

WIELKOPOLSKA
GAZETA LOKALNA

KROTOSZYN

KATALOG *Kulinarny*

Święta tuż, tuż....

GRUDZIEŃ 2019





RESTAURACJA DUET WYROBY GARMAŻERYJNE

ul. Koźmińska 61A, Krotoszyn

OFERTA

Świąteczna

- Karp smażony panierowany
- Łosoś smażony
- Miruna smażona
- Karp w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Szynka z jajkiem
- Galantyna z kurczaka
- Galaciki drobiowe
- Galat wieprzowy
- Ryba po grecku (miruna)
- Uszka z grzybami

- Pierogi (ser, ruskie, kapusta -pieczarki)
- Krokiety (pieczarki i ser, kapusta i pieczarki)
- Bigos
- Paszteciki
- Gotąbki wigilijne
- Sos grzybowy
- Barszcz czerwony
- Kapusta z grzybami
- Kapusta zasmażana biała

Spędź świąteczny czas
z bliskimi, a nie w kuchni.
Skorzystaj z naszej
Świątecznej oferty.



Zamówienia przyjmujemy do 15.12.2019

tel. 62 725 09 99, 602 608 335



PIEKARNIA KACZYŃSKI

Krotoszyn, ul. Zdunowska 27
tel. 62 725 43 85



Wigilijny karp inaczej

Karp pojawia się na wigilijnym stole co roku, ale nie zawsze musi mieć ten sam smak. Jeżeli chcesz przygotować nową, zaskakującą potrawę, skorzystaj z naszych podpowiedzi.

Karp z pieczarkami, zapiekany pod serem i śmietaną...

Składniki:

- karp pokrojony na porcje
- 60 dag pieczarek
- 40 dag żółtego sera
- cebula
- szklanka kwaśnej śmietany
- sól, pieprz
- oliwa

Sposób przygotowania:

Cebulę obieramy, kroimy w kostkę. Pieczarki obieramy, myjemy, kroimy w ósemki. Na patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy lekko cebulkę, następnie dodajemy pieczarki i razem wszystko obsmażamy. Pokrojonego karpia oprószyć solą i pieprzem i smażyć na mocno rozgrzanej oliwie. W naczyniu żaroodpornym najpierw układamy rybę, na to dajemy pieczarki, żółty ser, kolejną warstwę ryb. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 15 minut. Po tym czasie polewamy całość śmietaną i zapiekamy kolejne 5 minut.





U BIELAWNEGO

ŚWIĄTECZNA KACZKA W POMARAŃCZACH

Kaczka bardzo często pojawia się na polskich stołach w Święta Bożego Narodzenia i nie mam na myśli Wigilii. Znam rodziny, gdzie pani domu szykuje jedynie piersi kaczki i inne, gdzie kaczka serwowana jest na stół w całości jako świąteczny obiad. Z reguły kaczkę przygotowujemy z jabłkami, rzadziej ze śliwkami i jeszcze rzadziej z cytrusami - u mnie dziś kaczka w pomarańczach. Przepis mojej ukochanej babci Basi! Sprawdźcie go sami - jest prosty, szybki i pyszny!

Kamila Nowak
menager Restauracji U Bielawnego

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 1 młoda kaczka (około 1,8 kg)
- sól, biały pieprz
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżki masła
- 2 sparzone pomarańcze
- 1 sparzona cytryna
- 500g pomarańczy
- 1/8 l gorącego bulionu z kury
- 1/8 l wytrawnego białego wina
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka octu z białego wina
- 3 łyżki likieru pomarańczowego



