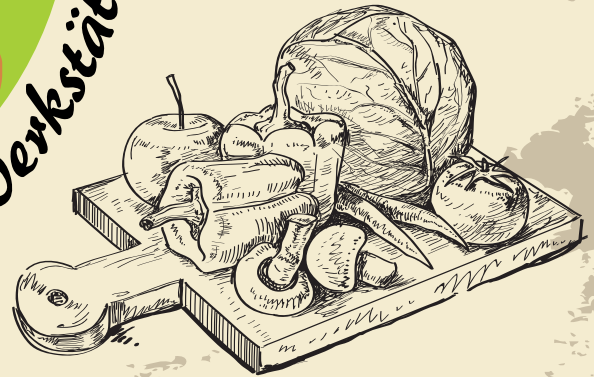


Polsko-Niemieckie Warsztaty Kulinarne
•
Dömmisch-Deutsche Kulinarische Werkstätte





Wanda Wojtkowiak

*szewowa niemieckiego zespołu potraw polskich
die Kochchefin des deutschen Teams für polnische Speisen*

Horst Nattke, Jürgen Nagora,
Christian Kochan, Jochen Tarz,
Peter Rocha, Horst Gröschke,
Anni Just

Gisela Stangl

*szewowa polskiego zespołu potraw niemieckich
die Kochchefin des polnischen Teams für deutsche Speisen*

Ewa Trzaska, Janina Zużewicz,
Małgorzata Daszczyszak, Patrycja Miłek,
Halina Kalemba, Elwira Nadstoga,
Katarzyna Bareła





Obyczaje przyjaciół, ich upodobania i tradycje najlepiej poznaje się przy biesiadnym stole, bo wspólne posiłki są niepowtarzalną okazją do tworzenia więzi nie tylko rodzinnych, ale właśnie także takich budujących trwałe przyjaźnie osób, które wychowały się w odmiennych warunkach społecznych i kulturowych.

Nasz najbliższy sąsiad – partner z Heinersbrück w Niemczech pokazał podczas **Polsko-Niemieckich Warsztatów Kulinarych w Świdnicy** to, co ma w kuchni najlepszego i nietrudno było zauważyć, poczuć i posmakować, że mimo niewielu kilometrów odległości między naszymi miejscowościami, nie jesteśmy kulinarnie tożsami. Polskie i niemieckie potrawy, o czym Państwo przekonają się, analizując dołączone dalej przepisy, różnią się nieraz zaskakującym dla partnera zestawieniem składników, nutą zapachową i nawet kolorystyką. Łączy je jednak doskonały, wyrafinowany smak oraz znakomite ich serwowanie na wspaniale ozdobionym stole. A wszystko za sprawą utworzonych na potrzeby warsztatów zespołów, dowodzonych przez mistrzów

kuchni – Giselę Strangl ze strony niemieckiej i Wandę Wojtkowiak ze strony polskiej.

Niedzielną degustacją w parku świdnickim specjalów przygotowanych podczas warsztatów zgromadziła wielu amatorów przysmaków. Nikt nie odszedł niezadowolony. Na scenie prezentował się miejscowy zespół Garden Boys i tylko gdyby było choć troszkę cieplej...

Ja też oczywiście tam byłem, rozkoszowałem się smakiem potraw i odczuwałem satysfakcję z bardzo dobrego partnerstwa z naszym niemieckim sąsiadem, które jakby jeszcze wzmocnił ten wspólny obiadowy stół.

Bräuche der Freunde, ihre Vorlieben und Traditionen lernt man am bestem am Festtafel kennen. Gemeinsame Mahlzeiten schaffen einmalige Gelegenheit nicht nur zur Entstehung der familiären Bindungen, sondern auch zur Prägung von stabilen Freundschaften unter Menschen, die in unterschiedlicher gesellschaftlicher und kultureller Umgebung aufgewachsen sind.

