



Współfinansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



OPOLSKIE

Zadanie pn. „Smaki Górnej Prosnicy 2” jest współfinansowane z budżetu Województwa Opolskiego
w ramach zadania publicznego „Opolskie ze smakiem”.

Załącznik nr 1 do Regulaminu
Konkursu „Smaki Górnej Prosnicy 2”

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA

w Konkursie Kulinarnym
„SMAKI GÓRNEJ PROSNICY 2”

Dane Wnioskodawcy:

Nazwa wnioskodawcy	W KOŚCIELISKACH DAMODZIELNE STOWARZYSZENIE KOBIEC
Adres	KOŚCIELISKA 61a 46-304 KOŚCIELISKA
Nr telefonu	501 411 099
Adres mailowy	brysveneta9@gmail.com

Rodzaj zgłaszanej potrawy:

Zupa lub danie główne i deser.

Zupa	-
Danie Główne	Kapusta na wędzonych śeberkach z przeciekami
Deser	Tort mabilny jak ciasto



Współfinansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



OPOLSKIE

Zadanie pn. „Smaki Górnej Prosny 2” jest współfinansowane z budżetu Województwa Opolskiego w ramach zadania publicznego „Opolskie ze smakiem”.

Przepis i opis historii zgłaszanej potrawy*: (skąd wziął się przepis, pokolenia które z niego korzystały/korzystają oraz jaki region reprezentuje przepis, czy potrawa wiąże się z jakąś szczególną okazją, świętem itp.) *Do konkursu zgłaszamy przepis, który wywodzi się z tradycyjnej kuchni śląskiej jest to, kapusniak na wędzonych zebarkach z Prążuchami. Wcześniej kuchnia śląska była skromna i uboga. Od XVIII wieku oparta na kartoflach i kapusie. Jednym z domów uboższych ludzi były Prążuchy (Prążuki, Prążanki). W miarę upływu czasu uzbogacano je i podawano z syrocy. Kwasnymi zupami i kapusniak. Podawany w bogatszych domach (w niedzielę). Przepis przekazywano w rodzinie z pokolenia na pokolenie.*

Krótki opis potrawy z publikacji Smaki Górnej Prosny: (nazwa potrawy, dlaczego została przez Państwa wybrana itp.): *Z publikacji wybraliśmy Tort maślany jak dawny. Przy wyborze kierowaliśmy się tym iż tort to deser królewski z ciekawą śląską historią. Ten śląski wielowarstwowy tort posiada ciekawą recepturę, jest pięknym rekwizytem. W tradycji śląskiej był podawany na wielu uroczystościach rodzinnych. Jego symbolika kształt i smak świadczą o tym iż powinien z godnością powrócić na śląskie stoły biesiadne.*

Na Państwa zgłoszenia czekamy w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30.09.2023 roku.

Donata Pryb

Podpis osoby zgłaszającej

* przepis i opis dotyczy potrawy, która nie została spisana w publikacji Smaki Górnej Prosny.

PRZEPIS NA KAPUSNIAK PARZYBRODA (KOZIBRODA)

SKŁADNIKI

- 3 litry wody
- 500 g zeberek wieprzowych wpędzonych (chudych)
- 1 główko kapusty
- 200 g kapusty kiszonej (lub jak wolimy kwasniejszą
to wipce)
- 1 większą cebulę
- 4 liście laurowe
- 3-4 marchewki
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 10 g maki pszennej
- 25 g smalcu
- 300 g boczku
- sól pieprz kminek do smaku.

PRZYGOTOWANIE

1 zeberko liście laurowe ziele angielskie wkładamy do garnka zalewamy wodą lekko solimy gotujemy na małym ogniu ok 1 godz. Podczas gotowania usuwamy szumowiny. Po ugotowaniu studzimy wyjmujemy zeberko. Kapustę kroimy w długie nieregularne paski marchewkę kroimy w kostkę (można też podsmażyć ją z cebulą na smalcu (tędy dodajemy ją pod koniec gotowania)). Do garnka wkładamy pokrojone kapustę kiszoną kapustę i marchewkę i przyprawę pieprz i kminek całość zalewamy wywarem i gotujemy do miękkości kapust.

Cebule smażymy na smalcu posypujemy maką podsmażamy wlewamy trochę wywaru zagotowujemy.

zeberka kroimy w kostkę lub paseczki
wkładamy do zupy.

Boczek wysmazamy na skwarki.

Łączymy zasmażkę z zupą na koniec
boczek podgrzewamy. całość (można polać boczkiem na talerz)
Najważniejszą rzeczą jest to iż kapusniak
musi być gorący!

Podajemy go z Próżuchami lub
ziemniakami z wody

PRZEPIS NA PRAZUCHY (PRAZYNKI, PRANDZONKI)

SKŁADNIKI

1 kg kartofli
3 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 cebula
300 g boczku

PRZYGOTOWANIE

Obrane opłukane kartofle przekładamy do garnka, zalewamy wodą, solimy, gotujemy 10 min. Po tym czasie odlewamy wodę (nie wylewamy, dodamy ją sobie opcjonalnie do kapusniaka), zostawiamy w garnku ok 1/2 szkl, posypujemy mąką, gotujemy na średnim ogniu do miękkości - ok 10 minut. Odlewamy wodę, ubijamy kartofle na jednolitą masę.

Boczek wytapiamy, smażymy z cebulką.

Z masy łyżką zwilżoną tłuszczem ze skwarków formujemy kluski, układamy na talerzu, polewamy skwarkami z cebulką.

Prazuchy podajemy z syccymi kwaśnymi zupami jak kapusniak lub zsiadłym mlekiem lub masłanką.

PROBLEM 1A: (100 points)

PROBLEM 1A

- 1. 10 points
- 2. 10 points
- 3. 10 points
- 4. 10 points
- 5. 10 points
- 6. 10 points
- 7. 10 points
- 8. 10 points
- 9. 10 points
- 10. 10 points

PROBLEM 1B

Consider the following system of linear equations:

$$\begin{cases} x + y + z = 1 \\ x + 2y + 3z = 2 \\ x + 3y + 4z = 3 \end{cases}$$

Find the solution set for this system.

Answer: The system is consistent and has a unique solution. The solution is $(x, y, z) = (0, 1, 0)$.