

COOKERY BOOK

English -Italian-Croatian-Polish



Szczytno 2018

COOKERY BOOK

English -Italian-Croatian-Polish



Szczytno 2018

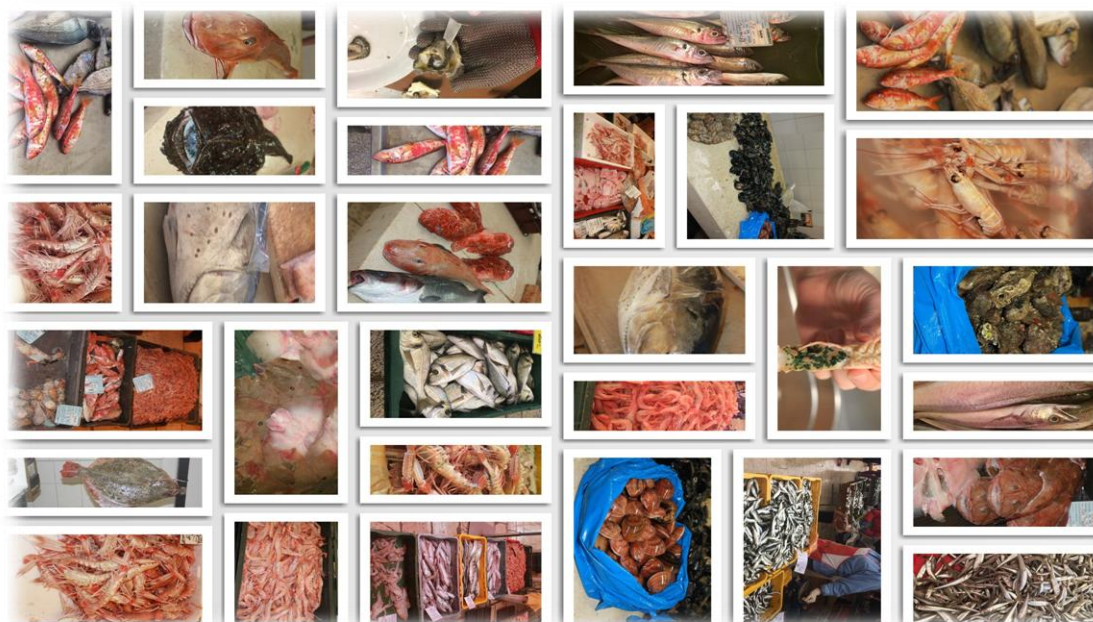
Authors of the book

Italy		Croatia	
Teachers:	Students:	Teachers:	Students:
Andrea Martoglio	Claudia Benedetti	Ljiljana Kargotić	Stefanie Budai
Daniele Bianchini	Andrea Calabresi	Antonela Petrić	Victor Dodoja
Simon Luca Antimiani	Giada Rosa Giorgianni	Frane Papić	Roko Radica Turić
Nicola Passerini	Leonardo Maiorana	Ivana Drnasin	Viktorija Goić
Roberta Testaguzza	Sofia Rera	Dragan Todorović	Matea Didak
Enrica Quintili	Federico Raponi	Nikša Topić	Matea Bešlić
Stefania Chiocci	Leonardo Tini	Čelić Tea	Jakov Karajić
Mirco Caroli	Matteo Grilli	Andro Ban	Petar Tadinac
	Samantha Castori	Andija Krištić	Roko Gazibara
	Andrea Musco		Lovre Andrijić
	Iana Popovschi		Ljubica Bošnjak
			Matea Didak
Poland			
	Teachers:	Students:	
	Niezgoda Alina	Szczepaniak Alicja	Nowak Oskar Jan
	Kaczmarczyk Renata Zofia	Grabowska Klaudia	Orzolek Klaudia Dominika
	Gajownik Monika	Samsel Daniel Marek	Gut Wiktoria
	Łukasiak- Durska Agata	Kobus Krystian	Sadłowska Monika Magdalena
	Krauze Urszula	Malanowski Filip	Kowalski Kacper
	Denesiuk Michał	Gwizdała Maja Jadwiga	Jasionowska Daria
	Lutrzykowski Paweł	Parzych Wiktoria Weronika	
	Lutrzykowska Izabela		

Editor: Mirosława Oporek - Miedzińska

Contents:

I. FRESHWATER FISH	4
II. SEA FISH	54
III. SEAFOOD	115



I. FRESHWATER FISH



English	Italian	Croatian	Polish
SMALL ROACH MARINATED	PICCOLO TRIOTTO MARINATO	MARINIRANA BODORKA	MAŁA PŁOTKA MARYNOWANA
			
6 servings <u>Ingredients:</u> 1 kg small roach 2 garlic cloves 2 onions 3 glasses of water 1 glass of vinegar 10% Pepper in grains Bay leaf Allspice 1 full tablespoon of sugar Salt to taste Flour and oil to fry	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> 1 kg di piccolo scarafaggio 2 spicchi d'aglio 2 cipolle 3 bicchieri d'acqua 1 bicchiere di aceto 10% Pepe in grani Foglia di alloro pepe di giamaica 1 cucchiaino da tavola pieno di zucchero Sale a piacere Farina e olio per friggere	6 porcija <u>Sastojci:</u> 1 kg male bodorke 2 češnja češnjaka 2 luka 3 čaše vode 1 čaša octa 10 % papar u zrnju lovorov list piment 1 puna jušna žlica šećera sol po želji brašno i ulje za prženje	6 porcji <u>Składniki:</u> 1 kg. małych płoci 2 ząbki czosnku 2 cebule 3 szklanki wody 1 szklanka octu 10% pieprz ziarnisty liść laurowy ziele angielskie 1 łyżka kopiasta cukru sól do smaku mąka i olej do smażenia

<u>Directions:</u>	<u>Indicazioni:</u>	<u>Priprema:</u>	<u>Sposób wykonania:</u>
Clean the fish, rinse, add salt, coat with flour, fry to gold color and put into a salad-bowl. After frying pour water on the pan, add vinegar and other spices, the onion cut in half-circles and garlic, and cook for 3 minutes. Serve on the next day.	Pulire il pesce, sciacquare, salare, cospargere di farina, friggerlo con il colore dorato e metterlo in un'insalatiera. Dopo la frittura, versare acqua sulla padella, aggiungere l'aceto e le altre spezie, la cipolla tagliata a semicerchi e cuocere per 3 minuti. Servire il giorno successivo.	Očistiti ribu, isprati, dodati sol, uvaljati u brašno, pržiti do zlatne boje i staviti u zdjelu za salatu. Nakon prženja uliti vodu u tavu, dodati ocat i druge začine, luk narezan na polukrugove i češnjak, kuhati 3 minute. Servirati idući dan.	Rybę oczyścić, opłukać, posolić, obtoczyć w mące, usmażyć na złoty kolor i przełożyć do salaterki. Na patelnię po smażeniu wlać wodę, ocet i pozostałe przyprawy, cebulę pokrojoną w pół krążki i czosnek, gotować 3 min. Zalać ryby gorącą marynatą. Serwować na drugi dzień.

English	Italian	Croatian	Polish
SOUP WITH PIKE MEATBALLS	ZUPPA CON POLPETTE DI LUCCIO	JUHA S OKRUGLICAMA OD ŠTUKA	ZUPA Z PULPETAMI ZE SZCZUPAKA
			
6 servings <u>Ingredients:</u> 1 kg pike filet without skin 1 soaked in water bread roll 3 carrots (250 dag) 1 parsley (12 dag) 1 small celery 3 onions (20 dag) 1 egg 1 garlic clove Dill bunch Salt, pepper	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> Filetto di luccio da 1 kg senza pelle 1 imbevuto di pane in acqua 3 carote (250 dag) 1 prezzemolo (12 dag) 1 piccolo sedano 3 cipolle (20 dag) 1 uovo 1 spicchio d'aglio Mazzo di aneto Sale, pepe	6 porcija <u>Sastojci:</u> 1 kg fileta štuke bez kože 1 pecivo namočeno u vodu 3 mrkve (250 dag) 1 peršin (12 dag) 1 manji selen 3 luka (20 dag) 1 jaje 1 češanj češnjaka snop kopra sol, papar	6 porcji <u>Składniki:</u> 1 kg. fileta ze szczupaka bez skóry 1 namoczona w wodzie bułka 3 marchewki(250 dag) 1 pietruszka(12 dag) 1 mały seler 3 cebule(20 dag) 1 jajko 1 ząbek czosnku pęczek koperku. sól, pieprz.

<u>Directions :</u>	<u>Indicazioni :</u>	<u>Priprema:</u>	<u>Sposób wykonania:</u>
From heads and fish tails, soup-greens and spices cook a stock on low fire for 1 hour. Grind pike meat together with bread roll and garlic clove. Into the fish mass add an egg, impressed bread roll, spices, part of the chopped dill, salt and pepper, and form uniform mass. Strain the stock, add diced soup-greens and onion, simmer for a moment. Form small meatballs from the fish mass, put into the boiling stock and cook 3-5 minutes. Season with salt, pepper, add dill.	Dalle teste e le code di pesce, verdure e spezie cuocere un brodo a fuoco basso per 1 ora. Grind di carne di luccio insieme con rotolo di pane e spicchio d'aglio. Nella massa di pesce aggiungere un uovo, un rotolo di pane ben impressionato, le spezie, una parte di aneto tritato, sale e pepe e formare una massa uniforme. Filtrare il brodo, aggiungere la zuppa a dadini, i verdi e la cipolla, cuocere a fuoco lento per un momento. Formare delle polpette dalla massa di pesce, metterle nel brodo bollente e cuocere 3-5 minuti. Condire con sale, pepe, aggiungere l'aneto	Skuhati temeljac od glava i repova ribe, povrća za juhu i začina na laganoj vatri jedan sat. Samljeti meso štuke zajedno s krušnim mrvicama i češnjem češnjaka. U riblju smjesu dodati jaje, utisnuto pecivo, začine, dio sjeckanog kopra, sol i papar te formirati ujednačenu smjesu. Ocijediti temeljac, dodati na kockice nasjeckano povrće za juhu i luk, nakratko ostaviti na kuha. Od riblje smjese formirati manje okruglice, staviti ih u proključali temeljac i kuhati 3-5 minuta. Začiniti solju, paprom te dodati kopar.	Z głów i ogonów rybnych, włoszczyzny oraz przypraw gotować wywar na wolnym ogniu 1 godz. Mięso szczupaka zemieć razem z bułką i ząbkami czosnku. Do masy rybnej dodać jajko odcisniętą bułkę, przyprawy, część posiekanego kopru, sól i pieprz i wyrabiać na jednolitą masę. Wywar przecedzić, dodać pokrojoną w kostkę włoszczyznę i cebulę, chwilę gotować na wolnym ogniu. Z masy rybnej formować małe pulpety, wrzucać do gotującego się wywaru i gotować 3-5 min. Doprawić solę, pieprzem, dodać koperek.

English	Italian	Croatian	Polish
BORSCH ON FISH STOCK, BLACK LENTILS AND FRIED PERCH	BORSCH SU BRODO DI PESCE, LENTICCHIE NERE E PERSICO FRITTO	BORŠČ NA RIBLJEM TEMELJCU S CRNOM LEĆOM I PRŽENIM PORILUKOM	BARSZCZ NA WYWARZE RYBNYM Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I SMAŻONYM OKONIEM
			
6 servings <u>Ingredients:</u> 2 kg of fish head spines of gutted cheap fish 3 roots of parsley with leaves 3 celery stems with leaves 1 leek 1 onion 1 fennel Couple of lemon slices Pepper Salt Sugar Bay leaf Allspice 4 fillets of perch 3 pieces of leek	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> 2 kg di spine a testa di pesce di pesce a buon mercato eviscerato 3 radici di prezzemolo con foglie 3 gambi di sedano con foglie 1 porro 1 cipolla 1 finocchio Un paio di fette di limone Pepe sale zucchero foglia d'alloro Pepe di Giamaica 4 filetti di pesce persico 3 pezzi di porro	6 porcija <u>Sastojci:</u> 2 kg glava očišćene jeftine ribe 3 korijena peršina s listovima 3 stabljike celera s listovima 1 poriluk 1 luk (kapula) 1 komad koromača nekoliko krišaka limuna papar sol šećer lovorov list piment 4 fileta perce 3 komada poriluka 4 češnja češnjaka	6 porcji <u>Składniki:</u> 2 kg rybnych kręgosłupów łbów wypatroszonych tanich rybek 3 korzenie pietruszki z nacią 3 łodygi selera naciowego z liśćmi 1 por 1 cebula 1 koper włoski kilka plasterków cytryny pieprz sól, cukier listek laurowy, ziele angielskie Okoń 4 filety 3 kawałki pora 4 ząbki czosnku

4 cloves of garlic 4 bay leaves 4 sprigs of thyme 2 beets 3 carrots A piece of cabbage A piece of ginger Tomato concentrate 1 tablespoon of mustard 1 teaspoon of dried juniper seeds 1 teaspoon of cumin Fish or vegetable stock Home-made beetroot sourdough 50 g of dried black lentils Apple vinegar Salt, pepper Clarified butter	4 spicchi d'aglio 4 foglie di alloro 4 rametti di timo 2 barbabietole 3 carote Un pezzo di cavolo Un pezzo di zenzero Concentrato di pomodoro 1 cucchiaino di senape 1 cucchiaino di semi di ginepro essiccati 1 cucchiaino di cumino Sale, pepe	4 lovorova lista 4 grančice timijana 2 cikle 3 mrkve komad kupusa komad đumbira koncentrat rajčice 1 jušna žlica senfa 1 čajna žlica sušenih sjemenki borovice 1 čajna žlica kumina riblji ili povrtni temeljac domaće kiselo tijesto s ciklom 50 g sušene crne leće jabučni ocat sol, papar pročišćeni maslac	4 liście laurowe 4 gałązki tymianku 2 buraki 3 marchewki kawałek kapusty kawałek imbiru koncentrat pomidorowy 1 łyżka musztardy 1 łyżeczka suszonych ziaren jałowca 1 łyżeczka kminu wywar z ryb lub warzywny domowy zakwas buraczany 50g suszonej czarnej soczewicy ocet jabłkowy sól, pieprz masło klarowane
<u>Directions:</u> Rinse the spines thoroughly, cut out red gills from the head. Cut vegetables into pieces. Put large pieces of fish, vegetables and spices into a large pot. Pour with cold water of about 4 cm above the ingredients. Add a few grains of pepper, allspice and bay leaf. Slowly heat up. When the stock is boiled, collect the scum which forms gray foam on top. Add salt, less than usually because the stock will evaporate. It is easier then to add salt to the soup than to	<u>Indicazioni:</u> Risciacquare accuratamente le spine, tagliare le branchie rosse dalla testa. Tagliare le verdure a pezzi. Metti grandi pezzi di pesce, verdure e spezie in una grande pentola. Versare con acqua fredda a circa 4 cm sopra gli ingredienti. Aggiungere alcuni grani di pepe, pimento e alloro. Riscaldare lentamente. Quando il brodo è bollito, raccogli la schiuma che forma la schiuma grigia sulla parte superiore. Aggiungi sale, meno del solito perché lo stock	<u>Priprema:</u> Temeljito isprati glave ribe, odsjeći crvene škrge s glave. Izrezati povrće na komadiće. Velike komade ribe, povrće i začine staviti u veliki lonac. Uлити hladnu vodu do otprilike 4 cm iznad sastojaka. Dodati nekoliko zrnaca papra, piment i lovorov list. Polako zagrijati/zakuhati. Kada temeljac provrije, pokupiti sivu pjenicu s vrha. Dodati sol, manje nego inače jer će temeljac ishlapiti. Lakše je kasnije dodati sol u juhu nego se boriti s	<u>Sposób wykonania:</u> Kręgosłupy dokładnie wypłukać, z łbów wyciąć czerwone części skrzeli. Warzywa pokroić na kawałki. Do dużego garnka włożyć części rybne, warzywa i przyprawy. Zalać zimną wodą, na wysokość ok. czterech cm powyżej składników. Dodać kilka ziarenek pieprzu, ziele angielskie i listek laurowy. Powoli podgrzewać. Kiedy wywar się zagotuje zbierać szumowiny tworzące na wierzchu szarą pianę. Dodać sól, mniej niż zazwyczaj,

struggle with an oversalt one. Cook open, on low heat, avoid strong boiling. After about 1,5 hour of cooking, turn off.	evapora. E 'più facile quindi aggiungere sale alla zuppa piuttosto che lottare con una sovraaltatura. Cuocere aperto, a fuoco basso, evitare forti bolliture. Dopo circa 1,5 ore di cottura, spegnere. Brodo di pesce o di verdure Barbabietole fatte in casa a lievitazione naturale 50 g di lenticchie nere essiccate aceto di mele Sale pepe Burro chiarificato Tagliare a dadini il porro e la carota. Tritare l'aglio. Cuocere le barbabietole e tagliare in partite o solo tagliare. Marinare il pesce persico. Taglia il cavolo Risciacquare e immergere le lenticchie. Friggere le verdure sul burro, aggiungere le spezie e versare con il brodo. Alla fine della cottura aggiungere la barbabietola rossa fatta in casa e un po 'di aceto. Cuocere le lenticchie separatamente o insieme ad altri ingredienti. Friggere il pesce persico e servire con la zuppa.	presoljenom juhom. Kuhati otklopljeno, na laganoj temperaturi, izbjegavati jako kuhanje. Ugasiti nakon otprilike sat i pol. Poriluk i mrkve izrezati na kockice. Isjeckati češnjak. Ispeći ciklu i izrezati je na šibice ili samo izrezati. Marinirati ribu. Nasjeckati kupus. Isprati i namočiti leću. Ispržiti povrće na maslacu, dodati začine i uliti u temeljac. Na kraju kuhanja dodati domaće kiselo tijesto s ciklom i malo octa. Skuhati leću odvojeno ili skupa s ostalim namirnicama. Ispržiti ribu i servirati s juhom.	ponieważ wywar odparuje. Łatwiej potem dosolić właściwą zupę, niż walczyć z przesoleniem. Gotować odkryty, na małym ogniu, unikać mocnego wrzenia. Po ok.1,5 godziny gotowania wyłączyć. Pora i marchew pokrój w kostkę. Czosnek posiekaj. Buraki upiecz i pokrój w zapalki lub tylko pokrój. Zamarynuj okonia. Kapustę posiekaj. Soczewicę przepłucz i namocz. Na maśle przesmaż warzywa, dodaj przyprawy i zalej wywarem. Pod koniec gotowania dodaj domowy zakwas buraczany i odrobine octu. Soczewicę ugotuj osobno lub razem z pozostałymi składnikami. Okonia usmaż i podawaj razem z zupą.
--	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
KASZANKA (SAUSAGES) WITH WHITE FISH – CARP, SALAD WITH THE LEAVES OF BEET AND ARUGULA, APPLE, RENNET CHEESE (KORYCIŃSKI), BAKED BEETROOT AND SAUCE WITH PUMPKIN OIL BASED ON FRENCH MUSTARD AND BUCKWHEAT HONEY, APPLE VINEGAR	KASZANKA DI PESCE BIANCO - CARPA, FOGLIE DI INSALATA CON LE BARBABIETOLE RAZZO, MELA, KORYCIŃSKIM FORMAGGIO, ARROSTO SALSA DI BARBABIETOLA DI ZUCCA OLIO A BASE DI SENAPE FRANCESE E MIELE DI GRANO SARACENO, ACETO DI MELE.	KASZANKA KOBASICA S BIJELOM RIBOM – ŠARANOM, SALATA S LISTOVIMA ČIKLE I RIKULOM, PEČENOM ČIKLOM I UMAKOM OD BUČINA ULJA BAZIRANOM NA FRANC. SENFU I MEĐU OD HELJDE, JABUČNI OCAT	KASZANKA Z BIAŁYCH RYB – KARPIA, SAŁATKA Z LIŚCI BOTWINKI Z RUKOŁĄ, JABŁKIEM, SEREM KORYCIŃSKIM, PIECZONYM BURAKIEM I SOSEM Z OLEJU DYNIOWEGO NA BAZIE MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I MIODU GRZYCHANEGO, OCTU JABŁKOWEGO.
			
6 servings Kaszanka Ingredients: Carp filet Zander filet Livers from codfish 2 apples 1 big onion Dill bunch Breadcrumbs or semolina	6 porzioni Sanguinaccio Ingredienti: Filetto di carpa Filetto di lucioperca Fegato di merluzzo Apple 2 pezzi Cipolla grande 1 pz Dill 1 mazzo Briciole di pane o semolino	6 porcija Kaszanka kobasica Sastojci: filet šarana filet smuđa jetra bakalara 2 jabuke 1 veliki luk svežanj kopra krušne mrvice ili griz	6 porcji Kaszanka Składniki: Karp filet Sandacz filet Wątróbki z dorsza Jabłko 2szt Cebula duża 1szt Koperek 1pęczek Bułka tarta lub kasza manna

White Buckwheat Spelled porridge Eggs (optionally) Cream 30-36% (optionally) Pork intestines Coriander seed Cinnamon Nutmeg Butter Salt, Pepper Stock from the fish leftovers <u>Directions:</u> Boil the buckwheat and spelled porridge. Clean the fish, cut and grind in the machine. Chop the onion and apples and fry on butter. Chop the dill and add to the fish mass. Add the rest of the ingredients and spices. Fill the intestine with the stuffing and form sausages. Cook the sausages with fish stock. You can also smoke the sausages in, e.g. hay. Serve with salad. Salad <u>Ingredients:</u> Beet leaves 100 g Arugula 100 g Beetroot 1 piece Russet apple 1 piece Rennet cheese (koryciński) 200g	Il grano saraceno è leggero Farina di farro Uova (facoltativo) 30-36% di crema (opzionale) Interiora di maiale Semi di coriandolo cannella noce moscata burro sale, pepe Decotto di resti di pesce <u>Il metodo di attuazione:</u> Fai grana di grano saraceno e grani di farro. Pulire il pesce, tagliare e tritare in un robot da cucina. Tritare la cipolla e le mele e friggerle nel burro. Tagliare l'aneto e aggiungere alla massa di pesce. Aggiungere gli ingredienti e le spezie rimanenti. Riempire l'intestino con ripieno e formare salsicce. Cuocere le salsicce nel brodo di pesce. Puoi anche cospargere le salsicce, ad esempio nel fieno. Servire con un'insalata Insalata <u>Ingredienti:</u> Foglie di barbabietola 100 g Rukola 100g Burak 1 pezzo Mela reneta grigia 1 pezzo Formaggio Koryciński 200g	bijela heljda kaša od pira jaja po želji vrhnje 30-36% po želji svinjsko crijevo sjemenke korijandra cimet muškatni oraščić maslo sol, papar temeljac od ostataka ribe <u>Upute:</u> Kuhati heljdu i pir u kipućoj vodi. Očistiti ribu, izvaditi iznutrice i samljati ju. Izrezati kapulu i jabuke te ih popržiti na maslacu. Nasjeckati kopar i dodati u ribu. Dodati ostatak sastojaka i začine. Napuniti crijevo s punjenjem i formirajte kobasice. Skuhajte kobasice s ribljim temeljcem. Kobasice možete staviti na dim. Servirati sa salatam. Salata <u>Sastojci:</u> listovi cikle 100 g 100 g rikule 1 komad cikle 1 komad jabuke Russet 200 g koryciński sira	Kasza gryczana jasna Kasza orkiszowa Jaja (opcjonalnie) Śmietanka 30-36% (opcjonalnie) Jelita wieprzowe Ziarno kolendry Cynamon Gałka muszkatołowa Masło Sól, Pieprz Wywar z resztek ryb <u>Sposób wykonania:</u> Kaszę gryczaną i orkiszową ugotuj. Ryby oczyść, pokrój i zmiel w maszynce. Cebulę i jabłka posiekaj i podsmaż na maśle. Koperek posiekaj i dodaj do rybnej masy. Dodaj pozostałe składniki i przyprawy. Napelnij farszem jelito i uformuj kielbaski. Kielbaski ugotuj w rybnym wywarze. Kielbaski możesz też podwędzić np. w sianie. Podawaj z sałatką. Salatka <u>Składniki:</u> Listki botwinki 100g Rukola 100g Burak 1 sztuka Jabłko szara reneta 1 sztuka Ser koryciński 200g
---	---	--	--

<u>Sauce</u> <u>Ingredients:</u> French mustard 100g Buckwheat honey 3-4 teaspoons Pumpkin oil 12 spoons Apple vinegar 3 spoons <u>Directions:</u> Bake the beetroot in the foil in temperature 150°-160°C for 1h. Cut the apple and cheese into 1x1cm dices. Mix the cut apple with the sauce. Wash the beet leaves and arugula and dry. Mix the ingredients of the sauce, if it's too thick or sour, add oil or honey. Cut the baked beetroots into dices similar to apple dices and mix with the beet leaves and arugula. Serve the salad with sprinkled cheese and apple on a plate poured with sauce, place the sausages on the salad. Decorate the plate with micro beet leaves and wood sorrel.	<u>Salsa</u> <u>Ingredienti:</u> Mostarda francese 100g Miele di grano saraceno 3-4 cucchiaini Olio di zucca 12 cucchiaini Aceto di sidro di mele 3 cucchiaini <u>Il Metodo Di Attuazione:</u> Cuocere le barbabietole in carta stagnola a 150-160 ° C per 1 ora. Tagliare la mela e il formaggio in cubetti di 1/1 cm. Tagliare la mela tritata con la salsa. Lavare la barbabietola e il razzo e asciugare. Mescolare gli ingredienti della salsa se è troppo spessa o troppo acida per aggiungere olio e miele. Tagliare le barbabietole a cubetti con le dimensioni simili ai cubetti di mela e mescolare con barbabietola rossa e rucola. Servire l'insalata cosparsa di formaggio e mela su un piatto versato con salsa, disporre le salsicce sull'insalata. Guarnire il piatto con un microboon e un oxalis.	<u>Umak</u> <u>Sastojci:</u> 100 g francuskog senfa 3-4 čajne žlice meda od heljde 12 žlica bućina ulja 3 žlice jabučnog octa <u>Upute:</u> Ispeći ciklu u foliji na 150-160°C (1 sat). Izrezati jabuku i sir na kockice 1x1cm. Pomiješati jabuku s umakom. Oprati listove cikle i rikolu te osušiti. Izmiješati sastojke umaka, dodati ulje ili med ako je previše gust ili kiseo. Na tanjuru servirati salatu posutu sirom i jabuku, prelitu umakom, staviti kobasice na salatu. Ukrasiti tanjur s mikro listovima cikle i cecelja.	<u>Sos</u> <u>Składniki:</u> Musztarda francuska 100g Miód gryczany 3-4 łyżeczki Olej dyniowy 12 łyżek Ocet jabłkowy 3 łyżki <u>Sposób wykonania:</u> Buraka upiec w foli w temperaturze 150-160°C przez 1h. Jabłko i ser pokroić w kostkę 1x1cm. Pokrojone jabłko wymieszać z sosem. Umyć botwinkę i rukolę i osuszyć. Składniki sosu wymieszać jeśli będzie za gęsty lub za kwaśny dodać oleju i miodu. Upieczonego buraka pokroić w kostkę wielkością zbliżoną do kostki z jabłek i wymieszać z botwinką i rukolą. Podawać sałatkę posypaną serem i jabłkiem na talerzu polanym sosem, na sałatce ułożyć kielbaski. Udekorować talerz mikrobotwinką i szczawikiem zajęczym.
---	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
MOUSSE FROM ZANDER ON A LAMB'S LETTUCE WITH HERBAL VINAIGRETTE, BALSAMIC DRESSING AND BRUSCHETTA FROM WHOLEMEAL OR ONION BREAD AND ROASTED PUMPKIN SEEDS	ZUCCHINI DI LUCIOPERCA CON VINAIGRETTE ALLE ERBE, CONDIMENTO BALSAMICO E BRUSCHETTA CON PANE INTEGRALE O DI CIPOLLA E SEMI DI ZUCCA TOSTATI	MUS OD SMUĐA NA MATOVILCU S VINEGRETOM OD BILJA, BALZAMIČNIM DRESINGOM I BRUSKETOM OD INTEGRALNOG KRUHA ILI KRUHA S KAPULOM I PRŽENIM SMJENKAMA BUNDEVE	MUS Z SANDACZA NA ROSZPONCE Z ZIOŁOWYM VINAIGRETTE, SOSEM BALSAMICZNYM I BRUSCHETTA Z RAZOWEGO LUB CEBULOWEGO CHLEBA I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI
 			
6 servings Mousse <u>Ingredients:</u> Filet of zander 132 g Cream 30% 36 g Gelatine 5,2 g Butter 36 g Lemon – juice 20 g Balsamic lemon dressing 20 g Bread 100 g	6 porzioni Mousse <u>Ingredienti:</u> Filetto di lucioperca 132g 30% di panna 36 g Gelatina 5,2 g Burro 36g Limone - succo 20 g Salsa al limone balsamica 20 g 100 g di pane Fiordaliso 100g	6 porcija Mousse / Mus <u>Sastojci:</u> silet smuđa 132 g vrhnje 30% 36 g želatina 5,2 g maslo 36 g sok od limuna 20 g balzamični dresing od limuna 20g, Kruh 100 g	6 porcji Mus <u>Składniki:</u> Filet z sandacza 132g Śmietanka 30% 36g Żelatyna 5,2g Masło 36g Cytryna – sok 20g Sos balsamiczny cytrynowy 20g, Chleb 100g

Lamb's lettuce 100 g Olive oil 40 g Salt to taste White pepper to taste Pumpkin seeds shelled 20 g <u>Directions:</u> Season the fish with salt and pepper and sprinkle with lemon juice, cook steam. Soak the gelatin. Mix the fish with cream, butter and the gelatin –warmed up, melted with water in a microwave oven, season the mass with salt and pepper, put in silicone molds, cool to solidify. Slice the bread into slices of 0,5cm thick, cut out of each slice a round toast, lubricate with oil and roast in the oven for 4 minutes in 150°C. Take out the mousse on the bruschetta poured with vinaigrette sauce and placed lamb's lettuce, and pour with balsamic dressing. Fry the pumpkin seeds on a dry frying pan. Sprinkle the mousse with fried seeds. It can be served on a plate as an appetizer.	Olio d'oliva 40 g Sale a piacere Pepe bianco a piacere Semi di zucca secchi 20g <u>Il metodo di attuazione:</u> Condire il pesce con sale e pepe e cospargere con succo di limone, al vapore. Reidratare la gelatina. Mescolare il pesce con burro e gelatina riscaldata, idratato a microonde, condire la massa con sale e pepe, mettere in stampi di silicone, raffreddare per solidificare. Il pane tagliato a fette tagliate spesse 0.5 cm di ogni fetta turno di pane tostato con olio e grasso in un forno per cuocere 4 minuti a 150 ° C. Rimuovere la radura vinaigrette mousse baruschette e disposti su lattuga di agnello, e versare la salsa balsamica. Arrosto di semi di zucca in una padella asciutta. Spolverare la mousse con pietre arrostate. Puoi anche servire su un piatto come antipasto	100 g matovilca 40 g maslinovog ulja sol po želji bijeli papar po želji, sjemenke bundeve bez ljuske 20 g <u>Priprema:</u> Začiniti ribu solju i paprom te poprskati sokom od limuna, kuhati na pari. Namočiti želatinu. Izmiješati ribu s vrhnjem, maslom i želatinom – zagrijanom, otopljenom vodom u mikrovalnoj, začiniti smjesu solju i paprom, staviti u silikonske kalupe, ohladiti da očvrstne. Narezati kruh na šnite 0,5 cm debele, od svake kriške formirati okrugli tost, premazati uljem i peći u pećnici 4 minute na 150°C. Izvaditi mus na brusketi prelivevoj vinegretom i položenom na matovilcu, preliti dresingom. Preprežiti sjemenke bundeve na suhoj tavi. S njima poprskati mus. Može se servirati na tanjuru kao predjelo.	Roszponka 100g, Oliwa 40g Sól do smaku Pieprz biały do smaku Pestki dyni luskane 20g <u>Sposób wykonania:</u> Rybę przyprawić solą pieprzem i skropić sokiem z cytryny, ugotować na parze. Żelatynę namoczyć. Rybę zmiksować ze śmietanką masłem i żelatyną podgrzaną, uwodnioną w mikrofalach, masę przyprawić solą i pieprzem włożyć do foremek silikonowych, schłodzić do zestalenia. Chleb pociąć na kromki grubości 0,5 cm wyciąć z każdej kromki okrągłą grzankę posmarować oliwą i podpiec w piecu 4 minuty w 150°C. Wyjąć mus na baruschette polaną sosem vinaigrette i ułożonymi na nim roszponką, i połączyć sosem balsamicznym. Pestki dyni uprażyć na suchej patelni. Posypać uprażonymi pestkami mus. Można serwować też na talerzu jako zakąskę
---	---	--	---

Sauce: <u>Ingredients:</u> Apple vinegar 2 spoons 30ml/g Olive oil extra virgin 9 spoons 135ml/g Table or honey mustard 1 teaspoon 10g Garlic 1 clove 5g Chives 15g Parsley leaves 15g Bunch of dill 15g Natural buckwheat honey 1-2 teaspoons about 15g Salt, pepper to taste <u>Directions:</u> Chop the garlic, add mustard, olive oil and vinegar, blend to obtain emulsion. Add chopped herbs, honey, spices, blend to obtain more or less uniform sauce. If the sauce is too sour or thick, add olive oil and honey to break taste and spices.	Salsa: <u>Ingredienti:</u> Aceto di sidro di mele 2 cucchiaini da 30 ml / g Olio d'oliva ekstra vergine 9 cucchiaini 135ml / g Tabella o mostarda di miele 1 cucchiaino da tè 10g Aglione 1 spicchio 5g Erba cipollina 15 g Foglie di prezzemolo 15 g Mazzo di aneto di 15 g Miele di grano saraceno, 1-2 cucchiaini da tè, circa 15 g Sale, pepe a piacere <u>Il metodo di attuazione:</u> Tritare l'aglio, aggiungere l'olio di senape e l'aceto e aggiungere all'emulsione. Aggiungere erbe tritate, miele e spezie per frullatore per ottenere una salsa uniforme. Se la salsa è troppo aspra o troppo densa aggiungere olio d'oliva e miele per rompere il sapore e le spezie.	Umak <u>Sastojci:</u> 2 žlice 30ml/g jabučnog octa 9 žlica 135ml/g ekstradjevičanskog maslinovog ulja 1 čajna žlica (10g) stolnog senfa ili senfa s medom 1 češanj češnjaka od 5g 15g vlasca 15g listova peršina svežanj kopra 15 g 1-2 čajne žlice domaćeg meda od heljde (oko 15g) sol, papar po želji <u>Priprema:</u> Izrezati češnjak, dodati senf, maslinovo ulje, ocat, blendirati da se dobije emulzija. Dodati nasjeckane trave, med, začine, blendirati da se dobije manje ili više uniformirani umak. Ako je umak previše gust ili kiseo, dodati maslinovo ulje i med da se razbije okus i začini.	Sos: <u>Składniki:</u> Ocet jabłkowy 2 łyżki 30ml/g, Oliwa z oliwek ekstra virgin 9 łyżek 135ml/g Musztarda stołowa lub miodowa 1 łyżeczka 10g Czosnek 1 ząbek 5g, Szczypiorek 15g Pietruszka natka 15g Koperek pęczek 15g Miód naturalny gryczany 1-2 łyżeczki około 15g Sól, pieprz do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Czosnek posiekać, dodać musztardę oliwę i ocet, zblenderować do wytworzenia emulsji. Dodać posiekane zioła, miód, przyprawy blenderować do uzyskania w miarę jednolitego sosu. Jeśli sos jest za kwaśny lub za gęsty dodać oliwy i miodu dla przełamania smaku, oraz przypra
---	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
ROULADES FROM MINCED FISH PULP WITH MUSHROOM SAUCE, NOT ROASTED BUCKWHEAT GROATS AND SALAD FROM WHITE AND BLACK RADISH	FETTE DI PESCE MACINATO CON SALSA DI FUNGHI, SEMOLE DI GRANO SARACENO NON ARROSTITE E INSALATA DI RAVANELLO BIANCO O NERO	ROLADE OD MLJEVENE PULPE RIBE S UMAKOM OD GLJIVA, NEPRŽENA HELJDINA PREKRUPA I SALATA OD BIJELE I CRNE ROTKVE	ZRAZY Z RYBNEJ MASY MIELONEJ Z SOSEM GRZYBOWYM KASZĄ GRYCZANĄ NIE PALONĄ I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ LUB CZARNEJ RZODKWI
 			
6 servings <u>Ingredients:</u> Not roasted buckwheat groats 100 g Roulades Fillets from zander or mixed fish (roach, perch, carp, bream, tench) 1 kg, Egg 1, Onion 100g, Oil 100g, Butter 60g Bread crumbs 20g, Roll 50g Milk 100ml Salt, pepper, parsley leaves	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> Farina di grano saraceno non tostato 100 g Tagliandi (rotoli) Filetti di lucioperca o una miscela di pesce (triotto, persico, carpa, orata, tinca) 1 kg , Uovo 1 pezzo, Cipolla 100g , Olio 100g, Burro 60 g, Pangrattato 20g , Rotoli 50g , 100 ml di latte Sale, pepe, prezzemolo	6 porcija <u>Sastojci:</u> 100 g nepržene heljdine prekrupe Rolade 1 kg fileta smuđa ili miješane ribe (bodorka, perca, šaran, ljuskavka, linjak) 1 jaje, 100g luka (kapule) 100g ulja, 60g masla 20g krušnih mrvica, 50g peciva 100ml mlijeka Sol, papar, listovi peršina	6 porcji <u>Składniki:</u> Kasza gryczana nie palona 100g Zrazy(roladki) Filety z sandacza lub mieszanka ryb (płoc, okoń, karp, leszcz, lin) 1kg, Jaj 1 sztuka, Cebula 100g Olej 100g, Masło 60g Tarta bułka 20g, Bułka 50g Mleko 100 ml Sól, pieprz, natka pietruszki