Unser nächster Nachbar - Partner aus Heinersbrück in Deutschland hat während des **Deutsch-Polnischen Kulinarischen Workshops** das aller Beste an seiner Küche gezeigt. Man konnte direkt "rausschmecken", dass wir trotz geringer Entfernung zwischen unseren Gemeinden, uns kulinarisch stark unterscheiden. Sie werden in den beigefügten Rezepten entdecken können, dass polnische und deutsche Speisen in der Auswahl von Zutaten, Geruchkomposition und sogar in der Farbpalette ganz anders sind. Man konnte dies schmecken und riechen. Das, was sie mit Sicherheit gemeinsam haben, ist ein vorzüglich raffiniertes Geschmacksprofil und sie wurden auch auf eine ausgezeichnete Art und Weise auf prachtvoll geschmückten Tischen serviert. Hinter allen diesen Entdeckungen stehen zwei, extra für diesen Workshop gebildete Koch-Taems. Das polnische Team wurde von der Kochmeisterin Gisela Strangl geführt, das deutsche Team leitete die Kochmeisterin Wanda Wojtkowiak.

Die Sonntagsdegustation im Park in Świdnica hat viele Feinschmecker angelockt. Enttäuscht konnte wirklich keiner sein. Auf der Szene hat sich die örtliche Band „Garden Boys“ präsentiert und falls etwas gefehlt haben sollte, dann wären das vielleicht nur ein paar Grad mehr.

Das alles habe ich persönlich miterlebt. Ich habe auch die ausgezeichneten Gerichte gekostet und war von unserer Zusammenarbeit mit dem deutschen Partner begeistert. Es scheint, dass auch unsere Verbindung an diesem Speisetisch befestigt wurde.

Wójt Gminy Świdnica
Der Bürgermeister der Gemeinde Świdnica

Adam Jaskulski

Sernik

1kg sera w wiaderku
8 jaj
1 szklanka cukru
1 duży budyń waniliowy
200 gramów śmietany 30%
1 paczka biszkoptów
1 opakowanie cukru waniliowego

Przygotowanie:

Średnią blachę lub tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia i ułożyć na dnie biszkopty. Żółtka dobrze utrzeć z cukrem i budyniem, dodać ser jeszcze chwilę ucierając. Ubite na sztywno białko i śmietaną z cukrem waniliowym wymieszać łopatką z utartą masą. Wylać na blachę, piec ok. 70 minut w temp. 180°C.

Zubereitung:

Mittelgroßes Backblech mit dem Backpapier auskleiden. Darauf die Buskuit-Kekse legen. Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepuddingpulver gut verrühren, den Sahnekäse dazugeben und noch eine Weile alles verrühren. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker und der Sahne steif schlagen und zu der Füllungsmasse geben. Sanft verrühren. Nun auf das Blech geben und ab in den Ofen. Ca.70 Minuten bei 180°C backen.



Käsekuchen

1 kg Sahnekäse
8 Eier
1 Glas Zucker
1 Vanillenpuddingpulver
200 Gramm Sahne (30% fett)
eine Packung Buskuit-Kekse
1 Vanillenzucker

Serowe pączki

500 g twarogu
500 g mąki
100 g masła
1 łyżka oleju
180 g cukru
5 jaj
szczypta soli
1 paczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 paczki cukru waniliowego
2 cytryny
1 miseczka cukru do posypania
pączków

Przygotowanie:

Cytryny otrzeć ze skórki i potem wycisnąć sok, odstawić na bok. Jajka, cukier, masło i olej utrzeć. Twaróg na ok. 1 godzinę odstawić pod przykryciem. Tłuszcz do pieczenia roztopić (biały tłuszcz i smalec), rozgrzać. Wkładać ciasto łyżką do gorącego tłuszczu, piec, aż pączki staną się złoto-brązowe. Upieczone pączki obtoczyć w cukrze.

