



SMAKI
AGLOMERACJI
WAŁBRZYSKIEJ



LOKALNA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
AGLOMERACJA WAŁBRZYSKA

Spis treści

Tatar z jelenia

str. 3



Restauracja Babinicz - Dworzysko

Cepeliny z mięsem

str. 4



Restauracja BOHEMA

Placek spod Chełmca

str. 5



Restauracja Aqua-Zdrój

Noga z gęsi z dodatkami

str. 6



Restauracja Arcy Jedlinka
przy Hotelu Jedlinka w Jedlinie-Zdroju

Golonka Piwosza

str. 7



Browar Jedlinka

Mięsna **Zupa** Maszynisty

str. 8



Muzeum Kolejnictwa w Jaworzynie Śląskiej

Bułka Pani Sztýgarowej

str. 9



Kawiarnia Sztýgarówka Stara Kopalnia w Wałbrzychu

Moskaliki

str. 10



Gmina Nowa Ruda - Koło Gospodyń Wiejskich Woliborzanki

Tartaletka z kremem i owocami

str. 11



Kawiarnia Szwajcarka - Dworzysko

Sernik baskijski

str. 12



Anaberg Pokoje i Restauracja



Tatar z jelenia

Składniki:

(dokładna gramatura dodatków, to tajemnica Szefa kuchni)

- 100 g mięsa z jelenia
- dressing do smaku (ketchup, woda, magii, tabasco, olej z pestek winogron, sól pieprz)
- sól
- pieprz
- 40 g majonezu żurawinowego (o połączenie majonezu z konfiturą z żurawiny błotnej)
- 50 g wędzonej słoniny

Dodatki:

- 50 g szalotki
- 50 g ogórków kiszonych
- 30 g marynowanych borowików trybula

Mięso kroimy i doprawiamy. Majonez i konfiturę mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i przecieramy przez sito. Ze słoniny wędzonej ściągamy skórę i kroimy w cienkie paski, następnie formujemy z pasków roladę i zawijamy szczelnie w folię spożywczą. Gotujemy przez 15 min w piecu na parę w temperaturze 80C. Zamrażamy i kroimy na maszynie do krojenia. Wszystkie dodatki kroimy w kosteczkę.





Cepeliny z mięsem

Ciasto:

- 2 kg ziemniaków
- 200 g mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- sól

Farsz:

- 800 g mięsa wieprzowego
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 50 g bułki tartej
- 80 ml duża cebula
- majeranek
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- Mięso zmiel w maszynce lub użyj gotowego mięsa mielonego. Wymieszaj mleko z bułką tartą, dodaj od razu do mięsa i dokładnie wymieszaj. Cebulę zetrzyj na tarce i dodaj do masy mięsnej. Wszystkie składniki wymieszaj razem na jednolitą masę. Dopraw majerankiem, solą i pieprzem.
- 1,5 kg ziemniaków obierz i ugotuj do miękkości.
- Gdy ostygną, przeciśnij dwukrotnie przez praskę lub zmiel w maszynce do mielenia.
- Pozostałe ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce o małych oczkach. Odciśnij w bawełnianą ściereczkę i dodaj do ugotowanych ziemniaków.
- Do masy dodaj mąkę ziemniaczaną i wyrób na jednolite ciasto.
- W dużym garnku zagotuj wodę z solą.
- Weź odrobinę masy ziemniaczanej i na dłoni rozplaszcz na podłużny placek.
- Na sam środek nałóż farsz i zlep brzegi. Uformuj kluski.
- Wrzuć do wrzątku i gotuj 15-20 minut od wypłynięcia.
- Cepeliny z mięsem podawaj doprawione zrumienionym boczkiem i cebulą.



Placek spod Chełmca



Gulasz do placka:

- 500 g karkówki wieprzowej
- 2 średnie cebule
- 250 g pieczarek
- 2 średnie pomidory
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 2 łyżki smalcu wieprzowego
- 6 ząbków czosnku
- przyprawy 2 płaskie łyżki słodkiej papryki, płaska łyżka ostrej papryki, po płaskiej łyżeczce soli i pieprzu
- ok. 120 ml wody (pół szklanki)
- ok. 30 ml wina czerwonego wytrawnego

Wieprzowinę kroimy na mniejsze kawałki (idealne na jeden kęs) i mieszamy w misce z przyprawami.

