



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	KGW Szyszków, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Szyszków
Adres	Szyszków 38e, 46-310 Gorzów Śląski
Nr telefonu	693 927 020
Adres mailowy	mariagadomska@gmail.com

Rodzaj zgłaszanej potrawy:

Zupa lub danie główne i deser.

Zupa	
Danie Główne	Gołąbki Marii z liści kapusty kiszzonej z kaszą gryczną
Deser	Ciasteczka szyszkowskie



Współfinansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



OPOLSKIE

Zadanie pn. „Smaki Górnej Proсны 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.)*

Przepis na ciasteczka szyszkowskie:

1. 3 jajka
2. Kleik ryżowy
3. $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
4. Margaryna Kasia 250g
5. Cukier waniliowy
6. Migdały, wiśnie do dekoracji

Wszystkie składniki 1-5 mieszamy w misce, formujemy ciasteczka na blaszce do pieczenia i dekorujemy migdałami i wiśniami. Pieczemy w temp. 180 stopni około 15 minut. Smacznego

Ciasteczka szyszkowskie to deser, który jest bardzo prosty w przygotowaniu i zarazem bardzo smaczny. Ciasteczka piecze się przede wszystkim na święta oraz na różne szczególne okazje. Przepis na ciasteczka podała nam koleżanka, która prowadziła warsztaty kulinarne dla dzieci w świetlicy w Szyszkowie. Koleżanka jest pedagogiem w placówce specjalnej. Przepis ten wykorzystywany jest przez różne grupy wiekowe dzieci i młodzieży nawet osoby z niepełno sprawnościami. Kontynuujemy ten przepis w naszych domach z pokolenia na pokolenie, wyjątkowe walory smakowe i prostota wykonania pozwalają na wspólną integrację.

Krótki opis potrawy z publikacji Smaki Górnej Proсны: (nazwa potrawy, dlaczego została przez Państwa wybrana itp.):

Goląbki Marii z liści kapusty kiszzonej z kaszą gryczaną str.28

Potrawa ta została wybrana przez nas ponieważ nasza koleżanka Maria podała do publikacji Smaki Górnej Proсны. Jest to wyjątkowa potrawa, którą w rodzinie koleżanki przekazuje się z pokolenia na pokolenie, wymaga przygotowania najpierw liście kapusty kiszzonej /jest proces długotrwały/ i podaje się tę potrawę raz w roku na wigilię. Jest to potrawa postna a zarazem bardzo smaczna.

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

Maria Gadomska

Podpis osoby zgłaszającej

Maria Gadomska



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”.

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