Zubereitung:

Zitronen abreiben und danach auspressen; Abrieb und Saft zur Seite stellen, Eier, Zucker, Butter und Öl verrühren, Quark, Mehl und die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verrühren, Teig ca. 1 Stunde zugedeckt stehen lassen, Bratfett auslassen (Weissfett oder Schmalz) und erhitzen, Mit einem Löffel die Teigmasse in das heiße Fett geben und goldbraun backen lassen Die gebackenen Quarkspitzen in Zucker wälzen - und fertig!

Quarkspitzen

500 g Quark
500 g Mehl
100 g Butter
1 Esslöffel Öl
180 g Zucker
5 Stück Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Natron
2 Päckchen Vanillezucker
2 unbehandelte Zitronen
1 Schüssel Zucker zum einzuckern
des fertigen Gebäck's

Ciasto z owocami

2,5 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka cukru
3 jaja
1 szklanka maślanki
0,5 szklanki oleju
0,5 kg owoców sezonowych
lub mrożonych

Kruszonka

100 gramów masła
1 szklanka mąki
0,5 szklanka cukru
3 krople olejku arakowego

Przygotowanie:

Jaja z cukrem dobrze utrzeć, do masy dodać pozostałe składniki. Jeszcze raz dobrze zmiksować. Wyłożyć na blachę. Posypać owocami i kruszonką. Piec w temp. 175 °C ok. 50 minut.

Zubereitung:

Eier und Zucker in einen Mixbecher geben und gründlich aufschlagen. In die Eiermasse die restlichen Zutaten geben und noch mal gut verrühren. Den Teig in das gefettete Blech geben, die Früchte darauf verteilen, alles mit Streuseln bestreuen. Bei 175°C ca. 50 Minuten backen.

Blechkuchen mit Früchten

2,5 Glas Mehl
2 TL Packpulver
1 Glas Zucker
3 Eier
1 Glas Buttermilch
0,5 Glas Öl
0,5 kg Früchte der Saison
oder gefrorene Früchte

Streusel

100 Gramm Butter
1 Glas Mehl
0,5 Glas Zucker
3 Tropfen Arrak



Proso z kapustą albo kapusta z prosem

1 główka kapusty
średniej wielkości
500 g kaszy jaglanej (prosa)
śłonina, cebula (dowolnie)
kminek, pieprz, sól
ziele angielskie (mielone)

Przygotowanie:

Śłoninę i cebulę pokroić w kostkę, wysmażyć śłoninę i dodać cebulę (zeszkląć do koloru jasnożółtego). Kapustę pokroić drobno, zagotować krótko z solą i kminkiem, zachować wodę po gotowaniu kapusty. Jedną część tłuszczu ze śłoniny wylać do żaroodpornego naczynia, na to położyć 1/3 porcji kapusty, 1/3 kaszy jaglanej posypać na kapustę, przyprawić solą, pieprzem i zielem angielskim. Znowu warstwa tłuszczu, kapusty i kaszy, przyprawić, aż powstaną 3 warstwy. Zalać wszystko wodą po gotowaniu kapusty tak, żeby masa była przykryta. Piec w piekarniku ok. 1,5 godz.

Zubereitung:

Speck und Zwiebel in Würfel schneiden, Speck ausbraten und Zwiebeln dazu geben (glasig bis hellgelb werden lassen). Weißkohl klein schneiden, mit Salz und Kümmel kurz aufkochen, Kochwasser aufbewahren. Ein teil von dem ausgelassenen Fett in eine Pfanne geben, darauf 1/3 Weißkohl legen, 1/3 Hirse bestreuen und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Wieder Fett, Kohl und Hirse einschichten und würzen, bis alle 3 Schichten ausgelegt sind. Kohlwasser auffüllen, bis die Masse in der Flüssigkeit steht. In der Ofenröhre (Backröhre) gar kochen, ca. 1,5 Stunden.