Cebule obieramy i kroimy w kostkę. Umieszczamy na szerokiej patelni ze smalcem. Podsmażamy cebulę kilka minut, a następnie dodajemy kawałki wieprzowiny, które obsmażamy z każdej strony na złoty kolor. Dodajemy obrane pieczarki. Małe pieczarki można dodać w całości. Większe kroimy na połówki lub ćwiartki. Całość smażymy bez przykrycia około 20 minut.

W tym czasie myjemy i kroimy na mniejsze kawałki paprykę. Czosnek obieramy i kroimy w plasterki. Kawałki papryki oraz czosnek umieszczamy na patelni. Podsmażamy jeszcze wszystko kilka minut. Dodajemy obrane i posiekane pomidory oraz pół szklanki wody – lub bulionu, oraz wino. Po odparowaniu wina, mieszamy wszystko i dusimy pod przykryciem około 20 minut.

Gdy mięso będzie miękkie nie rozpadające się, na osobnej patelni rozgrzewamy ok 2 łyżki smalcu i zasypujemy 2 łyżkami czerwonej papryki (w temperaturze ok 70 stopni) nie dopuszczając do spalania się papryki. Podlewamy paprykę gulaszem i tak sporządzoną zasmażką zagęszczamy gulasz.

Obrane ziemniaki i cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach, wylewamy masę na sitko ustawione na naczyniu i delikatnie odsączamy. Następnie przekładamy do miski i ziemniaki mieszamy z jajkiem, mąką oraz dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Z naczynia, nad którym odcedziliśmy ziemniaki z nadmiaru wody, odlewamy delikatnie sok zostawiając na dnie skrobię ziemniaczaną - (opcjonalnie można zastąpić łyżką mąki ziemniaczanej). Skrobię dodajemy do masy wraz z 1 łyżką śmietany, doprawiamy solą, pieprzem oraz majerankiem (rozartym w dłoniach) i smażymy z obu stron na złoty kolor. (do ciasta dodajemy łyżkę oleju słonecznikowego w celu zapobieganiu nasączeniu placków tłuszczem w trakcie smażenia.

Całość potrawy składamy z dwóch placków przełożonych gulaszem, dekorujemy śmietaną i ewentualnie pastą z pomidorów. Placki możemy smażyć na oleju lub na smalcu. Śmietana w masie zapobiegnie jej ciemnieniu. Zamiast śmietany możemy użyć także gęstego jogurtu. Kształt i grubość placków zależna jest od sposobu nałożenia masy oraz naszych upodobań.



Placki ziemniaczane:

- 1 kg ziemniaków
- 2 białe cebule
- 3 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka śmietany 12%
- olej do smażenia
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu czarnego mielonego
- 1 łyżeczka majeranku

Restauracja Arcy Jedlinka przy Hotelu Jedlinka w Jedlinie-Zdroju

ul. Zamkowa 2, 58-330 Jedlina-Zdrój +48 512 497 247 www.hoteljedlinka.pl



Noga z gęsi z modrą kapustą z boczkiem, gruszką w czerwonym winie podana z domowymi kopytkami

Składniki:

- 250g/300g gęsiny
- 200 g kapusty z boczkiem
- 1 gruszka
- 120g domowych kopytek

Gęsinę marynujemy przez 24h w marynacie, w której wkład wchodzi: 1 łyżeczka ziarenek smaku, 1 łyżeczka majeranku, 2 łyżeczki pieprzu, 2 łyżeczki soli, 1 łyżka miodu, 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki oleju. Po upływie tego czasu gęsinę wyciągamy z marynaty, wykładamy na naczynie do pieczenia i pieczemy w 120 stopniach przez 2 godziny, następnie przewracamy naszą gęsinę na drugą stronę i pieczemy dalej przez 40 min zwiększając temperaturę 180 stopni.

