

Wykładać łyżką małe placki i smażyć na rozgrzanym oleju na złocisty kolor.

Zielony sos

- 4 ząbki czosnku
- 0,5 szkl.jogurt naturalny
- 0,5 szkl.majonez
- 0,5 pęczka zielona pietruszka
- sól
- pieprz czarny

Czosnek przecisnąć przez praskę. Majonez i jogurt połączyć ze sobą dodać czosnek i posiekaną zieloną pietruszkę. Wszystkie składniki zmiksować w blenderze. Doprawić do smaku solą i pieprzem.