Hirsekraut oder Kraut-Hirse

1 Kopf Weißkohl
(mittlere Größe)
500 g Hirse
Speck, Zwiebeln; nach Bedarf
Kümmel, Pfeffer, Salz
Piment (gemahlen)





Kurczak faszerowany

Farsz

30 dkg zmielonej
piersi kurczaka
omlet z 1 jaja
15 dkg usmażonych
z cebulką na maśle pieczarek
1 starta na grubych
oczkach marchew
1 posiekany pęczek pietruszki
1 małą rozmoczona
i wyciśnięta bułka
doprawić solą, pieprzem
i vegetą, wymieszać

Przygotowanie:

Kurczaka umyć, osuszyć i zacząć od przecięcia grzbietu, wyluzować z kości łącznie z udkami. Wyluzowaną tuszkę nafaszerować uprzednio przygotowanym nadzieniem. Zapiąć wykałaczkami, przeplatając odpowiednim sznurkiem lub nitką. Uformowanego kurczaka natrzeć solą, pieprzem i słodką papryką. Piec 1,5 godz. w piekarniku o temperaturze 180 °C, od czasu do czasu polewając wytworzonym sosem.

Zubereitung:

Das Hähnchen wird von innen und außen unter laufendem kaltem Wasser abgespült und anschließend trocken getupft. Es wird zuerst an der Rückenseite aufgeschnitten und dann von innen heraus mit bloßen Fingern entbeint, mit Keulen eingeschlossen. Das entbeinte Hähnchen mit der Hackfleisch-Masse füllen, formen und mit Garn, Holzstäbchen oder Ähnlichem verschließen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprika rundum einreiben. Bei 180° C 1,5 Stunden im Backofen garen, währenddessen hin und wieder mit dem Bratfett begießen.

Gefülltes entbeintes Hähnchen

Die Füllung

300g Hähnchenbrustfilet
im Fleischwolf gewolft
ein-Ei- Omelett
1 grob geriebene Möhre
ein Bund Petersilie
eingeweichtes und gut
ausgedrücktes Brötchen gemischt
feingewürfelte Zwiebel und 150 g
Champignons in Butter anbraten
und dazugeben
Kräftig mit Salz, Pfeffer
und Vegeta abschmecken

Frykaski

1 kura rosółowa min. 2 kg
1 pęczek włoszczyzny
1 kg szparagów
500 g pieczarek (małe główki)
500 g mięsa mielonego
250 g masła
12 żółtek
12 łyżek mąki
Sok z 2 cytryn
Sól, cukier, kapary, pieprz

Przygotowanie:

Kurę gotować, po godzinie dodać włoszczyznę. Obrać szparagi, pokroić na kawałki i ugotować, dodając do wody trochę soli i cukru. Zagotować pieczarki. Z mięsa mielonego uformować małe kluski i ugotować. Mięso z ugotowanej kury rozdrobnić; uważać, żeby nie pozostawić kości, skóra także musi być usunięta. Wszystkie składniki muszą być ciepłe. W garnku rozpuścić masło, dodać do niego mąkę i energicznie rozmieszać ubijaczką do piany, podgrzewając. Dodać bulion z kury, ucierając trzepaczką, aż powstanie kremowa masa. Dodać żółtko. Doprawić sokiem z cytryny i przyprawami. Dodać pozostałe składniki (rozdrobnione mięso z kury, szparagi, kluseczki, pieczarki), nie dodawać płynów.