Średniej wielkości cebule drobno kroimy i zesmażamy w rondelku na złoty kolor, kapustę czerwoną drobno szatkujemy, następnie do rondelka z cebulka. Dodajemy 1 szklankę 250ml wody oraz sok z 1 cytryny. Dusimy na średnim ogniu pod przykryciem przez około 25-30min, co jakiś czas mieszając. W międzyczasie smażymy drobno pokrojony boczek w paski. Gdy kapusta zmięknie dodajemy wcześniej podsmażony boczek. Przypraw kapustę do smaku. Gotujemy jeszcze przez kilka minut, po upływie tego czasu mamy gotową kapustę, do której dodajemy kilka łyżek oleju. Wszystko dokładnie mieszamy.

Średniej wielkości gruszkę obieramy, wydrążamy gniazdo nasienne, wkładamy do rondelka i zalewamy czerwonym winem tak aby gruszka była przykryta, dodajemy goździki, cynamon w lasce, miód oraz inne przyprawy korzenne według własnego uznania. Gotujemy aż gruszką będzie na wpół miękka, czyli około 10 min.

Kopytka robimy według domowego przepisu, podajemy podsmażone na masełku z szafwią.

Życzymy smacznego!



Golonka Piwosza



Składniki:

- 450/500 g golonki
- 200 g kapusty
- zasmażanej
- ziemniaków
- 120g opiekanych
- z ziołami

Golonka 2/3 dni wcześniej marynujemy, w marynacie w której skład wchodzi: woda, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, marchew, seler, pietruszka. Po upływie 2/3 dni wyciągamy golonkę z marynaty wraz z warzywami, wykładamy do naczynia do zapiekania. Dodajemy po raz kolejny zioła i przyprawy, zalewamy piwem Marco-wa Dama w ilości około 300ml i pieczemy w 180 stopniach około 40 min. Po tym czasie zwiększamy temperaturę do 210 stopni i pieczemy jeszcze przez 20 min. Wcześniej golonkę bejcuujemy glazurą, a w jej skład wchodzi: miód, sos BBQ oraz coca-cola.

Umyte ziemniaki wraz ze skórką obgotowujemy w osolonej wodzie około 20 min, po czym odcedzamy, kromi w ćwiartki, polewamy oliwą, dodajemy soali, pieprzu, tymianku i gałązki rozmarynu. Pieczemy aż się zarumienią.

Kapustę kiszoną opłukujemy, gotujemy przez około 20 min z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego. Po upływie tego czasu odcedzamy kapustę, zalewamy ponownie wodą, gotujemy do miękkości i doprawiamy według uznania. Następnie dodajemy zasmażoną cebulkę, ząbki czosnku, pieczarki lub grzyby oraz zioła według uznania.

Życzymy smacznego!



Mięsna Zupa Maszynisty

z naszego WAGONU WARS



Składniki:

(na około 3,5 litra zupy)

- 1 kg wieprzowiny (np. łopatka)
- 1 duża cebula
- 1 duży korzeń pietruszki
- 2 duże czerwone papryki
- 200 g pieczarek
- 20 g ogórków kiszonych
- 2 marchewki
- 4 ząbki czosnku
- 1 puszka pomidorów
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki oleju roślinnego do smażenia
- przyprawy i zioła:
łyżka słodkiej papryki, sól,
pieprz, ostra papryka,
oregano
- 0,5 kg zacierki

Mięso kroimy na małe kawałki, podsmażamy na oleju.

Cebulę obieramy, siekamy i podsmażamy: marchewkę, pietruszkę, paprykę, ogórki, pieczarki, czosnek kroimy na kawałki i podsmażamy około 10 minut.

Do garnka z wodą lub bulionem przekładamy wszystkie składniki, dodajemy przyprawy i gotujemy. Dodajemy puszkę pomidorów i koncentrat pomidorowy a następnie zacierkę. Gotujemy do momentu, aż zacierka będzie miękka.



Kawiarnia Sztygarówka Stara Kopalnia w Wałbrzychu

ul. Wysockiego 29, 58-304 Wałbrzych ☎ +48 74 667 09 70



Bułka Pani Sztygarowej

Składniki:

- pół bułki pszennej z posypką z czarnuszki
- 10 g masła
- garść sałaty rukola
- 70 g sera camembert
- dwie łyżki konfitury z żurawiny do mięsa i serów

Rozetnij bułkę pszenną z posypką z czarnuszki na pół, tak abyś miał dwie równe części.