<u>Directions:</u> Prepare minced fish pulp (glaze the onion, soak the roll in milk, squeeze, mince the fish, roll, add the egg, part of chopped parsley, mix the ingredients of the minced pulp). On the board sprinkled with bread crumbs form rectangles from the fish pulp of 1 cm thick. Place on each one butter dipped in chopped parsley. Roll the roulades, dip in bread crumbs and fry brown.	<u>Il metodo di attuazione:</u> Preparare una massa di pesce (scremare la cipolla, immergere il pane nel latte, spremere, macinare il pesce, aggiungere il rotolo di uova, tritare il prezzemolo tritato, mescolare gli ingredienti della massa macinata). Mescolare su una tavola cosparsa di rettangoli di mollica di pane con un peso del pesce di 1 cm. Disporre al centro di ogni burro, prezzemolo tritato nel prezzemolo tritato. Avvolgere involtini, arrotolare il pangrattato e soffriggere in marrone.	<u>Priprema:</u> Pripremiti mljevenu pulpu ribe (glazirati kapulu, namočiti pecivo/kruščić u mlijeko, ocijediti, usitniti ribu, pecivo, dodati jaje, dio nasjeckanog peršina, izmiješati sastojke samljevene pulpe). Na dasci formirati pravokutnike riblje pulpe debljine 1 cm poprskane krušnim mrvicama. Staviti svaki na maslo umočeno u nasjeckani peršin. Formirati rolade, umočiti u krušne mrvice i pržiti dok ne dobije smeđu boju.	<u>Sposób wykonania:</u> Przyrządzić rybną masę mieloną (zeszklić cebulę, bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zmielić rybę, bułkę dodać jajo, część posiekanej pietruszki wymieszać składniki masy mielonej). Formować na desce posypanej tarta bułką prostokąty z masy rybnej grubości 1 cm. Ułożyć na środku każdego masło obtoczone w posiekanej natce pietruszki. Zawinać roladki, obtoczyć w tartej bułce i smażyć na rumiano.
Mushroom sauce <u>Ingredients:</u> Dried mushrooms 20g Mushroom decoction 400ml Butter 50g Flour 50g Cream 18% 100g Boletus, leccinum, bay boletes fresh 100g, Shallot 1 Clarified butter 1 spoon Salt, sugar to taste <u>Directions:</u> Soak the dried mushrooms. Cook decoction from the dried mushrooms, strain, cut the	Salsa ai funghi <u>Ingredienti:</u> Funghi secchi 20g Decotto di funghi 400ml Burro 50 g 50 g di farina Crema 18% 100 g Real, bock, funghi freschi, 100g Scalogno 1 pezzo Burro chiarificato 1 cucchiaino Sale, zucchero a piacere <u>Il metodo di attuazione:</u> Immergere i funghi secchi. Far bollire un decotto di funghi secchi, filtrare, tagliare i funghi a	Umak od gljiva <u>Sastojci:</u> 20g sušenih gljiva 400ml ekstrakta od gljiva 50g masla, 50g brašna 100g vrhnja 18 % 100g svježih vrganja, djedova i kostanjevki 1 ljutika 1 žlica pročišćenog maslaca sol, papar po želji <u>Priprema:</u> Namočiti suhe gljive. Skuhati ekstrakt od suhih gljiva, ocijediti, izrezati gljive na tanke prutiće.	Sos grzybowy <u>Składniki:</u> Grzyby suszone 20g Wywar z grzybów 400ml Masło 50g, Mąka 50g Śmietana 18% 100g Prawdziwki, koźlaki, podgrzybki świeże 100g Szalotka 1 sztuka Masło klarowane 1 łyżka Sól, cukier do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Namoczyć suszone grzyby. Ugotować wywar z suszonych grzybów,

mushrooms into strips. Dice the shallot in tiny bits, wash the fresh mushrooms, clean, crush. Fry the onion with mushroom in clarified butter, add to the decoction. Prepare roux level 3 from the butter and flour. Add the decoction to the roux to melt it, boil. Add the cut mushrooms, season to taste, add the flour. Salad with black radish <u>Ingredients:</u> Black radish 1 piece Carrot 1 piece Cream 18% 2-3 spoons Oil 1 spoon Lime or lemon juice 1 teaspoon Honey, salt, pepper to taste <u>Directions:</u> Wash the vegetables and apple, peel, julienne or grate. Add cream mixed with oil and spices. Mix.	strisce. Tritare lo scalogno a cubetti, pulire i funghi freschi, pulire, sbriciolare. Friggere la cipolla con i funghi sul burro chiarificato, aggiungere al brodo e preparare un roux di terzo grado con burro e farina. Stendere il roux con il decotto, portare a ebollizione. Aggiungere i funghi a fette, condire a piacere, aggiungere la panna. Insalata di ravenello nero <u>Ingredienti:</u> Ravenello nero 1 pezzo Apple 1 pezzo Carote 1 pezzo Panna acida 18% 2-3 Real, bock, funghi freschi, 100g Scalogno 1 pezzo Burro chiarificato 1 cucchiaino, Sale, zucchero a piacere <u>Il metodo di attuazione:</u> Ravenello nero 1 pezzo Apple 1 pezzo Carote 1 pezzo Panna acida 18% 2-3 cucchiaini Olio 1 cucchiaino Succo di lime o limone 1 cucchiaino Miele, sale, pepe a piacere Il metodo di attuazione: Lavate le verdure e la mela, sbucciate la julienne o la griglia. Aggiungere la panna miscelata con olio e spezie. Mix.	Ljutiku narezati na sitne kockice, oprati svježe gljive, očistiti, zgnječiti. Popržiti kapulu s gljivama na pročišćenom maslacu, dodati u ekstrakt. Pripremiti zapršku nivo 3 od masla i brašna. Dodati ekstrakt u zapršku da je otopi, skuhati. Dodati narezane gljive, začiniti po želji, dodati brašno. Salata s crnom rotkvom <u>Sastojci:</u> 1 komad crne rotkve 1 komad mrkve 2-3 žlice vrhnja 18 % 1 žlica ulja 1 čajna žlica soka od limuna ili limete, Med, sol, papar po želji <u>Priprema:</u> Oprati povrće i jabuku, oguliti, izrezati na štapiće u obliku šibica ili nagrati. Dodati vrhnje pomiješano s uljem i začinama. Promiješati.	przecedzić, pokroić grzyby na paski. Szalotkę posiekać w drobna kostkę, grzyby świeże umyć, oczyścić, rozdrobnić. Przesmażyć na klarowanym maśle cebulkę z grzybami, dodać do wywaru. Sporządzić zasmażkę trzeciego stopnia z masła i mąki. Rozprowadzić zasmażkę wywarem, zagotować. Dodać pokrojone grzyby, doprawić do smaku dodać śmietanę. Surówka z czarnej rzodkwi <u>Składniki:</u> Czarna rzodkiew 1 sztuka Jabłko 1 sztuka Marchew 1 sztuka Kwaśna śmietana 18% 2-3 łyżki, Olej 1 łyżka Sok z limonki lub cytryny 1 łyżeczka, Miód, sól, pieprz do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Warzywa i jabłko umyć, obrać pokroić julienne lub zetrzeć na tarce. Dodać śmietanę wymieszana z olejem i przyprawami. Wymieszać.
---	---	---	---

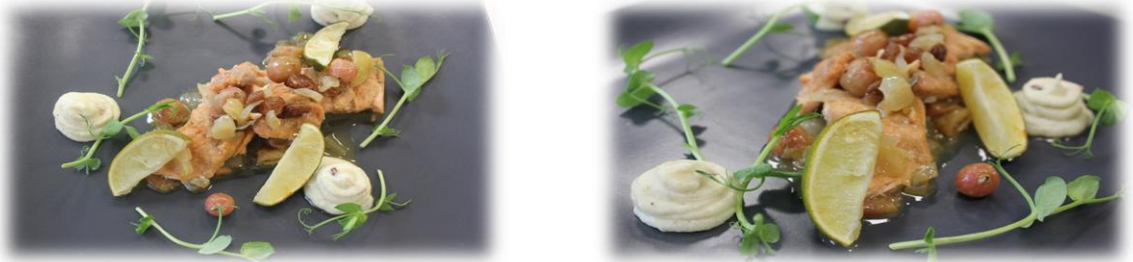
English	Italian	Croatian	Polish
SMOKED TROUT WITH GOAT CHEESE, FIRE-ROASTED POTATOES, SOUS VIDE COURGETTE AND WITH BLACK SEED/PUMPKIN OIL POWDER/CHILI OIL	TROTA AFFUMICATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PATATE AL FORNO, ZUCCHINE DI SOUS VIDE E SEMI DI CUMINO NERO / OLIO DI ZUCCA / PEPERONCINO	DIMLJENA PASTRVA S KOZJIM SIROM, KRUMPIRI PEČENI NAD OTVORENIM PLAMENOM, TIKVICA KUHANNA U VAKUUMU S CRNIM KIMOM/BUČINIM ULJEM/PRAHOM/ULJEM OD ČILIIJA	WĘDZONY PSTRĄG Z TWAROŻKIEM KOZIM, PALONYMI ZIEMNIAKAMI, CUKINIĄ SOUS VIDE I Z ZIARNAMI CZARNUSZKI/ZIEMIA Z OLEJU DYNIOWEGO/OLIWA CHILI
 			
6 servings <u>Ingredients:</u> Smoked trout 6 fillets Goat cheese 150g Cream 18% 2-3 spoons Black seed 1-2 teaspoons Pumpkin Oil 5g, Maltodextrin 10g, Young potatoes small 9 pieces, Cumin ½ teaspoon Dill 1 bunch, Lemon 1 piece Courgette young small 1 piece Butter 20g	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> Trota affumicata di 6 filetti Capra di ricotta (150g) Crema 18% 2-3 cucchiari Cumino nero 1-2 cucchiaini Olio di zucca 5g Maltodestrina 10 g Patate giovani 9 pezzi piccoli Cumino ½ cucchiaino aneto 1 mazzetto, Lemon 1 pezzo Zucchine giovani piccole 1 pezzo Burro 20 g	6 porcija <u>Sastojci:</u> 6 fileta dimljene pastrve 150g kozjeg sira 2-3 žlice vrhnja 18 % 1-2 čajne žlice crnog kima 5g bučinog ulja, 10g maltodextrina 9 komada manjeg mladog krumpira pola čajne žličice kumina 1 svežanj kopra, 1 komad limuna 1 manja mlada tikvica 20g masla	6 porcji <u>Składniki:</u> Wędzony pstrąg 6 filetów Twarożek kozi (150g) Śmietana 18% 2-3 łyżki Czarnuszka 1-2 łyżeczki Olej dyniowy 5g, Maltodekstryna 10g, Ziemniak młody mały 9 sztuk, Kminek ½ łyżeczki, koper 1 pęczek, Cytryna 1 sztuka Cukinia młoda mała 1 sztuka Masło 20g

Lovage twig Olive oil 250ml Chili pepper 2 pieces Dill 1 bunch Salt, sugar, pepper <u>Directions:</u> Cut the trout, each fillet alongside and crosswise into 3 pieces. Mix the cheese with cream, black seed, season with salt and pepper. Mix the pumpkin oil with maltodextrin to receive powder. Wash the potatoes, don't peel, cook with cumin, lemon juice and dill. After cooking, cool down, cut in half and fire-roast over burner. Wash the courgette, slice 4-5mm thick, put into a bag with butter, lovage, a pinch of salt and pepper, close in Vacuum. Cook sous vide in 80°C for 10 minutes. Cut the chili, put into the siphon to the whipped cream, mount two gas caps. Leave for 30 minutes, let off the gas, open the siphon, strain the oil. Serve the trout on the syringed cheese with potatoes, courgette, sprinkle with the powder, pour with olive oil and decorate with the dill.	Ramoscello Lovage Olio d'oliva 250ml 2 pezzi di peperoncino Dill 1 mazzo Sale, zucchero, pepe <u>Il metodo di attuazione:</u> Taglia la trota, ogni filetto lungo e attraverso i 3 pezzi. Mescolare la ricotta con panna acida, cumino nero, condire con sale e pepe. Mescolare l'olio di zucca con maltodestrina per ottenere la polvere. Lavare le patate, non sbucciare, cuocere con succo di limone e succo di limone e aneto. Dopo la cottura, raffreddare, tagliare a metà e bruciare con un bruciatore. Lavare le zucchine, tagliarle a fette spesse 4-5 mm, mettere in un sacchetto di burro, levistico, un pizzico di sale e pepe, chiudere in Vacuum. Cuocere il sous vide a 80 ° C per 10 minuti. Tagliare il peperoncino nel sifone per versare la panna montata, aggiungere 2 cartucce. Mettere da parte per 30 minuti, rilasciare il gas, svitare il sifone filtrare l'olio. Conservare la trota su ricotta cotta con patate, zucchine, spolverare con zucchero a velo, versare con olio d'oliva e decorare con aneto.	Ijupčac (grančica) 250ml maslinovog ulja 2 komada čili papričice 1 svežanj kopra sol, šećer, papar <u>Priprema:</u> Izrezati pastrvu, svaki filet uzduž i poprijeko na 3 komada. Pomiješati sir s vrhnjem, kimom, začiniti solju i paprom. Pomiješati ulje bundeve s maltodekstrinom da se dobije prah. Oprati krumpir, ne guliti ga, skuhati s kuminom, sokom od limuna i koprom. Nakon kuhanja ohladiti, prerezati na pola i peći nad otvorenim plamenom. Oprati tikvicu, izrezati ju na 4-5 mm debljine, staviti u vrećicu s maslom, Ijupčacem, prstohvatom soli i papra, i vakuumirati. Kuhati u vakuumu na 80°C 10 min. Izrezati čili, staviti ga u sifon sa vrhnjem, staviti dvije kapsule plina. Ostaviti 30 minuta, ispustiti plin, otvoriti sifon, procijediti ulje. Servirati pastrvu na siru iz šprice s krumpirima, tikvicom, posuti s prahom, prelitati maslinovim uljem i ukrasiti koprom.	Lubczyk gałązka Oliwa z oliwek 250ml Papryczka chili 2 sztuki Koperek 1 pęczek Sól, cukier, pieprz <u>Sposób wykonania:</u> Pstrąga pokroić, każdy filet wzdłuż i w poprzek na 3 kawałki. Twarożek wymieszać ze śmietaną, czarnuszką, doprawić solą i pieprzem. Olej dyniowy wymieszać z maltodekstryną do uzyskania pudru. Ziemniaki umyć, nie obierać, ugotować z kminkiem sokiem z cytryny i koperkiem. Po ugotowaniu, przestudzić, przekroić na pół i opalić palnikiem. Cukinię umyć, pokroić w plastry grubości 4-5 mm, włożyć do worka z masłem, lubczykiem, szczyptą soli i pieprzu, zamknąć w Vacuum. Ugotować sous vide w 80°C przez 10 minut. Pokroić chili włożyć do syfonu do bitej śmietany zalać oliwą, wkręcić 2 naboje. Odstawić na 30 minut, wypuścić gaz, odkręcić syfon przecedzić oliwę. Wyserwować pstrągę na wyszprycowanym twarogiem z ziemniakami, cukinią, posypać pudrem, połać oliwą i udekorować koperkiem.
--	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
STURGEON BAKED IN LOW TEMPERATURE WITH RATATOUILLE AND SAUCE FROM KVASS	STORIONE COTTO A BASSE TEMPERATURE CON RATATOUILLE E SALSA DI KVAS	JESETRA PEČENA NA NISKOJ TEMPERATURI S RATATOUILLEM I UMAKOM OD KVASA	JESIOTR PIECZONY W NISKICH TEMPERATURACH Z RATATOUILLE I SOSEM Z KWASU CHLEBOWEGO
			
6 servings Fish <u>Ingredients:</u> Sturgeon filets 3 Lime juice and skin Pepper Honey 1 teaspoon Olive oil 1 teaspoon Chilli ½ piece	6 porzioni Pesce <u>Ingredienti:</u> Sturgeon 3 filetti Succo di lime e buccia Pepe Miele 1 cucchiaino Cucchiaino di oliva 1 Chili ½ pezzi	6 porcija Riba <u>Sastojci:</u> 3 fileta jesetre sok i korica limete papar 1 čajna žlica meda 1 čajna žlica maslinova ulja ½ čilija	6 porcji Ryba <u>Składniki:</u> Jesiotr 3 filety Limonka sok i skórka Pieprz Miód 1 łyżeczka Oliwa 1 łyżeczka Chili ½ sztuki

<u>Directions:</u> Season the fish, put in the fridge for 30-60 minutes to marinate. Fry for 30 seconds on each side. You can bake it without frying. Bake in 75°C for 30 minutes. <u>Sauce</u> <u>Ingredients:</u> Garlic clove 1 Coriander 1 teaspoon Shallot 1 French mustard 1 spoon Butter 15g Kvass - 100-200ml Pepper grains 4	<u>Il metodo di attuazione:</u> Finisci il pesce per 30-60 minuti in frigo per la marinatura. Friggere per 30 secondi su ciascun lato. puoi anche cuocere senza friggere. Cuocere a 750 ° C per 30 minuti <u>Salsa</u> <u>Ingredienti:</u> Spicchio d'aglio Cucchiaino di coriandolo Scalogno 1 pezzo Senape francese 1 cucchiaino Burro - 15 g; Kvas: 100-200ml; Pepe macinato 4 chicchi	<u>Upute:</u> Začinite ribu, stavite ju u hladnjak 30-60 minuta da se marinira. Pržite 30 sekundi sa svake strane. Možete ju peći bez prženja. Pecite na 75 °C 30 minuta. <u>Umak</u> <u>Sastojci:</u> 1 češanj češnjaka 1 čajna žličica korijadera 1 ljutika 1 žlica francuskog senfa 15 g masla 100-200 ml kvasa 4 zrna papra	<u>Sposób wykonania:</u> Rybę doprawić wstawić na 30-60 minut do lodówki do zamarynowania. Przesmażyć po 30 sekund z każdej strony. można piec też bez obsmażania. Piec w 75⁰C przez 30 minut <u>Sos</u> <u>Składniki:</u> Ząbek czosnku Kolendra 1 łyżeczka Szalotka 1 sztuka Musztarda francuska 1 łyżka Masło - 15g; Kwas chlebowy 100-200ml; Pieprz ziarnisty 4 ziarenka
<u>Directions:</u> After frying the fish, put some oil on the frying pan, add diced onion and a clove of sliced garlic. Fry and glaze the onion, seasoning with whole grains of pepper, a spoon of French mustard and grains of coriander. Pour everything with kvass, simmer on low heat for a while, reduce. Add a spoon of butter to get emulsion sauce.	<u>Il metodo di attuazione:</u> Versiamo un filo d'olio sulla padella dopo aver friggere il pesce, aggiungiamo la cipolla tagliata a dadini e l'aglio tagliato a fettine. Cuciniamo per glassare le cipolle, condendo con grani interi di pepe nero, un cucchiaino di senape francese e semi di coriandolo. Versiamo tutto con kvas, stufato e spezzatino insieme. Aggiungere un cucchiaino di burro per ottenere una salsa all'emulsione.	<u>Upute:</u> Nakon što ispržite ribu, stavite nešto ulja u tavu, dodajte na kockice isjeckani luk i češanj narezanog češnjaka. Ispržite i glazirajte luk, začinite ga cijelim zrnima papra, žlicom francuskog senfa i korijanderom u zrnju. Sve zalijte kvasom, kuhajte na laganoj vatri neko vrijeme, reducirajte. Dodajte žlicu masla da dobijete emulziju.	<u>Sposób wykonania:</u> Na patelnię po smażeniu ryby lejemy odrobine oleju, dorzucamy cebulę pokrojoną w kostkę i ząbek czosnku pokrojony w plasterki. Smażymy do zeszklenia się cebuli, doprawiając całymi ziarnami czarnego pieprzu, łyżką francuskiej musztardy i ziarnami kolendry. Wszystko zalewamy kwasem chlebowym, chwilę razem dusimy, redukujemy. Dodać łyżkę masła w celu uzyskania emulsyjnego sosu.

<u>Ratatouille</u> <u>Ingredients:</u> Red onion 1-2 pieces Carrots 1-2 pieces Yellow, red pepper 1 piece of each Aubergine 1 piece Tomatoes pelati 1 can Tomato 1 piece Thyme, marjoram, rosemary, oregano some twigs of each A glass of white wine, Olive oil 50-100 ml Salt, pepper to taste <u>Directions:</u> Cut the onion in tiny slices, julienne or vichy the carrot, mirepoix the pepper, remove seeds from the courgette and aubergine and cut paysenne. Add salt to the aubergine and leave for 20 minutes, strain with water in order to get rid of the bitter taste. Heat the oil in the pan, put in the onion, when it's glazed, deglaze with wine. Put in the carrot every 5-10 minutes, if the vegetables are half-soft, add the rest in the following order: pepper, courgette with aubergine, tomatoes. Add spices, simmer for 5 minutes. Serve the sturgeon on ratatouille with sauce and sprouts, e.g. radish.	<u>Ratatouille</u> <u>Ingredienti:</u> Cipolla rossa 1-2 pezzi 1-2 carote Peperone rosso, giallo dopo 1 pezzo Melanzane 1 pezzo Pelati pomodori 1 lattina Pomodoro 2 pezzi Timo, maggiorana, rosmarino, origano, qualche ramoscello Un bicchiere di vino bianco , Oliva 50-100 ml Pepe, sale qb <u>Il metodo di attuazione:</u> Cipolla tagliata nella penna, tagliato in julienne di carote o Vichy, paprika taglio mirepoix, zucchine e melanzane scanalatura tagliata nasiennei tagliare paysenne. Aggiungere sale e lattuga per 20 minuti, risciacquare l'acqua per eliminare l'amaro. Scaldare l'olio in una padella, mettere le cipolle quando sono glassate, degenerare con il vino. Passate le carote ogni 5-10 minuti, poiché le verdure saranno semi-morbide per aggiungere i peperoni, le zucchine e le melanzane, i pomodori. Aggiungere le spezie, stufare 5 minuti. Servire lo storione ratatouille con salsa e germogli, ad esempio ravanelli.	<u>Ratatouille</u> <u>Sastojci:</u> 1-2 komada crvenog luka 1-2 komada mrkve 1 žuta i 1 crvena paprika 1 komad patlidžana, 1 komad tikvice pelati 1 komad, 1 komad rajčice timijan, mažuran, ružmarin, origano, po nekoliko grančica od svega, čaša bijelog vina, 50-100 ml maslinova ulja sol i papar po želji <u>Upute:</u> Na tanke kriške izrezati luk, tehnikom julienne ili vichy obraditi mrkvu, tehnikom mirepoix obraditi paprike, odstraniti sjemenke iz tikvice i patlidžana, i izrezati ih paysenne tehnikom. Patlidžanu dodati sol i ostaviti 20 minuta, procijediti s vodom kako bi se riješili gorkog okusa. Zagijati ulje u tavi, dodati luk. Kada završi postupak glaziranja, deglazirati vinom. Svaki 5-10 minuta dodati mrkvu. Ako je povrće napola omekšalo, dodati ostatak ovim redoslijedom: paprika, tikvica s patlidžanom, rajčice. Dodati začine i kuhati 5 minuta. Servirati jesetru na povrću s umakom i klicama, npr. klicama rotkvica	<u>Ratatouille</u> <u>Składniki:</u> Cebula czerwona 1-2 sztuki Marchew 1-2 sztuki Papryka czerwona, żółta po 1 sztuce Bakłażan 1 sztuka Pomidory pelati 1 puszka Pomidor 2 sztuki , Tymianek , majeranek, rozmaryn, oregano po kilka gałązek, Kieliszek białego wina, Oliwa 50-100ml Sól pieprz do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Cebulę pokroić w piórka, marchew pokroić julienne lub vichy, paprykę pokroić mirepoix, z cukinii i bakłażana wyciąć gniazda nasiennei pokroić paysenne. Bakłażana posolić i odstawić na 20 minut, przepłukać wodą w celu pozbycia się goryczki. W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić cebule, gdy się zeszkli zdeglasować winem. Wrzucić marchew co 5-10 minut jak warzywa będą półmiękkie dodawać następne w kolejności papryka, cukinię z bakłażanem, pomidory. Dodać przyprawy, poddusić 5 minut. Serwować jesiotra na ratatouille z sosem i kiełkami np. rzodkiewki.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
TROUT IN GOOSEBERRY SAUCE WITH PARSLEY-POTATO PUREE WITH SMOKED BACON	TROTA IN SALSA DI UVA SPINA CON PREZZEMOLO E PURÈ DI PATATE CON PANCETTA AFFUMICATA	PASTRVA U UMAKU OD OGROZDA S PIREOM OD KRUMPIRA I PERŠINA TE DIMLJENOM SLANINOM	PSTRĄG W SOSIE AGRESTOWYM Z PURRE PIETRUSZKOWO - ZIEMNIACZANYM Z WĘDZONYM BOCZKIEM
			
6 servings Fish <u>Ingredients:</u> 4 trout fillets 3 onions 3 spoons of butter 5 dag of raisins 10 dag of gooseberry 250 ml of white wine 1 spoon of honey Pinch of cinnamon White pepper Black pepper Coriander leaves	6 porzioni Pesce <u>Ingredienti:</u> 4 filetti di trota 3 cipolle 3 cucchiari di burro 5 dag uvetta 10 g di uva spina 250 ml di vino bianco 1 cucchiaino di miele Un pizzico di cannella Pepe bianco Pepe nero Coriandolo natara	6 porcija Riba <u>Sastojci:</u> 4 fileta pastrve 3 luka 3 žlice masla 5 dag groždica 10 dag ogrozda 250 ml bijelog vina 1 žlica meda prstohvat cimeta bijeli papar crni papar listovi korijandera korica i sok limete 1 limun	6 porcji Ryba <u>Składniki:</u> 4 filety z pstrąga 3 cebule 3 łyżki masła 5 dag rodzynek 10 dag agrestu 250ml białego wina 1 łyżka miodu Szczypta cynamonu Pieprz biały Pieprz czarny Natka kolendry

Lime juice and skin 1 lemon Olive oil Salt <u>Directions:</u> Dice the onion and glaze on the olive oil with butter. Sprinkle the fillets with lemon juice, season with salt and white pepper, place in a heat resistant dish, pour in wine, add raisins, gooseberry, onion, cinnamon, honey, black pepper. Sprinkle with lime juice and lime skin. Bake in 200°C for 20 minutes. Serve the fish on puree poured with the reduced sauce from simmering, sprinkled with coriander and with a piece of lime grilled on a frying pan. Puree <u>Ingredients:</u> Smoked bacon 100g Butter 50g-100g	Succo di frutta e lime 1 limone olio sale <u>Il metodo di attuazione:</u> Tagliare a dadini la cipolla e la panna in olio d'oliva con il burro. Cospargere filetti con il succo di limone e condire con sale e pepe bianco disposti in una pirofila, versate il vino, aggiungere ribes, uva spina, cipolle cannella, miele e pepe nero. Irrorare con calce e aggiungere la scorza di lime Cuocere in forno a 200 ° C per 20 min .. La salsa di pesce ridotto somministrato purea di compensazione formano durante lo strangolamento, coriandolo e cosparsi con una particella di calce ugrilowaną padella. Puré <u>Ingredienti:</u> Pancetta affumicata 100g Burro da 50 g -100 g Prezzemolo 0,5 kg	maslinovo ulje sol <u>Upute:</u> Izrezati luk na kockice i glazirati ga na maslinovom ulju s maslom. Poprskati filete sokom limete, začiniti solju i bijelim paprom, staviti ih u vatrostalnu posudu, prelitu vinom, dodati grožđice, ogrozđ, luk, cimet, med, crni papar. Poprskati sokom i koricom limete. Peći na 200 °C 20 minuta. Ribu servirati na pireu, prelitu ju reduciranim umakom od kuhanja, posuti korijanderom i ukrasiti komadom limete koji smo prepržili na tavi. Pire <u>Sastojci:</u> 100 g dimljene slanine 50-100 g masla	Sok i skórka z limonki 1 cytryna Oliwa Sól <u>Sposób wykonania:</u> Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie z masłem. Filety skropić sokiem z cytryny doprawić solą i pieprzem białym ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wlać wino, dodać rodzynki, agrest, cebulę cynamon, miód, pieprz czarny. Skropić sokiem z limonki i dodać starta skórkę z limonki. Piec w 200°C przez 20 minut.. Rybę podawać na puree polaną zredukowanym sosem powstałym w czasie duszenia, posypaną kolendrą i z częścią limonki ugrilowaną na patelni. Puree <u>Składniki:</u> Boczek wędzony 100g Masło 50g -100g
---	--	--	---

Parsley 0,5 kg peeled for puree Potatoes 150g Cream 30% 100-200ml Salt to taste, Pepper to taste Nutmeg to taste <u>Directions:</u> Peel the parsley, cut in slices, add salt and pepper, sprinkle with lemon juice, bake at 150° C for 10 minutes or cook. Cook the potatoes of 1/3 quantity of parsley. Optionally, don't add potatoes. Add cream 30 % to the parsley and potatoes and mix all. Season with salt, pepper and nutmeg. Cut the bacon into strips, fry. Add to puree.	sbucciato in purea Patate 150g 30% crema 100 - 200 ml Sale a piacere, Pepe a piacere Noce moscata a piacere <u>Il metodo di attuazione:</u> Versare il prezzemolo, salarlo, cospargere con succo di limone, infornare a 150 ° C per 10 minuti o cuocere. Lessare le patate 1/3 della quantità di prezzemolo. Opzionalmente, non aggiungere patate. Aggiungere il 30% di panna e prezzemolo al tutto e mescolare. Condire con sale e pepe e noce moscata. La pancetta tagliata a strisce frigge. Aggiungi a puree.	0,5 kg oguljenog peršina za pire 150g krumpira 100-200ml vrhnja 30 % m.m. sol, papar i muškatni oraščić po želji <u>Upute:</u> Oguliti peršin, izrezati ga na kriške, dodati sol i papar, poprskati sokom limuna, peći na 150 °C 10 minuta ili kuhati. Skuhati krumpir i to 1/3 od količine peršina. Po želji ne dodavati krumpir. Dodati vrhnje peršinu i krumpirima te sve izmiksati. Začiniti solju, paprom i muškatnim oraščićem. Izrezati slaninu na trakice, ispržiti ju. Dodati pireu.	Pietruszka 0,5 kg obranej do puree Ziemniaki 150g Śmietanka 30% 100 – 200ml Sól do smaku, Pieprz do smaku Gałka muszkatołowa do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Pietruszkę obrać pokroić w plasterki posolić popieprzyć skropić sokiem z cytryny upiec w 150°C przez 10 minut, lub ugotować. Ugotować ziemniaki 1/3 ilości pietruszki. Opcjonalnie nie dodawać ziemniaków. Dodać do pietruszki i ziemniaków śmietankę 30% i zmiksować całość. Doprawić solą pieprzem i gałką muszkatołową. Boczek pokroić w paski usmażyć. Dodać do puree.
---	--	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
ZANDER OR OTHER MIXED FISH MEATBALLS WITH CREAM SAUCE	ZANDER O ALTRE POLPETTE DI PESCE MISTO CON SALSA DI PANNA	OKRUGLICE OD SMUĐA ILI DRUGE MIJEŠANE RIBE S UMAKOM OD VRHNJA	PULPETY Z SANDACZA LUB RYBY MIESZANEJ W SOSIE ŚMIETANOWYM
			
6 servings Sauce Ingredients 0,5l Cream 30% 0,5l Vegetable stock 1 Onion (8 dag) 1 spoon of butter 1 spoon of flour Salt, pepper <u>Directions:</u> Sauce preparation: Dice the onion, fry with flour on butter, pour the vegetable stock and stir.	6 porzioni Salsa Ingredienti 0,5l di panna 30% 0,5 l brodo vegetale 1 cipolla (8 dag) 1 cucchiaino di burro 1 cucchiaino di farina Sale pepe <u>Indicazioni:</u> Preparazione della salsa: Taglia la cipolla a dadini, friggi con la farina sul burro, versa il brodo vegetale e mescola.	6 porcija Umak Sastojci 0,5l vrhnje 30% 0,5l povrtnog temeljca 1 luka (8 dag) 1 žlica masla 1 žlica brašna sol, papar <u>Priprema:</u> Priprema umaka: Izrezati kapulu na kockice, pržiti sa brašnom na maslu, dodati povrtni temeljac i promiješati.	6 porcji Sos Składniki 05 l śmietany 30 % 05 l wywaru warzywnego 1 cebula(8 dag) 1 łyżka masła 1 łyżka mąki, sól, pieprz. <u>Sposób wykonania:</u> Przygotowanie sosu: Cebulę pokroić w kostkę podsmażyć razem z mąką na maśle, wlać bulion i wymieszać.

<u>Meatballs</u> <u>Ingredients</u> 0,5 kg of fillets 2 spoons of flour 1 Egg 1 Onion (8dag) 100 ml of cream 30% Salt, pepper <u>Directions:</u> Grind fillets with onion, add egg, pour flour 100 ml of cream, add salt and pepper. Knead to receive a uniform mass and form oblong meatballs. Put into boiling vegetable stock and simmer for a moment. Add the rest of the cream and cook a little more. Season with salt and pepper.	<u>Polpette</u> <u>Ingredienti</u> 0,5 kg di filetti 2 cucchiari di farina 1 uovo 1 cipolla (8dag) 100 ml di crema 30% Sale pepe <u>Indicazioni:</u> Macinare i filetti con la cipolla, aggiungere l'uovo, versare la farina 100 ml di panna, aggiungere sale e pepe. Impastare per ricevere una massa uniforme e formare polpette oblunghe. Mettere in brodo vegetale bollente e cuocere a fuoco lento per un momento. Aggiungere il resto della panna e cuocere un po 'di più. Condire con sale e pepe.	<u>Okruglice</u> <u>Sastojci</u> 0,5 kg fileta 2 žlice brašna 1 jaje 1 luk (8dag) 100 ml vrhnja 30% sol, papar <u>Priprema:</u> Samljeti filete s kapulom, dodati jaje, dodati brašno 100 ml vrhnja, dodati sol i papar. Mijesiti da se dobije uniformirana smjesa i formirati duguljaste okruglice. Staviti u proključali povrtini temeljac i kratko prokuhati. Dodati ostatak vrhnja i kuhati još malo. Začiniti solju i paprom.	<u>Pulpety</u> <u>Składniki</u> 05 kg. filetów, 2 łyżki mąki, 1 jajko, 1 cebula (8 dag) 100 ml.śmietany 30% sól pieprz. <u>Sposób wykonania:</u> Filety zmielić z cebulą, dodać jajko, mąkę wlać 100 ml. śmietany, dodać sól i pieprz. Wyrobić na jednolitą masę i formować podłużne pulpety. Wkładać do gotującego się bulionu i chwilę gotować na wolnym ogniu. Dodać resztę śmietany i jeszcze chwilę gotować, Doprawić solą i pieprzem.
---	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
ZANDER ROASTED IN BACON WITH MASHED APPLE AND CELERY WITH BLACK SEED AND HORSERADISH SAUCE WITH PICKLED CUCUMBER OR CRANBERRY AND ROWAN SAUCE AND PURE FROM GREEN PEAS AND MINT	LUCIOPERCA AL BACON CON PURÈ DI MELE E SEDANO CON SALSA DI NIGELLA E RAFANO CON CETRIOLO SOTTACETO O SALSA DI MIRTILLI ROSSI E PUREA DI PISELLI E MENTA	SMUĐ PEČEN U SLANINI S PIREOM OD JABUKE, CELEROM S KIMOM I UMAKOM OD HRENA TE S KISELIM KRASTAVCEM, ILI S UMAKOM OD BRUSNICA I OSKORUŠA TE PIREOM OD GRAŠKA I MENTE	SANDACZ PIECZONY W BOCZKU Z TLUCZONYM JABŁKIEM I SELEREM Z CZARNUSZKĄ I SOSEM CHRZANOWYM Z OGÓRKIEM KWASZONYM LUB SOSEM ŻURAWINOWOM-JARZĘBINOWYM I PUREE Z GROSZKU I MIĘTY
			
6 servings	6 porzioni	6 porcija	6 porcji
Fish <u>Ingredients:</u> Zander 1 piece (about 1kg) Goat's cheese maturing 100g Smoked bacon 300g	Pesce <u>Ingredienti:</u> Sandacz 1 pezzo (circa 1 kg) Formaggio di capra 100 g Pancetta affumicata 300 g Succo	Riba <u>Sastojci:</u> 1 smuđ (oko 1 kg) 100 g kozjeg sira koji dozrijeva 300 g dimljene pancete	Ryba <u>Składniki:</u> Sandacz 1 sztuka (około 1kg) Ser kozi dojrzewający 100g Boczek wędzony 300g

Lemon juice, Salt, pepper, marjoram, thyme, rosemary to taste Sauce: <u>Ingredients:</u> Pickled cucumbers 2 pieces Onion 1 piece Butter 2 spoons Wine white dry 100ml Cream 30% 400ml Horseradish grated 4-5 teaspoons Poultry or vegetable stock 100ml Salt, pepper, lemon juice, lemon skin to taste Cranberry and rowan sauce <u>Ingredients:</u> Rowan juice – 50ml Rowan and cranberry – 100g Mead – 50g Buckwheat honey – 30g Cloves 2 pieces Star anise 1 piece Lime juice and skin to taste	di limone, Sale, pepe, maggiorana, timo, rosmarino a piacere Salsa: <u>Ingredienti:</u> Cetrioli sottaceto 2 pezzi Cipolla 1 pezzo Burro 2 cucchiari Vino bianco secco 100ml Crema 30% 400ml Grattugiato 4-5 cucchiaini di rafano Decotto di pollame o verdure 100ml, Sale, pepe, succo di limone, buccia di limone a piacere Mirtillo rosso - salsa di sorbo <u>Ingredienti:</u> succo di sorbo - 50 ml; sorbo e mirtillo rosso - 100g; idromele - 50 g; miele di grano saraceno - 30g. chiodi di garofano 2 pezzi anice stellato 1 pezzo succo di lime e pelle a piacere	sok limuna sol, papar, mažuran, timijan, ružmarin po želji Umak: <u>Sastojci:</u> 2 komada kiselog krastavca 1 komad luka 2 žlice masla 100 ml suhog bijelog vina 400 ml vrhnja 30% 4-5 čajne žlice nagratanog hrena 100 ml temeljca od peradi ili povrća, sol, papar, lok od limuna, korica limuna po želji Umak od brusnica i oskoruša <u>Sastojci:</u> 50 ml soka od oskoruša 100 g oskoruša i brusnica 50 g medovine 30 g meda od heljde 2 komada klinčića 1 komad zvjezdastog anisa sok i korica limete po želji	Sok z cytryny, Sól, pieprz, majeranek, tymianek, rozmaryn do smaku Sos: <u>Składniki:</u> Ogórki kwaszone 2 sztuki Cebula 1 sztuka Masło 2 łyżki Wino białe wytrawne 100ml Śmietanka 30% 400ml Chrzan tarty 4-5 łyżeczek Wywar drobiowy lub warzywny 100ml, Sól, pieprz, sok z cytryny, skórka z cytryny do smaku Sos żurawinowo - jarzębinowy <u>Składniki:</u> sok z jarzębiny - 50ml; jarzębina i żurawina - 100g; miód pitny - 50g; miód gryczany - 30g. goździki 2 sztuki anyż gwiazdkowy 1 sztuka sok i skórka z limonki do smaku
---	---	--	--

<u>Directions:</u> Caramelize the honey, add the fruit. Pour in the rowan juice and mead, add spices. Reduce to get proper consistency. Mashed apple with celery and black seed <u>Ingredients:</u> Apples 2 pieces 1-2 teaspoons of honey Milk 4 spoons Celery 150g Butter 1-2 spoons Wine white dry 100ml Cream 30% 2 teaspoons Black seed 1-2 teaspoons Lemon juice, lemon skin, salt, pepper to taste Pure from green peas and mint <u>Ingredients:</u> Green peas frozen 200g Cream cheese 60g Mint 2-3 spoons of leaves Garlic 1-2 cloves Salt to taste	<u>Il modo di fare</u> Il miele caramello, aggiungi frutta. Versare il succo di sorbo e l'idromele, aggiungere le spezie. Riduci alla giusta consistenza. Mela sbriciolata con sedano e cumino nero <u>Ingredienti:</u> Mele 2 pezzi 1-2 cucchiaini di miele Latte 4 cucchiari Sedano 150g Burro 1-2 cucchiari Vino bianco secco 100ml 30% di panna 2 cucchiaini Semi di cumino nero 1-2 cucchiaini Succo di limone succo di limone sale, pepe a piacere Frullare con piselli e menta <u>Ingredienti:</u> Piselli surgelati verdi 200 g Crema di formaggio 60g Menta 2-3 cucchiari di foglie Aglione 1-2 chiodi di garofano Sale a piacere	<u>Upute:</u> Karamelizirati med, dodati voće. Uliti sok od oskoruša i medovinu, dodati začine. Reducirati da se dobije odgovarajuća gustoća. Pire od jabuke s celerom i crnim kimom <u>Sastojci:</u> 2 jabuke 1-2 čajne žlice meda 4 žlice mlijeka 150 g celera 1-2 žlice masla 100 ml suhog bijelog vina 2 čajne žlice vrhnja 30% m.m. 1-2 čajne žlice crnog kima sok i korica limuna, sol, papar po želji Pire od graška i mente <u>Sastojci:</u> 200g smrznutog graška 60 g krem sira 2-3 žlice listića mente 1-2 češnja češnjaka sol i papar po želji	<u>Sposób wykonania:</u> Miód skarmelizować, dodać owoce. Wlać sok z jarzębiny i miód pitny, dodać przyprawy. Zredukować do odpowiedniej konsystencji. Tłuczone jabłko z selerem i czarnuszką <u>Składniki:</u> Jabłka 2 sztuki 1-2 łyżeczki miodu Mleko 4 łyżki, Seler 150g, Masło 1-2 łyżki, Wino białe wytrawne 100ml Śmietanka 30% 2 łyżeczki Nasiona czarnuszki 1-2 łyżeczki, Sok z cytryny skórka z cytryny sól, pieprz do smaku Puree z groszku i mięty <u>Składniki:</u> Groszek zielony mrożony 200g, Serek śmietankowy 60g, Mięta 2-3 łyżki listków Czosnek 1-2 ząbki, Sól do smaku, Pieprz do smaku
--	---	---	---