Zubereitung:

Suppenhuhn ansetzen und kochen, nach 1 Stunde Kochzeit das Suppengrün dazu geben, Spargel schälen, in Stücke schneiden und kochen, etwas Salz und Zucker mit in das Kochwasser geben, Champignons aufkochen, Vom Hackepeter kleine Klösschen formen und kochen, Das gekochte Suppenhuhn zerkleinern, es dürfen keine Knochen in das zerkleinert Fleisch gelangen, die Haut muss ebenso entfernt werden, Kochbrühe durch ein Sieb gießen, Alle Zutaten müssen warm sein, In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl dazu geben und mit einem Schneebeseb unterrühren, dabei erhitzen, danach mit der Hühnerbrühe ablöschen und schaumig rühren, bis es eine cremige Masse ist. Eigelb dazu geben. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Danach alle anderen Zutaten (zerkleinertes Hühnerfleisch, Spargel, Klösschen, Champignons) ohne Flüssigkeit dazu geben und unterheben.

Frikassee

1 Suppenhuhn min. 2 kg
1 Bund Suppengrün
1 kg Spargel
500 g Champignons (kleine Köpfe)
500 g Hackepeter
250 g Butter
12 Eigelb
12 Esslöffel Mehl
Saft von 2 Zitronen
Salz, Zucker, Kapern, Pfeffer

Leniwe pierogi

1 kg sera półtłustego
4 średnie ugotowane ziemniaki
2 jaja całe
2 żółtka
mąka (ile zabierze masa)
szczypta soli i cukru

Przygotowanie:

Ser i ziemniaki przepuścić przez praskę, dodać jaja, sól, cukier, masę przemieszać. Na stolnicę przesiać mąkę i wyrabiać kulki. Ciasto ma być miękkie, ale nie może się rozlać. Kulać wałki i kroić ukośnie kluski długości ok. 3 cm. Wrzucać na gotującą, osoloną wodę. Jak pierożki wypłyną i zrobią "fikołka", wyjmować, najlepiej szumówką. Lekko posypać cukrem i polać bułką tartą usmażoną na maśle.

Zubereitung:

Käse und Kartoffeln durch die Presse laufen lassen, Eier, Salz und Zucker hinzufügen, alles gut mischen. Das Mehl auf das Backbrett durchsieben und Kugeln kneten. Der Teig soll weich sein, aber darf nicht auseinandergehen. Die Teigrollen bilden und schräge (3 cm lange) Knödel schneiden. Im Salzwasser so lange kochen, bis sie auftauchen und überschlagen. Vorsichtig herausnehmen und leicht mit Puderzucker und Paniermehl bestreuen.



Quarkklöße

1 Kg Half fett-Käse
4 mittelweich-gekochte Kartoffeln
2 Eier
2 Eigelb
Mehl (soviel, wie der Teig braucht)
eine Prise Salz und Zucker

Rosół ze szparagami (zupa świąteczna)

1 kura rosółowa
1 pęczek włoszczyzny
(por, pietruszka, marchew, seler)
15 jaj
1 kg szparagów
4 l wody
zielona pietruszka, sól

Przygotowanie:

Kurę ugotować z solą i włoszczyzną, włoszczyznę dodać dopiero po godzinie. Wyjąć ugotowaną kurę i włoszczyznę z garnka. Przecedzić rosół przez sito. Obrać kurę z kości i skóry, mięso pokroić na małe kawałki. Obsmażyć szparagi i pokroić na kawałki, ugotować z odrobiną soli i cukru. Jeśli ktoś lubi marchew, również może dodać, uprzednio pokroić. Dodać rozdrobnione składniki do rosółu. Ubić jaja, masę jajeczną dodać do gotującego rosółu, przelewając przez sito. Jajko powinno utworzyć w rosole kluski w kształcie płatków. Podawać z zieloną pietruszką.

Zubereitung:

Suppenhuhn mit Salz und Suppengrün kochen, Suppengrün erst nach 1 Std. dazu geben, Das gekochte Suppenhuhn und das Suppengrün aus dem Wasser nehmen, Kochbrühe durch ein Sieb gießen und auffangen, Huhn von Haut und Knochen lösen und das Hühnerfleisch in Stücke schneiden, Spargel schälen und in Stücke schneiden, mit Salz und etwas Zucker kochen, Möhren, wer mag, kann auch etwas vom übrigen Wurzelgemüse, in kleine Stücke schneiden, Zerkleinertes Hühnerfleisch, Möhren und Spargel wieder in die Hühnerbrühe geben, Eier aufschlagen und auffangen und verrühren. Die Eimasse über ein Sieb in die kochende Suppe geben, Die Eier sollten in der Suppe Flocken bilden. Mit gehackter Petersilie servieren.