Posmaruj dolną część masłem.

Następnie połóż na niej garść sałaty rukoli.

Rozłóż pokrojony ser camembert na sałacie.

Dodaj dwie łyżki konfitury z żurawiny do mięsa i serów.

Zamykaj bułkę, starając się równomiernie rozłożyć nadzienie.

Zanurz się w smaku unikatowej bułki Pani Sztygarowej, która wyróżnia się spośród innych swoim zielonym pieczywem. Ta kompozycja skrywa w sobie intensywną nutę, która otula Twoje kubki smakowe w delikatne, a zarazem wyraziste akcenty.

Pod palcami czuć delikatną, chrupiącą skórkę, która ukrywa miękką, elastyczny środek bułki. To połączenie sprawia, że każdy kęs jest niepowtarzalnym doznaniem. Każda warstwa tego pieczywa jest starannie dopracowana, aby dostarczyć Ci nie tylko wyjątkowego smaku, ale także wrażenia estetycznego.

Bułka Pani Sztygarowej to nie tylko przysmak dla podniebienia, ale także prawdziwe dzieło sztuki w świecie piekarniczym. Jej intensywny kolor oraz zaskakujący smak to gwarancja, że każde śniadanie, kanapka czy lekkie danie nabierze niezwykłego charakteru.

Przygotowana z wysokiej jakości składników, bułka Pani Sztygarowej to nie tylko pożywna przekąska, ale także wyraz luksusu i staranności, jaką wkładamy w każdy detal jej produkcji.

Teraz, gdy znasz już przepis, możesz samodzielnie przygotować tę wyjątkową bułkę w swojej kuchni! Smacznego!



Moskaliki



Farsz:

- 1 kg ziemniaków
- 0,5 kg kapusty
- 250 g boczku wędzonego
- 1 cebula
- 100 g smalcu

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Kapustę wkładamy do garnka, wlewamy wodę i gotujemy do miękkości. Dokładnie odcedzamy, siekamy i przekładamy do miseczki. Na patelnię wrzucamy posiekaną cebulę i drobno pokrojony boczek. Smażymy do zarumienienia. Następnie przekładamy do miseczki z kapustą i ziemniakami i wszystko mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem dla smaku.

Ciasto:

- 1 kg mąki tortowej
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy szczyptę soli i pieprzu. Wlewamy gorącą wodę i zagniatamy ciasto. W razie potrzeby podsypujemy mąką lub podlewamy gorącą wodą.

Stolicę podsypujemy mąką i rozwałkujemy po 1 kawałku ciasta. Za pomocą dużego kieliszka wykrawamy kółka. W środek kółek wkładamy farsz (ok. pół łyżeczki) i zaklejamy boki (dwukrotnie – tam i z powrotem). Pierogi wrzucamy partiami na wrzącą, osoloną wodę. Po tym jak wypłyną czekamy ok. 1 minuty i wyjmujemy na talerz. Na pierogach układamy podsmażony boczek.





Tartaletka z kremem i sezonowymi owocami

Składniki na 10 tartałek o średnicy 7,5 cm u podstawy i 10,5 cm na górze.

Ciasto kruche:

- 200 g masła
- 100 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 600 g mąki

Posypać mąkę na płaskim blacie, dodać sól, a następnie utworzyć zagłębienie. Wprowadzić cukier, żółtka, wodę i wanilię, delikatnie mieszając. Dodać masło i połączyć z mąką, tworząc kruszonki.

Zagnieść ciasto, uformować kulki, owinąć w pergamin i schłodzić przez co najmniej 30 minut.

Rozwałkować ciasto na stolnicy posypanej mąką, wyłożyć formy na tartaletki, a następnie podpiec w nagrzanym piekarniku do 200°C.

Krem budyniowy:

- 500 ml mleka
- 120 g cukru
- 20 g cukru z prawdziwą wanilią lub cukru waniliowego
- 3 żółtka
- 120 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka budyniu waniliowego (opcjonalnie)

Gotować 400 ml mleka. W osobnym naczyniu zmiksować żółtka, cukier, cukier waniliowy, mąkę, budyni i pozostałe mleko.