Pepper to taste <u>Directions:</u> Put all the ingredients of the puree to the food processor and blend. <u>Fish directions</u> Gut the fish, clean, fillet. Sprinkle the fillets with lemon juice, salt, pepper, herbs, put into the fridge for about 1 hour. Cut the bacon into stripes of about 1 mm thick. Place the bacon stripes on a tin for the fillet's length one next to the other, so that they overlap each other, season with spices. On the bacon place the fillet with skin down, sliced cheese on the fillet, cover all with the second fillet and wrap tight with bacon. Roast for 20-30 min in 170°C temperature. To portion, cut slices of 1,5 cm thick. <u>Sauce directions:</u> Peel the cucumbers, cut into thin	Pepe a piacere <u>Il modo di fare</u> Metti tutti gli ingredienti della purea nel frullatore e mescola. <u>Pescare la via</u> dell'implementazione Rimuovi il pesce, pulisci e riempi il pesce. Riempire i filetti con il succo di limone, cospargere di sale, pepe, mettere le erbe in frigo per circa 1 ora. Tagliare la pancetta a listarelle spesse 1 mm. Disporre le strisce di pancetta nella teglia sulla lunghezza del filetto l'una accanto all'altra in modo che si sovrappongano, condire con le spezie. Sul lardo mettere il filetto, tagliare il formaggio a fette, coprire con il secondo filetto e avvolgerlo strettamente con la pancetta. Cuocere per 20-30 minuti a 170 ° C. Parificare le fette di taglio di circa 1,5 cm di spessore. <u>Sos modo di implementazione:</u>	<u>Upute:</u> Izmiksati sve sastojke za pire. <u>Upute za pripremu ribe:</u> Očistiti i filetirati ribu. Poprskati ju sokom od limuna, solju, paprom, začinima. Staviti ju u hladnjak 1 sat. Izrezati slaninu na trakice otprilike 1 mm debljine. Staviti trakice na lim za pečenje jednu do druge u duljini fileta ribe, tako da se preklapaju, začiniti. Filet položiti na slaninu tako da koža bude s donje strane, na kriške narezani sir staviti na filet, sve pokriti drugim filetom i čvrsto omotati slaninom. Peći 20-30 minuta na 170 °C . Za formiranje porcija izrezati sve skupa na kriške debljine 1,5 cm. <u>Upute za pripremu umaka:</u>	<u>Sposób wykonania:</u> Wszystkie składniki puree włożyć do malaksera i zmiksować. <u>Ryba sposób wykonania:</u> Rybę wypatroszyć, oczyścić, wyfiletować. Filety skropić sokiem z cytryny posypać solą pieprzem, ziołami wstawić do lodówki na około 1 godzinę. Boczek pokroić w paski o grubości 1 mm. Ułożyć paski boczku w blaszce na długość fileta jeden obok drugiego tak, aby na siebie zachodziły, doprawić przyprawami. Na boczku ułożyć filet skórą do dołu, na filecie ser pokrojony w plastry, przykryć wszystko drugim filetem i owinąć szczelnie boczkiem. Piec 20-30 minut w temperaturze 170oC. Porcjować tnąc plastry o grubości około 1,5 cm. <u>Sos sposób wykonania:</u> Ogórki obrać pokroić
--	--	---	--

dices, chop the onion. On the butter, fry the cucumbers for a short time, glaze the onion. Deglaze all with wine. When the wine evaporates, add the stock, heat until cooked. Add the cream and horseradish, season to taste. Reduce the sauce to thicken. Mashed apple with celery and black seed directions: Peel the apples, cut in four, core. Roast the apples with butter, honey and wine until soft, but not fall apart. Wash the celery, cook in water with milk. Add the celery to the apples, mash everything with a potato masher, but not too much, so that the pieces of the celery and apples can be seen and felt, add the cream, mix everything, warm gently, add a spoon of butter, mix, season. Sprinkle with the black seed and lemon juice, add grated lemon skin to taste and aroma.	Tagliare i cetrioli a cubetti, tritare le cipolle. Friggere brevemente i cetrioli nel burro e sbollentare la cipolla. Il tutto degenererà con il vino. Quando il vino evapora, aggiungi un decotto, fai bollire il fuoco. Aggiungere la panna e il rafano, condire a piacere. Ridurre la salsa in modo che si addensi. Mela schiacciata con sedano e tipo Nigreade: Tagliare le mele in quattro, tagliare i nidi di seme. Usa le mele con burro, miele e vino per morbidezza, ma non per rompere. Sbucciare il sedano, cuocere in acqua con il latte. Aggiungere il sedano alle mele, tagliare insieme a una purea di patate, ma non troppo forte in modo che i pezzi di sedano e mela siano visibili e palpabili, aggiungere la panna, mescolare il tutto, leggermente caldo, aggiungere un cucchiaino di burro, mescolare, condire. Cospargere con cumino nero. Cospargere con il succo di limone, aggiungere la scorza di limone grattugiata per gusto e aroma	Oguliti krastavce, izrezati ih na tanke kockice, nasjeckati luk. Kratko prepržiti krastavce na maslacu, glazirati luk. Sve deglazirati vinom. Kada vino ispari, dodati temeljac, zagrijavati dok se ne skuha. Dodati vrhnje i hren, začiniti po želji. Reducirati umak da se zgusne. Upute za pripremu pirea od jabuke s celerom i crnim kimom: Oguliti jabuke, narezati ih na 4 dijela, odstraniti jezgru. Jabuke ispeći s maslom, medom i vinom dok ne omekšaju, ali paziti da se ne raspadnu. Oprati selen, skuhati ga u vodi s mlijekom. Dodati celer u jabuke, sve zgnječiti gnječilicom za pire, ali ne previše, tako da se komadi celera i jabuke mogu vidjeti i osjetiti. Dodati vrhnje, sve izmiješati. Lagano zagrijati, dodati žlicu masla, izmiješati, začiniti. Posuti crnim kimom i poprskati limunovim sokom, dodati naribanu koricu limuna za okus i aromu.	w drobną kostkę, cebulę posiekać. Na maśle podsmażyć krótko ogórki, zeszklić cebulę. Całość zdeglasować winem. Gdy wino odparuje, dodać wywar, ogrzewać do zagotowania. Dodać śmietankę i chrzan, doprawić do smaku. Zredukować sos żeby zgęstniał. Tłuczone jabłko z selerem i czarnuszką sposób wykonania: Jabłka obrać pokroić na cztery, wyciąć gniazda nasienne. Jabłka prużyć z masłem, miodem i winem do miękkości, ale tak, aby się nie rozpadły. Seler obrać, ugotować w wodzie z mlekiem. Dodać seler do jabłek, wszystko razem rozdrobnić tłuczkiem do ziemniaków, ale nie za mocno tak, aby zostały widoczne i wyczuwalne kawałki selera i jabłka, dodać śmietankę, wymieszać całość, lekko podgrzać, dodać łyżkę masła, wymieszać, doprawić. Posypać czarnuszką. Skropić sokiem z cytryny, dodać startą skórkę z cytryny dla smaku i aromatu.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
TARTAR FROM ZANDER WITH SORREL, GREEN CUCUMBER AND SYRUP WITH BLACK LILAC FLOWERS	TARTARE DI LUCIOPERCA CON ACETOSA, CETRIOLO VERDE E SCIROPPO CON FIORI DI LILLÀ NERI	TARTAR OD SMUĐA S KISELICOM, SVJEŽIM KRSTAVCM TE SIRUPOM OD CVIJETA LJUBIČASTOG JORGOVANA	TATAR Z SANDACZA ZE SZCZAWIEM, ZIELONYM OGÓRKIEM I SYROPEM Z KWIATÓW CZARNEGO BZU
			
Chop the zander into thin dices, season with salt and pepper, lemon skin and sunflower oil - blend the sorrel with a little of black lilac syrup, sunflower oil and pepper - cut the green cucumber into thin slices and marinate in the liquid of black lilac flowers, next compress - herbs for decoration.	Tagliare la lucioperca in cubetti sottili, condire con sale e pepe, buccia di limone e olio di semi di girasole - mescolare l'acetosa con un po 'di sciroppo di lillà nero, olio di girasole e pepe - Tagliare il cetriolo verde a fettine sottili e marinare nel liquido di fiori di lillà neri, quindi comprimere - erbe per la decorazione.	Nasjeckati smuđ na sitne kockice, začiniti ga solju, paprom, limunovom koricom i suncokretovim uljem - u blenderu izmiješati kiselicu s malo sirupa od jorgovana, suncokretovim uljem i paprom - izrezati krstavac na tanke kriške i marinirati u tekućini od cvjetova ljubičastog jorgovana, zatvoriti u vrećicu da se marinira - za dekoraciju koristiti mikro bilje.	Sandacza siekamy w drobną kostkę doprawiamy solą pieprzem, skórą z cytryny i olejem słonecznikowym -szczaw miksujemy z odrobiną syropu z bzu, olejem słonecznikowym solą i pieprzem, zielonego ogórka kroimy na cienkie plastry i marynujemy w zalewie z kwiatów czarnego bzu, następnie kompresujemy -zioła do dekoracji.

English	Italian	Croatian	Polish
FRIED CARP WITH CHANTERELLES, APRICOT AND KALE	CARPA FRITTA CON FINFERLI, ALBICOCCA E CAVOLO	PRŽENI ŠARAN S LISIČARKAMA, MARELICAMA I KELJOM	KARP SMAŽONY Z KURKAMI, MOREŁĄ I JARMUŻEM
			
Filet the carp cut out pretty portions, from the meat side cut 3-5mm season with salt and pepper - blanch the kale, dry and fry in deep fat - simmer the apricots in a saucepan with a little of sugar and a few chanterelles, blend - fry the chanterelles with thyme season with salt, pepper finish with butter - decorate with herbs	Filet la carpa ritagliare porzioni graziose, dal lato della carne tagliato 3-5mm stagione con sale e pepe - sbollentare il cavolo, asciugarlo e friggerlo in grasso bollente - Fate sobbollire le albicocche in una casseruola con un po 'di zucchero e qualche finferli, sfumare - Friggere i finferli con la stagione di timo con sale, pepe e burro - decorare con le erbe	Filet šarana izrezati tako da dobijemo lijepo porcije, filet izrezati na debljinu od 3-5 mm, začiniti solju i paprom - blanširati kelj, osušiti ga i pržiti u dubokom ulju - skuhati marelice da lagano ključaju u tavi s malo šećera i nekoliko lisičarki, izmiksati - ispržiti lisičarke s timijanom, začiniti solju, paprom, dovršiti maslacem - ukrasiti biljem	Karpia filetujemy wycinamy ładne porcje, od strony mięsa nacinaemy 3-5mm doprawiamy solą pieprzem -jarmuż blanszujemy, osuszamy i smażyemy na głębokim tłuszczu - morele dusimy w rondlu z odrobiną cukru i kilkoma kurkami, miksujemy -kurki smażyemy z tymiankiem doprawiamy solą, pieprzem kończymy masłem -dekorujemy ziołami

English	Italian	Croatian	Polish
CONFIT CARP/PEARL BARLEY/BOLETUS/HOLLAN DAISE SAUCE	PIATTO TRADIZIONALE KARP CONFITOWANY / PĘCZAK / BOROWIK / HOLENDERSKI	CONFIT OD ŠARANA/OBRAĐENI JEČAM/VRGANJI/HOLANDEZ UMAK	KARP CONFITOWANY/ PĘCZAK/ BOROWIK/ SOS HOLENDERSKI
			
Gut the carp, prepare fillets of about 140 g. Cover the cleaned fish with onion, allspice, bay leaf. Salt. Leave in the fridge overnight. Close the carp fillet in vacuum bag with 4 spoons of clarified butter. Cook sous-vide in 63°C for about 30 minutes. It depends on the thickness of the fillet. You can also confit the carp. Warm up the butter to 63°C, put the fillet on the baking pan, cover with butter and put into the oven. Try to keep the temperature of the butter. Set the	Karpia, prepara filetti di circa 140 gr. Pulire il pesce pulito con cipolla, erba e alloro. Aggiustare di sale. Lasciare in frigo per una notte. Filetto di carpa in un sacchetto di vacum con 4 cucchiaini di burro chiarificato. Cuocere il sous-vide a 63 ° C, circa 30 minuti. A seconda dello spessore del filetto. Un bisogno di sentirsi qui. È difficile dare il tempo esatto. (Se vengo, prenderò il mio cylkulator.) In caso di mia assenza, puoi	Očistiti šarana, pripremiti filete od oko 140 g. Pokriti očišćenu ribu lukom, pimentom, lovorovim listom. Posoliti. Ostaviti u hladnjaku preko noći. Zatvoriti filet šarana u vacuum vrećicu s 4 žlice pročišćenog maslaca. Skuhati sous-vide na 63°C oko 30 minuta, ovisno o debljini fileta. Može se napraviti i confit od šarana. Zagrijati maslo na 63°C, staviti filet na tavu za prženje, pokriti maslom i staviti u pećnicu. Pokušati zadržati temperaturu maslaca. Postaviti	Karpia sprawic, przygotowac filety ok 140 gr. Oczyszczoną rybę obłożyć cebulą, zielem i listkiem laurowym. Posolic. Pozostawic w lodówce na noc. Filet karpia zamknąć w torbie vacuum z 4 łyżkami masła klarowanego. Gotowac sous-vide w temp 63 C, ok 30 minut. W zależności od grubości fileta. Można karpia confitowac w piecu. Rozgrzac masło do 63° C, włożyć filet na blaszkę, pokryc masłem i włożyć do

temperature to 80°C, it should keep about 60°C of the butter. Drain the carp on paper. - Pearl barley: Roast 50g of the pearl barley on butter. Add water, in proportion 1:2, cook al dente. If needed, add some water. Wash fresh boletuses 10g, dice, fry on butter with diced onion and garlic, add a little of chopped rosemary to taste. Mix pearl barley with mushrooms. Season with salt, white pepper. - Hollandaise sauce: Warm up white wine 10ml. Warm up clarified butter to about 60°C, break yolk into a bowl, add warm wine (but not too hot), beat the yolk with wine on steam, add butter for emulsification. Salt and squeeze a little juice from fresh oranges to refine the taste. - Put the carp and pearl barley with	confiscare la carpa nel forno. Riscaldare il burro a 63° C, mettere il filetto sulla teglia, coprire con il burro e infornare. Cercando di mantenere la temperatura del burro, ma so per esperienza che non si fa esattamente questo, impostare la temperatura di cottura a circa 80° C, mantenere circa 60°C di burro. Lavoro su un buon razionale. Anche qui è necessario un senso. Molto dipende dalla fornace. Ma puoi farlo per cosa. Puoi fare un test del forno prima. C'è molto tempo. Lavare la carpa su carta. - Semole. Impastare 50 grammi di orzo perlato nel burro, aggiungere 1:2 d'acqua, cuocere al dente. Se necessario, rabboccare dell'acqua Funghi porcini Lavare 10 grammi, tagliarli a dadini, soffriggere nel burro con cipolle e aglio, aggiungere un po 'di rosmarino a piacere. Mescolare	temperaturu na 80°C, trebalo bi zadržati oko 60°C maslaca. Ocijediti šarana na kuhinjskom ubrusu. - Obradeni ječam: Prepržiti 50 g obrađenog ječma na maslu. Dodati vodu u odnosu 1:2, skuhati al dente. Ako je potrebno, dodati vode. Oprati svježe vrganje (10g), narezati na kockice, ispeći na maslu s lukom i češnjakom izrezanim na kockice, dodati malo nasjeckanog ružmarina po želji. Pomiješati ječam s gljivama. Začiniti solju i bijelim paprom. - Holandez umak: Zagrijati 10 ml bijelog vina. Zagrijati pročišćeni maslac na otprilike 60°C, staviti žumanjak u posudu, dodati toplo vino (ne prevruće), istući žumanjak s vinom na pari, dodati maslo za emulziju. Posoliti i ocijediti malo soka naranče da bismo dotjerali okus. Staviti šarana i ječam s vrganjima	pieca. Starac się utrzymać temperaturę masła, temperaturę pieczenia ustalic na ok 80⁰ C, powinno utrzymać ok 60 C masła. Karpia odsaczyć na papierze. - Kasza: Uprażyć 50 gr pęczaku na maśle, Dodac wodę, w stosunku 1:2, gotować al dente. W razie potrzeby uzupełnić nieco wody. Borowiki św. umyc 10 gr, pokroic w kostkę, usmażyć na maśle z cebulą w kostkę i czosnkiem, dodac, odrobinę posienkanego rozmarynu do smaku. Wymieszać kaszę i grzyby. Doprawić solą, pieprzem białym. - Sos holenderski: Rozgrzać wino białe 10 ml, Rozgrzać masło klarowane do temp ok 60 C, wbic żółtko do miski, dodac ciepłe wino (uwazac, żeby nie było zbyt gorące), podbic żółtko z winem na parze, dodac masło do emulgacji.
--	---	---	--

boletuses on a plate, pour with sauce, bake in temperature 200°C for about 2-3 minutes. Decorate with micro herbs or edible flowers.	porridge e funghi. Condire con sale, pepe bianco. - Condimento olandese. Preriscaldare 10 ml di vino bianco, burro chiarificato scaldare fino ad una temperatura di circa 60 ° C ciotola, * Unità d'uovo, aggiungere vino caldo (attenzione a non troppo caldo), sollevare il vino fumante tuorlo, aggiungere il burro emulgacj. Posale e spremere un po 'di succo da Saint. arance per affinare il gusto - Carpa e polenta con porcini, mettere su un piatto, versare la salsa, infornare a 200 ° C per 2-3 minuti. Guarnire con microziołami, o fiori commestibili.	na tanjur, preliti umakom, ispeći na temperaturi od 200°C 2-3 minute. Ukrasiti mkrobiljem ili jestivim cvijećem.	Posolic i wycisnac odrobinę soku z św. pomarańczy dla uszlachetnienia smaku Karpia i kaszę z borowikami wyłożyć na talerz, połączyć sosem, zapiec w temp 200 C ok 2-3 min. Udekorować mikroziołami lub kwiatami jadalnymi.
---	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
CATFISH/CALF BONE/QUINCE/BEETROOT/ CELERY	UN OTTIMO PIATTO DA PRANZO. SOMMA / KOŚC CIELECA / PIGWA / BURAK / SEDANO	SOM/TELEĆA KOST/DUNJA/CIKLA/ CELER	SUM/ KOŚĆ CIELECA/ PIGWA/ BURAK/ SELER.
			
- Catfish. Prepare catfish fillet about 100 g. Salt. Make sure the fillet is not too thick. Spread shavings on the frying pan to smoke, put a grid covered with oil, put the catfish, cover with other pan and smoke on small heat. Fire the shavings with a gas pistol. It takes about 30 minutes. Watch the catfish, when ready, take it away from the heat because it may become sour.	- Sum. Preparare un filetto con un totale di 100 gr. Aggiustare di sale. Assicurarsi che il filetto non sia spesso. Versare le patatine nella padella, fumare l'olio grattugiato, mettere la somma sulla padella, coprire la seconda padella e filtrare a fuoco basso. Certo, brucia la segatura con una pistola a gas. Ci vogliono circa 30 minuti. Ma qui devi anche controllare. Molto dipende dalla forza con cui i trucioli bruceranno. Somma per vedere quando è buono, togliilo dal fuoco in modo che non diventi	- Som. Pripremiti filet od soma od oko 100 g. Pripaziti da nije predebeo. Staviti piljevinu na tavu kako bismo dobili dim, na tavu staviti nauljenu rešetku, na rešetku staviti soma, pokriti sve skupa drugom tavom i ostaviti da se dimi na niskoj temperaturi. Piljevinu zapaliti pištoljem na plin. To sve skupa traje oko 30 minuta. Pripaziti na ribu. Kad je gotova, maknuti je s vatre da ne pusti kiselinu.	- Sum. Przygotować filet z suma ok 100 gr. Posolic. Starac się, żeby filet nie był gruby. Na patelnię wysypać wióry do wędzenia, położyć kratkę wysmarowaną olejem, położyć suma, przykryć drugą patelnią i uweździć na wolnym ogniu. Oczywiście trociny podpalić za pomocą gazowego pistoletu. Trwa to ok. 30 minut. Ale tu też trzeba kontrolować. Dużo zależy od tego jak mocno rozpalą się wióry. Suma pilnować, gdy dobry, zdjęć

- Quince about 1 piece per serving, peel, pit. Caramelize 10g of sugar, fry the quince, add 20g of butter, supplement with water, cook until soft. When the fruit is soft, add white wine, cook for next about 5 min. Mix to pure, sieve - From the bone of 4-5cm high (it's better when vertical, nice) take out the marrow. Cook the bone in 50% liquid of water and vinegar for 20 minutes. Next, dry the bone for 30 minutes in temp 90° in the oven, to make it white. - Beetroot/Celery. Prepare 15% liquid of water and vinegar. Add bay leaf, allspice and symbolically	amaro. - Cotogna circa 1 pezzo per porzione, ruotare, wypiećac. Caramellare 10 grammi di zucchero, far rosolare la mela cotogna, aggiungere 20 grammi di burro, rabboccare con acqua, far bollire fino ad ottenere una morbidezza. Quando i frutti di bosco aggiungono vino bianco, cuocere per circa 5 minuti. Miscela su puro, pulire attraverso un setaccio. - Con un osso con altezza di 4-5 cm. (beh, se sarà dritto, bello) tira fuori il midollo. Preparare l'osso in soluzione acquosa al 50% con 20 minuti di aceto. Quindi, asciugare l'osso per 30 minuti a 90 ° C nel forno per renderlo sbiancato. - Burak / Sedano. Preparare una soluzione al 15% di acqua e aceto. Aggiungi una foglia, un'erba e	-Dunja: Oko 1 komad po serviranju, oguliti, izdubiti. Karamelizirati 10 g šećera, ispržiti dunju, dodati 20 g masla, dodati vode, kuhati dok ne omekša. Kada voće omekša, dodati bijelo vino i kuhati još 5 minuta. Miksati da se dobije pire. Protisnuti kroz cjedilo. - Iz kosti koja je 4-5 cm visoka (bolje je kad stoji vertikalno) izvaditi srž. Skuhati kost u 50 % tekućine koja se sastoji od vode i octa, i to 20 minuta. Zatim osušiti kost na 30 minuta na temperaturi od 90 °C u pećnici tako da pobijeli. - Cikla/celer. Pripremiti 15 % tekućine koja se sastoji od vode i octa. Dodati lovorov list, piment i	z ognia, aby nie stał się gorzki. - Pigwę ok 1 sztuki na porcję, obrac, wypestkowac. Skarmelizowac 10 gr cukru, podsmażyc pigwę, dodac 20 gr masła, uzupełnic wodą, gotowac do miękkości. Kiedy owoc miękki dodac białego wina, gotowac dalej ok 5 min. Zmiksowac na pure, przetrzec przez sito. - Z Kości o wysokości 4-5 cm. (dobrze, jeśli będzie pionowa, ładna) wyciągnac szpik. Kosc gotowac w 50% roztworze wody z octem 20 minut. Następnie suszymy kość 30 min w temp 90 C w piecu, aby wybielała. - Burak/ Seler. Przygotowac 15% roztwór wody z octem. Dodac listek, ziele
---	--	---	--

1 star of anise. Cook. Cut 2 thin pieces each of the beetroot and celery in the machine. Put into the liquid, as fast as it's cooked, take it away from the heat. Keep the beetroot and celery in warm liquid for 1h 15m, or until serving the dish. Drain gently with paper. Cut out pretty circles with ring. - Service. Place the beetroot and celery alternately on a plate horizontally. Place the bone, with the help of bag fill it up with quince pure. Below, serve the smoked catfish diagonally. Decorate with micro herbs or edible flowers.	simbolicamente un anice stellato. Far bollire. Tagliare due fette sottili di barbabietola e sedano sulla macchina. Getta nella soluzione non appena bolle, rimuovendola dal fuoco. Fai crescere la barbabietola rossa e il sedano in una soluzione tiepida per 1 ora e 15 minuti, o per il servizio del piatto. pulire delicatamente con carta. Tagliando l'anello con dei bei anelli. - Servizio. Disporre verticalmente la barbabietola rossa e il sedano sul piatto. Metti un osso, riempi la borsa con la mela cotogna pura. Sotto, mantenere la quantità affumicata in diagonale. Decorare con microziol o fiori commestibili.	simbolično jedan zvjezdasti anis. Skuhati. Na mašinu izrezati 2 tanke kriške cikla i celera. Staviti ih u tekućinu. Čim se skuha, maknuti ih sa štednjaka. Ostaviti ciklu i celer u toploj tekućini oko 1 sat i 15 minuta, ili do serviranja jela. Lagano osušiti s papirom. Korisiti okrugao kalup da biste izrezali lijepe krugove. - Serviranje. Horizontalno posložiti ciklu i celer na tanjur, cikla, celer, cikla, celer. Položiti kost, napuniti ju pireom od dunje pomoću dresir vrećice. Dijagonalno posložiti dimljenog soma. Dekorirati mikrobiljem ili jestivim cvijećem.	i symbolicznie 1 gwiazdkę anyżu. Zagotowac. Pokroic na maszynie po 2 cienkie plastry buraka i selera. Wrzucic do roztworu, gdy tylko się zagotuje, zdjęć z ognia. Burak i seler trzymac w ciepłym roztworze 1h 15 min, lub do serwisu dania. odsaczyc delikatnie papierem. Wyciąć ringiem ładne koła. - Serwis. Ułóżyc burak i seler naprzemiennie na talerzu pionowo. Postawic kość, za pomoca worka wypełnic pure z pigwy. Ponizej wyserwowac wędzonego suma ukośnie. Dekorowac microziolem lub kwiatami jadalnymi.
---	--	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
MASURIAN SPARLING/KALE/SCORZONE RA/MICRO LETTUCE/BURNT HAY/MALDON SALT (OPTIONALLY)	TIPO DI CIBO DI STRADA. MAZURSKA STYNKA / JARMUŻ / WĘŻYMORD / MIKRO SAŁATA / FIENO AFFUMICATO / SALE DI MALDON (FACOLTATIVO)	KAPELIN/KELJ/ŠPANJOLSK I ZMIJAK/MIKRO ZELENA SALATA/SPALJENO SIJENO/ MALDONSKA SOL (PO ŽELJI)	MAZURSKA STYNKA/ JARMUŻ/ WĘŻYMORD/ MIKRO SAŁATA/ SIANO PALONE/ SÓL MALDON (OPCIONALNIE)
			
- Sparling. 3 pieces per serving. Cut the fish near its head, from the side of the spine, pull the head and take away guts. Wash thoroughly, dry, salt. Fry in deep oil in coating. - Coating. Beat salted 3 egg whites. Chop the kale into thin pieces. Mix 200 ml of sparkling water with wheat flour and potato flour. Flour proportion 1:1. The coating should be thick enough, but	- Puzza. 3 pezzi per porzione. Riempi il pesce con la testa dalla spina dorsale, tira la testa e rimuovi i visceri. Lavare accuratamente, asciugare e asciugare. Friggere in crosta profonda. - Torta. Sbatti tre albumi. Tagliare il cavolo finemente. Mescolare 200 ml di acqua gassata con farina e farina di patate. Il rapporto tra farina 1: 1. L'impasto deve essere spesso, ma non rigido. Mescolare	- Kapelin. 3 komada po porciji. Prerezati ribu u blizini glave s gornje strane, izvući iznutrice skupa s glavom. Temeljito isprati, osušiti i posoliti. Pržiti u dubokom ulju. Ribu prethodno uvaljati u tempuru. - Tempura. Istući 3 bjelanjka. Kelj isjeckati na sitne komadiće. Izmiješati 200 ml mineralne vode s pšeničnim i krumpirovim brašnom. Brašno treba biti u omjeru 1:1. Tempura treba biti	- Stynka. 3 sztuki na porcję. Rybę naciąć przy głowie od strony kregosłupa, pociągnąć za głowę i wyjąć wnętrzności. Umyć dokładnie, osuszyć, posolic. Usmażyć w głębokim tłuszczu w cieście. - Ciasto. Ubić posolone 3 białka jaja. Pokroić drobno jarmuż. 200 ml wody gazowanej wymieszać z mąką przenną i ziemniaczaną. Stosunek mąki 1:1. Ciasto

not too stiff. Gently mix the white with your hand, so that it would keep its fluffy structure. Add the kale. Fry a bit of the coating to check if its salty enough. Salt if needed. In a pot burn the hay with gas burner and process it through a thick sieve. Add a half of teaspoon to the coating. Mix. - Scorzonera. Peel 130 g of the vegetable, wash thoroughly. Cut and cook in water with milk until soft. It's good not to season and keep the natural sweetness of the scorzonera. Mix to pure, sieve. - Prepare a mix of available micro herbs and sprouts. Wash. Mix gently. - Service. The dish looks good on a black slate. Create a vertical splash of pure, arrange vertically the mix of micro herbs. In the middle place crossed sparlings, leaning just a bit over the mix, so as it does not collapse. Gently sprinkle with maldon salt.	delicatamente la proteina in modo che la proteina mantenga la sua struttura soffice. Aggiungi kale. Tampona la torta e controlla se è abbastanza salata. Ew. pungiglione. In una pentola, brucia il fieno con un bruciatore a gas e passa attraverso un filtro denso. Aggiungi mezzo cucchiaino. Mix. - Serpente. Girare a 130 gr di verdure, pulire a fondo. Tagliare e cuocere in acqua con il latte fino a quando non è morbido. Sugerisco di non sostituire e mantenere la delicata dolcezza naturale di una punta di gery. Mescolare su puro, tagliare attraverso un setaccio. - Preparare un mix di micro erbe e germogli disponibili. Wash. Mescolare delicatamente - Servizio. Il piatto sembra buono su una lavagna nera. Tirando una macchia verticale con puro, posiziona un mix verticale di micro erbe. Al centro, disporre le barrette incrociate, appoggiandole leggermente contro il mix in modo che non cada. Cospargere delicatamente con sale maldon.	dovoljno gusta, ali ne prekruta. Lagano ručno izmiješati bjelanjak da zadrži pahuljastu teksturu. Dodati kelj. Ispržiti malo tempure da se provjeri slanost. Posoliti po potrebi. Slamu paliti u posudi za kuhanje s pištoljem na plin, zatim ju protresti kroz gusto cjedilo. Dodati pola čajne žličice u tempuru. Izmiješati. - Španjolski zmijak. Oguliti 130 g ovog povrća, temeljito oprati. Izrezati i kuhati u vodi s mlijekom dok ne omekša. Dobro je ne začinjavati ga kako bi se zadržala njegova prirodna slatkoća. Izmiješati da se dobije pire, protisnuti. - Pripremiti mješavinu dostupnog mikro bilja i klica. Oprati. Lagano promiješati. - Serviranje. Jelo izgleda dobro na crnoj ploči. Napraviti vertikalni potez pireom, vertikalno posložiti mješavinu mikro bilja. U sredinu položiti ribe jednu preko druge tako da se samo malo naslanjaju na mješavinu kako se ne bi srušile. Lagano posuti maldonskom solju.	powinno być dość gęste, ale nie sztywne. Delikatnie ręką wmieszać białko, tak aby białko utrzymało swoją puszystą strukturę. Dodać jarmuż. Odrobinę ciasta usmażyć i sprawdzić czy jest dość słone, ew. dosolić. W garnku spalić siano za pomocą palnika gazowego i przecierać przez gęste sitko. Dodać pół łyżeczki do ciasta. Wymieszać. - Węzymord. 130 gr warzywa obrać, dokładnie umyć. Pokroić i ugotować w wodzie z mlekiem do miękkości. Sugeruję nie doprawiać i zachować delikatną naturalną słodycz węzymordu. Zmiksować na Pure, przetrzeć przez sitko. - Przygotować mix dostępnych mikro ziół i kiełek. Umyć. Zmieszać delikatnie - Serwis. Danie dobrze wygląda na czarnym łupku. Pociągając pionowy kleks z pure, wyłożyć pionowo mix mikro ziół. Pośrodku ułożyć skrzyżowane stynki, bardzo nieznacznie opierając o mix, aby nie padł. Delikatnie obsypać solą maldon.
---	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
SOUP FROM CRAYFISH WITH WHOLEMEAL RUSSIAN PANCAKES AND CAVIAR	ZUPPA DI GAMBERI CON PINTA INTEGRALE E CAVIALE	JUHA OD RIJEČNOG RAKA S INTEGRALNIM RUSKIM PALAČINKAMA I KAVIJAROM	ZUPA RAKOWA Z BLINEM RAZOWYM I KAWIOREM
			
6 servings Russian pancakes <u>Ingredients:</u> 150 g of rye flour 150 g of wheat flour 150 g of butter 0,5 l of milk Frying oil <u>Directions:</u> Melt the butter in milk, add salt, pepper. Add flour to the boiling milk, brew. Fry the Russian pancakes with the prepared	6 porzioni Frittelle. <u>Ingredienti:</u> 150 g di farina di segale 150 g di farina di frumento 150 g di burro 0,5 l di latte Olio da cucina <u>Il metodo di attuazione:</u> Sciogliere il burro nel latte, noi cazzo risolti. Aggiungere la farina al latte cotto, infornare. Friggi l'impasto preparato dei	6 porcija Ruske palačinke <u>Sastojci:</u> 150 g raženog brašna 150 g pšeničnog brašna 150 g masla 0,5 l mlijeka ulje za prženje <u>Priprema:</u> Otopiti maslo na mijeku, dodati sol i papar. Dodati brašno u provrelo mijeko, zakuhati. Ispeći ruske palačinke od pripremljenog	6 porcji Bliny. <u>Składniki:</u> 150g maki żytniej 150g maki pszennej 150g masła 0,5l mleka Olej do smażenia. <u>Sposób wykonania:</u> Rozpuszczamy masło w mleku, pieprzymy solimy. Do gotującego mleka dodajemy mąkę, zaparzamy. Smażymy

dough.	blini.	tijesta.	z przygotowanego ciasta bliny.
Soup	Zuppa	Juha	Zupa
<u>Ingredients:</u>	<u>Ingredienti:</u>	<u>Sastojci:</u>	<u>Skladniki:</u>
Cooked crayfish 1 kg	Gamberi, cotto 1 kg	1kg kuhanog raka	Raki obgotowane 1kg
Onion 2-3 pieces	Cipolle 2-3 pezzi	2-3 komada luka	Cebula 2-3 sztuki
Butter 100 g	Burro 100g	100 g masla	Maslo 100g
White wine 250 ml	Vino bianco 250ml	250 ml bijelog vina	Biale vino 250ml
Wholemeal bread 1 loaf	Pane integrale 1 pagnotta	1 štruca integralnog kruha	Chleb razowy 1 bochenek
Fish stock 2-3 l	Decotto di pesce 2-3l	2-3 l ribljeg temeljca	Wywar rybny 2-3l
<u>Directions:</u>	<u>Il metodo di attuazione:</u>	<u>Priprema:</u>	<u>Sposob wykonania:</u>
Peel of the crayfish necks. Grind the rest of crayfish. Fry the diced onion on the butter to glaze. Add the ground crayfish until they stick to the pan. Add white wine, deglaze. Pour with fish stock. Season with salt and pepper. Strain through 3 sieves. Thicken with bread, mix with blender. Serve with crayfish necks, Russian pancakes, sour cream and caviar.	Sbucciare i colli di gambero. Riposa il resto del gambero nel rasoio. Friggere la cipolla, che è a dadini nel burro di vetro. Metti i gamberi a terra per friggerli finché non si attaccano. Aggiungere vino bianco, degal. Versare il brodo di pesce. Condire con sale e pepe. Filtrare attraverso tre setacci. Addolcire il pane con un frullatore. Servire con colli di gamberi, frittelle, panna acida e caviale.	Oguliti/otkinuti vrat raka, samljati ostatak raka. Pržiti kapulu isjeckanu na kockice na maslu da se glazira. Dodati mljevenog raka dok se ne zalijepi na tavu. Dodati bijelo vino, deglazerati. Uлити riblji temeljac. Začiniti solju i paprom. Procijediti tripud. Zgusnuti s kruhom, izmiksati u blenderu. Servirati s vratovima, ruskim palačinkama, kiselim vrhnjem i kavijarom.	Obrać szyjki rakowe. Resztę raków zmielić przez maszynkę. Przesmażyć cebulę pokrojoną w kostkę na maśle do zeszklenia. Wrzucić zmielone raki smażyć, aż będą przywierać. Dodać białe wino, zdeglasować. Zalać wywarem rybnym. Doprawić solą i pieprzem. Przecedzić przez trzy sita. Zagęścić chlebem zmiksować blenderem. Podawać z szyszkami rakowymi, blinem, kwaśną śmietaną i kawiozem.