Hühnersuppe mit Spargel (Festsuppe)

1 Suppenhuhn
1 Bund Suppengrün
(Porree, Petersilienwurzeln
Möhren, Sellerie)
15 Eier
1 kg Spargel
4 l Wasser
Grüne Petersilie, Salz

Zupa szczawiowa

Na dno garnka wlać 2 łyżki oliwy i pokrojona średnią cebulkę, którą trzeba zeszklić. 5 pokrojonych ziemniaków i dużą garść grubo startych warzyw wrzucić do garnka i podlać bulionem do wysokości zawartości garnka. Ugotować do miękkości. Dużą garść przebranego i opłukanego szczawiu drobniutko posiekać i dołożyć do wywaru, uzupełnić wodą lub bulionem. Zagotować, podprawić lekko mąką i śmietaną 30%. Doprawić do smaku. Na talerz dodać ugotowane jajo oraz dużo kopru.

Sauerampfersuppe:

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und darin eine kleingeschnittene Zwiebel leicht anbraten. 5 gewürfelte Kartoffeln und Handvoll grob geriebenes Gemüse hinzugeben, alles mit der Gemüsebrühe auffüllen. Kochen bis alles weich wird. Den Sauerampfer (Handvoll) waschen, die Stiele entfernen, klein schneiden und in den Topf tun. Das Ganze mit Wasser oder Gemüsebrühe auffüllen und kochen lassen. Die Suppe mit bisschen saurer Sahne (30%Fett) mit Mehl abschmecken. Mit viel Dill und gekochtem Ei servieren.



Słodko-kwaśna fasola

250 g ciemnej fasoli
10 średnich ziemniaków
500 g schabu z kością
200 g suszonych śliwek
3 l wody
100 g mąki
mleko według potrzeby
2 jaja
cebula, ocet, cukier

Przygotowanie:

Zagotować mięso z cebulą. Obrac ziemniaki i pokroić w małą kostkę. Wyjąć mięso, drobno pokroić. Dzień wcześniej namoczyć fasolę w wodzie. Zagotować namoczoną fasolę w rosole mięsny, aż będzie prawie miękka. Teraz dodać śliwki i pokrojone ziemniaki. Utrzeć mleko, mąkę i jajka na gładkie ciasto. Małą łyżką formujemy teraz z ciasta małe kluski, które rzucamy do gotującej zupy fasolowej. Przyprawiamy octem i cukrem.

Zubereitung:

Fleisch mit Zwiebeln und Wasser kochen, Kartoffeln schälen und in kleine Stückchen schneiden, Fleisch heraus nehmen, klein schneiden, Bohnen einen Tag vorher in Wasser einweichen, Die vorgeweichten Bohnen in der Fleischbrühe kochen bis sie fast gar sind. Jetzt Backpflaumen und Kartoffelstückchen dazu geben, Mehl, Milch und Eier zu einem Teig verrühren, Mit einem kleinen Löffel werden nun kleine Klößchen aus der Teigmasse geformt und in das kochende Essen gegeben. Mit Essig und Zucker abschmecken.