SPOSÓB WYKONANIA: Kaczkę opłukać osuszyć, natrzeć kaczkę solą i pieprzem w środku i na zewnątrz. Przykryć kaczkę ściereczką pozostawić na noc w lodówce. Rozgrzać w brytfannie olej i łyżkę masła, podsmażyć w nim kaczkę dookoła około 15 minut aż skóra się zarumieni. Wyjąć kaczkę z brytfanny odlać tłuszcz (tłuszczu nie wyrzucać). Włożyć kaczkę z powrotem do brytfanny piersią w dół. Piec kaczkę około 45 minut w 200 stopniach. Sparzone pomarańcze i cytryny umyć, jedno pomarańczę odłożyć. Cienko obrać skórkę z pomarańczy i cytryny pokroić w cienkie paski. Z drugiego pomarańcza wycisnąć sok, połowę soku wymieszać z bulionem i winem odstawić do duszenia. Kaczkę obrócić kilka razy widelcem. Wlać bulion z sokiem do brytfanny. Piec kaczkę 30 minut co 10 minut polewać sokiem z duszenia. Wyciągnąć kaczkę z bulionu piec przez 30 minut piec na metalowej blaszce aby skóra stała się chrupiąca. Bulion zlać w garnek zredukować 1/3.

SOS POMARAŃCZOWY: rozgrzać łyżkę masła i mieszać, stopić w nim cukier na kolor brązowy. Mieszając dodać do cukru sok, cytrynę, likier pomarańczowy i ocet, włożyć plastry pomarańcza i gotować około 2 minut.

LEŻAKOWANIE PRZEZ CAŁĄ NOC
PRZYGOTOWANIE 45 MIN
PIECZENIE OKOŁO 2,5H



U BIELAWNEGO

OFERTA ŚWIĄTECZNA

ZUPA:

1. Barszcz z uszkami 300ml - 8 zł
2. Grzybowa z łazankami 300 ml - 9 zł

DANIA RYBNE:

1. Sandacz filet, smażony na maśle klarowanym ok. 160g - 25 zł
2. Łosoś smażony z masłem ziołowym ok. 160g - 25zł
3. Karp smażony ok. 180-220g - 16 zł

DANIA MIĘSNE:

1. Kurczak z szynką iserem oraz szparagiem w sosie grzybowym - 16 zł
2. Roladka wołowa tradycyjna z boczkiem, kiełbasą, cebulą i pieczrakami w sosie pieczrakowym - 15 zł
3. Połędwiczka w sosie kurkowym - 15
4. Kaczka w całości z jabłkami ok. 2,5 kg - 100 zł

DANIA CIEPŁE I ZIMNE:

1. Lustro: łosoś w galarecie, około 25 kawałków - 120 zł
2. Lustro mix mięsny: lustro małe 30 kawałków - 60zł, lustro duże 40 kawałków - 70 zł
- *galantyna z kurczaka faszerowana połędwicą wieprzową z grzybami
- *roladka z indyka nadziewana szpinakiem
- * galantyna faszerowana papryką
3. Tradycyjny śledź w śmietanie (śledź, jabłko, ogórek kiszony, cebula) - 40 zł półmisek ok. 5 porcji
4. Sałatka z marynowaną wołowiną i makaronem grandine - 40 zł (półmisek)
5. Kapusta z grzybami - 40zł/kg





Z POLSKICH LASÓW

KORONA DELIKATESY

Zapraszamy do Delikatesów Korona

Przepis na gulasz z dzika:

- 1kg mięsa gulaszowego z dzika
- łyżeczka soli, ostrej papryki i majeranku
- pieprz do smaku
- średnia cebula
- słoik borowików smażonych na maśle
- wg upodobań ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec
- dla tych, którzy wolą gotowe mieszanki polecamy przyprawę myśliwską

Mięso partiami podsmażamy na maśle klarowanym na silnie rozgrzanej patelni. Na koniec podsmażania dodajemy pokrojoną w piórka cebulę. Jeśli lubimy możemy podlać mięso czerwonym, wytrawnym winem. Następnie całość zalewamy bulionem tak aby mięso było prawie całkowicie zalane. Dodajemy przyprawy i dusimy do miękkości. Gdy gulasz jest już miękki dodajemy słoik borowików smażonych na maśle. Dzięki tej grzybowej „konfiturze” gulasz uzyska jeszcze lepszy smak i nie ma wówczas potrzeby zaciągania go mąką. Jeśli lubimy możemy podlać gulasz śmietaną. Posypujemy posiekaną natką pietruszki i podajemy z kaszą lub ziemniakami. Do gulaszu polecamy kiszone pomidory lub ogórki dębowe kiszone.

