





Menu:

Chaque jour à la carte:

Plat national «Bigos myśliwski»: Choucroute chasseur à la polonaise

«Pierogi»: Raviolis polonaises (pâtes farcies de viande)

9.07.2010 – Première Journée – Cuisine de la Haute-Silésie

Menu du jour:

«Żurek»: Soupe aigre de Silésie

«Rolada Śląska, kluski & czerwona kapusta»: Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens et chou rouge

«Drożdżowy kołocz z kruszonką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien (GCS) : « Roulade silésienne au chou rouge »

10.07.2010 – Deuxième Journée

Menu du jour:

«Śledź w śmietanie»: Harengs salés à la crème fraîche

«Kaczka z żurawinami»: Canard aux canneberges à la polonaise

«Strucla z makiem»: Gâteau traditionnel au pavot

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Canard à la polonaise»

11.07.2010 – Troisième journée – Présentation des spécialités régionales

Menu du jour:

«Pieczone krupnioki i domowa kielbasa z kiszonym ogórkiem»: Charcuterie polonaise (boudin noir et saucisses polonaises) et cornichons à la polonaise.

«Kołacz z kruszonką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien: «Préparation des spécialités silésiennes»

12.07.2010 – Quatrième journée

Menu du jour:

«Kotlet schabowy z dodatkami»: Côtelette de porc panée garnie

«Kołacz z posypką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Spécialités de la cuisine des Geules noires (les mineurs)»

13.07.2010 – Cinquième journée - Cuisine de Haute - Silésie

Menu du jour:

«Żurek» - Soupe aigre silésienne

«Rolada Śląska, kluski & czerwona kapusta»:

Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens et chou rouge

«Drożdżowy kołocz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Roulade silésienne de boeuf et chou rouge»

14.07.2010 – Sixième journée – Le régal du brasseur silésien (La Silésie est une région réputée pour sa bière)

Menu du jour:

«Golonka po staropolsku z kapustą, grzybami i smażonymi ziemniakami»: Jambonneau à l'ancienne accompagné du chou, des champignons et des pommes de terre sautées

«Strucla z makiem»: Gâteau silésien au pavot

Atelier culinaire, organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Golonka po staropolsku – Jambonneau à l'ancienne»

15.07.2010 – Septième journée – Cuisine de chasse

Menu du jour:

«Pieczeń z jelenia z ziemniakami i czerwona kapusta»: Rôti de cerf accompagné de pommes de terre et chou rouge

«Kołacz z posypką»: Gâteau au streusel

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Le gibier dans la cuisine silésienne»



16.07.2010 – Huitième journée – Journée Polonaise

FÊTE DE MARIAGE MONTAGNARD SILÉSIEN

Menu du jour:

«Góralaska kwaśnica»: soupe montagnarde à la choucroute (à base de la viande, de chou et de pommes de terre)

«Wędzona kita wieprzowa z ziemniakami i zasmażaną kapustą»: Gigot de porc fumé accompagné de pommes de terre, et de chou – choucroute poêlée selon la recette traditionnelle

«Kołacz Weselny»: gâteau traditionnel de mariage

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Comment préparer la KWAŚNICA (soupe à la choucroute), recette originaire de la région des Beskides?»

17.07.2020 – Neuvième journée Cuisine de la Haute Silésie

Menu du jour:

«Żurek»: Soupe aigre de Silésie

«Rolada Śląska, kluski & czerwona kapusta»: Roulade de boeuf accompagnée de gnocchis silésiens et chou rouge

«Drożdżowy kołocz z owocami»: Gâteau aux fruits maison

Atelier culinaire organisé par les cuisiniers du Groupe Culinaire Silésien:

«Żurek»: Soupe aigre de la région silésienne»

18.07.2010 – Dixième journée

Menu du jour:

«Śląska zapiekanka ziemniaczana w dużej patelni z maślanką» – plat paysan des montagnes, à base de pommes de terre poêlées.

«Strucla z makiem»: Gâteau au pavot