Süße-Saure-Bohnen

250 g bunte Bohnen
10 mittlere Kartoffeln
500 g Kaßler mit Knochen (Kaßlerkamm)
200 g Backpflaumen
3 l Wasser
100 g Mehl
Milch nach Bedarf
2 Eier
Zwiebeln, Essig, Zucker

Gołąbki z młodej kapusty

Mięso, najlepiej wieprzowe, przyprawiamy jak na mielone kotlety, nie dając jajka. Może być trochę więcej bułki. Do mięsa dodajemy cebulę podsmażoną na maśle oraz ząbek czosnku. Z lekko sparzonych liści kapusty usuwamy środkowy nerw. Zawinięte gołąbki układamy w brytfannie, posypujemy startymi warzywami (marchew, seler, pietruszka, por), koprem i natką pietruszki. Dodajemy 2 łyżeczki masła, podlewamy bulionem i dusimy do miękkości. Do powstałego sosu dodajemy przecier pomidorowy, podprawiamy lekko mąką i odrobiną śmietany 30%.

Kohlrouladen (mit Frühlingskohl)

Hackfleisch (am besten Schweinefleisch) wie folgt zubereiten: Hackfleisch (ohne Ei), eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen, kleingeschnittene, angebratene Zwiebel, ausgedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlblätter leicht blanchieren. Damit sich die Kohlblätter gut aufrollen lassen, den harten Mittelstrunk keilförmig herauschneiden. Die Blätter mit der Fleischmasse füllen, die Seiten einschlagen und zu einer Kohlroulade aufrollen. Die Rouladen in die Bratpfanne legen, mit geriebenem Gemüse (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch) und mit Dill und Petersilie bestreuen. Danach 2 Teelöffel Butter hinzufügen, mit Gemüsebrühe aufgießen und bis sie weich sind, dünsten. Die Sauce mit Tomatenmark, ein bisschen saurer Sahne (30% fett) und Mehl abschmecken.

Salatka ziemniaczana

3 kg ziemniaków
2 cebule
1 słoik ogórków konserwowych
z przyprawami
200 g majonezu
500 g śmietany
sól, pieprz, woda z ogórków
trochę zielonego koperku

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, przestudzić, obrać i pokroić w małą kostkę. Cebulę i ogórki pokroić w małą kostkę i dodać do ziemniaków. Przyprawić solą i pieprzem, wymieszać. Majonez, śmietanę i wodę z ogórków połączyć i wymieszać, dodać do pokrojonej sałatki. Koperek pokroić drobno, dodać i wszystko wymieszać. Składniki można dowolnie zmieniać.

Zubereitung:

Kartoffeln ungeschält kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und danach in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln und Gewürzgurken, nach Geschmack, in kleine Würfel schneiden und zu den kleingeschnittenen Kartoffeln geben, Salz und Pfeffer würzen und unterrühren, Die Mayonnaise, die Sahne und etwas Gurkenwasser miteinander verrühren und über die Kartoffeln geben, frischen Dill sehr fein gehackt dazu geben und das Ganze unterrühren. Die Zutaten können nach Geschmack variiert werden.

Kartoffelsalat

3 kg Kartoffeln
2 St. Zwiebeln
1 Glas Gewürzgurken
200 g Mayonnaise
500 g Sahne
Salz, Pfeffer, Gurkenwasser
etwas frischer grüner Dill





Organizator: Zespół ds. Placówek Oświatowych w Świdnicy
Der Veranstalter: Team für Bildungsweseneinrichtungen in Świdnica



*Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Polska (Województwo Lubuskie) – Brandenburgia 2007-2013, Fundusz Małych Projektów i Projekty Sieciowej Euroregionu „Spree-Nysa-Bóbr” oraz budżetu państwa.
„Pokonywać granice poprzez wspólne inwestowanie w przyszłość”*

*Das Projekt wird mitfinanziert von den Mitteln der Europäischen Mitteln der Regionalen Entwicklung im Rahmen des Operationellen Programms der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit Polen(Wojewodschaft Lubuskie)- Brandenburg 2007-2013, Mitteln der Kleinprojekte und Projekte der Euroregion „Spree-Neisse-Bober“ und von der Staatbudget.
„Grenzen überwinden durch gemeinsame Investition in die Zukunft”*