Wlać masę jajeczną do zagotowanego mleka, gotować na minimalnym ogniu, mieszając, aż powstanie jednolity budyni. Odstawić do przestygnięcia.

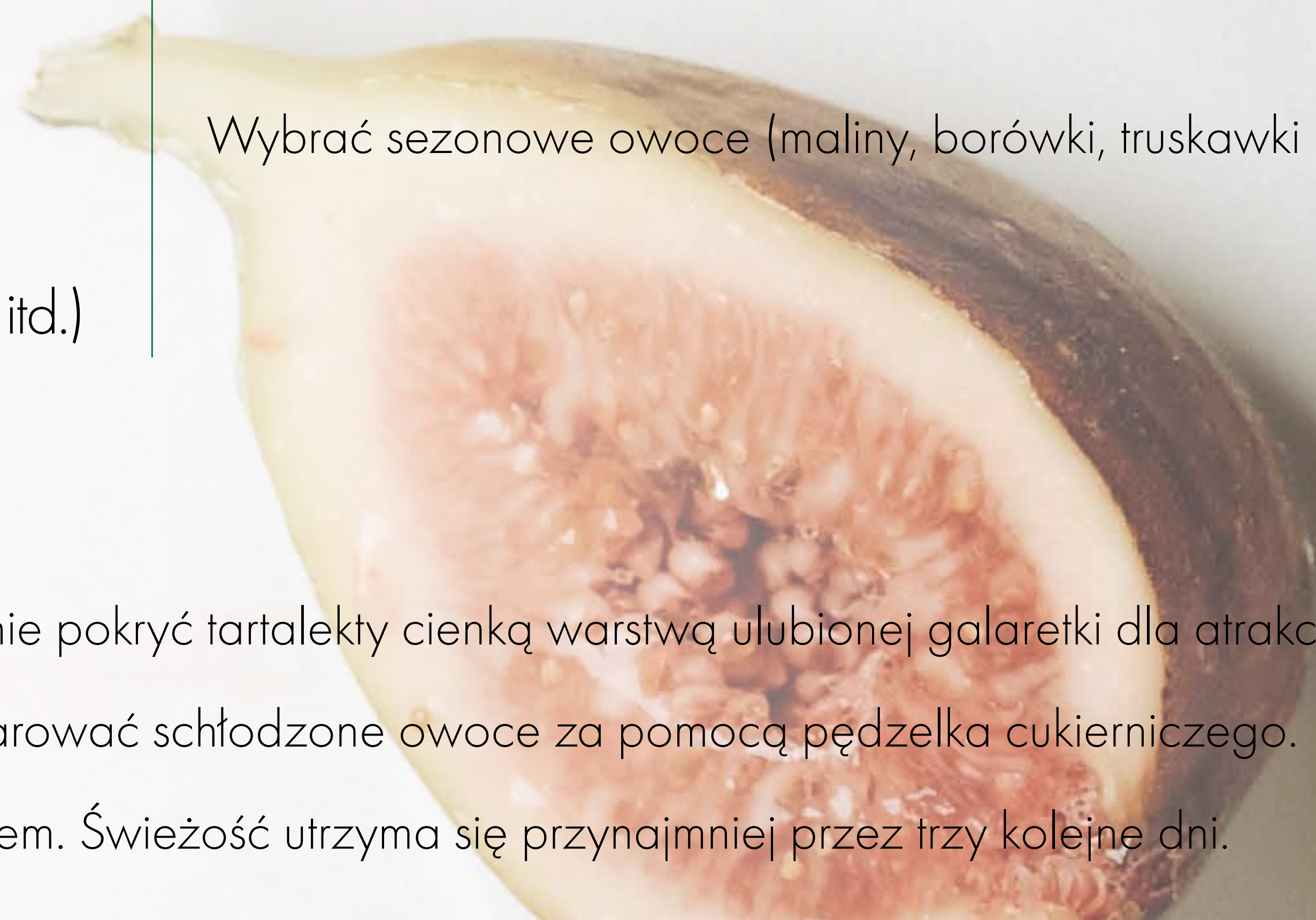
Jeśli chcesz uzyskać krem budyniowy, ucierać miękkie masło, dodając po łyżce budyniu. Cały czas miksować, aż powstanie jednolity krem.