English	Italian	Croatian	Polish
LITHUANIAN CRAYFISH WITH TOAST AND PESTO	GAMBERI LITUANI CON PANE TOSTATO E PESTO	LITVANSKI RIJEČNI RAK S TOSTOM I PESTOM	RAKI PO LITEWSKU Z TOSTEM I PESTO
			
6 servings Crayfish <u>Ingredients:</u> 30 dag of crayfish, 200 ml of cream, 3 dag of butter or margarine, 2 yolks, 5 dag of grated horseradish 5 dag of walnuts without shells, Greens (parsley, dill) Salt, Pepper <u>Directions</u> Brush the crayfish in running water holding the main body. Next, pull out the middle fin from the tail together with a little black intestine, put into boiling, salted	6 porzioni Ramponi <u>Ingredienti:</u> 30 gamberi a dag, 200 ml di crema, 3 dag di burro o margarina 2 tuorli d'uovo, 5 grammi di rafano grattugiato, 5 dadi di noci senza guscio, Verdi (prezzemolo, aneto) sale, pepe Il modo di fare Rimuovere gli scrub con un pennello sotto l'acqua corrente, tenendo la mano vicino al corpo. Quindi rimuovere la pinna centrale dalla coda, insieme con la tibia nera, mettere in acqua bollente, salata con	6 porcija Riječni rak <u>Sastojci:</u> 30 dag raka 200 ml vrhnja 3 dag masla ili margarina 2 žumanjka 5 dag naribanog hrena 5 dag oraha začini (peršin, kopar) sol, papar <u>Upute:</u> Iščetkati raka pod mlazom vode držeći ga za središnji dio. Zatim izvaditi srednju peraju na repu zajedno s crnim crijevom, a ostatak staviti u kipuću, posoljenu vodu sa začinima. Kuhati	6 porcji Raki <u>Składniki:</u> 30 dag raków, 200 ml śmietany, 3 dag masła lub margaryny, 2 żółtka, 5 dag tartego chrzanu, 5 dag orzechów włoskich bez łupin, Zielenina (pietruszka, koperek) sól, pieprz <u>Sposób wykonania</u> Raki wyszorować szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając ręką za korpus. Następnie wyciągnąć z ogona środkową płetwę razem z czarna kiszeczką, włożyć do wrzącej, osolonej wody

water with greens, cook for about 15 minutes under the cover. After cooking take out the meat from the claws and necks. Blanch the walnuts, peel, chop. One-serving heatproof dishes spread with butter, put in crayfish, walnuts and horseradish, cover with the cream mixed with yolks and chopped greens and spices, roast. <u>Pesto</u> <u>Ingredients:</u> Watercress 50-70g Bear garlic 2-4 leaves Hazelnuts 50g Goat's cheese "koszałek" 30g Pumpkin oil 100- 150ml Salt, pepper to taste <u>Directions</u> Put the ingredients of the pesto into a food processor and blend to paste, if the consistency is too thick, add oil, season to taste. <u>Toasts</u> <u>Ingredients:</u> Onion bread 6 slices Butter 2 spoons <u>Directions</u> Slice the bread. Fry the toasts on butter. Spread the pesto. Serve with crayfish.	l'aggiunta di verdure, far bollire per circa 15 minuti. sotto copertura. Dopo la cottura, togliere la carne dalle pinze e dai colli. Noci, brucia, sbuccia, trita. Crostate con un solo strato di burro, con gamberi, noci e rafano, versare la panna mista a tuorli, verdure e spezie tritate, infornare. <u>Pesto</u> <u>Ingredienti:</u> Crescione d'acqua 50 -70g Orso d'aglio 2-4 foglie Noccioline 50 g "Cesto" di formaggio di capra 30g Olio di zucca 100 -150 ml Pepe sale qb <u>Il modo di fare</u> Versare gli ingredienti del pesto in un frullatore e frullare con una pasta se la consistenza è troppo spessa per aggiungere olio, condire a piacere <u>Tostato</u> <u>Ingredienti:</u> Pane di cipolla 6 fette Burro 2 cucchiari <u>Il modo di fare</u> Tagliare il pane a fette. Friggere i toast con burro. Spalmare il pesto. Servire con gamberi	poklopljeno oko 15 minuta. Nakon kuhanja izvaditi meso iz klijesta i oklopa. Blanširati orahe, oguliti ih, nasjeckati. Vatrostalne posude za jednu porciju premazati maslacem, dodati meso raka, orahe i hren, pokriti mješavinom vrhnja, žumanjka i začina, te ispeći. <u>Pesto</u> <u>Sastojci:</u> 50-70 g potočarke 2-4 lista medvjedeg luka 50 g lješnjaka 30 g kozjeg sira "koszałek" 100- 150 ml bučinog ulja sol i papar po želji <u>Upute:</u> Izmiješati sastojke za pesto u blenderu. Ako je smjesa pregusta, dodati ulje. Začiniti po želji. <u>Tost</u> <u>Sastojci:</u> 6 kriški kruha s lukom 2 žlice masla <u>Upute:</u> Izrezati kruh na kriške. Prepržiti tost na maslu. Premazati pestom. Servirati s rakom	z dodatkiem zieleniny, gotować około 15 min. pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć mięso z kleszczy i szyjek. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Naczynia jednoporcjowe żaroodporne wysmarować masłem, włożyć raki, orzechy i chrzan, zalać śmietaną wymieszaną z żółtkami i posiekaną zieleniną oraz przyprawami, zapiec. <u>Pesto</u> <u>Składniki:</u> Rukiew wodna 50 -70g Czosnek niedźwiedzi 2-4 liście, Orzechy laskowe 50g Ser koziego „koszałek” 30g Olej dyniowy 100 -150ml Sól pieprz do smaku <u>Sposób wykonania</u> Składniki na pesto wrzucić do malaksera i zmiksować na pastę jeśli konsystencja jest za gęsta dodać oleju, doprawić do smaku <u>Tosty</u> <u>Składniki:</u> Chleb cebulowy 6 kromek Masło 2 łyżki <u>Sposób wykonania</u> Chleb pokroić na kromki. Podsmażyć tosty na maśle. Posmarować pesto. Podawać z rakami
--	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
BOLETUS WITH SNAIL CARCASE WITH BUCKWHEAT	BOLETUS CON CARCASSA DI LUMACA CON GRANO SARA	VRGANJI S PUŽEVIMA BEZ KUĆICA I S HELJDOM	BOROWIK Z TUSZKĄ ŚLIMAKA NA KASZ GRYCZANEJ
			
6 servings <u>Ingredients:</u> Boletus 10 hats Clarified butter 2-3 spoons Garlic 3-4 cloves Parsley leaves 1 piece Salt, pepper, provence herbs Buckwheat groats 100g Chicken stock <u>Directions :</u> 10 pieces of boletus hats clean, blanch with hot water, strain, salt	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> Boletus 10 cappelli Burro chiarificato 2-3 cucchiari Aglia 3-4 chiodi di garofano Il prezzemolo lascia 1 pezzo Sale, pepe, erbe di Provenza Semole di grano saraceno 100 g, Brodo di pollo <u>Indicazioni:</u> 10 pezzi di cappelli di boletus puliti, sbollentarli con acqua	6 porcija <u>Sastojci:</u> 10 klobuka vrganja 2-3 žlice pročišćenog maslaca 3-4 češnja češnjaka listići peršina (1 snop) sol, papar, provansalske trave žitna prekrupa od heljde 100 g, pileći temeljac <u>Priprema:</u> Očistiti 10 klobuka, blanširati u vrućoj vodi, ocijediti, malo	6 porcji <u>Składniki:</u> Borowiki 10 kapeluszy Masło klarowane 2-3 łyżki Czosnek 3-4 ząbki Natka pietruszki 1 sztuka Sól, pieprz, zioła prowansalskie Kasza gryczana 100g Wywar drobiowy <u>Sposób wykonania:</u> Borowików 10 szt. kapeluszy oczyścić, sparzyć gorącą wodą,

a little and fry on clarified butter. Gently take them out and put each into a glass with the diameter of the hats in order to make recesses and leave for 5 hours. During this time prepare carcass. Fry the snail on clarified butter with garlic and parsley leaves. Add salt and pepper to taste. On the formed hat put two snail carcasses. On the buckwheat, cooked according to the instructions given on the packet, placed on a dish, put the hats with snail carcass, pour with butter from the fried snails. Bake everything in 100°C for twenty minutes. Processing snail carcass: cook the carcass three times for a short time, and for the fourth time cook for two hours in chicken stock with provence herbs.	calda, filtrare, salare e friggere sul burro chiarificato. Estrarli delicatamente e metterli nel bicchiere. Durante questo tempo preparare la carcassa. Friggere la lumaca sul burro chiarificato con aglio e foglie di prezzemolo. Aggiungere sale e pepe a piacere. Sul cappello formato mise due carcasse di lumache. Sul grano saraceno, posto su un piatto, mettere sul piatto, mettere sulla sabbia. Cuocere il tutto a 100 ° C per venti minuti. Elaborazione di lumaca carcassa: la carcassa cuocere per tre volte per un breve periodo, e per la quarta volta cuocere per due ore in brodo di pollo con erbe di Provenza.	posoliti i pržiti na pročišćenom maslacu. Lagano ih izvaditi i staviti svaki u čašu promjera klobuka i ostaviti 5 sati (da nastane udubina). Za to vrijeme pripremiti puževe. Pržiti puževe na pročišćenom maslacu s češnjakom i listovima peršina. Dodati soli i papra po želji. Na formirane klobuke staviti dva puža. Na heljdu koja je stavljena na tanjur i skuhana prema uputama na omotu, staviti klobuke s puževima, zaliti s maslom na kojem su se pržili puževi. Sve ispeći u pećnici na 100° stupnjeva 20 min. Kako tretirati meso puža: Kratko ga prokuhati 3 puta, četvrti put kuhati dva sata u pilećem temeljcu s provansalskim travama.	odcedzić-odrobinę posolić i podsmażyć na klarowanym maśle. delikatnie wyjąć i powkładać do szklanek o średnicy kapeluszy po jednej sztuce aby utworzyły się wgłębienia i pozostawić na 5 godz. w tym czasie przygotowujemy tuszki, ślimaka podsmażamy na maselku klarowanym z czosnkiem i natką pietruszki solimy i pieprzymy do smaku. Na uformowane kapelusze wkładamy po dwie tuszki ślimaka. Na ugotowanej według przepisu na opakowaniu kaszy gryczanej, wyłożonej na półmisek układamy kapelusze z tuszką ślimaka, polewamy maselkiem od smażonych ślimaków, Wszystko zapiekamy w 100°C przez 20 min. Obróbka tuszki Ślimaka : Tuszki obgotowujemy trzy razy krótko, a czwarty raz gotujemy dwie godziny na wywarze drobiowym z dodatkiem ziół prowansalskich.
--	---	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
RISOTTO CREAMED WITH BASS AND GINGER	RISOTTO MANTECATO CON BRANZINO E ZENZERO	RIŽOTO SA UMAKOM OD GRGEČA I ĐUMBIRA	RISOTTO ZE ŚMIETANĄ Z OKONIEM I IMBIREM
			
<u>Ingredients:</u> 500 gr. Carnaroli rice Celery, carrots, onion to taste 3 fresh basses 1 root of fresh ginger Parsley Oil, salt, pepper to taste Grated parmesan cheese	<u>Ingredienti:</u> 500 gr Riso carnaroli Sedano, carota e cipolla q.b. n. 3 Branzino fresco Zenzero fresco 1 radice Prezzemolo q.b Olio, sale e pepe quando basta Parmigiano grattugiato	<u>Sastojci:</u> 500 grama carnaroli riže Celer, mrkve, luk za okus 3 svježa grgeča 1 korijen svježeg đumbira Peršin Ulje, sol, papar za okus Ribani parmezan	<u>Składniki:</u> 500 gramów ryżu Seler, marchew, cebula do smaku 3 świeże okonie 1 korzeń świeżego imbiru Pietruszka Olej, sól, pieprz do smaku Tarty ser parmezan

<u>Procedure:</u>	<u>Svolgimento:</u>	<u>Procedura:</u>	<u>Procedura:</u>
First of all, gut and fillet the bass and with fishbones, celery, carrots, onion, prepare a very delicate stock. Salt to taste. Cut in thin stripes the bass and set bit apart. Toast the rice by a technique that will be explained during the work by voice Wet the rice with the stock and keep on cooking for about 15 minutes, then add the bass fillet and the grated ginger. Take the pan off the fire and cream it with oil, grated parmesan cheese, flavour it, and serve sprinkling with some parsley	Per prima cosa pulire e sfilettare il branzino e con le lische preparare un brodo con insieme il sedano carota e cipolla, salare e lasciare molto delicato. Tagliare a striscioline il filetto di branzino e mettere da parte. Tostare a secco il riso secondo una tecnica che verrà spiegata a voce. Bagnare con il brodo e continuare la cottura per circa 15 minuti, quindi aggiungere il filetto di branzino e lo zenzero grattugiato. Togliere dal fornello e mantecare con olio e parmigiano grattugiato, aggiustare di sapore e servire spolverando con un po' di prezzemolo.	Prije svega, izvadite iznutrice i isfelitirajte grgeča i sa ribljim kostima, celerom, mrkvom, lukom, pripremite jako delikatni temeljac. Dodajte sol za okus. Izrežite grgeča na tanke trake i ostavite mali dio sa strane. Tostirajte rižu tehnikom koja će biti objašnjena usmeno. Navlažite rižu temeljcem i nastavite sa kuhanjem otprilike 15 min., onda dodajte filet grgeča i izribani đumbir. Sklonite posudu za kuhanje sa vatre i dodajte ulje, ribani parmezan, probajte ga i poslužite sa trunku peršina.	Oczyścić ryby (wypatroszyć, usunąć łuski), wyciąć filety. Na głowach i ościach, selerze, marchwi, cebuli, przygotować delikatny wywar, sól do smaku. Pociąć w cienkie paski okonia i odłożyć. Doprawić solą i pieprzem. Ryż uprażyć na oliwie i podlewać wywarem, aż ugotuje się al dente, gotować przez około 15 minut następnie dodać filet z okonia i tarty imbir . Udusić/ ugotować rybę na risotto. Zdjąć rybę z ryżu jak jest gotowa .Tarty ser parmezanu dodać do ryżu do smaku posypać pietruszką ułożyć rybę na risotto..

II. SEA FISH



English	Italian	Croatian	Polish
STUFFED BREADED ANCHOVY	ACCIUGHE RIPENE	PUNJENA POHANA SRDELA	NADZIEWANE I PANIEROWANE SARDELE
			
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> Olive oil 0,02l Fresh anchovies 0,80kg Fillets of salted anchovies 10kom Eggs 2 pcs Bread crumbs 0,5dkg Flour 0,5dkg Frying oil 0,02l Wild greens 0,5kg	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> Olio d'oliva 0,02 l Acciughe fresche 0,80 kg Filetti di acciughe salate 10kom Uova 2 pezzi Briciole di pane 0,5 gkg Farina 0,5 dkg Olio per frittura 0,02 l Verdure selvatiche 0,5 kg	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Maslinovo ulje 0,02l Svježa srdela 0,80kg Fileti slanih srdela 10kom Jaja 2kom Krušne mrvice 0,5dkg Brašno 0,5dkg Ulje za prženje 0,02l Divlje zelje 0,5kg	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> Oliwa z oliwek 0,02l Świeże sardele 0,80kg Filety anchois 10 kom Jajka 2 szt. Bułka tarta 0,5dkg Mąka 0,5dkg Olej do smażenia 0,02l Dzikie warzywa 0,5kg

<u>Preparation:</u> Carefully clean the anchovies, remove head and intestines. Insert a thumb into the abdominal cavity and open the anchovy up to its tail. Pull out the spine (bones). Place half a fillet on the anchovy and close. Dip in flour, eggs and bread crumbs, fry in deep hot oil. Take out fried anchovies and put on a plate with a paper towel to soak up the excess oil. Clean the wild greens and cook in boiling water. Spice it with oil, salt and pepper.	<u>Preparazione:</u> Pulire accuratamente le acciughe, rimuovere la testa e l'intestino. Inserire un pollice nella cavità addominale e aprire l'acciuga fino alla coda. Estrarre la spina dorsale (le ossa). Mettere un mezzo filetto sull'acciuga e chiudere. Immergere le uova in farina e le briciole di pane, friggerle in olio bollente e caldo. Prelevare le acciughe fritte e metterle su un piatto con un tovagliolo di carta per assorbire l'olio in eccesso. Pulire le verdure selvatiche e cuocerle in acqua bollente. Spezzatele con olio, sale e pepe.	<u>Priprema:</u> Srdelu pažljivo očistiti, skinuti glave i utrobu. U trbušnu šupljinu ugurati palac i rastvoriti srdelu do repa. Izvući kralježnicu (kost). Na srdelu staviti pola fileta i zatvoriti. Umočiti u brašno, jaja i krušne mrvice, te pržiti u duboko vrućem ulju. Pržene srdele izvaditi i stavljati na papirnati ubrus da upije višak ulja. Divlje zelje očistiti i skuhati u uzavreloj vodi. Začiniti uljem, soli i paprom.	<u>Przygotowanie:</u> Ostrożnie oczyścić sardele, usuwając głowę i wnętrzności. Włożyć kciuk do jamy brzusznej i otworzyć sardelę aż do ogona. Wyciągnąć kręgosłup (kości). Umieścić połowę filetu na sardeli i zamknąć. Obtoczyć w mące i jajku oraz w bułce tartej, smażyć w dobrze nagrzanym tłuszczu. Wyjąć usmażone sardele na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby pochłonął nadmiar oleju. Oczyścić dzikie warzywa i gotować w gotującej się wodzie. Przyprawić je oliwą, solą i pieprzem.
--	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
STUFFED ANCHOVIES IN WINE	ACCIUGHE FARCITE IN VINO	PUNJENE SRDELE U VINU	NADZIEWANE SARDELE W WINIE
			
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> Anchovies 20 pcs Parmesan 2 bags Egg yolk 2 pcs Olive oil 0,02l Red onion 2 heads White wine 0,02l Parsley 1 tuft Spinach 0,80kg Potato 0,20kg Garlic 2 cloves	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> Acciughe 20 pz Parmigiano 2 sacchetti Tuorlo d'uovo 2 pz Olio d'oliva 0,02 l Cipolla rossa 2 teste Vino bianco 0,02 l Prezzemolo 1 ciuffo Spinaci 0,80 kg Patata 0,20 kg Aglia 2 chiodi di garofano	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Srdele 20kom Parmezan 2 kesice Žumanjak 2 kom Maslinovo ulje 0,02l Crveni luk 2 glavice Bijelo vino 0,02l Peršin 1 vezica Špinat 0,80kg Krumpir 0,20kg Češnjak 2 češnja	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> sardele 20 szt. ser Parmezan 2 paczki żółtka 2szt. Oliwa z oliwek 0,02l czerwona cebula 2 szt. białe wino 0,02l pęcz pietruszki 1 szpinak 0,80kg ziemniaki 0,20kg czosnek 2 ząbki

<u>Preparation:</u> Clean the anchovies and fillet (take out the bones). Make a mixture from 2 bags of parmesan, 2 egg yolks, salt, pepper, parsley (and olive oil if needed). The mixture must be compact. Fill the anchovies with the mixture and gently roll them (from head to tail). Put them in a ovenproof bowl and add an equal amount of wine and water. The anchovies should be floating in the liquid. Cut the red onion into small leaflets and place on the anchovies. Pour them with 1 dcl of olive oil , bake on 180° C for about 45 minutes, until they turn yellow. Cook the spinach in salted boiling water with 2 potatoes. Spice with olive oil, salt and pepper.	<u>Preparazione:</u> Pulire le acciughe e il filetto (togliere le ossa). Preparare un impasto da 2 sacchetti di parmigiano, 2 tuorli d'uovo, sale, pepe, prezzemolo (e olio d'oliva se necessario). La miscela deve essere compatta. Riempire le acciughe con il composto e farle rotolare delicatamente (dalla testa alla coda). Metterli in una ciotola resistente al forno e aggiungere una quantità uguale di vino e acqua. Le acciughe dovrebbero essere galleggianti nel liquido. Tagliare la cipolla rossa in piccole foglioline e metterla sulle acciughe. Versarle con 1 dl di olio d'oliva, infornare a 180 ° C per circa 45 minuti, fino a quando diventano gialle. Cuocere gli spinaci in acqua bollente salata con 2 patate. Spice con olio d'oliva, sale e pepe.	<u>Priprema:</u> Očistiti srdele i filetirati (izvaditi kost). Napraviti smjesu od 2 vrećice parmezana, 2 žumanjka, soli, papra, peršina i maslinovog ulja po potrebi. Smjesa mora biti kompaktna. Srdele napuniti s ovom smjesom i lagano rolati (od glave prema repu). Složiti ih u vatrostalnu zdjelu i dodati jednaku količinu vina i vode. Srdele trebaju plivati u tekućini. Crveni luk isijeci na tanke listiće i poslagati po srdelama. Preliti sa 1dl maslinovog ulja, peći na 180° Coko 45 min. dok ne požute. Špinat skuhati u slanoj uzavreloj vodi s 2 krumpira. Začiniti sa soli, paprom i maslinovim uljem.	<u>Przygotowanie:</u> Oczyścić sardele i filety (wyjmij kości). Przygotować mieszaninę z 2 torebek parmezanu, 2 żółtek, soli, pieprzu. pietruszki (w razie potrzeby dodać oliwę z oliwek). Mieszanina musi być zwarta. Wypełnić sardele mieszaniną i delikatnie potoczyć je (od głowy do ogona). Umieścić je w naczyniu żaroodpornym i dodać taką samą ilość wina i wody. Sardele powinny unosić się w płynie. Pokroić czerwoną cebulę w małe listki i umieścić na sardelach. Zalać je 1 dcl oliwy z oliwek, piec w 180°C przez około 45minut, aż zaczną żółknąć. Ugotować szpinak w osolonej wodzie z 2 ziemniakami. Przyprawić oliwą z oliwek, solą i pieprzem.
--	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
FRIED SHARK (IN ORLY MIXTURE)	SQUALO FRITTO (IN MISCELA DI ORLY)	POHANI MORSKI PAS (U ORLY SMJESI)	SMAŻONY REKIN (W MIKSTURZE ORLY)
			
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> Shark meat 0,50kg Eggs 3 pcs Beer 0,01l Milk 0,01l Culinary herbs 0,20 kg Greens and various cooked vegetables 0,50kg Flour 0,15kg Laurel leaf 1 pc Rosemary 1 branch Olive oil 0,01l Soy oil 0,2l	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> Carne di squalo 0,50 kg Uova 3 pz Birra 0,01 l Latte 0,01 l Erbe aromatiche 0,20 kg Verdure e verdure varie cotte 0,50 kg Farina 0,15 kg Foglia di alloro 1 pz Rosmarino 1 ramo Olio d'oliva 0,01 l Olio di soia 0,2 l	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Meso morskog psa 0,50kg Jaja 3kom Pivo 0,01l Mlijeko 0,01l Začinsko povrće 0,20 kg Zelje i razno kuhano povrće 0,50kg Brašno 0,15kg Lovorov list 1kom Ružmarin 1 grančica Maslinovo ulje 0,01l Sojino ulje 0,2l	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> Mięso rekina 0,50kg Jajka 3 szt Piwo 0.01l Mleko 0,01l Zioła 0,20 kg Zielone i różne gotowane warzywa 0,50kg Mąka 0,15 kg Liść laurowy 1 szt Rozmaryn 1gałazka Oliwa z oliwek 0,01l Olej sojowy 0,2l

<u>Preparation:</u> Leave the shark meat in milk and culinary vegetables for a couple of hours. Take it out and dry it out thoroughly. Make the Orly mixture from flour, milk, beer, eggs and salt. Make the same mixture just like for pancakes. The only difference is to separate the egg yolk and beat the egg white separately and add at the end. Gently roll the shark meat in the mixture and fry until it turns golden yellow. Serve with cooked greens.	<u>Preparazione:</u> Lasciare la carne di squalo nel latte e verdure culinarie per un paio d'ore. Toglilo e asciugalo accuratamente. Prepara la miscela di Orly con farina, latte, birra, uova e sale. Prendi la stessa miscela come per i pancake. L'unica differenza è separare il tuorlo d'uovo e battere l'albume separatamente e aggiungere alla fine. Rotolare delicatamente la carne di squalo nella miscela e friggere fino a quando non diventa giallo dorato. Servire con verdure cotte.	<u>Priprema:</u> Meso morskog psa treba odležati nekoliko sati u mlijeku i začinskom povrću. Izvaditi ga i dobro prosušiti. Orly smjesu napraviti od bršna, mlijeka, piva, jaja i soli. Napraviti istu smjesu kao za palačinke. Samo se odvaja žumanjak, a bjelanjak posebno istući i na kraju dodati. Meso morskog psa lagano uvaljati u smjesu i pržiti do zlatno žute boje. Servirati sa kuhanim zeljem.	<u>Przygotowanie:</u> Pozostawić mięso rekina w mleku i warzywach kulinarnych na kilka godzin. Wyjmij i wysusz dokładnie. Przygotuj mieszankę z mąki, mleka, piwa, jajek i soli. Przygotuj taką samą mieszankę, jak na naleśniki. Jediną różnicą jest oddzielenie żółtka i rozbicie jajka osobno i dodanie na końcu. Delikatnie potrzyj mięso rekina w mieszance i smaż, aż stanie się złocisto-żółty. Podawaj z gotowanymi zieleńiami.
--	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
CODFISH SOUP	ZUPPA DI MERLUZZO	JUHA OD BAKALARA	ZUPA Z DORSZA
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> codfish (0,30 kg) vegetable mixture – onion, carrot, celery, parsley (0,20 kg) flour (0,05 kg) butter (5 dag) sour cream (0,05 kg) 1 egg yolk lemon (0,05kg) salt (0,01 kg) pepper (0,01 kg)	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> baccalà (0,30 kg) miscela di verdure - cipolla, carota, sedano, prezzemolo (0,20 kg) farina (0,05 kg) burro (5 dag) panna acida (0,05 kg) 1 tuorlo d'uovo limone (0,05 kg) sale (0,01 kg) pepe (0,01 kg)	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Bakalar 0,30kg Začinsko povrće 0,20kg Brašno 0,05kg Maslac 0,5kg Vrhnje 0,05kg Žumance 1kom Limun 0,05kg Sol 0,01kg Papar 0,01kg	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> dorsz (0,30 kg) mieszanka warzyw - cebula, marchew, seler, pietruszka (0,20 kg) mąka (0,05 kg) masło (5 dag) śmietana (0,05 kg) 1 żółtko jaja cytryna (0,05 kg) sól (0,01 kg) pieprz (0,01 kg)

<u>Preparation:</u> Cook the codfish, remove the skin and bones. Pour the water in which the codfish was cooked into a pot. Use flour and butter to make a roux and add it into the soup. Thicken the soup with egg yolk and cream (<i>liaison</i>). Serve in a soup plate.	<u>Preparazione:</u> Cuocere il baccalà, togliere la pelle e le ossa. Versare l'acqua in cui il baccalà è stato cotto in una pentola. Usa la farina e il burro per fare un roux e aggiungilo nella zuppa. Addensare la zuppa con tuorlo d'uovo e panna (collegamento). Servire in un piatto da zuppa.	<u>Gotovljenje:</u> Bakalar kuhati i očistiti od kosti i kože. U lonac dodati tekućinu u kojem se kuhao bakalar. Napraviti zaprešku od brašna i masla i ubaciti u juhu. Juhu legirati s žumanjkom i vrhnjem. Servirati u duboki tanjur.	<u>Przygotowanie:</u> Ugotuj dorsza, usuń skórę i kości. Wlać wodę, w której gotował się dorsz do garnka. Użyj mąki i masła, aby zrobić zasmażkę i dodaj ją do zupy. Zagęścić zupę żółtkiem i śmietaną (połącz). Podawać w głębokim talerzu.
--	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
CODFISH LASAGNE	LASAGNE DI BACCALA'	LASAGNE OD BAKALARA	LASAGNE Z DORSZA
			
(serves 4)	(serve 4)	(za 4 osobe)	(serwuje 4)
<u>Ingredients:</u>	<u>Ingredienti:</u>	<u>Sastojci:</u>	<u>Składniki:</u>
codfish (0,60 kg) lasagne 500 g canned whole peeled tomatoes (0,5 kg) olive oil (0,15 l) milk (0,05 l) flour (0,10 kg) red onion (0,20 kg) garlic (0,05 kg) white wine (0,05 l) 1 bunch of parsley nutmeg (0,01 kg) shredded parmesan cheese (1 bag) gouda cheese (0,30 kg) cherry tomatoes	baccalà (0,60 kg) lasagne 500 g pomodori pelati interi in scatola (0,5 kg) olio d'oliva (0,15 l) latte (0,05 l) farina (0,10 kg) cipolla rossa (0,20 kg) aglio (0,05 kg) vino bianco (0,05 l) 1 mazzetto di prezzemolo noce moscata (0,01 kg) parmigiano grattugiato (1 sacchetto) formaggio gouda (0,30 kg) pomodori ciliegini	Bakalar 0,60kg Lazanje 1/2 paket Pelati 0,5kg Maslinovo ulje 0,15l Mlijeko 0,05l Brašno 0,10kg Crveni luk 0,20kg Češnjak 0,05kg Bijelo vino 0,05l Peršin 1 veznica Muškatni orašćić 0,01kg Sir parmezan 1kes Sir gauda 0,30kg	dorsz (0,60 kg)lasagne 500 g puszkowane całe obrane pomidory (0,5 kg) oliwa z oliwek (0,15 l) mleko (0,05 l), mąka (0,10 kg) czerwona cebula (0,20 kg) czosnek (0,05 kg) białe wino (0,05 l) 1 pęczek pietruszki gałka muskatołowa (0,01 kg) rozdrobiony parmezan (1 torebka) ser gouda (0,30 kg) pomidory koktajlowe

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Gotovljenje :</u>	<u>Przygotowanie:</u>
Sauté the red onion. Add codfish from which the skin and bones have been removed. Add garlic, salt, pepper and parsley. Finally, pour the wine over the ingredients. Remove from the stove after approximately 20 minutes. Make the béchamel sauce using flour, milk, cheese and spices. Sauté the red onion. Add garlic first and peeled tomatoes afterwards. Add salt, pepper, parsley and 1 teaspoon of sugar. Cook the lasagna sheets in boiling water. Make sure they don't stick together. Use a suitable baking dish to arrange the lasagna sheets, codfish, béchamel sauce and tomatoes. Repeat layers until there are no ingredients left. Top with grated cheese (use a sort that is good for melting). Bake at 180 °C for 45 minutes. Serve with cherry tomatoes.	Rosolare la cipolla rossa. Aggiungi il baccalà dal quale sono state rimosse la pelle e le ossa. Aggiungere aglio, sale, pepe e prezzemolo. Infine, versare il vino sugli ingredienti. Togliere dalla stufa dopo circa 20 minuti. Preparare la besciamella con farina, latte, formaggio e spezie. Rosolare la cipolla rossa. In seguito aggiungere l'aglio e pelare i pomodori. Aggiungere sale, pepe, prezzemolo e 1 cucchiaino di zucchero. Cuocere le lasagne in acqua bollente. Assicurati che non si attacchino insieme. Utilizzare una teglia adatta per disporre le lasagne, il baccalà, la besciamella e i pomodori. Ripeti gli strati finché non rimangono ingredienti. Coprire con formaggio grattugiato (usare un tipo adatto alla fusione). Infornare a 180 ° C per 45 minuti. Servire con pomodorini.	Očišćeni bakalar ubaciti na ispirijani crveni luk. Dodati češnjak, sol, papar i peršin i zaliti vinom. Maknuti s vatre nakon 20 - ak minuta. Nparaviti bešamel od brašna, mlijeka, sira i začina. Ispirjati crveni luk, dodati češnjak, zatim dodati oguljene (blanširane) rajčice. Dodati sol, papar, peršin i 1 malu žlicu šećera. Prokuhati lazanje u vreloj vodi. U pogodnu posudu slagati lazanje, bakalar, bešamel, rajčice. Redati dok se ne potroše namirnice. Zvaršiti s izribanim topljenim sirom. Peći 45 min. Na 180°C Servirati s cherry rajčicom.	Podsmaż czerwoną cebulę. Dodaj dorsza, z którego usunięto skórę i kości. Dodaj czosnek, sól, pieprz i pietruszkę. Na koniec wlej wino do reszty składników. Wyjąć z pieca po około 20 minutach. Zrobić sos beszamelowy za pomocą mąki, mleka, sera i przypraw. Podsmaż czerwoną cebulę. Najpierw dodaj czosnek i obrane pomidory. Dodaj sól, pieprz, pietruszkę i 1 łyżeczkę cukru. Ugotuj arkusze lasagne we wrzącej wodzie. Upewnij się, że się nie posklejały. Użyj odpowiedniego naczynia do pieczenia, aby ułożyć arkusze lasagne, dorsz, sos beszamelowy i pomidory. Powtarzaj warstwy, aż wykorzystasz wszystkie składniki. Na wierzch posypać serem tartym (użyj rodzaju, który jest dobry do topienia). Piec w temperaturze 180 ° C przez 45 minut. Podawaj z pomidorkami koktajlowymi.

English	Italian	Croatian	Polish
CODFISH PÂTÉ	PATE' DI BACCALA'	PAŠTETA OD BAKALARA	PASZTET Z DORSZA
			
(serves 4)	(serve 4)	(za 4 osobe)	(4 porcje)
<u>Ingredients:</u> codfish (0,15 kg) potatoes (0,50 kg) olive oil (0,10 l) salt and pepper (if needed) ½ bunch of parsley lemon (optional) vegetable and herb mixture 1 bay leaf	<u>Ingredienti:</u> baccalà (0,15 kg) patate (0,50 kg) olio d'oliva (0,10 l) sale e pepe (se necessario) ½ mazzo di prezzemolo limone (opzionale) miscela di verdure ed erbe 1 foglia di alloro	<u>Sastojci:</u> Bakalar 0,15kg Krumpir 0,50kg Maslinovo ulje 0,10l Sol i papar 0,12kg Peršin 1/2 vez Limun po potrebi	<u>Składniki:</u> dorsz (0,15 kg) ziemniaki (0,50 kg) oliwa z oliwek (0,10 l) sól i pieprz (w razie potrzeby) ½ pęczki pietruszki cytryna (opcjonalnie) mieszanka warzyw i ziół 1 liść laurowy

<u>Preparation:</u> Soak the codfish in water for 2 days. Change water twice a day. Cook the codfish with vegetables and herbs. Add olive oil, salt, pepper, lemon juice and bay leaf. Remove the skin and bones, break up the fish, add boiled potatoes as well as spices. Serve according to your own taste.	<u>Preparazione:</u> Immergere il baccalà in acqua per 2 giorni. Cambiare l'acqua due volte al giorno. Cuocere il baccalà con verdure ed erbe aromatiche. Aggiungere olio d'oliva, sale, pepe, succo di limone e alloro. Rimuovere la pelle e le ossa, spezzettare il pesce, aggiungere le patate lessate e le spezie. Servire secondo il proprio gusto.	<u>Gotovljenje:</u> Bakalar skuhati, prethodno ga namakati 2 dana. Mijenjati vodu 2 puta dnevno. Kuhati s dodatkom začinskog povrća i začinskog bilja. Dodati maslinovo ulje, sol, papar, limuna i list lovora. Očistiti ga od kostiju, dodati kuhani krumpir i začine i dobro ga usitniti. Servirati po želji.	<u>Przygotowanie:</u> Mocz dorsza w wodzie przez 2 dni. Zmień wodę dwa razy dziennie. Ugotuj dorsza z warzywami i ziołami. Dodaj oliwę z oliwek, sól, pieprz, sok z cytryny i liść laurowy. Usuń skórę i kości, rozbij ryby, dodaj gotowane ziemniaki i przyprawy. Podaj według własnego gustu.
---	---	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
CODFISH "BIANCO"	BACCALA' IN "BIANCO"	BAKALAR BJANKO	DORSZ „BIAŁY”
			
(serves 4) <u>Ingredients:</u> codfish (0,60 kg) potatoes (0,50 kg) garlic (0,02 kg) olive oil (0,10 l) 1 bundle of parsley salt (0,01 kg) pepper (a pinch) white wine (0,05 l)	(serve 4) <u>Ingredienti:</u> baccalà (0,60 kg) patate (0,50 kg) aglio (0,02 kg) olio d'oliva (0,10 l) 1 pacco di prezzemolo sale (0,01 kg) pepe (un pizzico) vino bianco (0,05 l)	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Bakalar 0,60kg Krumpir 0,50kg Češnjak 0,02kg Maslinovo ulje 0,10l Peršin 1 vez. Sol 0,01kg Papar 0,002kg Bijelo vino 0,05l	(4 porcje) <u>Składniki:</u> dorsz (0,60 kg) ziemniaki (0,50 kg) czosnek (0,02 kg) oliwa z oliwek (0,10 l) 1 wiązka pietruszki sól (0,01 kg) pieprz (szczypta) białe wino (0,05 l)

<u>Preparation:</u> Cook the codfish, remove the skin and bones. Take another pot and heat up the olive oil. Add the garlic, codfish, potatoes and spices. Pour the white wine over the ingredients and continue cooking until the potatoes are done.	<u>Preparazione:</u> Cuocere il baccalà, togliere la pelle e le ossa. Prendi un'altra pentola e scalda l'olio d'oliva. Aggiungere l'aglio, il baccalà, le patate e le spezie. Versare il vino bianco sugli ingredienti e continuare la cottura fino a quando le patate sono fatte.	<u>Gotovljenje :</u> Skuhati bakalar i očistiti od kože i kosti. U posebnu posudu ugrijati maslinovo ulje. Dodati češnjak, bakalar, krumpir i začine. Zaliti bijelim vinom i kuhati dok krumpir ne bude gotov.	<u>Przygotowanie:</u> Ugotuj dorsza, usuń skórę i kości. Weź kolejny garnek i rozgrzej oliwę. Dodaj czosnek, dorsz, ziemniaki i przyprawy. Wlej białe wino na składniki i kontynuuj gotowanie, aż ziemniaki się będą ugotowane.
--	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
TUNA A LA TARTAR	TONNO A LA TARTAR	TUNA A LA TARTAR	TUŃCZYK ALA TATAR
			
(for 2 person) <u>Ingredients:</u> 200 g. Tuna /amberjack 2 teaspoons onion 1 clove of garlic 2 teaspoons capers 2 teaspoons chives 2 teaspoons olive oil ½ teaspoons of lemon juice 1 teaspoon of mayonnaise 1 teaspoon parsley 2 teaspoons of peeled tomatoes (without seeds) 2 potatoes 1 sweet pomegranate Tabasko, Worchester Mustard Salt, Pepper, Toast	(per 2 persone) <u>Ingredienti:</u> 200 g. Tonno / ricciola 2 cucchiaini di cipolla 1 spicchio d'aglio 2 cucchiaini di capperi 2 cucchiaini di erba cipollina 2 cucchiaini di olio d'oliva ½ cucchiaini di succo di limone 1 cucchiaino di maionese 1 cucchiaino di prezzemolo 2 cucchiaini di pomodori pelati (senza semi) 2 patate 1 dolce melograno Tabasko , Worchester Mostarda Sale, Pepe, Crosti	(za 2 osobe) <u>Sastojci:</u> 200 g. Tune / Gof 2 čajne žlice luka 1 režanj češnjaka 2 čajne žlice kapari 2 čajne žlice vlasca 2 čajne žlice maslinova ulja ½ čajne žlice limunova soka 1 čajna žlica majoneze 1 čajna žlica peršina 2 čajne žlice oguljenih rajčica (bez sjemenki) 2 krumpira 1 slatki šipak (nar) Tabasko, Worchester Senf Sol, Papar, Tost	(dla 2 osób) <u>Składniki:</u> 200 g. Tuńczyka 2 Łyżeczki cebuli 1 Ząbek czosnku 2 Łyżeczki kaparów 2 Łyżeczki szczypioru 2 Łyżeczki oliwy z oliwek ½ Łyżeczki soku z cytryny 1 Łyżeczka majonezu 1 Łyżeczka natki pietruszki 2 Łyżeczki obranych pomidorów (bez nasion) 2 Ziemniaki 1 Słodki granat Tabasco, Sos Worchester Musztarda Sól, Pieprz

