

MISTRZYNI KUCHNI POLSKIEJ

Sprawność wędrownicza



Imię i nazwisko: _____

Drużyna: _____

Patrol: _____

Stopień: _____ Data rozpoczęcia: _____

PUNKT	WYMAGANIE	DATA	PODPIS
1	Ma zbiór ulubionych przepisów.		
2	Przyrządzi przynajmniej dwa tradycyjne śniadania: zupa mleczna, kasza manna, płatki owsiane lub jęczmienne na mleku, parówki na gorąco, jajecznica, kanapki, żur na mleku, kluski lane na mleku.		
3	Ugotuje przynajmniej trzy dania mięsne: gołąbki, gulasz wieprzowy, bigos, pierogi z mięsem, kurczak w galarecie, ozorki cielęce peklowane lub w galarecie, klopsiki cielęce, kotlet schabowy, golonka peklowana gotowana, smalec wieprzowy, flaki, pulpety, krokiety, rolady, wątróbki drobiowe smażone.		
4	Do potraw mięsnych przygotuje dwa sosy: chrzanowy, pomidorowy, grzybowy, koperkowy, ogórkowy, szczypiorkowy, musztardowy lub polski.		
5	Przyrządzi trzy przystawki lub potrawy z następujących: mizeria, buraczki na gęsto, szpinak zasmażany, zapiekanka ziemniaczana, placki ziemniaczane, pierogi z kapustą i grzybami, sałatka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi, jabłek i chrzanu.		
6	Ugotuje dwie zupy: rosół, barszcz, żurek, ogórkowa, szczawiowa, kapuśniak, ziemniaczana (kartoflanka), rybna, grochówka, koperkowa, grzybowa, chłodnik z botwinką lub ogórkowy, kapuśniak, pomidorowa (z lanym ciastem), krupnik polski.		
7	Przyrządzi jedną potrawę rybną: karp po królewsku, szczupak w sosie chrzanowym, ryba duszona z chrzanem, śledzie w śmietanie, karp w sosie szarym po polsku, szczupak faszerowany, pstrągi z wody, węgorz po polsku w sosie koperkowym, sandacz duszony z grzybami, dorsz zapiekany z pieczarkami.		
8	Przyrządzi dwa z następujących dań: kopytka, kasza gryczana z sosem grzybowym, kluski śląskie, pyzy, kulebiak, łazanki, uszka z kapustą lub mięsem, jaja w sosie chrzanowym.		
9	Przyrządzi trzy z następujących polskich deserów: jabłecznik lub szarlotkę, pierogi z owocami, racuszki, chrust, pączki, mazurek, makowiec, orzechowiec, placek drożdżowy, pierniczki, naleśniki z twarogiem, kompot owocowy, babkę, kruche rogaliki, rogaliki drożdżowe z marmoladą, masą orzechową lub makową, sernik, obwarzanki, ptysie z bitą śmietaną.		
10	Ułoży jadłospis na trzy dni według tradycyjnej kuchni polskiej.		

Rozkaz L _____ Data: _____ Podpis instruktorki: _____