Sprawy techniczne: obojętnie czy będzie to gulasz z dzika, jelenia czy samy. Nie usuwamy białych powięzi, po uduszeniu znikną a potrawie nadadzą tzw „lepkości”(kolagen).

Oczywiście wszystkie produkty są dostępne w Delikatesach Korona ul. Koźmińska 38 Krotoszyn

Jeśli chcesz zaskoczyć rodzinę super obiadem zapraszamy na zakupy. Chętnie porozmawiamy o gotowaniu i pomożemy Tobie w przygotowaniu upolowanego mięsa.

Afrykański Pomór Świń, to choroba, która przywędrowała do Polski z „czarnego ładu” przez Azję i Europę wschodnią i jest obecna na naszym kontynencie od dziesiątek lat. Zachorować mogą na nią wyłącznie dziki i świnie i jest dla nich śmiertelnie niebezpieczna. Człowiek nie może się nią zarazić ani przez zjedzenie zakażonego mięsa ani przez obcowanie ze zwierzętami. Jest natomiast bardzo poważnym problemem ekonomicznym dla producentów trzody chlewnej, stąd duże restrykcje weterynaryjne i szum medialny wokół tego tematu. Wirus ginie całkowicie przy obróbce cieplnej, a wszystkie dziki, odstrzelone w strefach zagrożenia są badane na jego obecność. Przepisy pozwalają na wprowadzenie uprzednio zbadanego mięsa do sprzedaży, mimo tego firma „Las-Kalisz” nie skupuje dzików z tych stref, żeby zminimalizować zagrożenie rozprzestrzeniania się wirusa. Nasze produkty są w 100% bezpieczne!

 KORONA
DELIKATESY

DZICZYŻNA

WYROBY
Z DZICZYŻNY

SERY

PRZYPRAWY

KRÓLIK

JAJKA 

63-700 Krotoszyn

ul. Koźmińska 38

kom. 601 391 100

www.delikatesykorona.pl




 - POD -
SZYSZKAMI
 HOTEL & RESTAURANT
 * * *

OFERTA WIGILIJNA

2019

Zupy

Barszcz z uszkami	25 zł / 1l
Zupa z grzybów leśnych	30 zł / 1l
Krem borowikowy	30 zł / 1l
Bakańska zupa tajska	25 zł / 1l

Ryby

Filet z karpia duszony w porach	75 zł / 1 kg
Filet z łososia faszerowany szparagiem	120 zł / kg
Filet z łososia grillowany	120 zł / kg
Filet z dorsza z pieczarką w porach	75 zł / kg

Mięsa

Sztufada – pieczeni wołowa	90 zł / kg
Udko z kaczki konfitowane w gęsim tłuszczu	90 zł / kg
Pierś supreme faszerowana suszonymi pomidorami i szpinakiem	14 zł / szt.
Schab konfitowany w sosie śliwkowym	60 zł / kg
Golonka po tajsku	14 zł / szt.

Dodatki

Krokiet z kapustą i grzybami	6 zł / szt.
Krokiet z pieczarką i mozzarellą	6 zł / szt.
Kapusta z grzybami leśnymi	40 zł / kg
Pierogi z kapustą i pieczarkami	40 zł / kg
Kluski śląskie	30 zł / kg
Kapusta modra zasmażana	30 zł / kg
Kasza bulgur z kurkami	30 zł / kg

Zimne zakąski

Półmisek mięs w galarecie	50 zł
<ul style="list-style-type: none"> • galantyna z kurczaka • schab faszerowany oscypkiem • terina z dziczyzny • szynka faszerowana sałatką jarzynową • schab faszerowany śliwką i morelą 	
Półmisek ryb w galarecie	80 zł
<ul style="list-style-type: none"> • łosoś • rolada z dorsza • sandacz • krewetki 	
Terina z dziczyzny w sosie tatarskim	80 zł / kg
Tilapia po grecku	50 zł / kg
Śledzik w sosie koperkowym	70 zł / kg
Śledzik w sosie pomidorowej	70 zł / kg
Śledzik po staropolsku w oleju	70 zł / kg

Zamówienia przyjmuje Szef Kuchni Artur Szymura
pod nr tel. 797 383 546 do dnia 15.12.2019.