Nakładać gorący krem budyniowy do upieczonych tartałek, a następnie ułożyć owoce na wierzchu.

Owoce:

- 600 g owoce sezonowe (maliny, borówki, truskawki itd.)

Wybrać sezonowe owoce (maliny, borówki, truskawki itd.) i rozłożyć gęsto na kremie.



Dodatkowe wskazówki:

Przed umieszczeniem w lodówce, delikatnie pokryć tartaletki cienką warstwą ulubionej galaretki dla atrakcyjniejszego wyglądu.

Jeśli używasz galaretki z owocami, posmarować schłodzone owoce za pomocą pędzelka cukierniczego.

Przechowywać w lodówce pod przykryciem. Świeżość utrzyma się przynajmniej przez trzy kolejne dni.



Sernik baskijski

Składniki:

(tortownica 23 cm)

- 180 g ulubionych ciasteczek, najlepiej digestives
- 3 łyżki masła
- 750 g sera śmietankowego typu Philadelphia
- 250 g gęstego jogurtu greckiego, odsączonego z serwatki na sitku
- 1 ¼ szklanki drobnoziarnistego (250 g) cukru
- 6 dużych jajek „zerówek”
- 1 ½ szklanki śmietany (400 ml) kremówki 36%
- 1 płaska łyżeczka drobnej soli morskiej
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru (opcjonalnie)

Wysmaruj masłem, spód i boki wyłóż papierem do pieczenia tak, aby wystawał 4 – 5 cm ponad formę. Ciasteczka zblenduj na pył, wymieszaj z roztopionym masłem. Przetóż do tortownicy, dokładnie dociskając masę. Piecz przez około 6 minut, do „wysuszenia”. Wystudź. Podnieś temperaturę piekarnika do 240 stopni Celsjusza (220 st. C jeśli twój piekarnik ma tendencje do spiekania). Przypilnuj, aby był mocno nagrany.

Ser, jogurt i cukier utrzyj mikserem, aż masa będzie gładka i aksamitna. Zaczynij dodawać stopniowo jajka, jedno po drugim, cały czas miksując. Wlej śmietanę, sól i wanilię, zmiksuj. Masa będzie dość płynna.

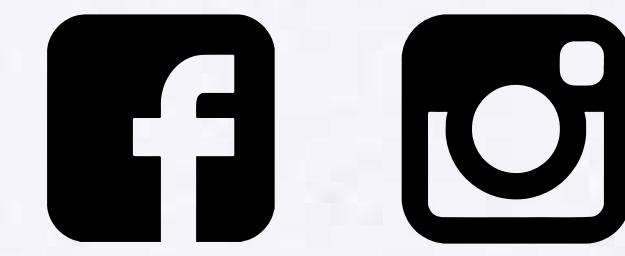
Masę serową wylej bardzo powoli na wystudzony spód. Piecz przez około 30 minut, aż wierzch się skarmelizuje na kolor ciemno bursztynowy (możliwie, że nieregularnie np. tylko brzegi), a środek sernika będzie się trząść jak galareta, wydając się surowy w środku. Zetnie się podczas studzenia.

Sernik wystudź w temperaturze pokojowej, a następnie przetóż do lodówki na minimum 8 godzin (po tym czasie zyska odpowiednią, wymarzoną konsystencję). Jeśli sernik się nie skarmelizował, możesz posypać go cukrem pudrem i skarmelizować go za pomocą palnika kuchennego do crème brûlée.

Smacznego!

**Lokalna Organizacja Turystyczna
Agglomeracja Wałbrzyska**

ul. Piastów Śląskich 1, 58-306 Wałbrzych (Zamek Książ)
tel. +48 74 66 43 850, e-mail: lot@lotaw.pl



www.lotaw.pl

Fotografie: Krysia Lemańska Fotografia

Projekt: Tu Się Tworzy

Koordinacja merytoryczna: Wioleta Adamska



**DOLNY
ŚLĄSK**

Dofinansowano ze środków
Samorządu Województwa
Dolnośląskiego