<u>Preparation:</u> (In The Kitchen) Mince the tuna meet and place it on a glass plate peel the tomatoes, remove the seeds and cut it to 1/8 inch chop onions, garlic, parsley, potatoes, chives. squeeze the lemon juice Prepare potato chips Prepare other ingredients Place all the ingredients around the tuna meat (separated from each other) In The Dining Room Do the adequate mise en place for preparing the dish at the table. Present the meal to guests and clarify the way of preparation. Make tartar sauce (dresing) in a glass dish: mayonnaise, lemon juice, olive oil, capers, garlic, onions, chives, parsley, mustard and mix everything together with two forks. Oil should be slightly cooled to bond with the other ingredients In the tartar sauce bowl add half	<u>Preparazione:</u> (In Cucina) Trita il tonno e mettilo su una lastra di vetro sbucciare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a 1/8 di pollice tritare cipolle, aglio, prezzemolo, patate, erba cipollina. spremere il succo di limone Preparare le patatine Prepara altri ingredienti Mettere tutti gli ingredienti intorno alla carne di tonno (separati gli uni dagli altri) Nella Sala Da Pranzo Preparare la mise adeguata per preparare il piatto al tavolo. Presentare il pasto agli ospiti e chiarire il modo di preparazione. Preparare la salsa tartara (dresing) in un piatto di vetro: maionese, succo di limone, olio d'oliva, capperi, aglio, cipolle, erba cipollina, prezzemolo, senape e mescolare il tutto con due forchette. L'olio dovrebbe essere leggermente raffreddato per legarsi con gli altri ingredienti	<u>Priprema:</u> (u kuhinji) Iskosati meso tune (postaviti na stakleni tanjur) Oguliti rajčice i odstraniti sjemenke te izrezati na 1/8 inča. Isjeckati luk, češnjak, peršin, kaparu i vlasac. Prirediti limunov sok. Pripremiti čips od krumpira Pripremiti ostale sastojke . Oko mesa tune postaviti sve dodatke (odvojene jedne od drugih). Priprema u blagavonici Odraditi adekvatan mise en place za pripremanje jela kod stola gosta. Prezentirati jelo gostima i pojasniti način pripreme. Napraviti tartar umak (dressing) na način da se u staklenu zdjelu stave: majoneza, limunov sok, maslinovo ulje, kapara, češnjak, luk, vlasac peršin, senf i sve skupa izmiješa s dvije vilice okrenute na hrbat. Poželjno je da se ulje malo	<u>Przygotowanie:</u> (w kuchni) Pokryj tuńczyka i umieść go na szklanej płytce obierz pomidory, usuń nasiona i pokrój je na 1/8 cala posiekać cebulę, czosnek, pietruszkę, ziemniaki, szczypiorek. wycisnąć sok z cytryny Przygotuj chipsy ziemniaczane Przygotuj inne składniki Umieść wszystkie składniki wokół mięsa z tuńczyka (oddzielone od siebie) (w jadalni) Zrób odpowiednie miejsce do przygotowania potrawy przy stole. Przedstaw posiłek gościom i wyjaśnij sposób przygotowania. Zrobić sos tatarski (sos) w szklanym naczyniu: majonez, sok z cytryny, oliwa z oliwek, kapary, czosnek, cebula, szczypiorek, pietruszka, musztarda i wymieszać wszystko razem z dwoma widelcami. Olej powinien być lekko
--	--	--	---

of the tuna meat and mix with two forks Add the other half of the tuna meat and continue to mix until the meat separates from the bowl. Then the chef takes some of the meat mixture with a tip of the clean fork, places it on a side plate, moves one step away from the workplace and tastes the meat. Tasted and approved meat is offered to the guest if he wants to try it. If the answer is positive, take some meat with a fork, place it on the dessert plate and offer it to the guest. Before serving the tartar, toasted bread and butter is brought to the table. Mixed and seasoned meat is formed, placed on a large plate, decorated with chips, pomegranate and parsley and placed on the table where the guests help themselves with the food.	Nella ciotola di salsa tartara aggiungere metà della carne di tonno e mescolare con due forchette Aggiungere l'altra metà della carne di tonno e continuare a mescolare fino a separare la carne dall'urlo. Quindi lo chef prende un po' della miscela di carne con la punta della forchetta pulita, la posiziona su una piastra laterale, si sposta di un passo dal posto di lavoro e assaggia la carne. La carne degustata e approvata viene offerta all'ospite se vuole provarla. Se la risposta è positiva, prendi della carne con una forchetta, mettila sul piatto da dessert e offrila all'ospite. Prima di servire il tartaro, pane tostato e burro vengono portati in tavola. Si forma carne mista e stagionata, posta su un grande piatto, decorata con patatine, melograno e prezzemolo e posta sul tavolo dove gli ospiti si aiutano con il cibo.	rashladi kako bi se bolje povezalo sa ostalim sastojcima. U posudu s dobivenim umakom doda se polovica kosaćice mesa tune koje se izmiješa (pomoću dvije vilice) s umakom. Potom se doda i druga polovica mesa tune i sve skupa dodatno izmiješa. Miješanje traje dok se meso ne odvajaju od stijenke posude. Zatim kuhar vrhom čiste vilice uzme malo izmiješanog mesa, vilicu s mesom stavi na desertni tanjur, odmakne se od jedan korak od radnom mjestu i kuša meso. Meso za koje kuhar smatra da je dobrog ukusa ponudi se gosta da li ga želi probati. Ako je odgovor pozitivan tada se uzme malo mesa vilicom koja se stavi na desertni tanjur i ponudi gosta. Prije serviranja tartara gostima se donosi prepečeni kruh i oblikovani maslac. Izmiješani biftek oblikovati, stavi na veliki tanjur, ukrasiti čipsom, narom i grančicom peršina te odložiti na stol gdje se gosti sami poslužuju. Obaviti završne radove.	schłodzony, aby związać się z innymi składnikami W misce z sosem tatarskim dodaj połowę mięsa z tuńczyka i wymieszaj z dwoma widelcami Dodaj drugą połowę tuńczyka i mieszaj, aż mięso oddzieli się od pisku. Następnie szef kuchni bierze część mieszanki mięsnej końcówką czystego widelca, kładzie ją na bocznej płytce, przesuwa się o krok od miejsca pracy i smakuje mięso. Jeżeli chce je wypróbować, oferowane jest pieczone i zatwierdzone mięso. Jeśli odpowiedź jest pozytywna, weź kawałek mięsa widelcem, umieść go na talerzu deserowym i podaruj go gościowi. Przed podaniem tartaru na stół przynosi się opiekany chleb i masło. Powstaje mieszane i sezonowane mięso, umieszczane na dużym talerzu, udekorowane frytkami, granatem i pietruszką i umieszczane na stole, gdzie goście pomagają sobie przy jedzeniu.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
MONKFISH STEAKS A LA BLACK PIRAT	BISTECCA DI RANA PESCATRICE ALLA PIRATA NERO	ODRESKI OD GRDOBINE NA NAČIN CRNOG GUSARA - ESCALOPE DE BAUDROIE A LA PIRATE NOIRE	STEKI ŽABNIC A LA CZARNY PIRAT
			
(for 2 people) <u>Ingredients:</u> 4 monkfish steaks 100g Olive oil 4cl Butter 40g (6 scoops) Dry white wine 5cl Fish broth 20cl Cooking cream 10cl Kneaded butter 20g Shrimp paste 40g Cognac 4cl Pistachio 20g Grated parmesan 1 bowl Scallops (jacob's shell) 2 pieces Cooked wide black noodles 200g	(per 2 persone) <u>Ingredienti:</u> 4 bistecche di rana pescatrice 100 g Olio d'oliva 4 cl Burro 40g (6 misurini) Vino bianco secco 5 cl Brodo di pesce 20 cl Crema da cucina 10cl Burro impastato 20 g Pasta di gamberi 40 g Cognac 4cl Pistacchio 20g Parmigiano grattugiato 1 ciotola Capesante (guscio di jacob) 2 pezzi Tagliatelle nere larghe e cotte 200g	(za 2 osobe) <u>Sastojci:</u> 4 odreska od grodobine po 100 grama 4 cl. Maslinova ulja, 40 grama maslaca (6 kuglica), 5 cl. Suhog bijelog vina 20 cl. Ribljeg temeljca 10 cl. Vrhnja za kuhanje 20 g Beurre manié ("kneaded butter") 40 grama paste od škampa 4 cl Cognaca 20 grama pistacija 1 zdjelica ribanog parmezana 2 kom lijepih mesnatih školjki cappelante (Jakovljeva kapica) 200 grama crnih kuhanih širokih rezanaca	(dla 2 osób) <u>Składniki:</u> 4 steki z żabnicy 100g Oliwa z oliwek 4 centylitr Masło 40g (6 miarek) Wino wytrawne białe 5cl Bulion rybny 20cl Krem do gotowania 10cl Ugniatane masło 20g Pasta z krewetek 40g Cognac (koniak) 4cl Pistacja 20g Tarta parmezanowa 1 miszka Przegrzebki (skorupa Jacoba) 2 sztuki Ugotowane szerokie czarne kluski 200g

<u>Seasoning:</u> salt, grounded white pepper, oregano <u>Garnish:</u> tomato skin rose and basil <u>Preparation:</u> Assemble a side table near the guests' table and arrange all the equipment needed for preparing the dish. Put olive oil and butter into the flambeing pan. Put monkfish stakes and scallops onto the pan and sauté keeping the monkfish rosy. Pour over some cognac and flambé. After the flame has died out add beurre manié (kneaded butter), white wine, fish broth, pistachio, shrimp paste and cream. Simmer the dish shortly to reduce the sauce. Three minutes before the end you add noodles and cook it in the sauce. Serve the dish on the heated plates decorated with tomato roses and basil.	<u>Condimento:</u> sale, pepe bianco macinato, origano <u>Guarnizione:</u> pomodoro rosato e basilico <u>Preparazione:</u> Assemblare un tavolino vicino al tavolo degli ospiti e disporre tutta l'attrezzatura necessaria per preparare il piatto. Metti olio d'oliva e burro nella padella flambé. Mettete i gamberi della coda di rospo e le capesante sulla padella e rosolate mantenendo la rana pescatrice rosea. Versare sopra del cognac e flambé. Dopo che la fiamma si è spenta, aggiungere burro rosso impastato, vino bianco, brodo di pesce, pistacchio, pasta di gamberetti e crema. Sobbollire il piatto a breve per ridurre la salsa. Tre minuti prima della fine si aggiungono le tagliatelle e si cuoce nella salsa. Servire il piatto sui piatti riscaldati decorati con rose al pomodoro e basilico.	<u>Začini:</u> sol, bijeli papar iz mlinca, origano. <u>Dekoracija:</u> ruža od rajčica i bosiljak <u>Priprema:</u> Kod stola gosta postaviti pomoćni stol ili flambir kolica, s potrebnim priborom za rad, alkoholom za flambiranje i drugim elementima (po recepturi) U tavu za flambiranje doda se maslinovo ulje i maslac. Odrése grdobine i školjke položiti u tavu i lagano sotirati vodeći pri tome računa da odresci jače ne porumene. Jelo se prelije cognacom i flambira. Nakon gašenja plamena u tavu se doda beurre manié, bijelo vino, riblji temeljac, pistacije, pasta od škampi i vrhnje. Nekoliko trenutaka jelo u tavi lagano kuhati tj. želi se postići reduciranje umaka. Tri minute prije kraja dodaju se crni rezanci koji se dogotove u umaku. Jelo se posluži na pripremljenim zagrijanim tanjurima s dekoracijom od rajčice i bosiljka.	<u>Przyprawa:</u> sól, zmielony biały pieprz, oregano <u>Udekorować:</u> róża pomidora i bazylią <u>Przygotowanie:</u> Zmontuj stolik przy stole gości i przygotuj cały sprzęt potrzebny do przygotowania potrawy. Do olbrzymiej patelni wlej oliwę z oliwek i masło. Połóż na patelnię żabnice i muszelki i podsmaż utrzymując różowe żabnice. Zalej koniakiem i flambiruj. Po wygaśnięciu płomienia dodaj beurre manié (masło ugniatane), białe wino, bulion rybny, pistację, pastę z krewetek i śmietanę. Gotować na krótko danie, aby zmniejszyć sos. Trzy minuty przed końcem dodajemy makaron i gotujemy w sosie. Podawać potrawę na rozgrzanych talerzach, udekorowanych różami pomidorów i bazylią.
--	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
VIS JOHNNYCAKE	VISKA POGACA (ROTOLO DI PASTA DI PANE CON SERDINE DELL'ISOLA DI VIS)	VIŠKA POGAČA	CHLEBEK
			
(for 4 people)	(per 4 persone)	(za 4 osobe)	(dla 4 osób)
<u>Ingredients:</u>	<u>Ingredienti:</u>	<u>Sastojci:</u>	<u>Skladniki:</u>
<u>Dough:</u> Flour 0,50kg Yeast (half a cube) Salt 0,002kg Water 0,01l	<u>Impasto:</u> Farina 0,50 kg Lievito (mezzo cubo) Sale 0,002 kg Acqua 0,01 l	<u>Tijesto:</u> Brašno 0,50kg Kvasac (pola kocke) Sol 0,002kg Voda 0,01l	<u>Ciasto :</u> mąka 0,50 kg drożdże (pół kostki) sól 0,002 kg woda 0,01l
<u>Stuffing:</u> Salty anchovies 20 pcs Peeled tomatoes 0,5kg Red onions 2 heads Garlic 2 cloves	<u>Ripieno:</u> Acciughe salate 20 pz Pomodori pelati 0,5 kg Cipolle rosse 2 teste Aglio 2	<u>Nadjev:</u> Slane srdele 20kom Oguljene rajčice 0,5kg Crveni luk 2 glavice Čenjak 2 čwšnja	<u>Nadzienie:</u> słone anchois 20szt. obrane pomidory 0,5 kg czerwona cebula 2 szt. czosnek 2 ząbki

Olive oil 0,01l Parsley (half a tuft) Salt and pepper if needed <u>Preparation:</u> Make dough like for bread. Let it rise for half an hour. Cut the red onion into leaflets and then stew them. Simmer the red onion in a separate bowl, add the garlic, then add peeled tomatoes, salt, pepper and parsley. Roll out the dough and add the simmered red onion, cleaned salted anchovies, add a little bit of tomato. Make a roll and bake for 40 minutes. Serve warm.	Olio d'oliva 0,01 l Prezzemolo (mezzo ciuffo) Salare e pepare se necessario <u>Preparazione:</u> Fai l'impasto come per il pane. Lascialo lievitare per mezz'ora. Tagliare la cipolla rossa in fettine sottili e poi stufarle. Sobbollire la cipolla rossa in una ciotola separata, aggiungere l'aglio, quindi aggiungere i pomodori pelati, sale, pepe e prezzemolo. Stendere l'impasto e aggiungere la cipolla rossa a fuoco lento, le acciughe salate pulite, aggiungere un po 'di pomodoro. Fare un rotolo e cuocere al forno per 40 minuti. Servire caldo	Maslinovo ulje 0,01l Peršin (pola vezice) Sol i papar po potrebi <u>Priprema:</u> Napraviti tijesto kao za kruh. Ostaviti da se digne pola sata. Za to vrijeme izdinstati crveni luksječen na listiće. U posebnoj posudi ispirjati crveni luk, dodati češnjak, zatim dodati guljene ralčice, sol, papar i peršin. Razvaljati tijesto i dodati ispirjani crveni luk, očišćene slane srdele, dodati malo rajčica. Napraviti rolatu i staviti peći 40-tak minuta. Servirati toplu.	oliwa z oliwek 0,01l pietruszka (pół pęczka) sól i pieprz w razie potrzeby <u>Przygotowanie:</u> Wyrób ciasto jak na chleb. Niech rośnie przez pół godziny. Pokroić czerwoną cebulę w listki, następnie poddusić. Gotuj cebulę, a do osobnej miski dodaj czosnek „, następnie obrane pomidory, sól, pieprz i pietruszkę. Rozwałkuj ciasto i ułóż na nim ugotowaną cebulę, oczyszczone anchois, dodaj trochę pomidorów. Zwiń i piecz przez 40minut. Podawaj na ciepło.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
HERRING IN ACORN FLOUR WITH POTATOES, APPLES AND BRUSSELS SPROUTS SALAD, PUMPKIN OIL SAUCE ON THE BASE OF FRENCH MUSTARD AND BUCKWHEAT HONEY, APPLE VINEGAR, THYME MAYONNAISE	ARINGHE IN FARINA CON INSALATA DI PATATE, MELE E CAVOLETTI DI BRUXELLES, SALSA ALL'OLIO DI ZUCCA A BASE DI SENAPE FRANCESE E MIELE DI GRANO SARACENO, ACETO DI SIDRO DI MELE, MAIONESE AL TIMO	HARINGA U BRAŠNU OD ŽIRA SA SALATOM OD KRUMPIRA, JABUKA I PROKULICA, UMAKOM OD BUĆINA ULJA NA BAZI FRANCUSKOG SENFA I MEDA OD HELJDE, S JABUČNIM OCTOM I MAJONEZOM OD TIMIJANA	ŚLEDŹ W MAĆE ŻOŁĘDZIOWEJ Z SAŁATKĄ Z ZIEMNIAKÓW, JABŁEK I BRUKSELKI, SOSEM Z OLEJU DYNIEWEGO NA BAZIE MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I MIODU GRYCZANEGO, OCTU JABŁKOWEGO, MAJONEZ TYMIANKOWY
			
6 servings <u>Ingredients:</u> 3 pieces of herring 200 g of an acorn flour 6-8 potatoes 3 apples 200 g of Brussels sprouts Pickled boletuses, bay boletes or honey funguses	6 porzioni <u>Ingredienti:</u> Segui 3 pezzi Pasto di ghiande 200g Patate 6-8 pezzi Mele 3 pezzi Cavoletti di Bruxelles 200 g Funghi sott'aceto, buccini o frittelle Tuorlo d'uovo 1 pezzo	6 porcija <u>Sastojci:</u> 3 komada haringe 200 g brašna od žira 6-8 krumpira 3 jabuke 200 g prokulica ukiseljeni vrganji, kostanjevke ili puze	6 porcji <u>Składniki:</u> Śledź 3sztuki Mąka żółędziowa 200g Ziemniaki 6-8 sztuk Jabłka 3 sztuki Brukselka 200g Marynowane prawdziwki, podgrzybki lub opieńki Żółtko 1 sztuka

1 yolk 1 teaspoon of lemon juice Apple vinegar 300 g of a saffron milk cap oil 2 tablespoons of dried thyme 2-3 tablespoons of clarified butter to fry fish, Salt, pepper to taste 1 lime, 1 teaspoon of black seed Microherbs <u>Directions:</u> Clean the herring, gut and fillet. Marinate the fillets in pepper and juice and lime skin. Fry the herring coated in acorn flour on clarified butter. Boil the potatoes, cool down, dice. Blanch Brussels sprouts, cut in half alongside. Peel the apple, dice, sprinkle with lemon or lime juice. Mix the salad ingredients with sauce. Prepare mayonnaise, add the thyme fried on a dry pan.	Succo di limone 1 cucchiaino Aceto di sidro di mele Olio di grano 300 g Timo secco 2 cucchiaini Burro chiarificato 2-3 cucchiaini da tavola per friggere il pesce Sale, pepe a piacere, Limonka 1 pezzo Czarnuszka 1 cucchiaino Mikroziola <u>Il metodo di attuazione:</u> Tracce pulite, intestinali, riempite. Filetti di filetti con pepe, succo e scorza di lime. Friggere l'aringa ricoperta di farina d'acacia in burro chiarificato. Lessate le patate, raffreddate, tagliate a dadini. Germogli cospargere cavoletti di Bruxelles, tagliati a metà lungo. Sbucciare la mela a cubetti, cospargere con succo di limone o di lime. Unisci gli ingredienti dell'insalata al mix di salsa. Prepara la maionese e aggiungi il timo tostato su una padella asciutta.	1 žumanjak 1 jušna žlica soka od limuna jabučni ocet 300 g ulja rujnica 2 jušne žlice suhog timijana 2-3 jušne žlice pročišćenog maslaca za prženje ribe sol, papar po želji 1 limeta 1 čajna žlica crnog kima klice/mikrobilje <u>Priprema:</u> Clean the herring, gut and fillet. Marinate the fillets in pepper and juice and lime skin. Fry the herring coated in acorn flour on clarified butter. Boil the potatoes, cool down, dice. Blanch Brussels sprouts, cut in half alongside. Peel the apple, dice, sprinkle with lemon or lime juice. Mix the salad ingredients with sauce. Prepare mayonnaise, add the thyme fried on a dry pan. Očistiti haring izvana, očistiti ih od iznutrica i filetirati. Marinirati filete u papru te soku i kori limete. Pržiti	Sok z cytryny 1 łyżeczka Ocet jabłkowy Olej rydzowy 300g Suszony tymianek 2 łyżki Masło klarowane 2-3 łyżki do smażenia ryby Sól, pieprz do smaku Limonka 1 sztuka Czarnuszka 1 łyżeczka Mikroziola <u>Sposób wykonania:</u> Śledzia oczyścić, wypatroszyć, wyfiletować. Filety zamarynować w pieprzem i sokiem oraz skorka z limonki. Smażyć śledzia obtoczonego w mace żółdziowej na maśle klarowanym. Ziemniaki ugotować ostudzić, pokroić w kostkę. Brukselkę zblanszować, poprzekrawać na pół wzdłuż. Jabłko obrać pokroić w kostkę skropić sokiem z cytryny lub limonki. Połączyć składniki sałatki z sosem wymieszać. Zrobić majonez, dodać do niego uprażony na suchej patelni
--	--	--	--

Red onion <u>Ingredients:</u> Olive oil 4-5 tablespoons Apple vinegar 2 tablespoons Lemon juice 1 teaspoon Buckwheat honey 2-3 teaspoons <u>Directions:</u> Clean the onion, cut into thin slices or half rings, put in vacuum bag. Mix the marinate ingredients to receive sweet and sour pickle. Pour the marinate over the pumpkin. Close the bag with marinated pumpkin three times to	Cipolla Rossa <u>Ingredienti:</u> Olive 4-5 cucchiari Aceto di sidro di mele 2 cucchiari Succo di limone 1 cucchiaino Miele di grano saraceno 2-3 cucchiaini <u>Il metodo di attuazione:</u> Pulire la cipolla, tagliarla a penne o a metà asciugare nella busta vuota. Mescolare gli ingredienti della marinata per ottenere un sottaceto agrodolce. Versare le zucche marinate. Chiudi il sacchetto di zucca marinato tre	haringu uvaljanu u brašno od žira na pročišćenom maslacu. Skuhati krumpire u kipućoj vodi, ohladiti, narezati na kockice. Blanširati prokulice, prepoloviti ih. Oguliti jabuku, izrezati na kockice, poprskati sokom limuna ili limete. Izmiješati sastojke za salatu s umakom. Pripremiti majonezu, dodati timijan propržen na suhoj tavi. Crveni luk <u>Sastojci:</u> 4-5 jušnih žlica maslinovog ulja 2 jušne žlice jabučnog octa 1 čajna žlica soka od limuna 2-3 čajne žlice meda od heljde <u>Upute:</u> Očistiti luk, narezati na tanke kriške ili polukrugove, staviti u vakuum vrećice. Izmiješati marinirane sastojke da se dobije slatko-kiseli pac. Izliti marinat preko tikve/bundeve. Zatvoriti vrećicu s mariniranom bundevom	tymianek. Czerwona cebulka <u>Składniki:</u> Oliwa 4-5 łyżek Ocet jabłkowy 2 łyżki Sok z cytryny 1 łyżeczka Miód gryczany 2-3 łyżeczki <u>Sposób wykonania:</u> Cebulę oczyścić pokroić w piórka lub półkrażki włożyć do woreczka vacum. Wymieszać składniki marynaty by otrzymać słodko kwaśną zalewę. Zalać marynatą dynie. Zamknąć worek
---	--	--	---

vacuum. Leave for 30 minutes. After this time open the bag, take out the onion from the pickle and serve. Sauce <u>Ingredients:</u> French mustard 100 g Buckwheat honey 3-4 teaspoons Pumpkin oil 12 spoons Apple vinegar 3 spoons <u>Directions:</u> Mix the ingredients of the sauce, if it's too thick or too sour, add oil or honey. Serve the herring on the salad sprinkled with the sauce with marinated mushrooms, dots of mayonnaise sprinkled with black seeds and decorated with microherbs.	volte su vacum. Mettere da parte per 30 minuti. Dopo questo tempo, apri la borsa per rimuovere le cipolle dal sottaceto. Salsa <u>Ingredienti:</u> Mostarda francese 100g Miele di grano saraceno 3-4 cucchiaini Olio di zucca 12 cucchiaini Aceto di sidro di mele 3 cucchiaini <u>Il metodo di attuazione:</u> Mescolare gli ingredienti della salsa se è troppo spessa o troppo acida per aggiungere olio e miele. Servire le aringhe su un'insalata cosparsa di salsa marinata ai funghi, cosparsa di maionese cosparsa di cumino nero e decorata con microsfele	tri puta da bi se vakuumirala. Ostaviti 30 minuta. Nakon toga otvoriti vrećicu, izvaditi kapulu iz paca i servirati. Umak <u>Sastojci:</u> 100 g francuskog senfa 3-4 čajne žlice meda od heljde 12 žlica bućinog ulja 3 žlice jabučnog octa <u>Priprema:</u> Izmiješati sastojke za umak. Ako je previše gust ili kiseo, dodati ulje ili med. Servirati haringe na salati poprskane umakom s mariniranim gljivama, točkicama majoneze poprskanima crnim kimom i dekoriranima klicama/mikrobiljem.	z zamarynowana dynia trzy razy na vacum. Odstawić na 30 minut. Po tym czasie otworzyć woreczek wyjąć cebulę z zalewy serwować. Sos <u>Składniki:</u> Musztarda francuska 100g Miód gryczany 3-4 łyżeczki Olej dyniowy 12 łyżek Ocet jabłkowy 3 łyżki <u>Sposób wykonania:</u> Składniki sosu wymieszać jeśli będzie za gęsty lub za kwaśny dodać oleju i miodu. Serwować śledzia na sałatce skropionego sosem z marynowanymi grzybkami, kropkami majonezu posypanego czarnuszką i udekorowanego mikroziółami
--	--	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
HERRING MILTS, FRIED IN EGG WITH TARTAR SAUCE, MARINATED PUMPKIN/TURNIP, PEARL BARLEY CHIPS	CASEIFICIO DI ARINGHE FRITTO IN UOVO CON SALSA TARTARA, PATATINE MARINATE DI ZUCCA / RAPA DI ORZO PERLATO	MLIJEČ HARINGE, PRŽENA U JAJETU S TARTAR UMAKOM, MARINIRANA BUNDEVA/REPA, ČIPS OD OBRADENOG JEČMA	MLECZ ZE ŚLEDZIA SMAŻONY W JAJKU Z SOSEM TATARSKIM, MARYNOWANA DYNIA/RZEPA CHIPSY Z PĘCZAKU
			
6 servings Milts <u>Ingredients:</u> Herring milts 100g Egg 1-2 pieces Clarified butter 1 spoon Salt, pepper to taste <u>Directions:</u> Rinse the milts, fry on the clarified butter, add eggs, mix with the milts, season to taste.	6 porzioni Cicerbita <u>Ingredienti:</u> Dairy da aringhe 100g Uovo 1-2 pezzi Burro chiarificato 1 cucchiaino, Pepe sale qb <u>Il metodo di attuazione:</u> Risciacquare la latteria, friggere nel burro chiarificato, annodare le uova, mescolare con il dente di leone, condire a piacere.	6 porcija Mliječ <u>Sastojci:</u> 100g mliječi haringe 1-2 jaja 1 žlica pročišćenog maslaca sol, papar po želji <u>Priprema:</u> Isprati miječ, ispržiti na maslacu, dodati jaja, izmiješati s mliječi, začiniti po želji.	6 porcji Mlecz <u>Składniki:</u> Mlecz ze śledzia 100g Jajko 1-2 sztuki Masło klarowane 1 łyżka Sól pieprz do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Mlecz opłukać, przesmażyć na maśle klarowanym wbić jaja wymieszać z mleczem doprawić do smaku.

Tartar sauce <u>Ingredients:</u> Mayonnaise 150g Marinated mushrooms 50g Eggs 2 pieces Gherkins 50g Capers 30g Mustard 30g Salt, pepper, nutmeg to taste <u>Directions:</u> Hard boil the eggs. Dice the mushrooms, gherkins, eggs in tiny bits. Mix the cut ingredients with mayonnaise and capers. Season to taste. Marinated pumpkin <u>Ingredients:</u> Butternut squash 100g Olive oil 4-5 spoons Apple vinegar 2 spoons Lemon juice 1 teaspoon Buckwheat honey 2-3 spoons <u>Directions:</u> Peel the pumpkin, cut into strips	Salsa Tartara <u>Ingredienti:</u> Maionese 150 g Funghi in salamoia 50g Uova 2 pezzi Cetriolini 50g Capperi 30g, Senape 30g Sale, pepe, noce moscata a piacere <u>Il metodo di attuazione:</u> Fai bollire le uova sode. Tagliare i funghi, i cetriolini e le uova a cubetti. Combina gli ingredienti tagliati con maionese e capperi. Condire a piacere. Zucca in salamoia <u>Ingredienti:</u> Zucca butternut 100g Olive 4-5 cucchiari Aceto di sidro di mele 2 cucchiari Succo di limone 1 cucchiaino Miele di grano saraceno 2-3 cucchiaini <u>Il metodo di Attuazione:</u> Pompare la zucca, tagliare in un	Tartar umak <u>Sastojci:</u> 150 g majoneze 50 g mariniranih gljiva 2 jaja 50 g kiselih krastavaca 30 g kapara 30 g senfa sol, papar, muškatni oraščić po želji <u>Upute:</u> Tvrdo skuhati jaja. Gljive izrezati na kockice, krstavce i jaja na sitne komadiće. Izmiješati sastojke s majonezom i kaparima. Začiniti po želji. Marinirana bundeva <u>Sastojci:</u> 100g muškatne bundeve 4-5 žlica maslinova ulja 2 žlice jabučnog octa 1 čajna žlica soka od limuna 2-3 žlice meda od heljde <u>Upute:</u> Oguliti bundevu, izrezati na	Sos tatarski <u>Składniki:</u> Majonez 150g Grzybki marynowane 50g Jaja 2 sztuki Korniszony 50g Kapary 30g Musztarda 30g Sól, pieprz, gałka muszkatołowa do smaku <u>Sposób wykonania:</u> Ugotować jaja na twardo. Pokroić w drobna kostkę grzybki, korniszony, jaja. Połączyć krojone składniki z majonezem i kaparami. Doprawić do smaku. Marynowana dynia <u>Składniki:</u> Dynia piżmowa 100g Oliwa 4-5 łyżek Ocet jabłkowy 2 łyżki Sok z cytryny 1 łyżeczka Miód gryczany 2-3 łyżeczki <u>Sposób wykonania:</u> Dynię obrać, pokroić w paski
--	---	---	--

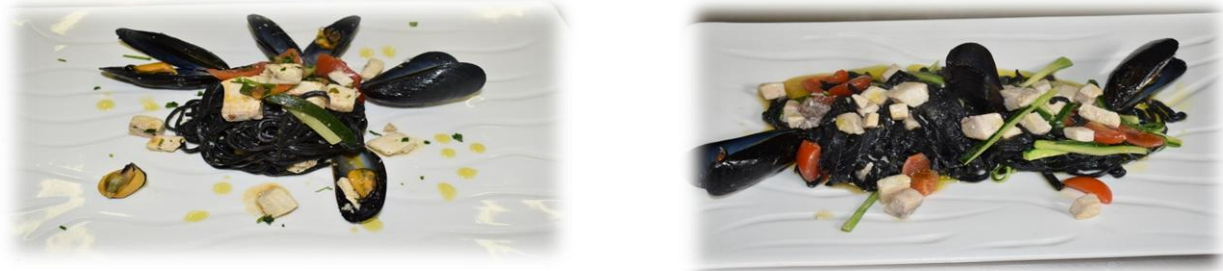
with vegetable peeler, put into vacuum bag. Mix the ingredients of the marinate to receive sweet and sour liquid. Cover the pumpkin with the marinate. Close the bag with the marinated pumpkin three times for vacuum. Leave for 30 minutes. After this time open the bag, take out the pumpkin, serve. Pearl barley chips <u>Ingredients:</u> Pearl barley 50g Meat stock, fish, vegetable or poultry stock 100ml <u>Directions:</u> Cook the pearl barley to get it unstuck, add the stock and mix to smooth mass. Spread the mass on the baking tin on baking paper and shape uneven thin chips, dry in 160°C.	pelapatate a strisce, mettere in un sacco a vuoto. Mescolare gli ingredienti della marinata per ottenere un sottaceto agrodolce. Versare le zucche marinate. Chiudi il sacchetto di zucca marinato tre volte su vacuum. Mettere da parte per 30 minuti. Dopo questo tempo, apri la borsa per rimuovere le zucche dal sottaceto per servire. Chip di orzo perlato <u>Ingredienti:</u> Palloncino 50 g Decotto di carne, pesce, verdura o pollo 100 ml <u>Il metodo di Attuazione:</u> Cuocere l'orzo perlato in modo che si rompa, aggiungere il decotto e mescolare a una massa liscia. Stendere la massa su una teglia sulla carta da forno, dando loro la forma di trucioli sottili irregolari, essiccati a 160 ° C.	trakice s nožem za guljenje povrća, staviti u vakuum vrećicu. Izmiješati sastojke marinata da dobijete slatko-slanu tekućinu. Prekriti bundevu marinatom. Zatvoriti vrećicu s mariniranom bundevom tri puta da se vakuumira. Ostaviti 30 minuta. Nakon toga otvoriti vrećicu, izvaditi bundevu, servirati. Čips od obrađenog ječma <u>Sastojci:</u> 50 g obrađenog ječma mesni, riblji, povrtni temeljac ili temeljac od peradi <u>Upute:</u> Skuhati ječam da se odlijepi, dodati temeljac i izmiješati da se dobije glatka smjesa. Smjesu rasporediti na limu za pečenje na papiru za pečenje i oblikovati u tanke, neravne komadiće (kao čips), sušiti na 160°C.	obieraczka do warzyw włożyć do woreczka vacum. Wymieszać składniki marynaty by otrzymać słodko kwaśną zalewę. Zalać marynatą dynie. Zamknąć worek z zamarynowana dynia trzy razy na vacuum. Odstawić na 30 minut. Po tym czasie otworzyć woreczek wyjąć dynie z zalewy serwować. Chipsy z pęczaku <u>Składniki:</u> Pęczak 50g Wywar mięsny, rybny, warzywny lub drobiowy 100ml <u>Sposób wykonania:</u> Kaszę pęczak ugotować tak aby się rozkleiła dodać wywar i zmiksować na gładką masę. Rozprowadzić masę na blaszce na papierze do pieczenia nadając im kształt nieregularnych cienkich chipsów suszyć w temperaturze 160°C.
--	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
TOMATOES PANZANELLA WITH PRAWNS FROM FANO AND ROCKET PESTO	PANZANELLA DI POMODORO CON SCAMPI DI FANO E PESTO DI RUCOLA	PANZANELLA S RAJČICAMA, KOZICAMA IZ FANO I PESTOM OD RUKOLE	PANZANELLA Z POMIDORAMI Z SMAŻONĄ BRAWENĄ I PESTO Z RUKOLI
			
(PANZANELLA= salad made with soaked day-old bread seasoned with tomatoes,oil, vinegar,salt basil) (pesto=basil, pinenuts, garlic, pecorino pasta sauce from liguria) (for 4 people) <u>Ingredients:</u> 500 gr. soaked day-old bread (stale bread) 12 fresh mullets wine, vinegar, lemon for marinating (pickling)about 1 litre 8 red little tomatoes 8 leaves of basil	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> 500 gr pane del giorno prima 12 triglie fresche Vino, aceto e limone per la marinatura circa 1 lt 8 pendolini rossi 8 foglie di basilico Aceto lamponi	(PANZANELLA= salata s dan starim namočenim kruhom, začinjena rajčicama, uljem, octom, soli i bosiljkom) (pesto= bosiljak, pinjoli, češnjak, pecorino pasta umak iz ligurie) (za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> 500 g dan starog namočenog kruha (ustajali kruh) 12 svježih cipala vino, ocat, limun za marinadu (kiseljenje) otprilike 1 litre 8 malih crvenih rajčica 8 listova bosiljka	(PANZANELLA- sałatka przygotowana z czerstwego sezonowego chleba z pomidorami, oliwą, octem, solą i bazylią) (PESTO- bazylia, orzechy pinii, czosnek, pasta pecorino, sos z Ligurii) (dla 4 osób) <u>Składniki:</u> Czerstwy chleb 500g Świeże barweny 12szt Wino, ocet, cytryna do marynowania 1l Małe czerwone pomidory 8szt Listki bazylii 8szt

raspberry vinegar 2 cloves of garlic 20 gr. extra-virgin olive oil 4 branches of thyme salt, pepper to taste 250 gr. of rocket 75 gr. slices of almonds 100 ml. hot vegetable stock (broth) oil, salt pepper to taste 2 flakes of tomato 4 branches of marjoram <u>Procedure:</u> In a pan,on a slow flame, brown the chopped garlic in extra-virgin olive oil, add the red little tomatoes, the basil cut a la julienne, the soaked bread ,salt and pepper and keep it warm. Marinate (pickle) the mullets in the compound of vinegar,wine and lemon. Rocket pesto: Parboil (blanch) the rocket in salted water for two minutes, drain and cool it in water and ice. Toast the almonds in the oven for five minutes in the oven at 200degree centigrades. Beat everything in a cutter with oil, vegetable stock, salt and pepper.	2 spicchi d'aglio senza anima 20 gr olio extra vergine 4 rametto di timo sale e pepe q.b 250 gr di rucola 75gr di filetti di mandorle 100 ml brodo vegetale caldo olio,sale,pepe q.b 2 falde di pomodoro 4 rametti di maggiorana <u>Svolgimento:</u> Rosolare a fuoco lento in padella con l'extra vergine l'aglio tritato,aggiungere i pendolini a dadini,il basilico in julienne,il pane ammollato e strizzato, salare,pepare e mantenere in caldo. Marinare le triglie nel composto di aceto, vino,e limone. Pesto di rucola: Sbollentare la rucola in acqua e sale per 2 minuti,scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio.Tostare le mandorle in forno per 5 minuti a 200 °C .Frullare il tutto al cutter con olio, brodo vegetale,sale e pepe.	ocat od malina 2 režnja češnjaka 20 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja 4 grančice timijana sol, papar prema okusu 250 g rukole 75 g listića badema 100 ml vrućeg povrtnog temeljca ulje, sol i papar prema okusu 2 listića sušene rajčice 4 grančice majorana <u>Procedura:</u> U tavi, na laganoj vatri, pirjajte češnjak na ekstra djevičanskom maslinovom ulju dok ne posmeđi, dodajte crvene male rajčice, bosiljak izrezan julienne tehnikom, namočeni kruh, sol i papar i držite toplim. Marinirajte ciple u spoju octa, vina i limuna. Pesto od rukole: Poparite rukolu u slanoj vodi na 2 minute, ocijedite je i ohladite u vodi i ledu. Tostirajte bademe u pećnici na 5 minuta na 200 stupnjeva celzijusevih. Sve zajedno smiksajte u rezaču s uljem, povrtnim temeljcem, soli i paprom.	Ocet malinowy Czosnek 2 ząbki Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia 20g Tymianek 4 gałązki Sól, pieprz, oliwa do smaku Rukola 250g Migdały w płatkach 75g Gorący bulion warzywny 100ml Suszone pomidory 2 4 gałązki majeranku <u>Sposób przygotowania:</u> Posiekać czosnek i podsmażyć go na oliwie na małym ogniu. Dodaj małe czerwone pomidory, bazylię posiekaną w paski, chleb, dopraw solą i pieprzem, ziołami. Podgrzej. Zamarynuj barweny w winie, occie i cytrynie. Usmaż. Pesto z rukoli: Blanszuj rukolę w osolonej wodzie przez 1 minutę i przełóż ją do zimnej wody. Migdały piecz w piekarniku w 200 stopniach przez 5 minut. Rukolę zmiksuj z oliwą, bulionem suszonym pomidorem, solą i pieprzem, ziołami. Na pesto ułóż sałatkę na to rybę i posyp migdałami
---	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
ONION VELOUTE' WITH WILD SALMON AND ITS EGGS	VELLUTATA DI CIPOLLE CON SALMONE SELVAGGIO E LE SUE UOVA	VELOUTE UMAK OD LUKA SA DIVLJIM LOSOSOM I NJEGOVOM IKROM	CEBULOWE VELOUTE Z DZIKIM ŁOSOSIEM ORAZ IKRĄ
			
<u>Ingredients:</u> 4 onions 100 gr. Butter 1 spoon of flour Half litre of stock (broth) 600 gr. Salmon 1 glass of milk Chives Half boiled potato Olive mill oil 40 gr. Salmon's eggs Salt and pepper to taste Bread to guarnish Fennel beard	<u>Ingredienti:</u> 4 cipolle, 100gr di burro, 1 cucchiaino di farina, 1/2 litro di brodo 600 gr di salmone, 1 bicchiere di latte, erba cipollina, mezza patata bollita olio di frantoio, 40gr uova di salmone, sale e pepe q.b pane per la guarnizione barba di finocchio	<u>Sastojci:</u> 4 luka 100 grama maslaca 1 žlica brašna Pola litre bujona 600 grama lososa 1 čaša mlijeka Vlasac Polu prokuhani krumpir Maslinovo ulje 40 grama lososove ikre Sol i papar za začim Kruh za dekoraciju Komorač	<u>Składniki:</u> 4 cebule 100gr masła Łyżka mąki Pół litra bulionu 600gr łososia Szkłanka mleka Szczypiorek Do połowy ugotowane ziemniaki Oliwa 40gr kawioru łososia Sól i pieprz dla smaku Chleb do udekorowania Koper włoski natka