CATERING



Świąteczny



zupy

Barszcz z ręcznie robionymi uszkami	30 zł / 1 litr
Krem grzybowy	36 zł / 1 litr



ręcznie robione pierogi

z kapustą i grzybami	3,5 zł / sztuka
z makiem	4 zł / sztuka
ruskie	3 zł / sztuka

dania rybne (ok. 180g)

Bacalao – dorsz w sosie pomidorowym z kaparami i migdałami	22 zł / porcja
Karp milicki duszony w śmietanie	20 zł / porcja
Karp milicki duszony w śmietanie z grzybami	22 zł / porcja
Łosoś pieczony w pomarańczach i ziołach	28 zł / porcja
Śledzie w śmietanie	45 zł / porcja (10 filetów)
Śledzie w sosie musztardowo-miodowym z suszonymi owocami i warzywami	55 zł / porcja (10 filetów)

Makietki	45 zł / 1 kg
Kapusta z grzybami	45 zł / 1 kg
Salatka jarzynowa	35 zł / 1 kg
Ręcznie robione uszka	4 zł / porcja (4 sztuki)
Paszтет drobiowy świąteczny z suszonymi owocami	40 zł / 1 kg (według wagi)
Sos tatarski	10 zł / 100 g

dania mięsne



Kaczka faszerowana (mięсно-podrobowy)	200 zł / sztuka (ok. 3,5 kg)
Policzki wołowe w czerwonym winie	20 zł / porcja

zimny bufet

- Roladka z kurczakiem i suszonymi owocami
- Galaretką drobiową
- Krewetki panierowane
- Medaliony z tososia z musem kalafiorowym
- Paszтет drobiowy

Patera mała (25 porcji)	80 zł
Patera duża (35 porcji)	100 zł



Zamówienia przyjmujemy do **13.12.2019**

Pod numerem telefonu 501 815 306 (od poniedziałku do piątku w godzinach 9.00 - 17.00)

Odbiór 23.12.2019 w godzinach od 13.00 - 16.00



- ◆ Wigilia firmowa?
- ◆ Catering świąteczny?
- ◆ Podsumowanie roku?

W otoczeniu pałacowych wnętrz przy wysmienitym jedzeniu.

Szczegóły: ☎ +48 606 758 275

Bez makietek to nie święta...

Makietki to tradycyjna wielkopolska potrawa wigilijna z maku, bakalii i lekkiego pieczywa lub klusek, niekiedy makaronu. Potrawa ta pochodzi z Niemiec, znana jest jako „makówki” na Śląsku i „makietki” w innych częściach Polski. Podstawowe składniki to mak, bułki kanapkowe lub sucharki (czasem makaron), mleko lub woda, miód lub cukier oraz bakalie (rodzynki, figi, migdały, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, skórka pomarańczowa), rum, pomarańcze, mandarynki.

Składniki:

4 szklanki maku, po półtorej garści daktyli, suszonych moreli, orzechów włoskich, orzechów laskowych, suszonych fig, rodzynek, migdałów bez skórki, 100ml wiśniówki lub innego alkoholu, 100g masła, 1-1,5 szklanki miodu, 2 jajka, mąka, szczypta soli, litr mleka.

Do dużego garnka dodajemy litr wody i litr mleka, doprowadzamy do wrzenia, wysypujemy mak i gotujemy 30 minut. Pozostawiamy do wystygnięcia na godzinę.

Rodzynki wysypujemy do miseczki i zalewamy wiśniówką, żeby je namoczyć.

Przestygnięty namoczony mak wylewamy na drobne sitko i zostawiamy na 15 minut, żeby odciek. Mak mielimy trzykrotnie na malutkich oczkach.

Wszystkie suche owoce z wyjątkiem rodzynek kroimy w paski, orzechy drobno siekamy, ale tak, żeby zostały cząstki. Aby pozbyć się skórki z migdałów, zalewamy je wrzątkiem na 15 minut: po wystygnięciu wody skórka powinna łatwo schodzić.

