

Witajcie.

Temat: ***Sporządzanie potraw kuchni regionalnych polskich.***

Zadanie do wykonania na zajęciach praktycznych na ten tydzień i następny tydzień to:

1. Receptura potrawy regionu podhalańskiego – góralska (np. kwaśnica, małdrzyki krakowskie, kurczak po krakowsku )
2. Receptura potrawy regionu śląskiego (np. krupnioki śląskie, kartoflak, jaskółcze gniazda, jaja w cieście, )
3. Receptura potrawy regionu małopolskiego – galicyjska, krakowska (np. rulony z polędwicy, pierogi z kaszą gryczaną i serem)
4. Receptura potrawy regionu wielkopolskiego (np. ciupka z grochem, kaczka po poznańsku, zupa chłopska, pyzy poznańskie, pyry z gzikiem, rogalie świętomarcińskie)
5. Receptura potrawy regionu mazowieckiego (np. kotlety po kurpiowsku, zrazy kasztelańskie)
6. Receptura potrawy regionu warmińsko-mazurskiego (np. marchew po mazursku, roladki mazurskie z ryb, farszynki)
7. Receptura potrawy regionu pomorskiego i kaszub (np. kiszka kaszubska,
8. Receptura potrawy regionu podlaskiego (np. kartacze, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, sękacz, )
9. Receptura potrawy regionu kujawskiego (np. grudziądzkie placki drożdżowe, ryba po toruńsku, )

Po 1 recepturze każdego regionu przesłać w 2 kolejnych mailach. Forma zaliczenia pocztą elektroniczną na adres [adrian207@op.pl](mailto:adrian207@op.pl) do 11 i 18 maja.

Pozdrawiam

Dorota Goraj-Przybylska