<u>Procedure:</u> Peel the onions,julienne them very thin, cook them in the butter on a slow flame; when the onions are transparent, add flour, milk and at last the stock. Let it cook for another five minutes and beat everything. Presentation In a soup plate, place the onion veloute', putting on it the slice of salmon previously grilled with garlic and thyme. Guarnish with the salmon's eggs and decorate with chives sauce.	<u>Svolgimento:</u> Pelare le cipolle,tagliarle in iulienne molto sottile e cuocere nel burro a fuoco lento;quando diventano trasparenti aggiungere la farina, il latte ed infine il brodo,far cuocere per altri 5 minuti e frullare il tutto. Sbollentare l'erba cipollina con un po' di acqua,frullarla con mezza patata bollita,olio,sale e pepe.(se necessario aggiungere un po' di brodo). Presentazione Mettere in un piatto fondo la crema di cipolle, adagiandovi il trancio di salmone precedentemente piastrato con aglio e timo .Guarnire con le sue uova e decorare con la salsa di erba cipollina.	<u>Priprema:</u> Ogulite luk, nasjeckajte ga vrlo tanko i kuhajte u maslacu na laganoj vatri; kad luk postane proziran dodajte brašno, mlijeko i na kraju bujon. Pustite da se kuha još 5 minuta i onda sve smiksajte. Serviranje U tanjuru za juhu stavite veloute i na njega komad lososa koji je prethodno roštiljan sa češnjakom i timijanom. Ukrasite sve lososovom ikrom i umakom od vlasca.	<u>Sposób przyrządzenia:</u> Obierz cebule, pokrój na bardzo cienkie paski, podgrzej je na maśle na małym ogniu; gdy cebula będzie zeszkłona, dodaj mąkę, mleko, ziemniaki i na koniec bulion. Zostaw wszystko na ogniu na pięć minut i zmiksuj. Prezentacja Wlej Veloute' do talerza na zupę i włóż do niego wcześniej grillowany z czosnkiem i tymiankiem kawałek łososia. Łososia można posypać sezamem. Udekoruj ikrą oraz szczypiorkiem, natka kopru włoskiego
---	---	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
THIN SOUP NOODLE WITH CUTTLEFISH INK WITH SWORDFISH, STRIPS OF ZUCCHINI	TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON PESCE SPADA FILI DI ZUCCHINE	TANKI JUŠNI REZANCI S CRNILOM OD SIPE ,SABLJARKOM I TRAKAMA OD TIKVICE	MAKARON TAGLIOLINI Z ATRAMENTEM Z SEPI Z MIECZNIKIEM, MULAMI I CHIPSAMI Z CUKINII
			
<u>Ingredients for the noodles:</u> 400 gr. Flour 5 eggs Oil to taste Cuttlefish ink <u>Ingredients for the sauce:</u> Cuttlefish 500 gr. Mussels 2 cloves of garlic Parsley to taste Hot pepper to taste 200 gr. Cherry tomatoes White wine to taste	<u>Per la pasta:</u> 400 gr farina 5 n uova Olio q.b circa 3 gr. nero seppia <u>Per la salsa :</u> Pesce spada 500 gr. cozze 2 spicchi aglio prezzemolo q.b peperoncino q.b. 200 gr. pachini vino bianco q.b	<u>Sastojci za rezance:</u> 400 grama brašna 5 jaja Jestivo ulje Crnilo od sipe <u>Sastojci za umak:</u> Sipa 500 grama dagnji 2 glavice češnjaka Jestivi peršin Jestiva ljuta papričica 200 grama cherry rajčice Jestivo bijelo vino	<u>Składniki na makaron :</u> 400 gr. mąki 5 jajek Olej do smaku Atrament z sepi <u>Składniki do sosu :</u> Mątwą 500 gr. muli 2 ząbki czosnku Pietruszka do smaku Ostry pieprz do smaku 200 gr. pomidorków koktajlowych

5 green zucchini (about 600 gr.) Oil <u>Procedure:</u> Prepare the dough making a well with the flour and put in the centre eggs, a spoon of oil, adding the cuttlefish and some water, if needed. Start working the flour, and everything inside the well to make a smooth and homogeneous compound. Let the dough stand for about half an hour into the fridge, covering it with a plastic film. Roll the dough out to make it very thin, about 1 millilitre and a half. Cut it in thin noodles. Gut the mussels very well, take off the external fouling and eliminate the bisso Cut the swordfish in small cubes of about 1 centimetre. Cut the cherry tomatoes into four parts, after washing and frying them lightly in a pan with a little oil, garlic, salt and cook for about	5 n (circa 600 gr)zucchine olio <u>Svolgimento:</u> Preparare la pasta mettendo la farina a fontana con al centro le uova, un cucchiaino d'olio e aggiungendo il nero di seppia, se necessario un poco di acqua; erodere la farina dal centro poco alla volta e iniziare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare almeno mezz'ora in frigorifero coperto con carta pellicola. Stendere successivamente la pasta ad uno spessore di circa 1 millimetro e mezzo e tagliare a forma di tagliolini. Pulire bene le cozze esternamente dalle incrostazioni ed eliminare il bisso. Tagliare il pesce spada a cuberri di circa un centimetro. Tagliare i pomodori pachini in 4 parti dopo averli ben lavati e saltarli in padella con poco olio e	5 zelenih tikvica (oko 600 grama) Ulje <u>Postupak:</u> Pripremite tijesto praveći udubinu u brašnu i stavite u sredinu jaja, žlicu ulja, dodavajući crnilo od sipe i malo vode, ako je potrebno. Izmiješajte sve kako bi napravili glatku i homogenu smjesu. Tijesto ostavite u frižideru otprilike pola sata, pokrivenoplastičnom folijom. Izvaljajte tijesto kako bi ga učinili vrlo tankim, otprilike 1 i po milimetar. Izrežite ga u tanke rezance. Dobro očistite dagnje, skinite vanjski dio, odstranite dagnjine niti. Izrežite sabljarku u male kocke od otprilike 1 centimetra . Prerežite cherry rajčice u 4 dijela, nakon što ih operete i lagano ispržite na tavi s malo ulja, češnjaka, soli i kuhate oko 5 minuta, i odvojite ih. Operite dobro tikvice, prerežite ih	Białe wino do smaku 5 zielonych cukinii (albo 600 gr.) Olej <u>Procedura :</u> Przygotuj ciasto, przesiej mąkę, zrób dołek i umieść w nim jaja, łyżkę oleju, dodaj atrament z sepi i wodę. Wyrób ciasto na jednolitą masę. Odstaw ciasto na pół godziny do lodówki, przykrywając plastikową folią Ciasto rozwałkuj na około 1-5 milimetra. Pokrój ciasto w cienki makaron tagliolini. Umyj i oczyść mule. Pokrój miecznika w kostkę około 1x1 centymetr. Umyj i pokrój pomidory czereśniowe na cztery części, delikatnie przesmaż na patelni z niewielką ilością oleju, czosnku, soli przez około pięć minut. Dobrze umyć cukinię, obrać skórkę i pokroić ją w julienne Na patelni rozgrzej olej, dodaj czosnek, pieprz i wino, zredukuj
---	---	---	---

five minutes, and set it apart. Wash the zucchini very well, cut them into very little stripes, using only the external green part. In a pan, heat oil, add garlic, without its core, a little of hot pepper, add white wine to reduce. In another pan heat oil, add garlic, always without its core, a little hot pepper and chopped parsley, add the mussels little cubes of swordfish, take the cloves of garlic off the pan, add white wine to reduce. In another pan, heat the oil and add the garlic, a little hot pepper and chopped parsley, add mussels, on high flame, cover with a lid and then add white wine to reduce, cover the pan , put it on a slow flame and let it cook until the mussels are wide open, be careful not to cook too much. In a big pan, put the swordfish, the tomatoes and the mussels with their cooking water, cook pasta al dente (firm) in a lot of salted water, drain it in a big pan and let it absorb all the mussels liquid,	aglio precedentemente pelato e privato dell'anima. Salare e cuocere per circa 5 minuti, mettere da parte. Lavare bene le zucchine e ricavare dei fili usando solo la parte verde esterna. In una casseruola scaldare l' olio e aggiungere aglio sempre privato dell'anima,poco peperoncino e prezzemolo tritato, aggiungere i dadini di pesce spada, togliere gli spicchi d'aglio, sfumare con abbondante vino bianco . In un'altra casseruola scaldare l' olio e aggiungere aglio sempre privato dell'anima,poco peperoncino e prezzemolo tritato, aggiungere le cozze, alzare la fiamma, coprire con il coperchio e successivamente sfumare con abbondante vino bianco, ricoprire abbassare il fuoco e far cuocere finche le cozze non sono completamente aperte, fare attenzione a non far cuocere troppo. In un saltiere riunire il pesce	u vrlo sitne trake, koristeći samo vanjski zeleni dio. U tavi, zagrijte ulje, dodajte češnjak, bez njegove jezgre, malo ljute papričice, dodajte vina za redukciju. U drugoj tavi, zagrijte ulje, dodajte češnjak, uvijek bez jezgre, malu ljutu papričicu i nasjeckani peršin, dodajte dagnje, male kocke sabljark, izvadite češnjak s tave, dodajte bijelog vina za redukciju. U drugoj tavi, zagrijte ulje i dodajte češnjak, malo ljute papričice i nasjeckani peršin, dodajte dagnje , na visokom plamenu, prekrijte s poklopcem i dodajte bijelog vina, poklopite tavu, stavite ju na lagani plamen i ostavite da se kuha dok se dagnje širom ne otvore, pazite da se ne prekuhaju. U velikoj tavi, stavite sabljarku, rajčice i dagnje s njihovom prokuhanom vodom, skuhaite tjesteninu al dente u puno posoljene vode, iscijedite je u velikoj tavi i pustite da apsorbira	Na drugoj patelni rozgrzej olej, dodaj czosnek, trochę ostrego pieprzu, posiekanej pietruszki, dodaj mule, pokrojonego miecznika i zredukowane wino, gotuj aż małże się otworzą Ugotuj makaron al dente. Na dużej patelni włóż makaron, mule, miecznika, pomidory i podlej wodą z makaronu, podgotuj aby makaron wchłoną wodę z małży. Na oleju przesmaż pokrojoną cukinię do chrupkości. Podawać makaron przyozdobiony małymi małżami
---	--	---	---

until it is ready to be eaten. Take the big pan off the fire, add the zucchini stripes that should be crunchy. Serve pasta in a serving dish, garnishing it with some mussels.	spada , i pachini e le cozze con la loro abbondante acqua di cottura, cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolare e far terminare la cottura nel saltiere finche la pasta non abbia ben assorbito il liquido delle cozze. Spostare il saltiere dal fornello a aggiungere i fili di zucchine che dovranno rimanere croccanti. Servire come di consueto in un piatto di portata guarnendo con qualche cozza che si sarà lasciato da parte.	svu tekućinu dagnji, dok nije spremno z a jesti. Maknite veliku tavu s vatre, dodajte trakice tikvice koje bi trebale biti hrskave. Servirajte tjesteninu u posude za serviranje, dekorirajuć je s malo dagnji.	
--	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
TUNA FISH LIGHTLY COOKED ONLY ON ONE SIDE WITH MUSSELS FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND GRAPE SAUCE	TONNO SCOTTATO SOLO DA UN LATO CON COZZE FARCITE DI RICOTTA SALSA D'UVA E RIBES E GRISSINI CROCCANTI AL SESAMO	TUNA LAGANO KUHANA SAMO S 1 STRANE S DAGNJAMA PUNJENIM RICOTTA SIROM, SOKOM(UMAKOM)OD GROŽĐA, CRVENOG RIBIZA I HRŠKAVIM ŠTAPIĆIMA SA SEZAMOM.	TUŃCZYK LEKKO GRILLOWANY TYLKO NA JEDNEJ STRONIE Z MAŁŻAMI WYPEŁNIONYMI SEREM RICOTTA I SOSEM WINOGRONOWYM
 			
<u>Ingredients:</u> 1,2 kg. Tuna fish 1 kg. Big mussels 250 gr. Sheep ricotta Marjoram 1 egg white Parsley Oil Garlic White wine	<u>Ingredienti:</u> 1,2 kg Tonno 1 kg Cozze giganti 250 g Ricotta di capra Maggiorana 1 n Uova (albume) Prezzemolo Olio Aglio Vino bianco	<u>Sastojci:</u> 1,2kg tune 1kg velikih dagnji 250gr ovčjeg sira ricotta Majoran 1 bjelanjak Peršin Ulje Češnjak Bijelo vino	<u>Składniki:</u> 1,2 kg Tuńczyk 1 kg Duże małże 250 g Ricotta owcza Majeranek 1 szt Białko jaja. Pietruszka Olej Czosnek Białe wino

Coarse salt <u>Procedure:</u> Blend ricotta cheese, marjoram, egg white, fill the mussels, previously open, with oil, garlic, parsley, white wine, with the pastry bag. Cook the tuna fish lightly with coarse salt only on one side. Sauce: 1 bunch of white grapes 1 basket of redcurrent Olive oil Breadsticks: 100 gr. Butter 100 gr. Flour 100 gr. Egg white Sesame to taste 3 red tomatoes 200 gr. Black olives Oregano to taste <u>Procedure:</u> Let the dough stand before rolling it. Roll the dough untill it is about 2,5 mm thin	Sale grosso <u>Svolgimento:</u> Amalgamare ricotta, maggiorana e albume, farcire le cozze precedentemente aperte con olio, aglio e prezzemolo e vino bianco, con il sac-a-poche. Scottare il tonno con il sale grosso solo da un lato. Salsa: Uva bianca 1grappolo Ribes rossa 1 cestino Olio d'iliva Grissini: 100 g Burro 100 g Farina 100 g Albumi Sesamo q.b. 3 n Pomodori rossi 200 g Olive nere Origano q.b. <u>Svolgimento:</u> Lasciare riposare l'impasto prima di stenderlo. Tirare l'impasto spessore di circa 2,5 mm.	Krupna sol <u>Priprema:</u> Pomiješajte ricotta sir, majoran, bjelanjak s uljem, češnjakom, peršinom i bijelim vinom. Slastičarskom vrećicom napunite dagnje, koje su prethodno otvorene. Ispecite tunu lagano s krupnom soli samo s 1 strane. Umak: 1 grozd bijelog grožđa 1 košara crvenog ribiza Maslinovo ulje Krušni štapići: 100gr masla 100gr brašna 100gr bjelanjaka Sezama po ukusu 3 rajčice 200gr crnih maslina Origano po ukusu <u>Priprema:</u> Pričekajte da se tijesto podigne prije valjanja Izvaljajte tijesto do otprilike 2,5mm debljine	Sól gruboziarnista <u>Przygotowanie:</u> Mule oczyścić, umyć i ugotować z olejem, czosnkiem, pietruszką, białym winem. Wyjmij mule z otwartych muszelek. Mieszaną sera ricotta, majeranku i jajka za pomocą worka cukierniczego napełnij muszle. Grilluj/ usmaż lekko stek z tuńczyka tylko z jednej strony przyprawiony solą. Sos: 1 kiść Białe winogrona 1 koszyk Czerwona porzeczka Oliwa z oliwek Zmiksuj wszystkie składniki przetrzyj przez sito Paluszki chlebowe: 100 gr. Masło 100 gr. Mąka 100 gr. Białko jaja Sesam do smaku <u>Przygotowanie:</u> Pozwól ciastu odpocząć przed wałkowaniem. Wałkować do grubości 2,5 mm
--	--	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
STRINGOZZI (THICK STRAND OF PASTA SQUARED SHAPE FROM UMBRIA) WITH COLATURA, WILD ASPARAGUS,P	STRANGOZZI CON COLATURA, ASPARAGI SELVATICI, FIORI DI ZUCCA E BRICIOLE	STRINGOZZI (DEBELA TJESTENINA KVADRATNOG OBLIKA IZ UMBRIJE) SA KOLATUROM, DIVLJIM ŠPAROGAMA, CVJETOVIMA BUNDEVE I KRUŠNIM MRVICAMA	STRINGOZZI (GRUBE PASKI MAKARONU O KSZTAŁCIE KWADRATÓW, POCHODZĄCE Z UMBRII) Z COLATURĄ, DZIKIMI SZPARAGAMI, KWIATEM DYNI ORAZ BULKĄ TARTĄ
			
Ingredients:	Ingredienti:	Sastojci:	Skladniki:
2 kg. Flour “ 0 ” 1 litre water 3 egg white 18 salted anchovies 6 cloves of garlic 450 gr. Wild asparagus 18 pumpkin flowers 300 gr. Parsley 180 ml. Salted anchovy 0,3 litre extra-virgin olive oil 300 gr. Stale bread crumbs	2,1 kg Farina “0” 1l Acqua 3 n. Albumi d’uovo 18 n. Acciughe sotto sale 6 spicchi Aglio 450 g. Asparagi selvatici 18 n. Fiori di zucca 300 g. Prezzemolo 180 ml. Colatura d’alici 0,3 l. Olio extravergine d’oliva 300 g. Briciole di pane raffermo	2 kg glatkog brašna 1 litra vode 3 bjelanjka 18 slanih incuna 6 češnja češnjaka 450 grama divljih šparoga 18 cvjetova bundeve 300 grama peršina 180 ml slanih incuna 0.3 litre ekstra djevičanskog maslinovog ulja	2 kg Mąki typ 0 1 litr Wody 3 szt Białka 18 szt Anchois 300gr Pietruszka nać 6Ząbków czosnku 450gr Dzikich szparagów. 18 sztuk Kwiatów dyni 180 ml Zalewy z anchois 0,3 litra Oliwy z oliwek 300gr Bułki tartej

Procedure: Make a well with the flour, in the centre pour some water, a pinch of salt and the egg white. Slowly blend flour and water, work into dough (nead), cover it and let it stand for about half an hour. Roll it out to get a sheet of pasta dough of 3 mm. Flour and roll the sheet of pasta dough. Cut it to get the strangozzi Make some nestshaped pasta, sprinkle them with some semolina and put them on a tray. Wash the asparagus, leaving only the asparagus tips and the tender parts of them. Wash the pumpkin flowers, cut them in long stripes, not very thin. In a pan flavour the garlic on the oil, add the asparagus, cook them for some minutes with a little water, add the anchovy fillets, the pumpkin flowers and take the pan off the flame soon after, add some	Procedimento: Disporre a fontana sul tavolo la farina, mettere al centro l'acqua, un pizzico di sale e l'albume d'uovo. Iniziare a erodere la farina dall'interno del bordo e gradualmente incorporare la farina al liquido. Impastare bene il tutto e far riposare l'impasto per una mezz'ora al coperto. Spolverizzare con la farina il tavolo, stendere con il matterello fino a ricavare una sfoglia di mm.3 . Infarinare e arrotolare la sfoglia partendo da due lati opposti. Tagliare con la coltella gli strangozzi (spaghetti di sezione quadrata). Con gli strangozzi fare delle matassine a forma di nido, cospargerle di semola e disporre s'un vassoio largo. Mondare gli asparagi, lasciando solo le punte e la parte più tenera	Priprema: 300 grama krušnih mrvica Napravite udubljenje u brašnu, u sredini ulijte malo vode, prstohvat soli i bjelanjke. Polako pomiješajte vodu i brašno, i zamijesite ga u tijesto, pokrijte ga i ostavite da stoji 30 minuta. Razvaljajte ga da dobijete list tjestenine debljine 3 milimetra. Pobrašnite i izvaljajte list tjestenine. Izrežite ih da dobijete Strangozzi. Napravite tjesteninu u obliku gnijezda, pospite ih s malo griza i stavite ih na pladanj. Operite šparoge, ostavite samo vrhove šparoga i njihove mekanije dijelove. Operite bundevine cvjetove, odrežite ih na duge trake, ne jako tanke. U tavi začinite češnjak na ulju, dodajte šparoge, kuhajte ih nekoliko minuta sa malo vode, dodajte filete incuna, bundevine cvjetove i maknite tavu sa vatre	Procedura: Przesiej mąkę, zrób dołek w środek nalej wodę, szczyptę soli i białko jajka. Powoli wyrobić cisto, przykryć i zostawić na pół godziny. Rozwałkuj ciasto aby uzyskać ciasto o grubości 3mm. Wysuszyć ciasto Zwinąć i pokroić w cienki makaron. Umyj potrzebne części szparagów pokrój w plasterki. Umyj kwiaty dyni, pokrój na długie paski, nie za cienko. Wrzuc na patelnie czosnek na rozgrzany olej dodaj szparagi, podsmaż parę minut, dodaj filety z anchois, kwiaty dyni ,chwilę przesmaż zdejmij patelnie z ognia, dodaj bulkę tartą żeby zebrać nadmiar oliwy. Gotuj makaron w lekko osolonej wodzie ,odcedź go. Usmaż mieszanke anchois z makaronem Ułóż makaron w naczyniach w gniazda, dodaj przyprawę, posyp posiekaną pietruszką i bulką tartą.
---	---	---	--

bread crumbs. Boil the strangozzi in a little salted water, drain them and saute' them in a pan, adding the anchovy colatura. Put the strangozzi in the dishes making nestshaped pasta, pour the seasoning on them, sprinkle chopped parsley and bread crumbs.	e lavarli. Ricavare i petali dei fiori di zucca, lavarli e spezzarli con le mani a strisce lunghe e grandi. In una padella far insaporire nell'olio l'aglio schiacciato, aggiungere dapprima gli asparagi, cuocere qualche minuto con un goccio d'acqua, aggiungere i filetti di alici spezzettati, i fiori di zucca e spegnere un attimo dopo. Mettere un po' di briciole di pane. Bollire in acqua poco salata gli strangozzi, scolarli e saltarli in padella, aggiungendo la colatura d'alici. Impiattare la pasta ricreando sui piatti dei nidi, disporre sopra del condimento, briciole di pane e prezzemolo tritato.	ubrzo nakon, dodajte krušne mrvice. Kuhajte tjesteninu Strangozzi u malo slane vode, ocjedite ih i položite ih u tavu, dodavajući tekućinu od slanih inćuna. Stavite Strangozzi tjesteninu u tanjur praveći oblik gnijezda, začinite, dodajte nasjeckanog peršina i krušnih mrvica.	
---	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
SILVER SCABBARDFISH ROLL WITH PISTACHIO NUTS, CITRUS FRUIT PUREE	ROLLÉ DI PESCE SPATOLA AI PISTACCHI, PURÈ AGLI AGRUMI, CARCIOFO FRITTO	ROLADA SA ZMIJIČNJAKOM REPAŠOM, PISTACIJEM I PIREOM OD AGRUMA	ROLADKI Z PAŁASZA OGONIASTEGO W PISTACJACH Z PUREE CYTRUSOWYM
 			
<u>Ingredients:</u> 3,9 Kg. silver scabbardfish 3 lemon juices 180 ml.extra -virgin olive oil 600 gr. Salted pistachi nuts 450 gr. Breadcrumbs 90 gr. Salted capers 150 gr. Parsley 300 ml. White wine 90 gr. Sultana raisins (sultanas) 1,8 kg. Potatoes 450 gr. Oranges 300 gr. Mandarines	<u>Ingredienti:</u> 3,9 kg. (equivalenti a 2,7 kg di filetti di pesce) Pesce spatola o sciabola Succo di 3 limoni 180 ml. Olio extra vergine di oliva 600 g. Pistacchi salati 450 g. Pan grattato 90 g. capperi sotto sale 150 g.prezzemolo 300 ml. Vino bianco 90 g. Uvetta sultanina	<u>Sastojci:</u> 3,9 kg zmijičnjaka repaša 3 limunova soka 180 ml ekstra djevičanskog maslinovog ulja 600 g slanih pistacija 450 g krušnih mrvica 90 g slanih kapara 150 g peršina 300 ml bijeloga vina 90 g sultana groždica 1,8 kg krumpira 450 g naranči	<u>Składniki:</u> 3.9kg pałasza ogoniastego Sok z 3 cytryn 180ml oliwy z oliwek ekstra virgin 600g solonych pistacji 450g bułki tartej 90g solonych kaparów 150g pietruszki 300ml białego wina 90g rodzynek sułtańskich 1.8kg ziemniaków 450g pomarańczy

900 ml. Milk 120 gr. Butter Grated parmesan cheese 6 roman artichokes 3 litres seed oil Salt to taste <u>Procedure:</u> Eviscerate and cut the scabbardfish in pieces 15 centimetres long. Take the big internal fishbone off to get two fillets. Place the scabbardfish fillets in a tray, wet them with a mixture of extra-virgin olive oil and lemon juice. Let marinate the scabbardfish fillets for about 30 minutes into the fridge. In the meantime prepare the grains of pistachio nut and put the pistachio nuts, capers, sultanas, breadcrumbs, a little oil and white wine in the cutter and beat to	1,8 kg. Patate kg. 450 g. Arance 300 g. Mandarin 900 ml. Latte 120 g. Burro 60 g. Parmigiano grattugiato 6 n. Carciofi romaneschi 3 l. Olio per friggere Sale q.b. <u>Procedimento:</u> Eviscerare e tagliare a pezzi lunghi almeno 15 centimetri i pesci spatola. Col coltello per sfilettare, ricavare due filetti eliminando la grande lisca interna. Stendere su di un vassoio i filetti di spatola in modo che li contenga in un unico strato; irrorare con un'emulsione di olio extra vergine di oliva ed il succo di limone. Lasciare marinare i filetti di spatola per circa 30 minuti in frigorifero. Preparare nel frattempo la granella fine al pistacchio: raccogliere pistacchi, capperi, uvetta, pangrattato, un po' d'olio	300 g mandarina 900 ml mlijeka 120 g maslaca ribani parmezan 6 artičoka na rimski način 3 litre ulja sjemenki soli po procjeni <u>Priprema:</u> Izvaditi utrobu i narezati ribu na komade duge 15 cm. Odstraniti kralježnicu kako biste dobili 2 fileta. Postavite riblje filete na pladanj, premažite mješavinom ekstra djevičanskog maslinovog ulja i limunovog soka. Ostavite filete ribe da se mariniraju oko 30 minuta u hladnjaku. U međuvremenu pripremite zrna pistacije te ih stavite zajedno s kaparima, sultana groždicama, krušnim mrvicama, malo ulja i bijelog vina u blender te usitnite da dobijete smjesu, ne prerijetku.	300g mandarynek 900ml mleka 120g masła Utarty ser parmezan 6 karczochów rzymskich 3l oleju rzepakowego Sól do smaku <u>Wykonanie:</u> Wypatroszyć i wyfiletować pokroić pałasza na kawałki o długości 15cm. Wyjąć duże ości z filetów. Położyć filety pałasza na tacy, zamarynować je w mieszaninie z oliwy z oliwek i soku z cytryny. Marynować filety pałasza w lodówce przez 30min. W międzyczasie przygotować pistacje. Włożyć pistacje, kapary, rodzynki, bułkę tartą, trochę oleju i białego wina do moździerza, ugniatać do połączenia (nie za drobno) Wyjąć filety z pałasza z lodówki i panierować pasta z pistacji.
--	--	---	---

obtain a compound not very thin. Take the scabbardfish fillets off the fridge and put them on the compound you previously prepared. With these fillets make two rolls, leaving their skin inside. In the meantime prepare the artichokes: take all the external leaves off, cut their stalks and the upper part of the artichoke and pass the lemon on it; cut the heart of the artichoke a la julienne, very thin and put it in water and lemon juice. Boil the potatoes with their peel. When they are cooked, peel them, then mash them Heat the milk and butter, the orange and mandarine peels, salt. Filter the liquid to eliminate the peels, add potatoes, a splash of the orange and mandarine juice; mix with a whisk, add some salt to taste, and leave it in a warm place. Put the little rolls in an oven dish, wet them with the juice of the marinade and put it into the oven at 180°degree centigrade for no	e vino bianco nella ciotola del robot cutter, frullare per ricavare un composto leggermente grossolano. Estrarre dal frigorifero i filetti di spatola e passateli uno ad uno, dalla parte senza pelle, nella granella preparata. Avvolgere i filetti in modo da formare dei rotolini con la parte della pelle verso l'interno e quella bianca, passata nella granella, verso l'esterno. Nel frattempo preparare i carciofi: scartare le foglie esterne dei carciofi e eliminare quasi tutto il gambo. Tagliare l'estremo superiore del carciofo e strofinarci il limone; ricavare dal cuore del carciofo una julienne sottile e riporla in acqua e succo di limone. A parte mettere a lessare le patate con la buccia, una volta cotte scolarle e pelarle, poi passarle allo schiacciapate. Porre a scaldare il latte col burro, la scorza grattugiata di arance e mandarini, sale. Filtrare il liquido per eliminare le scorze,	Izvadite filete iz hladnjaka i stavite ih na nadjev koji ste prethodno pripremili. Od ovih fileta napravite dvije rolade, ne odstranjujući kožu. U međuvremenu, pripremite artičoke: skinite sve vanjske listove, odrežite stabljike i gornji dio artičoke te prelijte limunovim sokom; izrežite srčiku artičoke jako tanko, a la julienne i stavite u vodu i limunov sok. Skuhajte krumpire sa korom. Kad se skuham, ogulite ih i zgnječite. Zagrijte mlijeko i maslac, kore naranči i mandarina i sol te procijedite tekućinu da se riješe kori. Dodajte krumpire, malo narančinog i mandarininog soka; izmiješajte pjenjačem, dodajte malo soli po procjeni i ostavite na toplom mjestu. Stavite roladice u posudu za pečenje. Smočite ih sokom marinade i stavite peći na 180 stupnjeva Celzijusa na najviše 10 minuta. U međuvremenu osušene artičoke pržite u ulju sjemenki a la	Z filetów uformować roladki. Skórką do wewnątrz. W międzyczasie przygotować karczochy. Oderwać zewnętrzne liście, wyciąć łodygi i górną część karczocha, skropić cytryną. Pokroić serce karczocha a la julienne, bardzo cienko i włożyć do wody i soku z cytryny. Ugotować ziemniaki ze skórką. Kiedy będą ugotowane obrać je, a następnie ugnieść. Podgrzać mleko z masłem, skórką z pomarańczy i mandarynek i solą. Przefiltrować i wyrzucić skórki, dodać ziemniaki, dolać sok z pomarańczy i mandarynek, Wymieszać trzepaczką, dodać sól do smaku i położyć w ciepłe miejsce. Umieścić małe roladki na blasze, skropić sokiem z marynaty i włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180oC, na nie dłużej niż 10min. W międzyczasie usmażyć w głębokim tłuszczu karczochy a la julienne, osuszyć i włożyć do rozgrzanego oleju. Wyjąć
---	--	---	--

more than 10 minutes. In the meantime fry the artichokes a la julienne, drained and dried, in seed oil. Put the fried artichokes on a blotting paper. Put one scabbordfish roll, still warm, on a dish with two quenelles (oval dumpling made with mashed potatoes), garnish them with the crispy curls of artichokes.	aggiungere le patate, una spruzzata del succo di arance e mandarini; mescolare con la frusta, aggiustare di sale e rimettere in caldo. Disporre i rotolini di pesce in una pirofila, bagnare con parte del succo della marinata ed infornate a 180° per non più di 10 minuti. Nel frattempo friggere la julienne di carciofo, scolata e asciugata, in olio di semi. Colare il fritto su carta assorbente. Disporre su un piatto un rotolino di spatola al forno ancora caldo accanto a due quenelles di purea di patate, sopra guarnire con dei riccioli croccanti di carciofi.	julienne. Stavite pržene artičoke na upijajući papir. Stavite jednu riblju roladu, još uvijek toplu, na tanjur sa dvije knedle (ovalne okruglice napravljene od pire krumpira), ukasite ih hrskavim uvojcima od artičoka.	usmażone na papier. Wyłożyć jeszcze ciepłe roladki z pałasz, na danie z dwoma kulkami puree (owalne kulki z miksowanych ziemniaków), udekorować chipsami z karczocha.
---	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
BREAD WAFER WITH SARDINES IN CARPIONE (FISH OR VEGETABLES FRIED AND MARINATED IN VINEGAR, ONION AND HERBS), RED ONIONS, YELLOW TOMATOES.	CIALDA DI PANE CON SARDE IN CARPIONE, CIPOLLA ROSSA, POMODORI GIALLI	BREAD WAFER SA SARDINAMA U CARPIONU (RIBA ILI POVRĆE PRŽENO I MARINIRANO U OCTU, LUKU I BILJU), CRVENI LUK I ŽUTE RAJČICE.	CHLEB Z SARDYNKAMI W CARPIONE (RYBY LUB WARZYWA SMAŻONE I MARYNOWANE W OCCIE, CEBULI I ZIOŁACH) Z CZERWONĄ CEBULKĄ I ŻÓŁTYMI POMIDORAMI
			
Ingredients: 1,8 kg. Fresh sardines 1,5 kg. big red onions 9 leaves of bay (laurel) Extra-virgin olive oil 300 ml. Red wine vinegar 600 gr. Flour 60 gr. Sugar 4,5 litre seed oil Salt to taste 30 gr. Whole pepper 300 gr. Yellow little tomatoes 300 gr. Rocket	Ingredienti: 1,8 kg. Sarde fresche 1,5 kg. cipolle grandi rosse 9 foglie alloro olio extravergine di oliva 300 ml. aceto di vino rosso 600 g. farina 60 g. zucchero 4,5 l. Olio di semi sale q.b. 30 g. Pepe in grani 300 g. Pomodorini gialli 300 g. Rucola	Sastojci: 1,8 kg svježe sardine 1,5 kg velikog crvenog luka 9 listova lovora Ekstra-djevičansko maslinovo ulje 300 ml ocat crvenog vina 600 g brašno 60 g šećera 4,5 l sjemenog ulja Sol na okus 30 g papra u zrnu 300 g malih žutih rajčica 300 g radića (ricola)	Składniki: 1,8kg świeżych sardynek 1,5kg dużych czerwonych cebul 9 liści laurowych oliwa 300ml octu z czerwonego wina 600g mąki 600g cukru 4,5l oleju roślinnego soli do smaku 30g pieprzu całego 30g małych żółtych pomidorów 300g rukoli

90 gr. Pine nut 120 ml. Grapefruit juice 240 gr. Mayonnaise <u>Procedure:</u> Gut the sardines, take the head and the fishbone off and wash them. Dry them in a cloth. Flour the sardines, fry them in a pan in very hot oil. When they are goldenbrown, drain them on a sheet of cooking paper, and salt them. Cut the onions very thin and let them wither (saute' until transparent) in a pan with extra-virgin olive oil, wet with vinegar, add sugar, mix and let it melt. Add some whole pepper and the bay, let the liquid reduce for five minutes on a very high flame. Put the sardines in a terrine, pour some seasoned oil and let them marinate for about one hour. In the meantime, prepare the bread slices: cut them very thin with the slicer, curve them in a little boat shape, put them on a bent surface and put them into the	90 g. Pinoli 120 ml. Succo di pompelmo 240 g. Salsa maionese <u>Procedimento:</u> Mondare, togliere la testa, diliscare e lavare le sarde. Riporre i filetti ad asciugare su un panno. Infarinare abbondantemente le sarde e friggerle nell'olio molto caldo all'interno di una casseruola. Quando sono dorate, scolare su carta da cucina e salare. Affettare finemente le cipolle e farle appassire in padella con olio extravergine, bagnare con l'aceto, unire lo zucchero e mescolare per farlo sciogliere. Aggiungere il pepe in grani e l'alloro e far ridurre il liquido per 5 minuti a fiamma molto vivace. Sistemare le sarde in una terrina, versare sopra l'olio agli aromi e lasciate marinare per un'ora. Nel frattempo preparare le fette di pane: tagliarle sottilmente con l'affettatrice, piegarle a mo' di barchetta, poggiarle su una superficie convessa e infornare	90 g pinjola 120 ml grejpovog soka 249 g majoneze <u>Procedura:</u> Očistiti sardine, ukloniti glavu i kosti te ih zatim oprati. Osušiti ih na tkanini (krpa). Obložiti sardine brašnom, pržiti ih na tavi na jako vrućem ulju. Kada postanu zlatno-smeđe položiti ih na papiru za pečenje i posoliti ih. izrezati luk jako tanko i pržiti ih dok ne izblijede na tavi sa ekstra-djevičanskim maslinovim uljem, začiniti vinskim octom, dodati šećera, pomješati i pustiti da se topi. Dodati malo papra cijelovitog papra i lovora, pustiti da se tekućina reducira 5 min na jakom plamenu. Staviti sardine u posudu, polit i začinjenim uljem i pustiti da se mariniraju oko sat vremena U međuvremenu, pripremite kriške kruha: isjeći ih jako tanko s rezačem, zakriviti ih u obliku čamca, staviti ih na savijenu	90g orzechów pini 120ml soku z grejfruta 240g majonezu <u>Sposób przygotowania:</u> Wypatrosz sardynki, usuń głowę i szkielet oraz umyj je. Osusz je w ściereczce. Sardynki oprószyć w mące smażyć na patelni na bardzo gorącym oleju. Kiedy będą złoto-brązowe, wysyp je na papier do pieczenia i osól. Cebule pokrój bardzo cienko i pozwól jej się zeszklić na patelni z oliwą, polej ją octem dodaj cukru, wymieszaj, dodać trochę pieprzu i liście laurowe, pozwól aby płyn się zredukował na bardzo wysokim ogniu i pozostaw do ostygnięcia. Ułóż sardynki w naczyniu, wlej trochę oleju i marynuj je przez godzinę. W międzyczasie przygotuj plastry chleba, potnij je na krawalnice, zegnij je trochę na kształt łódki, umieść je na wygiętej powierzchni i umieść je w piecu aby się przypiekły i zachowały
---	---	--	--

oven to toast them to keep their shape. Wash the rocket. Dry it. Wash and cut in a half the yellow tomatoes. Peel the red oranges, take the peel off from the orange segment. Prepare a sauce, thin the mayonnayse with the grapefruit juice. Put it into the dispenser. Put the bread on a dish, put the rocket on it, then add the sardines with onions, put the little tomatoes and the orange segments all around them, then add the pine nuts a sprinkle of dressing.	per far tostare mantenendo la forma arcuata. Mondare e lavare la rucola. Asciugarla. Lavare e tagliare a metà o a rondelle i pomodorini gialli. Pelare le arance rosse e pelarle a vivo, ricavarne degli spicchi senza pellicine. Preparare una salsa diluendo la maionese con succo di pompelmo. Metterla in flacone dosatore con beccuccio fine. Sul piatto sistemare il pane, metterci sopra la rucola, poi le sarde con le cipolle in sospensione, tutt'intorno i pomodorini e gli spicchi d'arancia, poi i pinoli e una spruzzata a giro di dressing.	površinu i staviti ih u pećnicu da zadrže svoj oblik Očistiti radić (ricola) i osušiti ga Očistiti i izrezati na pola žute rajčice Oguliti crvene naranče i iscijediti ih Pripremiti umak, razrijediti majonezu s grejpovim sokom. Staviti ga u dispenser. Staviti kruh na tanjur, staviti radić (ricola) na to, onda dodati sardine s lukom, staviti male rajčice i dijelove naranče oko jela, zatim dodati pinjole i posuti dresingom	kształt. Umyj rukolę. Wysusz. Umyj i pokrój na pół żółte pomidory. Obierz czerwone pomarańcze, wytnij fileciki. Przygotuj sos, chudy majonez z sokiem grejpfrutowym , włóż do dozownika. Umieść chleb na półmisku ,umieść rukole na nim, a następnie dodaj sardynki z cebulą, połóż małe pomidory i części pomarańczy wokół nich, dodaj orzechy pini pokropione sosem.
--	--	--	---

English	Italian	Croatian	Polish
RISOTTO WITH ROASTED PEPPERS AND SKEWER OF GRILLED ANCHOVIES	RISOTTO AI PEPERONI ARROSTITI E SPIEDINO DI ACCIUGHE GRIGLIATE	RIŽOTO S PEČENIM PAPRIČICAMA I RAŽNJIĆIMA SLANIH INĆUNA	RISOTTO Z PIECZONĄ PAPRYKĄ I SARDELAMI Z ROŻNA
			