Do masy makowej dodajemy pokrojone suszone owoce, pokrojone orzechy i migdały, roztopione gorące masło, rodzynek z wiśniówką, miód dodajemy stopniowo, żeby nie przestodzić.

Kolejna rzecz do zrobienia to makaron. Do miski wysypujemy 2 szklanki mąki, 2 jajka, pół łyżeczki soli, 50 ml wody. Wszystko zagniatamy, dodajemy mąkę albo dodajemy wody. Ma powstać zwarte ciasto, ale takie, które da się lekko wałkować. Nie przesadzajcie z mąką. Z ciasta wykrawamy prostokąty 1 cm na 3 cm i grube na 3 mm. Gotujemy makaron w osolonej wodzie 3 minuty od czasu wyłynięcia.

Makaron dodajemy do makietek krótko przed podaniem.



Zdrowych i smacznych Świąt!

Cukiernia Kaczyński

Krotoszyn · ul. Zdunowska 27 · tel. 62 725 43 85

Świąteczny piernik z nadzieniem

W Polsce piernik pojawił się w połowie XVIII wieku i był, podobnie jak w innych krajach, symbolem dobrobytu i wysokiego statusu społecznego. Dziś piernik lub pierniczki kojarzą się ze świątami Bożego Narodzenia. Nazwa wywodzi się od staropolskiego słowa „pierny”, czyli pieprzny. Jak zrobić doskonały piernik na Boże Narodzenie?

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 2 szklanki mleka
- 3 jajka
- 250 g margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżeczki kakao
- 2 opakowania przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej

Sposób przygotowania:

Margarynę należy roztopić i ostudzić. Jajka utrzeć z cukrem na sztywną pianę, następnie należy do piany dodać następujące składniki – mleko, kakao, mąkę wymieszaną z sodą i przyprawę do piernika – cały czas mieszając. Na końcu trzeba dodać powidła śliwkowe i wszystko wymieszać. Następnie wlewamy roztopioną i ostudzoną margarynę, jednocześnie mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowe ciasto przetrześć do formy wysmarowanej margaryną; piec ok. 60 minut w 180 stopniach. Ostudzony piernik można poleać polewą czekoladową (gotową, kupioną w sklepie lub po prostu kilkoma tabletkami czekolady rozpuszczonymi w garnku z odrobiną mleka); piernik można przetrześć także



ORGANIZACJA:

- WESELA,
- KOMUNIE,
- IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE,
- BANKIETY,
- CATERING,
- PRZYJMujemy ZAMÓWIENIA NA POTRAWY WIGILIJNE, SYLWESTROWE, WIELKANOCNE,
- ORGANIZACJA IMPREZ W RESTAURACJI LUB PLENERZE



Kontakt
tel. 62 721 51 10, kom. 509 648 008
ul. Łącznowa 13
Zduny



Wykwintny kompot z suszu

Wykwintny kompot z suszu to elegancki napój na stół wigilijny. Suszone owoce symbolizują dostatek i „wyrażają” życzenie, aby w przyszłym roku było równie obficie przy wigilijnym stole. Cynamon i goździki to przyprawy, które nadają charakterystycznego słodkiego zapachu.

Składniki:

- suszone śliwki 200 g
- figi 100 g
- jabłka 100 g
- suszone morele 100 g
- gruszki 500 g
- pomarańcza 1 szt.
- cytryna 1 szt.
- miód 1 łyżka stołowa
- cynamon 1 szt.
- goździki 5 szt.

Suszone owoce optukać, osączyć i zalać przegotowaną wodą. Odstawić na 3-4 godziny. Pomarańczę i cytrynę sparzyć, pokroić w plastry. Dodać do napęczniałych owoców.

Wrzucić korę cynamonu i goździki. Gotować na małym ogniu około 25 minut, uważając, by owoce się nie rozpadły.

Doprawić miodem. Dobrze schłodzić i przelać do szklanej salaterki lub dzbanka.