<u>Ingredients:</u> 1,8 kg. Fresh anchovies 1,8 kg. Red peppers 450 gr. Celery 450 gr. Carrots 1,2 kg. Onions 1,2 kg. Carnaroli rice 180 gr. Smoked herring 450 ml. White wine 300 gr. Butter 180 ml. Extra-virgin olive oil 180 gr. Cows milk cheese (similar)	<u>Ingredienti:</u> 1,8 kg. Alici fresche 1,8 kg. Peperoni rossi 450 g. Sedano 450 g. Carote 1,2 kg. Cipolla 1,2 kg. Riso carnaroli 180 g. Aringa affumicata 450 ml. Vino bianco 300 g. Burro 180 ml. Olio extravergine d'oliva 180 g. Grana Padano	<u>Sastojci:</u> 1,8 KG. Svježih inćuna 1,8 KG. Crvenih papričica 450 GR. Celera 450 GR. Mrkve 1,2 KG. Luka 1,2 KG. Karnarola riže 180 GR. Dimljene haringe 450 ML. Bijelog vina 300 GR. Maslaca 180 ML. Ekstra djevičanskog maslinovog ulja	<u>Składniki:</u> 1,8kg Świeżych sardeli 1,8kg czerwonej papryki 450g selera 450g marchwi 1,2kg cebuli 180g wędzonego śledzia 1,2kg ryżu carnaroli 450ml białego wina 340g masła 180ml oliwy ekstra virgin 180g sera z mleka krowiego

to parmesan cheese) 210 gr. Fresh oregano Salt to taste <u>Procedure:</u> Take the anchovies' heads and the fishbone off, gut and wash them. Prepare la mirepoix (large pieces) of celery, carrots, onion, garlic and put everything in a pan with cold water and salt. Add the heads and the fishbones. Let everything boil. Simmer it for two hours and then filter it. Wash the peppers, put them in a baking pan and roast them in a hot oven at 250° degree centigrade; when they are brown, put them in a container with an hermetic seal and let them cool. Peel them and collect their water. Then cut them in stripes. Skewer in little skewers 79 anchovy fillets for each portion and season them with extra-virgin olive oil and salt. Cut the smoked herring a la julienne, taking its skin and the	210 g. Origano fresco Sale q. b. <u>Procedimento:</u> Togliere le teste, spinare le alici e lavarle. Preparare la mirepoix (pezzettoni) di sedano, carota, cipolla, aglio e mettere il tutto in pentola con acqua fredda e sale. Aggiungere teste e spine di alici. Mettere sul fuoco la pentola e portare a ebollizione. Far sobbollire per due ore e poi filtrare il tutto. Lavare i peperoni, disporli su una teglia con sopra una griglia e far arrostiti in forno caldo a 250°; quando si presenteranno bruciacchiati, toglierli dal forno, metterli in un contenitore chiuso ermeticamente e far raffreddare. Pelare i peperoni e raccogliere la propria acqua di scola. Tagliare in listarelle le falde di peperone. Infilare in spiedini di bambù corti 7-9 filetti di acciuga per porzione, condire con olio EVO e sale.	180 GR. Kravljeg sira (sličan je parmezanskom siru) 210. GR. Svježeg origana Malo soli za dodatni okus <u>Proces:</u> Izvadite kosti, uklonite glavu i crijeva inćuna te ih i operite. Pripremite "la mirepoix" (velike količine) celera, mrkve, luka i češnjaka. Sve to stavite u lonac sa hladnom vodom i soli. Dodajte glave i kosti inćuna. Ostavite da se sve to kuha. Kuhajte na laganoj vatri dva sata, a onda procijedite. Operite papričice, stavite ih u posudu za pečenje i pecite ih u vrućoj peći na 250 °C; kada poprime smeđu boju, stavite ih u posudu s hermetičkim zatvaranjem i pustite ih da se ohlade. Ogulite ih i skupite vodu koju su ispustile. Zatim ih izrežite na trakice. Stavite 7-9 inćuna po porciji na male ražnjiće i začinite ih sa ekstra djevičanskim maslinovim uljem i soli.	(podobnego do parmezanu) 210g Świeżego oregano Sól do smaku <u>Sposób przyrządzenia:</u> Odlóż głowy i ości z sardeli, wypatrosz i umyj je, wytnij filety. Przygotuj włoszczyznę, pokrój w duże kawałki z selera, marchwi, cebuli, czosnku przesmaż wszystko na patelni. Zalej zimną wodą posól. Dodaj głowy i ości. Pozwól wszystkiemu się zagotować. Gotuj przez dwie godziny i odcedź wywar. Umyj paprykę, połóż na blasze i piecz w piekarniku rozgrzanym do 250oC, kiedy będą brązowe (przypali się skórka) włóż je do pojemnika i zamknij szczelnie i ostudź, zdejmij skórkę. Pokrój paprykę w paski. Umieść na rożnie 7-9 filetów z sardeli na każdą z porcji i przypraw oliwą z oliwek i solą. Pokrój wędzone śledzie ala julienne. Posiekaj cebulę i delikatnie
--	---	--	--

other parts off. Chop the onion and let it fry lightly in a pan, add some anchovy fillet, the herring lean, then add the rice and let it toasts, add white wine to reduce, and start cooking it adding the pepper water and a mirepoix of fresh oregano. Keep on cooking. When the rice is firm (al dente), cream it with butter and some parmesan cheese. In the meantime grill the little skewers of anchovies. Put some rice on a dish, put the pepper fillets and the anchovy skewer on it.	Tagliare l'aringa affumicata in julienne, privandola prima delle pelle e delle altre parti di scarto. Tritare poca cipolla e farla soffriggere in una casseruola, aggiungere alcuni filetti di alicie, la polpa di aringa, poi il riso e farlo tostare, sfumarlo con vino bianco, e incominciare a "tirarlo" aggiungendo man mano il brodo mescolando di tanto in tanto. A meta cottura aggiungere i peperoni arrosto, l'acqua dei peperoni e un trito di origano fresco. Proseguire la cottura. Mantecare, quando il riso è ben al dente, con una noce di burro e un po' di Grana grattugiato. Nel frattempo cuocere alla griglia i piccoli spiedini di alicie. Sul piatto porre un coppapasta quadrato, inserire un mestolo di risotto, sovrapporre i filetti di peperoni lasciati da parte e riscaldati, sfilare il coppapasta e adagiare sopra lo spiedino di alicie, sfilandole dal bastoncino ma facendo in modo che rimangano allineate tra di loro.	Izrežite dimljenu haringu a la julienne, skidajući kožu i ostale dijelove. Nasjeckajte luk i pustite da se lagano prži na tavi, dodajte par filetiranih incuna, nemasno meso haringe, zatim dodajte rižu i ostavite da se upije, dodajte bijelog vina, i započnite kuhati dodavajući vodu papričica i velike količine svježeg origana. Nastavite kuhati. Kada je riža kuhana (al dente), poprižite je s maslacem i malo parmezana. U međuvremenu, ispecite na grilu ražnjiće od incuna. Stavite malo riže na tanjur te na nju stavite papričice i ražnjiće.	podsmaż na patelni, dodaj filety z sardeli, śledzie, potem dodaj ryż i pozwól temu się podpiec. Dodaj wino i zredukuj, dodaj wodę wywar i świeże oregano. Zostaw gotujące się. Kiedy ryż jest jędrny (al dente), zmiksuj go z masłem i parmezanem. W międzyczasie grilluj sardele na rożnie. Wyserwuj risotto, filety z papryki i sardele z rożna na talerzu.
---	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
MACKEREL FILLET IN PORCHETTA AND ACQUAPAZZA IN THE PAPER BAG (COOKING METHOD IN PARCHMENT OR IN ALUMINIUM FOIL)	FILETTO DI SGOMBRO IN PORCHETTA E ACQUAPAZZA AL CARTOCCIO DI FATA	FILET SKUŠE U POCHETTI I AQUAPAZZI U PAPIRNATOJ VREĆI (NAČIN KUHANJA U PERGAMENTU I ALUMINIJSKOJ FOLIJI)	FILET Z MAKRELI W PORCHETA I ACQUOPAZZA PIECZONA W PAPILOTACH (METODA GOTOWANIA W PERGAMINIE LUB W FOLII ALUMINIOWEJ)
			
<u>Ingredients:</u> 3,3 kg. Fresh mackerels 9 cloves of garlic 900 gr. Cherry tomatoes 300 gr. Onion 600 gr. Potatoes 180 gr. Parsley 120 ml. Extra-virgin olive oil 1,2 kg. Fresh umbrian sausages 180 gr. Wild fennel 300 gr. Chicken liver	<u>Ingredienti:</u> 3,3 kg Sgombro fresco 9 spicchi Aglio 900 g. Pomodorini Pachino 300 g. Cipolla 600 g. Patate 180 g. Prezzemolo 120 ml. Olio extra vergine di oliva 1,2 kg. Salsiccia fresca umbra 180 g. Finocchio selvatico	<u>Sastojci:</u> 3, 3 kg. svježe skuše 9 češanja češnjaka 900 g. cherry rajčice 300 g. luka 600 g. krumpira 180 g. peršina 120 mlo. ekstra djevičanskog maslinovog ulja 1,2 kg. svježe umbrijske kobasice 180 g. divljeg komorača	<u>Składniki:</u> 3,3 kg świeżej makreli 9 ząbków czosnku 900 g pomidorków cherry 300 g cebuli 600 g ziemniaków 180 g pietruszki 120 ml oliwy extra-virgin 1,2 kg świeżych Umbryjskich kiełbasek 180 g kopru włoskiego

300 gr. Chicken gizzard 300 gr. Stoned black olives 300 gr. Stoned green olives 90 gr. Salted capers Salt and pepper to taste <u>Procedure:</u> Gut, eviscerate and cut the head of the mackerel, cut it in fillet, wash them. Wash the cherry tomatoes, cut them in halves or in segments. Peel the onion and cut it a la julienne. Peel the potatoes, wash them and cut them in slices of 1 mm. Wash the chicken liver and the chicken gizzards, cut them in little cubes. Remove salt from the capers washing them. Chop a half of fennel and parsley. Make little sausage balls, like nuts. In a large pan pour the oil and fry lightly the cloves, the onion, add the chicken liver, the gizzards, the	300 g. Fegatini di pollo 300 g. Durelli o ventrigli di pollo 300 g. Olive nere denocciolate 300 g. Olive verdi denocciolate 90 g. Capperi sotto sale Sale e pepe q.b. <u>Procedimento:</u> Pulire, eviscerare e decapitare il pesce, ricavarne i filetti con uno spacco lungo il dorso, lavarli. Lavare i pomodorini, tagliarli a metà o in spicchi. Pelare e tagliare la cipolla a julienne. Pelare le patate, lavarle e affettarle allo spessore di 1 millimetro, anche con l'affettatrice. Lavare i fegatini e i durelli, tagliarli a cubetti medio-piccoli (macedonia). Dissalare i capperi lavandoli sotto l'acqua. Tritare una metà di finocchio e prezzemolo. Dalle salsicce, ricavare delle polpettine piccole come nocchie,	300 g. pileće jetre 300 g. pileće iznutrice 300 g. crnih maslina 300 g. zelenih maslina 90 g. slanah kapara sol i papar za okus <u>Postupak:</u> Izvaditi iznutrice, izvaditi želudac i odrezati glavu skuše, izrezati u filet, oprati ih. Oprati cherry rajčice, narezati ih u polovice ili manje dijelove. Oguliti luk i izrezati na a la julienne način. Oguliti krumpire, oprati ih i narezati ih u kriške od 1 mm. Oprati pileću jetru i pileće iznutrice, izrezati ih na male kocke. Ukloniti sol od kapara pranjem. Izrezati pola komorača i peršina. Napraviti male okrugle kobasice, kao orahe. U velikoj tavi uliti ulje i lagano popržiti češnjak, luk, dodati pileća jetra, iznutrice, male kuglice kobasice, kuhati sve na jakom	300 g wątróbki z kurczaka 300 g żołądków z kurczaka 300 g czarnych oliwek 300 g zielonych oliwek 90 g solonych kaparów Sól i pieprz do smaku <u>Procedura:</u> Wyciąć jelita, śledzionę i głowę z makreli, pokroić ją w filety, umyć. Umyć pomidorki cherry, pokroić w połówki lub ćwiartki Obrać cebulę i pokroić ją w słupki Obrać ziemniaki, umyć i pokroić je w plasterki 1 mm Umyć wątróbkę i żołądki z kurczaka, pokroić je w drobną kostkę. Usunąć sól z kaparów, umyć je. Posiekać koper włoski i pietruszkę. Zrobić małe kuleczki z kiełbasek, wielkości orzecha. W dużą patelnię wlać olej i podsmażyć lekko ząbki czosnku, cebulę, dodać wątróbkę i żołądki z kurczaka, małe kuleczki z kiełbasek, gotować wszystko na dużym płomieniu przez pięć minut
---	--	--	--

sausage little balls, cook everything on a high flame for few minutes. White wine to reduce. Cut the paper in pieces of 60x80 cm. On every piece of paper put the potatoes, a little salt, the mackerel fillets, the mirepoix, the fennel and parsley, a spoon of meat compound, the cherry tomatoes, salt, pepper, the olives and the other potatoes. Close the paper bags with a string Cook the paper bags into the oven at 200° degree centigrade for about 25 minutes.	lavorandone la pasta col palmo delle mani. In una casseruola bassa ma ampia versare l'olio e far soffriggere gli spicchi d'aglio schiacciati, la cipolla, aggiungere poi i fegatini, i durelli e le polpettine di salsiccia, far cuocere il tutto a fiamma viva per pochi minuti. Sfumare con vino bianco. Tagliare i pezzi di carta fata della dimensione di cm 60x80. Sopra ogni foglio di carta fata mettere in successione le patate, poco sale, i filetti di sgombero, il trito, dei ramoscelli di finocchio e prezzemolo, una cucchiata del composto di carni, i pomodorini, sale, pepe, le olive, altre patate. Chiudere i cartocci mantenendoli belli gonfi, fermare con un legaccio. Cuocere i cartocci in forno a 200° per circa 25 minuti, tenendoli un po' distanziati tra di loro.	plamenu nekoliko minuta. Dodati bijelo vino i reducirati ga. Izrezati papir na komade od 60-80 cm. Na svaki komad papira staviti krumpire, malo soli, filete skuše, mirepoix (mješavina sjeckanog povrća koje se koristi u raznim umacima), komorač i peršin, žlica mesne mješavine, cherry rajčice, sol, papar, masline i ostale krumpire. Zavezati papirnate vrećice konopcem. Peći papirnate vrećice u pećnici na 200 stupnjeva celzijusa otprilike 25 minuta.	Zredukować białe wino Pociąć papier w kawałki 60-80 cm. Na wszystkich kawałkach papieru położyć ziemniaki, trochę soli, filety z makreli, mirepoix (pokrojone w kostkę warzywa), koper i pietruszkę, łyżkę mieszanki mięsnej, pomidorki cherry, sól, pieprz, oliwki i resztę ziemniaków. Można nadziać całą rybę mieszanką mięsą. Zamknąć papierowe torebki sznurkiem. Gotuj papierowe torebki w piekarniku w temperaturze 200 stopni Celsjusza przez około 25 minut.
---	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
ANCHOVY FLAN WITH CAPONATA (SICILIAN DISH MADE WITH FRIED AUBERGINES, CAPPERS, OLIVES AND CELERY IN A SWEET-AND-SOUR SAUCE) AND COULIS (SAUCE MADE FROM PUREED AND STRAINED VEGETABLES, SEAFOOD OR FRUIT) OF CHERRY PACHINOES.	TORTINO DI ALICI CON CAPONATA E COULIS DI POMODORO PACHINO	ROŽATA OD INĆUNA S CAPONATOM (SICILIJANSKO JELO NAPRAVLJENO OD PRŽENIH PATLIDŽANA, KAPARA, MASLINA I CELERA U SLATKO – SLANOM UMAKU) I COULISOM (UMAK NAPRAVLJEN OD OCIJEĐENOG I ZGNJEČENOG POVRĆA, MORSKIH PLODOVA ILI VOĆA) OD PACHINO RAJČICA	CAPONATA (SYCYLIJSKIE DANIE ZE SMAŻONYMI BAKŁAŻANAMI, KAPARAMI, OLIWKAMI I SELEREM W SOSIE SŁODKO - KWAŚNYM) I COULIS (SOS ZE ZMIKSOWANYCH I ODCEDZONYCH WARZYW, OWOCÓW MORZA LUB OWOCÓW) Z POMIDORAMI PACHINOES
 			
<u>Ingredients:</u> 3 kg. Fresh anchovies 900 gr. Aubergines 900 gr. Yellow pepper 900 gr. Zucchini	<u>Ingredienti:</u> 3 kg Alici fresche 900 g. Melanzana 900 g. Peperone giallo 900 g. Zucchini 600 g. Cipolla	<u>Sastojci:</u> 3 kg svježih inćuna 900 gr. patlidžana 900 gr. žutih paprika 900 gr. tikvica 600 gr. luka	<u>Składniki:</u> 3 kg. Świeżych Anchovies (sardeli) 900 gr. bakłażanów 900 gr. żółtej papryki 900 gr. cukinii 600 gr. cebuli

600 gr. Onions 900 gr. Potatoes 2100 gr. Red tomatoes in bunch 3 bouquets of basil 600 gr. Breadcrumbs 300 gr. Parsley 150 gr. Wild fennel 6 cloves of garlic 300 gr. Ewe's milk cheese 300 gr. Taggiasche olives Extra-virgin olive oil, butter, vinegar to taste <u>Procedure:</u> Gut the anchovies, take the head, the fishbone off, taking the two fillets together. Wash them. Butter the aluminium little moulds, sprinkle the breadcrumb, seasoned with oil, chopped garlic and parsley. Line the moulds with the filleted anchovies. Clean and wash the aubergine, zucchini and pepper. Peel and wash the potatoes. Cut them in little cubes. Chop the onion and fry lightly half of it in oil, add the little cubes of vegetables, but not the potatoes, and cook them. In another pan cook the potatoes cubes in boiling salted water,	900 g. Patate 2100 g. Pomodori rossi a grappolo 3 mazzetti Basilico 600 g. Pangrattato 300g. Prezzemolo 150 g. Finocchio selvatico 6 spicchi Aglio 300 g. Pecorino 300 g. Olive taggiasche Olio evo, sale, burro, aceto q.b. <u>Procedimento:</u> Pulire le alici, togliere la testa e la lisca tenendo i filetti uniti. Lavare. Imburrare gli stampini in alluminio, cospargerli di pangrattato condito di olio, aglio e prezzemolo tritati. Foderare gli stampini con le alici sfilettate. Pulire e lavare melanzana, zucchine e peperoni. Pelare e lavare le patate. Tagliare tutto in macedonia (cubettini piccoli). Tritare la cipolla e farne soffriggere la metà in olio, aggiungere i dadini degli ortaggi, eccetto le patate, far trifulare. A parte far cuocere i cubetti di patata in acqua bollente salata, scolare quando ben cotti.	900 gr. krumpira 2100 gr. crvenih rajčica 3 svežnja bosiljka 600 gr. krušnih mrvica 300 gr. peršina 150 gr. divljeg komorača 6 češnjeva češnjaka 300 gr. ovčjeg sira 300 gr. Taggiasche maslina ekstra djevičansko maslinovo ulje, maslac, ocat po ukusu <u>Priprema:</u> Očistite inćune, odstranite im glavu i riblju kost kako bi dobili dva fileta. Operite filete. Namažite mini aluminijske kalupe maslacem, kalupe pospite krušnim mrvicama, začinjene uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Prekrijte kalupe filetiranom inćunima. Očistite i operite patlidžane, tikvice i paprike. Ogulite i operite krumpire. Nasjeckajte ih na male kocke. Nasjeckajte luk i lagano popržite pola luka u ulju, dodajte male kocke povrća (ali ne i krumpira) i skuhaite ih. U drugoj tavi skuhaite kocke	900 gr. ziemniaków 2100 gr. kiści czerwonych pomidorów 3 pęczki bazylii 600 gr. bułki tartej 300 gr. pietruszki 150 gr. dzikiego kopru 6 ząbków czosnku 300 gr. sera pecorino 300 gr. oliwek taggiasche Oliwa z oliwek extra-virgin, masło, ocet do smaku <u>Procedura:</u> Wypatrosz anchovie, oddziel głowę i ości, by otrzymać dwa filety. Umyj je. Masłem posmaruj małe foremki, posyp bułką tartą, dopraw oliwą, siekanym czosnkiem i pietruszką, wyłóż formy filetami z anchovie. Wyczyść i umyj bakłażana, cukinie i paprykę. Obierz i umyj ziemniaki. Potnij w małą kostkę. Poszatkuj cebulę i usmaż delikatnie połowę na oliwie, dodaj warzywa w kostce oprócz ziemniaków, zagotuj. W innym garnku ugotuj ziemniaki w kostce w osolonej wodzie, odcedź kiedy będą dobrze ugotowane. W misce połącz lekko podsmażone warzywa, ugotowane
--	--	---	---

drain them when they are well cooked. In a mixing bowl, mix the fry lightly vegetables, boiled potatoes, grated pecorino cheese , chopped parsley and basil. Fill the moulds with the vegetable compound and close them with the anchovies. Prepare the sauce , frying lightly the remaining onion, add the tomatoes, previously washed and cut in little cubes, salt,add a little water, a drop of vinegar and cook for about 15 minutes. Beat the tomatoes to get a very smooth sauce. Cook into the oven at 180° degree centigrade for about 10 minutes the flans, then put them in the dishes. Guarnish them with a “tongue” of tomato sauce, taggiasche stoned olives, wild fennel, drops of extravirgin olive oil.	In una bastardella mescolare ortaggi saltati, patate bollite, pecorino grattugiato, prezzemolo e basilico tritati. Riempire gli stampini col composto vegetale, avendo cura di richiuderli con le alici. Preparare la salsa d’accompagnamento facendo soffriggere la cipolla rimasta, aggiungere i pomodori già lavati e tagliati a pezzetti, salare, aggiungere poca acqua, una goccia d’aceto e cuocere per 15 minuti. Frullare ad immersione i pomodori, ottenendo una salsa fluida. Cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti i tortini, sfornare, sformarli e disporli nei piatti. Guarnire con delle “lingue” di salsa pomodoro, olive taggiasche disossate, rametti di finocchio selvatico, gocce d’olio extravergine.	krumpira u uzavreloj i posoljenoj vodi, ocijedite ih kada se dobro skuha. U posudi za miješanje, pomiješajte lagano prženo povrće, kuhane krumpire, naribani Pecorino sir, nasjeckani peršin i bosiljak. Napunite kalupe mješavinom povrća i preklopite ih incunima. Pripremite umak, lagano preći preostali dio luka, dodajte rajčice (prethodno oprane i nasjeckane na male kocke), sol, malo vode, kap octa i sve zajedno kuhajte otprilike 15 minuta. Izmiksajte rajčice kako bi dobili jako gladak umak. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C otprilike 10 minuta, zatim ih prebacite na tanjuru. Ukrasite ih s malo umaka od rajčica, Taggiasche maslinama, divljim komoračem i kapljicama ekstra djevičanskog maslinovog ulja.	ziemniaki, starty ser pecorino, poszatowaną pietruszkę i bazylię. Wypełnij formy warzywami i przykryj anchovie. Przygotuj sos, podsmażając delikatnie pozostałą cebulę, dodaj pomidory, wcześniej umyte i pokrojone w kostkę, sól, dodaj trochę wody, odrobinę octu i gotuj przez około 15 minut. Zmiksuj pomidory, by otrzymać bardzo gładki sos. Piecz sardele z warzywami w piekarniku w 180⁰ C przez około 10 minut, następnie przełóż na talerze. Udekoruj je odrobiną sosu pomidorowego, oliwkami taggiasche, dzikim koprem, kroplami oliwy z oliwek extra virgin
--	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
DEVILFISH (ANGLERFISH) ON VELOUTE' OF BROAD BEANS WITH PECORINO CHEESE,CONCASSE'OF TOMATO AND CRUNCHY BACON	CODA DI ROSPO SU VELLUTATA DI FAVE, CON PECORINO, CONCASSE DI POMODORO E GUANCIALE CROCCANTE	RAŽA (GRDOBINA) U UMAKU OD BOBA SA PECORINO (TVRDIM TALIJANSKIM SIREM OD OVČJEG MLIJEKA), SITNIM KOMADIĆIMA RAJČICE I HRSKAVOM TALIJANSKOM SLANINOM OD SVINJSKE VILICE (ČELJUSTI) ILI OBRAZA.	MANTA (ŽABNICA) NA VELOUTE Z FASOLI CHLEBOWEJ Z SEREM PECORINO CONCASSE Z POMIDORA I CHRUPKIM BOCZKIEM
			
<u>Ingredients:</u> 1,2 kg. Devilfish 300 gr. Bacon 300 gr. Semi-ripe pecorino cheese 6 bunches of tomatoes White wine prosecco Garlic Oil Salt,pepper to taste	<u>Ingredienti:</u> 1,2 kg Coda di rospo 300 gr. Guanciale 300 gr. Pecorino semistag. 6 n Pomodoro grappolo Vino bianco tipo prosecco Aglio Olio Sale e pepe q.b	<u>Sastojci:</u> 1,2 KG. raže 300 GR. Polu-zreli pecorino sir (tvrdi talijanski sir). 6 grozdova rajčica Prošek bijelog vina Češnjak Ulje Soli, papra po ukusu	<u>Składniki:</u> 1,2 kg manty 300 gr boczku 300 gr średnio dojrzały ser pecorino 6 sztuk mieszanki pomidorów Wino białe prosecco Czosnek Olej Sól, pieprz do smaku

<u>Procedure:</u> Gut the fresh devil fish, skin it and take the big central fishbone off. Made portions according to how big the devilfish is. With the fishbone, make a fish stock , fry lightly in the oil with some garlic,add wine (prosecco) and reduce it. When it is evaporated, add some ice to cover.let it reduce for an half and filter by the chinois (conical strainer). In the meantime peel the bunches of tomatoes , blanched before, take the internal seeds and cut them concasse' and pecorino cheese too. Set it apart. Cut the bacon in thin stripes. Set it apart. Broad beans cream <u>Ingredients:</u> 1 kg. Frozen broad beans 0,3 kg. Potatoes Oil to taste	<u>Svolgimento:</u> Pulire la coda di rospo fresca spellandola e privandola della grande spine centrale, ricavarne delle porzioni a seconda della grandezza. Con la spina ricavare un fumetto facendola soffriggere nell'olio con un po' d'aglio, sfumarla con il vino bianco tipo prosecco e quando è evaporato aggiungere il ghiaccio fino a coprie, far ridurra della metà e filtrare allo chinois. Nel frattempo pelare i pomodori grappolo sbollentandoli precedentemente, privarli dei semi interni e tagliarli a concassè.mettere da parte. Tagliare a concassè anche il pecorino. Mettere da parte. Tagliare a listarelle il guanciale. Mettere da parte Crema di fave : <u>Ingredienti:</u> 1 kg. Fave cong. 0,3 kg. Patate Olio q.b.	<u>Procedura:</u> Očistite ražu od iznutrica, skinite kožu i izvadite veliku središnju riblju kost. Napravite porcije ovisno o veličini raže. Sa ribljom kosti, napravite riblji temljac, lagano pržite u ulju sa malo češnjaka, dodajte vino (prošek) i reducirajte (smanjenje tekućine kuhanjem kako bi se dobila adekvatna gustoća). Kada počne isparavati, dodajte malo leda da to pokrije, pustite da se reducira pola sata i filtrirajte s cijedilom (konusno cijedilo). Odvojite to. Izrežite slaninu na tanke fete. Odvojite to. Krema od boba: <u>Sastojci:</u> 1 KG. zamrznutog boba 0,3 KG. krumpira Ulja po ukusu	<u>Procedura:</u> Wypatrosz rybę , zdejmij skórę i wyjmij dużą centralną ość. Podziel na porcje, w zależności od wielkości ryby. Przyrządź wywar z ości, delikatnie podsmaż w oleju z dodatkiem czosnku, dodaj wino (prosecco) i zredukuj. Kiedy odparuje płyn, przykryj lodem. Gotuj do rozpuszczenia lodu. Zredukuj do połowy i przefiltruj przez cylindryczne sitko. W międzyczasie obierz pomidorki, wcześniej zblanszowane, wyjmij pestki, potnij concasse, podobnie ser pecorino. Odłóż na bok. Potnij boczki w cienkie plastry. Odłóż na bok. Krem z bobu: <u>Składniki:</u> 1kg zamrożonego bobu 0,3 kg ziemniaków Oliwa do smaku
---	--	--	--

<u>Procedure:</u> Blanch the broad beans and immerse them in the ice and then drain and peel them. Let 150 gr. of broad beans aside Boil the potatoes and peel them. Beat potatoes and broad beans together by the minipimer adding the broad beans cooking water and oil to mix. Filter everything by the chinois (conical strainer) Add the fish stock <u>Garnish</u> Before serving, cook the devilfish in the fry-top, salting it to taste. Toast the bacon in a non-stick pan, draining the fat, fry it lightly with the hulled little broad beans. Take it off the fire, add the tomato concasse' and at the end, add pecorino cheese (without putting it on the fire). On the serving dish, put the broad bean cream, put the devilfish on it. Top with the bacon compound, broad beans, tomato concasse'and pecorino cheese. Sprinkle with oil and some pepper.	<u>Svolgimento:</u> Sbollentare le fave e immergerle subito nel ghiaccio e successivamente scolarle e poi sbucciarle. Lasciare da parte 150 gr circa di fave. A parte lessare le patate e sbucciarle. Con il minipimer frullare insieme patate e fave aggiungendo l'acqua di cottura delle fave e l'olio per emulsionare. Passare il tutto allo chinois. Aggiungere il fumetto di pesce. <u>Finitura :</u> Al momento di servire cuocere la coda di rospo nel fry-top, salandola al punto giusto. Tostare il guanciale in padella antiaderente scolandolo del grasso, saltarlo poi con le favette sgusciate, togliere dal fornello, aggiungere la concassè di pomodoro e per ultimo il pecorino(senza rimettere sul fornello). Nel piatto di servizio adagiare a specchio la crema di fave, sopra mettere la coda di rospo e terminare il piatto con il composto di guanciale, fave, concassè di pomodoro e pecorino. Irrorare con un filo d'olio e del pepe di mulinello.	<u>Postupak:</u> Blanširajte bob i uronite ga u led i zatim iscijedite i ogulite ga. Odvojite 150 GR. boba sa strane. Kuhati krumpire i oguliti ih. Zgnječite krumpire i bob zajedno s štapnim mikserom dodavajući vodu gdje se kuhao bob i ulje kako biste mogli izmiješati. Sve profilrirajte s pomoć cijedila (konusno cijedilo). Dodajte riblji temeljac. <u>Ukrasiti</u> Prije serviranja, kuhajte ražu u pećnici, solite po ukusu. Pržite slaninu u neprijanjajućoj tavi, dok se mast ne iscijedi, lagano pržite s zrnatim bobom. Skinite ga s vatre, dodajte komadiće rajčice i na kraju dodajte pecorino sir (tvrđi talijanski sir). (bez da ga stavljate na vatru). Na tanjur za posluživanje, stavite kremu od boba, stavite ražu na to, vrh ukrasite slaninom, bobom, komadićima rajčice i pecorino sirom. Posipajte uljem i malo papra.	<u>Procedura:</u> Zblanszuj bób i zanurz w lodzie, osusz i obierz. Odlóż 150 g bobu. Ugotuj ziemniaki i obierz je. Połącz ziemniaki i bób przy użyciu miksera, dodając wodę z gotowania i oliwę. Przefiltruj przy pomocy cylindrycznego sitka. Dodaj wywar rybny. Przed podaniem, usmaż mantę na płycie fry-top, dosalając do smaku. Usmaż boczek w nieprzywierającej patelni, odsącz tłuszcz, podsmaż delikatnie z pozostałym bobem. Zdejmij z ognia, dodaj concasse z pomidorów, na koniec dodaj ser pecorino (bez wstawiania na ogień). Podczas serwowania, nałóż krem z bobu, połóż na niego mantę. Dodaj boczek, bób, concasse z pomidorów i ser pecorino. Polej oliwą, dodaj pieprz.
--	--	--	--

III. SEAFOOD



English	Italian	Croatian	Polish
SHRIMP COCKTAIL	COCKTAIL DI GAMBERETTI	KOKTEL OD ŠKAMPI	KOKTAJL Z KRWEWTEK
			
(for 5 people) <u>Ingredients:</u> 50 dag shrimps (cleaned) 20 dag lettuce 17,5 dag mayonnaise 0,02 l ketchup 0,5 ml white wine 10 dag lemon 1 teaspoon Worcester sauce <u>Preparation:</u> Cut the lettuce into strips and use them to cover the bottom of a suitable bowl. Put shrimp tails onto the lettuce, cover them with diluted mayonnaise. Add some ketchup and Worcester sauce.	(per 5 persone) <u>Ingredienti:</u> 50 gamberetti (puliti) 20 lattuga di dag 17,5 dag maionese 0,02 l ketchup 0,5 ml di vino bianco 10 minuti di limone 1 cucchiaino di salsa Worcester <u>Preparazione:</u> Tagliare la lattuga a strisce e usarle per coprire il fondo di una ciotola adatta. Mettere le code di gamberetti sulla lattuga, ricoprirle con maionese diluita. Aggiungi un po 'di ketchup e salsa Worcester.	(za 5 osoba) <u>Sastojci :</u> Očišćeni škampi 50dag Salata 20dag Majoneza 17,5dag Kečap 0,02l Bijelo vino 0,50dl Limun 10dag <u>Gotovljenje :</u> Dno prikladne zdjele za posluživanje prekrije se slojem salate narezane na rezance. Na to se slaže repovi škampi, prekrije se razrijeđenom majonezom uz dodatak kečapa.	(dla 5 osób) <u>Składniki</u> 50 dag krewetek (umytych) 20 dag sałaty 17,5 dag majonezu 0,02 l keczupu 0,5 ml białego wina 10 dag cytryny 1 łyżeczka sosu Worcester <u>Receptura:</u> Pokrój sałatę na paski i użyj ich do pokrycia dna odpowiedniej miski. Połóż krewetki na sałacie, przykryj je rozcieńczonym majonezem. Dodaj trochę keczupu i sosu worchesterskiego.

English	Italian	Croatian	Polish
SCAMPI IN CARDINAL SAUCE	SCAMPI IN SALSA CARDINALE	ŠKAMPI “KARDINAL”	KREWETKI KRÓLEWSKIE W SOSIE CARDINAL
			
(serves 5)	(serve 5)	(za 5 osoba)	(dla 5 osób)
<u>Ingredients:</u>	<u>Ingredienti:</u>	<u>Sastojci:</u>	<u>Skadniki:</u>
scampi 0,65 dag prosciutto 25 dag olive oil 0,3 dl rice 20 dag zucchini 15 dag pepper 0,01 dag salt 0,6 dag a pinch of saffron cardinal sauce 0,7 dl lemon slices	scampi 0,65 dag prosciutto 25 dag olio d'oliva 0,3 dl riso 20 dag zucchine 15 dag pepe 0,01 dag sale 0,6 dag un pizzico di zafferano salsa cardinale 0,7 dl fette di limone	Škampi 0,65dag Pršut 25dag Maslinovo ulje 0,3dl Riža 20dag Tikvice 15dag Papar 0,01dag Sol 0,6dag Šafran 0,001kg Umak Kardinal 0,7dl	0,65 dag krewetek królewskich 25 dag szynki parmeńskiej 0,3 ml oliwy z oliwek 20 dag ryżu 15 dag kabaczka 0,01 dag pieprzu 0,6 dag soli szczypta szafranu 0,7 ml sosu cardinal plasterki cytryny

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Gotovljenje:</u>	<u>Receptura:</u>
Clean the scampi tails, season with salt and pepper, sprinkle with oil, and roll them up in a prosciutto slice. (If necessary, you can use a toothpick to prevent them from opening. Remove it before serving.) Put the rolls onto the grill. Make sure they are grilled from all sides (turn them over occasionally). The temperature shouldn't be too high. Serve the rolls on rice base. Serve with various vegetables cooked with butter. Garnish with lemon slices placed onto the lettuce.	Pulire le code di scampi, condire con sale e pepe, cospargere con olio e arrotolarle in una fetta di prosciutto. (Se necessario, puoi usare uno stuzzicadenti per impedire che si aprano. Rimuovi prima di servire.) Metti i rotoli sulla griglia. Assicurarsi che siano grigliati da tutti i lati (girarli occasionalmente). La temperatura non dovrebbe essere troppo alta. Servire gli involtini sulla base di riso. Servire con varie verdure cotte con burro. Guarnire con fettine di limone poste sulla lattuga.	Očišćeni se repovi škampa posole, popapre, nakapaju uljem i zamotaju u ploške pršuta. (Po potrebi se pričvrste čačalicom, koja se skida prije posluživanje jela). Peče se na ražu. Za vrijeme pečenja povremeno se okreće da se peče sa svih strana. Temperatura ne smije biti visoka. Jelo se poslužuje na podlozi od riže. Uz jelo se složi razno kuhano povrće na maslacu. Pored jela stavljaju se ploške limuna na podlozi od lista zelene salate.	Wyczyść ogony krewetek, dopraw solą i pieprzem, posyp je oliwą i zwiń w plasterku prosciutto. (Jeśli to konieczne, możesz użyć wykałaczki, aby zapobiec ich otwarciu. Usuń ją przed podaniem.) Umieść rolki na grillu. Upewnij się, że są grilowane ze wszystkich stron (obracaj je sporadycznie). Temperatura nie powinna być zbyt wysoka. Podawać rolki na ryżu. Podawać z różnymi warzywami gotowanymi z masłem. Udekoruj plasterkami cytryny umieszczonymi na sałacie.

English	Italian	Croatian	Polish
PRAWNS WITH BEANS AND ROCKET	GAMBERETTI CON FAGIOLI E RUCOLA	KOZICE SA GRAHOM I RICOLOM	KREWETKI Z FASOLĄ I RUKOLĄ
			
(for 5 people) <u>Ingredients:</u> Prawns 0,91 dag Beans 50 dag Rocket 50 dag Cooking cream 0.2 l Butter 4 dag Olive oil 0,75 dl Onion 9 dag Broth 75 cl White wine 6 cl Cheese Gouda 7,5 dag Cheese Parmesan 5 dag White pepper 0,01 kg Salt 0,01 kg Hard flour 5 dag	(per 5 persone) <u>Ingredienti:</u> Gamberi 0,91 dag Fagioli 50 dag Rucola 50 dag Crema da cucina 0,2 l Burro 4 dag Olio d'oliva 0,75 dl Cipolla 9 dag Brodo 75 cl Vino bianco 6 cl Cheese Gouda 7,5 dag Formaggio parmigiano 5 dag Pepe bianco 0,01 kg Sale 0,01 kg Farina dura 5 dag	(za 5 osoba) <u>Sastojci:</u> Kozice 0,91 Grah 50dag Ricola 50dag Vrhnje za kuhanje 0,2l Maslinovo ulje 0,75dl Maslac 4dag Luk 9dag Temeljac 75cl Bijelo vino 6cl Sir "gauda" 7,5dag Sir "parmezan" 5dag Bijeli papar 0,01kg Sol 0,01kg Oštro brašno 5dag	(dla 5 osób) <u>Składniki:</u> Krewetki 0,91 dag Fasola 50 dag Rukola 50 dag Krem do gotowania 0,2l Masło 4 dag Oliwa z oliwek 0,75l Cebula 9 dag Rosół 75cl Białe wino 6cl Ser gouda 7,5 dag Ser Parmezan 5 dag Biały pieprz 0,01 kg Sól 0,01 kg Twarda mąka 5 dag

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Gotovljenje:</u>	<u>Przygotowanie:</u>
Coat the prawns with flour and fry them in some oil. Cook the beans and glaze them on butter. Add prawns, broth, white wine, cooking cream, white pepper and salt. Clean and wash the rocket and braise it. Finally, we add the cheese, keep it on heat for a very short time and serve.	Ricoprire i gamberetti con la farina e friggerli in olio. Cuocere i fagioli e glassarli sul burro. Aggiungere gamberi, brodo, vino bianco, panna, pepe bianco e sale. Pulisci e lava il razzo e brasalo. Infine, aggiungiamo il formaggio, lo mantiamo in calore per un tempo molto breve e serviamo.	Na ulju prepržiti kozice koje smo prethodno pobrašili. Kuhanom grahu glaziranom na maslacu dodajemo kozice, temeljac, bijelo vino, vrhnje, bijeli papar i sol. Propirjamo, a zatim očičtenu i opranu ricolu. Na kraju u jelo dodamo sir “gauda”. Vrlo kratko držimo na vatri te jelo serviramo.	Panieruj krewetki w mące i usmaż je w oleju. Ugotuj fasolę i polej masłem. Dodaj krewetki, bulion, białe wino, krem do gotowania, biały pieprz i sól. Wyczyść i umyj rukolę i pomocz ją. Na koniec dodajemy ser, utrzymujemy go na gorąco przez bardzo krótki czas i serwujemy.

English	Italian	Croatian	Polish
GRATINATED SHELLS (MUSSELS)	COZZE GRATINATE	GRATINIRANE ŠKOLJKE (DAGNJE)	ZAPIEKANE MUSZLE (MAŁŻE)
			
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> Mussels 24 pcs Bechamel sauce 1,5l Salt and pepper if needed, 1 bag of parmesan <u>Bechamel sauce:</u> Flour 0,10dag Butter 0,5dag Milk 0,2 dl Nutmeg 1 pinch, Salt and pepper if needed	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> Cozze 24 pz Besciamella 1,5l Sale e pepe se necessario, 1 sacchetto di parmigiano <u>Besciamella:</u> Farina 0,10dag Burro 0,5 dag Latte 0,2 dl Nutmeg 1 pizzico Sale e pepe se necessario	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Školjke 24 kom Bešamel umak 1,5l Sol i papar po želji, 1 kesica parmezana <u>Bešamel umak:</u> Brašno 0,10dag Maslac 0,5dag Mlijeko 0,2 dl Muškati oraščić (prstohvat) Sol i papar po potrebi	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> małże 24szt. sos beszamelowy 1,5l sól i pieprz w razie potrzeby 1 opakowanie parmezanu <u>Sos beszamelowy :</u> mąka 0,10 dag masło 0,5 dag mleko 2dl (200ml) gałka muszkatołowa 1 szczypta sól i pieprz w razie potrzeby

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Priprema:</u>	<u>Przygotowanie :</u>
Open the mussels with the help of vapor. Line them up in an appropriate bowl and cook at the highest temperature. Remove from fire as soon as they open. Clean the mussels (separate the meat). Place them in an appropriate bowl (only the mussels), add meat and pour bechamel sauce over them, sprinkle the parmesan over them. Bake them with a strong upper heater until the bechamel sauce turns golden.	Aprire le cozze con l'aiuto di vapore. Allinearli in una ciotola appropriata e cuocere alla massima temperatura. Togliere dal fuoco non appena si aprono. Pulire le cozze (separare la carne). Mettiti in una ciotola appropriata (solo le cozze), aggiungi la carne e versaci sopra la besciamella, cospargili con il parmigiano. Cuocili con un forte riscaldatore superiore finché la besciamella non diventa dorata.	Školjke otvoriti pomoću pare. Poredati ih u prikladnu posudu i staviti na najjaču temperaturu kuhati. Čim se otvore maknuti ih sa vatre. Školjke očistiti (odvojiti meso). Poslagati ih u pogodnu posudu (same školjke), dodati meso i peliti bešamelom, posuti sirom parmeznom. Pečemo ih u pećnici sa jakim gornjim grijačem dok bešamel ne dobije boju starog zlata.	Otwórz muszle za pomocą pary. Włóż je do odpowiedniej miski i gotuj w najwyższej temperaturze. Zdejmij z ognia gdy tylko się otworzą. Wyczyść małże (oddziel mięso). Umieść je w odpowiedniej misce (tylko małże) , dodaj mięso i polej je sosem beszamelowym, posyp parmezanem. Upiec je mocno blisko górnej grzałki, aż sos beszamelowy zmieni kolor na złoty.

English	Italian	Croatian	Polish
OCTOPUS SALAD	INSALATA DI POLPETTO	SALATA OD HOBOTNICE	SALATKA Z OŚMIORNICY
			
(for 5 people) <u>Ingredients:</u> Octopus 1,20 kg Capers 7,5 dag Olive oil 0,54 dl Vinegar 0,5 dl Onion 9 dag Garlic 3 dag Parsley 2 dag Lettuce 2,5 dag Olives (black) 7,5 dag Fresh tomato 10 dag Pepper 0,1 dag Salt 1 dag	(per 5 persone) <u>Ingredienti:</u> Polipo 1,20 kg Capperi 7,5 dag Olio d'oliva 0,54 dl Aceto 0,5 dl Cipolla 9 dag Aaglio 3 dag Prezzemolo 2 dag Lattuga 2,5 dag Olive (nere) 7,5 dag Pomodoro fresco 10 dag Pepe 0,1 dag Sale 1 dag	(za 5 osoba) <u>Sastojci:</u> Hobotnica 1,20kg Kapare(kisele) 7,5dag Ulje(maslinovo) 0,54dl Ocat 0,5dl Luk 9dag Češnjak 3dag Peršin(u listu) 2dag Zelena salata 2,5dag Masline (crne) 7,5dag Svježa rajčica 10dag Papar 0,1dag Sol 1dag	(dla 5 osób) <u>Składniki:</u> Ośmiornica 1,2 kg Kapary 7,5 dag Oliwa z oliwek 0,54 dl Ocet winny 0,5 dl Cebula 9 dag Czosnek 3 dag Pietruszka 2 dag Sałata 2,5 dag Oliwki czarne 7,5 dag Świeży pomidor 10 dag Pieprz 0,1 dag Sól 1 dag

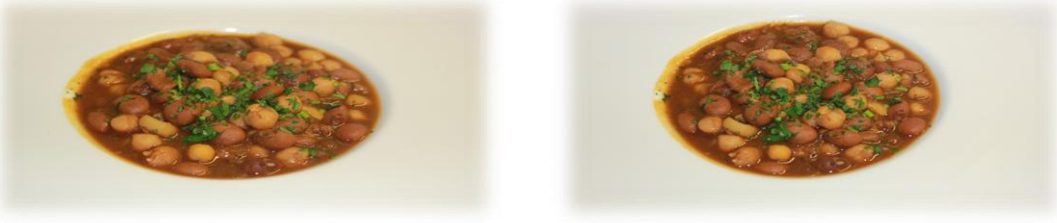
<u>Preparation:</u> Cleaned octopus is cooked in boiling water, cooled and cut into slices. You add capers, garlic, onion (cut into thin slices), olive oil, vinegar, salt and pepper. Gently mix. Cooled salad is served decorated with lettuce leaves, black olives and slices of tomato.	<u>Preparazione:</u> Il polpo pulito viene cotto in acqua bollente, raffreddato e tagliato a fette. Aggiungete capperi, aglio, cipolla (tagliata a fettine sottili), olio d'oliva, aceto, sale e pepe. Mescolare delicatamente L'insalata fresca viene servita decorata con foglie di lattuga, olive nere e fette di pomodoro.	<u>Gotovljenje:</u> Očišćena se hobotnica skuha u kipućoj vodi, ohladi se i izreže na ploške. Dodaju se kapare, sjeckani peršin, češnjak, luk na listiće i maslinovo ulje..ocat, papar i sol, pa se pažljivo izmješa. Ohlađena salata poslužuje se ukrašena listovima zelene salate, crnim maslinama i ploškicama rajčica.	<u>Przygotowanie:</u> Oczyszczone ośmiornice gotuj we wrzącej wodzie, schłódź i krój na plasterki. Dodaj kapary, czosnek, cebulę (pokrojoną w cienkie plasterki), oliwę z oliwek, ocet, sól i pieprz. Delikatnie wymieszaj. Schłodzoną sałatkę podaj z liśćmi sałaty, czarnymi oliwkami i plasterkami pomidora.
--	---	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
OCTOPUS STEW WITH BEANS	POLPA DI POLPO CON FAGIOLI	GULAŠ OD HOBOTNICE SA BOBOM	GULASZ Z OŚMIORNICY Z FASOLKĄ
			
(for 5 people) <u>Ingredients:</u> Octopus 1,5kg Olive oil Onion 22dag Tomato puree White wine Fish broth Parsley in leaf Garlic 1,5dag Fresh tomato 20dag Broadbeans 1,25kg Pepper 1g Salt 15g	(per 5 persone) <u>Ingredienti:</u> Polipo 1,5 kg Olio d'oliva Cipolla 22 giorni Passata di pomodoro vino bianco Brodo di pesce Prezzemolo in foglia Aglia 1,5dag Pomodoro fresco 20dag Fagioli 1,25 kg Pepe 1g Sale 15 g	(za 5 osoba) <u>Sastojci:</u> Hobotnica 1,5kg Maslinovo ulje 7,5cl Luk 22dag Kašica od rajčice 3dag Bijelo vino 10cl Riblji temeljac 35cl Peršin u listu 3,5dag Češnjak 1,5dag Svježa rajčica 20dag Bob 1,25kg Papir 1g Sol 15g	(5 porcji) <u>Składniki:</u> Ośmiornica 1,5 kg Oliwa z oliwek Cebula 22 dag Puree ziemniaczane białe wino Rosół rybny Pietruszka w liściach Czosnek 1,5dag Świeży pomidor 20 dag Bób 1,25kg Pieprz 1g Sól 15g

<u>Preparation:</u> Blanched octopus is sliced into pieces. Add chopped onion onto heated olive oil and fry until it softens. Add octopus. Then add chopped garlic and parsley, tomato without skin and seeds and tomato puree. Pour in wine and fish broth. Cook for 10 min. Add some salt and pepper and finally blanched beans. Serve on the appropriate dish. Garnish with lemon slices.	<u>Preparazione:</u> Il polpo sbollentato viene tagliato a pezzi. Aggiungere la cipolla tritata all'olio d'oliva riscaldato e friggere fino a quando non si ammorbidisce. Aggiungere il polpo. Quindi aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati, la buccia di pomodoro e le sementi e la passata di pomodoro. Versare il vino e il brodo di pesce. Cuocere per 10 minuti. Aggiungere sale e pepe e infine fagioli sbollentati. Indagare sul piatto appropriato. Guarnire con fette di limone.	<u>Gotovljenje:</u> Blanširana se hobotnica izreže na komadiće, na zagrijano maslinovo ulje dodati sječen luk na sitne kockice i prepržiti dok ne uvene. Dodati hobotnicu (propirjati). Zatim dodati sjeckani češnjak i peršin, sjeckanu rajčicu bez kože i sjemenki, kašicu od rajčice. Doliti vino i riblji temeljac. Jelo lagano pirjati 10-ak min. Posoliti i popapriti i u jelo dodati očišćen i blanširan bob. Servirati na odgovarajuće posuđe. Servira se uz dodatak limuna (kriške).	<u>Przygotowanie:</u> Ośmiornicę z blanszowaną pokroić na kawałki. Dodać pokrojoną cebulę na rozgrzaną oliwę i smażyć, aż zmięknie. Dodaj ośmiornicę. Następnie dodać pokrojony czosnek i pietruszkę, pomidorową skórkę i nasiona oraz przecier pomidorowy. Wlać wino i bulion rybny. Gotować przez 10 min. Dodać trochę soli i pieprzu, a na koniec z blanszowaną fasolą. Podać na odpowiednim naczyniu. Udekorować plasterkami cytryny.
--	---	--	--

English	Italian	Croatian	Polish
BLACK RISOTTO	RISOTTO NERO	CRNI RIŽOT	CZARNE RISOTTO
			
(for 4 people)	(per 4 persone)	(za 4 osobe)	(dla 4 osób)
<u>Ingredients:</u> Cutlefish 0,80 kg Red onion 0,10 kg Olive oil 0,1 l Tomato puree 1T Garlic 2 cloves Rice 0,5 kg Parmesan 2T Butter 2T Red wine 0,2 l Fish broth 1l Salt and pepper to taste	<u>Ingredienti:</u> Pesce tritato 0,80 kg Cipolla rossa 0,10 kg Olio d'oliva 0,1 l Passata di pomodoro 1T Aglia 2 chiodi di garofano Riso 0,5 kg Parmigiano 2T Burro 2T Vino rosso 0,2 l Brodo di pesce 1l Sale e pepe a piacere	<u>Sastojci:</u> Sipa 0,80kg Crveni luk 0,10kg Špinat 0,5kg Brašno 0,6kg Maslinovo ulje 0,1l Rajčice 0,20kg Češnjak 0,2kg Peršin 1 vez. Riža 0,20kg Sol i papar po potrebi	<u>Składniki:</u> Mątwą 800g Czerwona cebula 100g - Oliwa 100 ml Puree z pomidora 2 łyżki Czosnek 2 ząbki Ryż 0,5 kg Parmezan 2 łyżki Masło 2 łyżki Wino czerwone - Wywar z ryby Sól i pieprz do smaku

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Gotovljenje:</u>	<u>Przygotowanie:</u>
Carefully clean the cuttlefish and extract the ink. Cut it into cubes. Chop the onions and fry it on olive oil. Add garlic and cuttlefish. Season with salt and pepper and add tomato puree, red wine and ink. Pour the fish broth over it and let it simmer. When cuttlefish is almost done, add rice constantly stirring until the rice is cooked. Remove from heat, add butter and parmesan, cover with a lid and leave it for 10 min to permeate.	Pulire accuratamente le seppie ed estrarre l'inchiostro. Tagliarlo a cubetti. Tritare le cipolle e friggerle con olio d'oliva. Aggiungere aglio e seppie. Condire con sale e pepe e aggiungere passata di pomodoro, vino rosso e inchiostro. Versare sopra il brodo di pesce e farlo sobbollire. Quando la seppia è quasi finita, aggiungi il riso mescolando continuamente fino a quando il riso sarà cotto. Togliere dal fuoco, aggiungere burro e parmigiano, coprire con un coperchio e lasciarlo per 10 minuti a permeare.	Očišćene se sipe preprže na vrelom ulju prethodno se posole i pobrašne. Izvadi se sipa a na istom ulju dodati osjeckani crveni luk malo se poprži i dodaju se rajčice.(bez ljuske) Izrezane na kocke. Malo propirjati i dodati meso od sipe, sjeckani češnjak i peršin. Zajedno se pirja kraće vrijeme . Očišćeni se špinat doda u jelo uz papar i sol sve zajedno kratko vrijeme pirjamo, jelo se poslužuje na podlozi riže.	Ostrożnie oczyścić mątwę i wypuścić atrament. Pokrój ją w kostki. Posiekaj cebulę i podsmaż ją na oliwie. Dodaj czosnek i mątwę. Przypraw solą i pieprzem, dodaj puree pomidorowe, czerwone wino i atrament. Na wierzch wylać bulion rybny i gotować na wolnym ogniu. Gdy mątwą jest już prawie gotowa, dodaj ryż ciągle mieszając, aż ryż się ugotuje. Zdjąć z ognia, dodać masło i parmezan, przykryć pokrywką i pozostawić na 10 minut do przesiąknięcia.

English	Italian	Croatian	Polish
CUTTLEFISH WITH CHICKPEAS AND BEANS	SEPIE CON CECI E FAGIOLI	SIPA SA SLANUTKOM I FAŽOLOM	MAŁWA Z CIECIERZYCĄ I FASOLĄ
			
(for 4 people) <u>Ingredients:</u> cuttlefish (0,60 kg) 2 red onions garlic 2 cloves chickpeas (0,10 kg) beans (0,10 kg) tomato paste (0,10 kg) white wine (2 dl) salt (0,01 kg) pepper (0,04 kg) parmesan cheese (5 dag) canned tomatoes olive oil (0,2 l) coarse-ground flour parsley	(per 4 persone) <u>Ingredienti:</u> seppie (0,60 kg) 2 cipolle rosse aglio 2 chiodi di garofano ceci (0,10 kg) fagioli (0,10 kg) concentrato di pomodoro (0,10 kg) vino bianco (2 dl) sale (0,01 kg) pepe (0,04 kg) parmigiano (5 dag) pomodori in scatola olio d'oliva (0,2 l) farina a grani macinati prezzemolo	(za 4 osobe) <u>Sastojci:</u> Sipa 0,60kg Crveni luk 2 glavice Češnjak 0,04kg Slanutak 0,10kg Fažol 0,10kg Koncentrat od rajčice 0,10kg Bijelo vino 0,02l Sol 0,10kg Papar 0,04kg Sir parmezan 0,5kg Ukuhana rajčica 0,03kg Maslinovo ulje 0,2l	(dla 4 osób) <u>Składniki:</u> małwa (0,60 kg) 2 czerwone cebule czosnek 2 ząbki ciecierzyca (0,10 kg) fasola (0,10 kg) pasta pomidorowa (0,10 kg) białe wino (200ml) sól (0,01 kg) pieprz (0,04 kg) parmezan (5 dag) pomidory z puszki oliwa z oliwek (200ml) grubo mielona mąka pietruszka

<u>Preparation:</u>	<u>Preparazione:</u>	<u>Gotovljenje:</u>	<u>Przygotowanie:</u>
Place the chickpeas and beans in a bowl/pot and add water to cover them. Cover the bowl/pot and soak the chickpeas and beans overnight. Cook the chickpeas and beans. Drain them after cooking. Cut the cuttlefish into strips and fry it on olive oil. Before frying, salt the cuttlefish and coat it with coarse-ground flour. Take the cuttlefish out of the pot/pan and use the same oil to sauté the onions. Add garlic, canned and tomato paste. Return the cuttlefish into the pot. Add the white wine and pour over with more water to cover the cuttlefish. When it is almost done, add the chickpeas and beans. Sprinkle with parsley.	Metti i ceci e i fagioli in una terrina / pentola e aggiungi l'acqua per coprirli. Coprire la ciotola / pentola e immergere i ceci e fagioli durante la notte. Cuocere i ceci e i fagioli. Scolali dopo la cottura. Tagliare le seppie a listarelle e friggerle con olio d'oliva. Prima di friggere, salare la seppia e cospargerla di farina macinata grossolana. Prendi le seppie dalla pentola e usa lo stesso olio per rosolare le cipolle. Aggiungere l'aglio, la conserva e il concentrato di pomodoro. Rimetti le seppie nella pentola. Aggiungere il vino bianco e versare sopra con più acqua per coprire le seppie. Quando è quasi finito, aggiungi i ceci e i fagioli. Cospargere di prezzemolo.	Dan prije kuhanja pomoćiti slanetak i fažol. Skuhati ga i ocjediti. Sipu isjeći na rezance i prepržiti na maslinovom ulju. Prije prženja malo posloiti i pobrašniti s oštrim brašnom. Sipu izvaditi i na toj masnoći ispržiti crveni luk, dodati češnjak ukuhane rajčice i koncentrat od rajčica. Dodati bijelo vino i zaliti s još vode da prekrije sipu. Pri kraju dodati slanetak i fažol. Posuti peršinom.	Umieść ciecierzycę i fasolę w misce lub garnku i wlej wodę aż do ich przykrycia. Przykryj miskę lub garnek i namocz ciecierzycę i fasolę na noc. Ugotuj ciecierzycę i fasolę. Odsącz je po ugotowaniu. Pokroić mątwy na paski i usmażyć na oliwie z oliwek. Przed smażeniem posolić mątwy i pokryć grubo mieloną mąką. Wyjmij mątwę z garnka / patelni i użyj tego samego oleju do podsmażenia cebuli. Dodaj czosnek, konserwy i koncentratu pomidorowego. Przenieś mątwę do garnka. Dodaj białe wino i zalej je wodą, aby pokryć mątwy. Gdy już prawie skończysz, dodaj ciecierzycę i fasolę. Posyp pietruszką.

English	Italian	Croatian	Polish
FLAMBEED OYSTERS WITH CHAMPAGNE	OSTRICHE FLAMBE' CON CHAMPAGNE	FLAMBIRANE KAMENICE S ŠAMPANJCEM	OSTRYGI FLAMBIROWANE Z SZAMPANEM
			
(for two people) <u>Ingredients:</u> Oysters 20 pieces Lemon 80g White flour 45g Olive oil 2 cl Cognac 3 cl Crab butter 30 g Half-fried onion 100g Peeled tomatoes without seeds 80g Capers 40g Fish broth 15cl Champagne 10cl Parsley leaf 5g	(per due persone) <u>Ingredienti:</u> Ostriche 20 pezzi Limone 80 g Farina bianca 45 g Olio d'oliva 2 cl Cognac 3 cl Burro di granchio 30 g Cipolla frita 100 g Pomodori pelati senza semi 80g Capperi 40g Brodo di pesce 15 cl Champagne 10cl Foglia di prezzemolo 5g Aglia 3g	(za 2 osobe) <u>Sastojci:</u> 20 kom kamenica 80g limuna 45 grama bijelog brašna 2cl maslinova ulja 3 cl cognaca 30g maslaca od rakova 100g poluprženog luka 80 g rajčica oljuštenih i bez sjemenki izrezanih na kockice 40g kapara 15cl temeljca od riba 10cl šampanjca 5 g peršina u listu	(dla dwóch osób) <u>Składniki:</u> Ostrygi 20 sztuk Cytryna 80g Biała mąka 45g Oliwa z oliwek 2 cl Cognac (koniak) 3 cl Masło krabowe 30 g Pół wysmażonej cebuli 100g Obrane pomidory bez pestek 80g Kapary 40g Bulion rybny 15cl Szampan 10cl Liść pietruszki 5g Czosnek 3g

Garlic 3g Cooking cream 6cl Jackobs shells made out of polenta 4 pieces Corn flour polenta 100g Tomato skin roses 2 pieces Tomatoes 45g Sea algae/seaweed/fennel 2 branches Salt, Pepper, Chopped parsley Garlic, Lemon juice <u>Preparation:</u> Oysters should be opened in front of the guests. Sprinkle them with lemon juice, coat in flour and shortly fry on both sides minding to keep them raw in the middle. Flambe with cognac. When the flame dies out, oysters are moved to a bowl with a lid adjusted to a heater. Into the flambeing pan you put olive oil, crab butter and fried onions. Then add peeled chopped tomatoes, braise it and pour fish broth over it. Reduce the sauce. Add	Crema da cucina 6cl Gusci di Jackobs fatti di polenta 4 pezzi Polenta di farina di mais 100 g Rose di pelle di pomodoro 2 pezzi Pomodori 45g Alghe marine / alghe / finocchio 2 rami sale Pepe Prezzemolo tritato aglio Succo di limone <u>Preparazione:</u> Le ostriche dovrebbero essere aperte di fronte agli ospiti. Spolverarli con il succo di limone, infarinare la farina e friggerli brevemente da entrambe le parti preoccupandosi di mantenerli crudi al centro. Flambe con cognac. Quando la fiamma si spegne, le ostriche vengono spostate in una ciotola con un coperchio regolato su un riscaldatore. Nella padella flambé mettete olio d'oliva, burro di granchio e cipolle fritte. Quindi aggiungere i pomodori tagliati a	3g češnjaka 6cl slatkog vrhnja 4polutke Jakovljeve školjke izrađenih od palente 100 g palente od kukuruznog brašna 2 ružice od rajčice 45g rajčice 2 grančice morske alge ili morske trave ili koromača Sol, Papar, Kosani peršin, Češnjak, Limunov sok <u>Dogotovljavanje jela</u> Preporučljivo je da se kamenice otvore pred stolom gostiju. Potom ih treba pokapati limunovim sokom, lagano pobrašniti i naglo popržiti s obje strane pazeći da u sredini ostanu sirove. Flambiraju se s 3 cl. cognaca. Kad se plamen ugasi, kamenice se prenesu u zdjelu s poklopcem koja stoji na grijaču U tavu za flambiranje stavi se maslinovo ulje /maslac od rakova i poprečni luk. Dok se luk zagrijavao treba dodati oljuštenu rajčicu koja se kratko pošira i	Krem do gotowania 6cl Pancerze Jackobs wykonane z polenty 4 sztuki Mąka z mąki kukurydzianej 100g Róże z pomidorów 2 szt Pomidory 45g Algi morskie / wodorosty / koper włoski 2 gałęzie Sól, Pieprz, Posiekana pietruszka Czosnek, Sok cytrynowy <u>Przygotowanie:</u> Ostrygi należy otwierać przed gośćmi. Posyp je sokiem z cytryny, obtocz w mące i krótko usmaż po obu stronach, aby utrzymać je w środku. Flambiruj z koniakiem. Gdy płomień zgaśnie, ostrygi są przenoszone do miski z pokrywką dostosowaną do grzejnika. Na patelnię do opalania nakładasz oliwę z oliwek, masło krabowe i smażoną cebulę. Następnie dodaj obrane pokrojone pomidory, dusząc i polewamy bulionem rybnym.
---	---	--	--

champagne and season to taste, cooking cream and fried oysters (softly heat – don't let the cream boil). Put polenta Jacobs shells onto heated plates . Fill the shells with sauce and add oysters. Sprinkle the dish with parsley and garnish with tomato rose and algae sprig/fennel sprig.	pezzetti, brasare e versarvi sopra il brodo di pesce. Ridurre la salsa Aggiungere lo champagne e condire a piacere, cucinare la panna e le ostriche fritte (scaldare dolcemente - non far bollire la crema). Metti i gusci di polenta Jacobs sui piatti riscaldati. Riempi i gusci con la salsa e aggiungi le ostriche. Cospargere il piatto con prezzemolo e guarnire con pomodoro rosa e rametto di alghe / rametto di finocchio.	zali je ribljim temeljcem. Neko vrijeme sačekamo da se umak smanji (reducira) na adekvatnu gustoću. Kad se to dogodi ulije se šampanjac, začini po želji gosta i dodatno sve skupa zagrije. Doda se slatko vrhnje i prepržene kamenice (na laganoj vatri - da vrhnje ne prokuha) te cijeli sadržaj koju minutu zagrijava i integrira. Na zagrijane tanjуре stave se dvije polutke palete oblikovane u obliku Jakovljeve školjke. Umak se stavi u školjke, a kamenice se poredaju u umak. Jelo se posipa peršinom, a tanjur ukrasi ružicom od rajčica uz dodatak grančice morske alge ili koromača i servira gostima.	Zmniejsz sos. Dodaj szampana i dopraw do smaku, śmietanę i smażone ostrygi (delikatnie rozgrzej - nie dopuść do wrzenia kremu). Włóż polentę Jacobs na rozgrzane płyty. Napełnij muszle sosem i dodaj ostrygi. Posyp danie pietruszką i udekoruj gałązką pomidora i gałązek alg / kopru włoskiego.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
LAYERS OF PUFF PASTRY WITH SQUIDS AND SAFFRON FONDUE AND BLUE CHEESE	MILLEFOGLIE DI CALAMARI CON FONDUTA DI ZAFFERANO E FORMAGGIO BLEU	SLOJEVI LISNATOG TIJESTA S LIGNJAMA I ŠAFRAN S FONDUE PLAVIM SIROM	CIASTO FRANCUSKIE Z MAȚWĄ, ZAFRANOWE FOUNDE Z NIEBIESKIM SEREM
			
<u>Ingredients for six people:</u> 600 gr. Squid 100 gr. Rosemary 50 gr. Thyme Salt from maldom to taste Extra-virgin olive oil to taste 300 gr. Mild blue cheese 100 gr. Milk cream 1 lemon juice 250 gr. Puff pastry	<u>Ingredienti per 6 pax:</u> 600 gr di calamaro 100 gr rosmarino 50 gr di timo Sale del maldon q.b. Olio evo q.b. 300 gr di gorgonzola dolce 100 gre di crema di latte Il succo di un limone 250 gr di sfoglia	<u>Sastojci za šest ljudi:</u> 600 gr. Lignji 100 gr. Ružmarina 50 gr. Timijana Sol iz maldoma- a za okus Ekstra- djevičansko maslinovo ulje za okus 300 gr. Blagog plavog sira 100 gr. Vrhnja 1 sok od limuna	<u>Składniki dla 6 osób:</u> 600g maćwy 100g rozmaryn 50g tymianek sól Maldom do smaku oliwa extra-virgin do smaku 300g delikatny niebieski ser np. gorgonzola 100g śmietanka sok z 1 cytryny

One egg yolk <u>Procedure:</u> Gut the squid, put it in a serving dish, salt it in both sides and flavour it with thyme. In the meantime bake the puffy pastry (salted on the upper surface) at about 180/200 degree centigrades for about 15 minutes. Cook the squid in a very hot hotplate (for about two minutes in both sides). Melt the blue cheese in a bain-marie with the milk cream, an egg yolk and a half lemon juice. Put the blue cheese fondue on a plate, put on it the squid scallops, flaked puff pastry, rosemary, extra-virgin olive oil.	1 tuorlo di uovo <u>Procedimento:</u> Lavare e mondare il calamaro disporlo in un piatto di portata salarlo da ambo le parti e aromatizzare con timo . Nel frattempo cuocere la sfoglia (salata in superficie) a circa 180°/200° per 15 minuti. Cuocere il calamaro in una piastra ben calda (2 minuti circa da ambo le parti). Fondere il formaggio bleu a bagnomaria con la crema di latte un rosso d'uovo e il succo di mezzo limone. Disporre la fonduta di formaggio bleu su di un piatto adagiarvi le scaloppe di calamaro, geometrie di pastasfoglia il rosmarino e irrorare con olio evo.	250 gr. Lisnatog tijesta Jedan žumanjak <u>Priprema:</u> Izvadite lignje, stavite u posudu za posluživanje, posolite s obe strane i začinite ga timijanom. U međuvremenu ispecite lisnato tijesto (površinski posoljeno s gornje strane) na 180/200 stupnjeva celzijevih oko 15 minuta. Skuhajte lignje na vrlo vrućoj ploči(oko dvije minute s obe strane). U bain- marie posudi otopite plavi sir, žumanjak i pola soka od limuna. Stavite fondue od plavog sira na tanjur, na to stavite lignjine kapice, sloj lisnatog tijesta, ružmarin, ekstra- djevičansko maslinovo ulje.	250g ciasto francuskie jedno żółtko <u>Wykonanie:</u> Wypatroszyć mątwy, umieścić na półmisku, posolić z obu stron i przyprawić tymiankiem. W między czasie piec ciasto francuskie (posolić z wierzchu) w 180/200oC przez około 15minut. Piec mątwy na bardzo gorącej blasze (przez około 2 minuty z każdej strony). Niebieski ser rozpuścić w kąpieli wodnej ze śmietanką, żółtkiem i połową soku z cytryny. Serowe founde wyłożyć na talerz, na to na przemian mątwy i ciasta francuskiego posypać rozmarynem i polać oliwą z oliwek.
--	--	---	--

English	Italian	Croatian	Polish
SLICED STEAK OF GIGANTIC DWARF BOBTAILS WITH SMALL DICES OF VIOLETES REDUCED CIDER VINEGAR AND	TAGLIATA DI SEPPIE GIGANTI CON DADOLATA DI VIOLETTE RESTRIZIONE DI ACETO DI MELE E TOPINAMBUR	ODRESKI GIGANTSKE LJUBIČASTE LIGNJE SA MALIM KOCKICAMA LJUBIČASTOG KRUMPIRA REDUCIRANIM JABUČNIM OCTOM I TOPINAMBOUR (JERUZALEMSKA ARTIČOKA)	SEPIA(MĄTWA) Z GRILLA Z MARYNOWANYM TOPINAMBUREM I ZIEMNIAKAMI TRUFLOWYMI
			
Ingredients for six people: 800 gr. Gigantic dwarf bobtails 500 gr. Violet paste Salt from maldon to taste Extra-virgin olive oil to taste 100 gr. Topinambour 100 ml. Cider vinegar	<u>Ingredienti per 6 pax:</u> 800 gr di seppie giganti 500 gr di pate viola Sale del maldon q.b. Olio di oliva evo q.b. 100 gr di topinambur 100 ml di aceto di mele	<u>Sastojci za 6 osoba:</u> 800g gigantske ljubičaste lignje 500g ljubičastih krumpira Maldonska sol po ukusu Ekstra djevičansko maslinovo ulje 100g topinamboura 100ml jabučnog octa	<u>Składniki dla 6 osób</u> 800g Mątw 500g Ziemniaki truflowe Sól Maldon do smaku Oliwa z oliwek extra-virgin do smaku 100g Topinambur

Edible flowers to decorate 1 lemon juice <u>Procedure:</u> Gut the dwarf bobtails very well, strain them in the oil with salt and a spoon of cider vinegar. In the meantime boil the violet potatoes with their skin and cut them in little dices. Heat a grid very well, put the dwarf bobtails on it and grill them for about 10 minutes. Scallop and add the little dices of violet potatoes. Sprinkle with oil and add salt. Decorate with little slices of topinambour that has to be marinated in oil and lemon juice.	Fiori eduli per decorare Il succo di un limone <u>Procedimento:</u> Mondare accuratamente le seppie giganti passarle nell'olio con il sale ed un cucchiaino di aceto di mele. Nel frattempo lessare con la buccia le patate viola e ridurle in dadolata. Scaldare bene una griglia, disporre le seppie e cuocere per 10 minuti circa. Scaloppare aggiungere la dadolata di papate viola irrorare con olio aggiustare di sale e decorare con lamelle di topinambur precedentemente marinato in olio e succo di limone.	Jestivo cvijeće za dekoraciju Sok od 1 limuna <u>Postupak:</u> Dobro očistite lignje, marinirajte ih u ulju sa soli i jabučnim octom. U međuvremenu skuhaite ljubičasti krumpir u kori pa ga narežite na kockice. Dobro zagrijte rešetku za roštilj, stavite lignje na nju i pecite ih 10ak minuta. Premjestite ih u tavu te dodajte kockice krumpira. Poprskajte maslinovim uljem i dodajte soli. Ukrasite komadićima jeruzalemske artičoke koju ste prethodno marinirali u ulju i limunovom soku.	100 ml Ocet jabłkowy Jadalne kwiaty do dekoracji Sok z 1 cytryny <u>Sposób wykonania:</u> Mątwy oczyścić (wyciąć dziób, twarde chrząstki) natrzeć solą, pieprzem, solą czosnkową, oliwą i sokiem z cytryny, odstawić na 30 minut do lodówki. Topinambur obrać pokroić w cieniutkie plasterki lub paski, marynować w mieszance oliwy, octu jabłkowego i soku z cytryny około 1 godziny. Ziemniaki truflowe umyć, ponacinać na krzyż, ugotować w skórce. Obrać po ugotowaniu i pokroić w kostkę około 1x1 cm. Sepie grillować na grillu posmarowanym oliwą. Serwis: ziemniaki, sepia pokrojona w cieniutkie plastry, topinambur, skropić blue curacao i sosem balsamicznym, posypać szczyptą białego pieprzu i udekorować rozszponką.
--	---	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
SQUID FILLED WITH PUMPKIN FLOWER ON A BROAD BEAN CREAM WITH FLAKES OF PECORINO CHEESE (EWE'S MILK CHEESE)	CALAMARO FARCITO CON FIORI DI ZUCCA SU PASSATIA DI FAVE E SCAGLIE DI PECORINO	LIGNJE PUNJENE BUNDEVINIM CVIJETOM NA KREMU OD BOBA S PAHULJICAMA OD PECORINO SIRA	KALAMARNICA NADZIEWANA KWIATAMI DYNI W KREMIE Z BOBU Z PŁATKAMI SERA PECORINO
			
<u>Ingredients for six people:</u> 6 squids 6 pumpkin flowers Salt from maldon to taste White pepper to taste Extra-virgin olive oil Parsley to taste 500 gr. Broad beans 200 gr. Pecorino cheese in the early stages of ripening Pecorino cheese to taste	<u>Igredienti per 6 pax:</u> 6 calamari (130 gr cadauno circa) 6 fiori di zucca Sale del maldon q.b. Pepe bianco q.b. Olio evo q.b. Prezzemolo riccio q.b. 500 gr di fave 200 gr di formaggio primo sale Formaggio pecorino q.b.	<u>Sastojci za šest osoba:</u> 6 liganja 6 cvjetova bundeve sol sa Maldona ekstra djevičansko maslinovo ulje peršin 500 gr boba 200 g pecorino sira u ranoj fazi zrenja pecorino sir	<u>Składniki dla sześciu osób:</u> 6 kałamarnic 6 kwiatów dyni Sól Maldon do smaku Biały pieprz do smaku Oliwa z oliwek extra virgin Pietruszka do smaku 500 gr. bobu 200 gr. sera pecorino we wczesnym stadium dojrzwania (krótko dojrzewający) Ser pecorino do smaku

<u>Procedure:</u>	<u>Procedimento:</u>	<u>Postupak:</u>	<u>Procedura:</u>
Gut the squids, fill them with the pumpkin flowers (washed before), salt, pepper, Cut in small pieces, tie everything with string, wrap it with paper and bake it at 170 degree centigrades for about 15 minutes. In the meantime fry lightly the broad beans with the extra-virgin olive oil, salt and parsley. Beat everything and pass it etamine (cotton fabric used to filter wines and sauces). Put the mashed broad beans, scallop the squid, sprinkle with olive oil, pecorino cheese flakes, match with stale bread, fried lightly in butter and thyme.	Pulire i calamari farcirli con fiori di zucca (precedemente puliti) sale pepe tencali ridotti in piccoli pezzi legare il tutto con spago da cucina avvolgere in carta fata e cuocere in forno a 170° per circa 15 minuti. Nel frattempo saltare le fave con olio evo sale prezzemolo frullare il tutto passare alla stamigna. Disporre la purea di fave scaloppare il calamaro irrorare di olio di oliva scaglie di pecorino ed accompagnare con pane rafferma salatato al timo e burro.	Izvaditi utrobu lignjama i napuniti ih s cvijetom bundeve (oprani prije), soli i paprom. Izrezati u male komadiće, sve ih zamotati papirom i zavezati konopcem te ih peći na 180 stupnjeva celzijevih oko 15 minuta. U međuvremenu pržiti bob na maslinovom ulju, soli s peršinom. Promiješati sve i procijediti u etaminu (pamučna tkanina za procijeđivanje vina i umaka). Staviti bob, lignje, politi maslinovim uljem, pahuljicama od pecorino sira, s ustajalim kruhom u tavu i pržiti lagano na maslacu i timjanu.	Wypatrosz kałamarnice, wypełnij je kwiatami dyni (wcześniej umytymi), solą, pieprzem, potnij na małe kawałki odnoża i dodaj do farszu, dodaj ser pecorino i tartą bułkę wszystko zwiąż sznurkiem, zawiń w papier i piecz w 170 stopniach przez 15 minut. W międzyczasie, delikatnie przesmaż bób z oliwą extra virgin, solą i pietruszką. Wymieszaj wszystko i zmiksuj i przetrzyj przez sito. Układaj kałamarnice na zmiksowanym bobie, skrop oliwą, posyp płatkami sera pecorino. Upieczone kałamarnice można przesmażyć na maśle z dodatkiem tymianku aby nadać im aromat i soczystość.

English	Italian	Croatian	Polish
OCTOPUS SALAD WITH POTATOES AND POMEGRANATE	INSALATA DI PIOVRA CON PATATE E MELOGRANO	SALATA OD HOBOTNICE S KRUMPIROM I ŠIPKOM	SALATKA Z OŚMIORNICY Z ZIEMNIAKAMI I GRANATEM
			
<u>Ingredients for six people:</u> 250 gr. Puff pastry Pink salt from himalaya 1 pomegranate 300 gr. Potatoes 1,200 octopus Parsley to taste Cider vinegar to taste Celery, carrots, onion to taste Bay (laurel) to taste Salt to taste extra-virgin olive oil to taste	<u>Ingredienti per 6 pax:</u> 250 gr pasta sfoglia Sale rosa dell'himalaia 1 melograno 300 gr di patate 1,200 kg di piovra Prezzemolo riccio q.b. Aceto di mele q.b. Sedano carote cipolla q.b. Alloro q.b. Sale q.b. Olio evo q.b.	<u>Sastojci za šest osoba:</u> 250 g lisnatog tijesta Ružičasta sol s himalaja 1 šipak 300 g krumpira 1,200 hobotnice Peršin prema okusu Jabučni ocat prema okusu Celer, mrkve, luk prema okusu Lovor prema okusu Sol prema okusu, ekstra djevičansko maslinovo ulje prema okusu	<u>Składniki dla sześciu osób:</u> 250 gr. ciasta francuskiego Różowa sól himalajska 1 granat 300 gr. ziemniaków 1,200 gr. ośmiornicy Pietruszka do smaku Ocet jabłkowy dosmaku Seler, marchew, cebula do smaku Liść laurowy do smaku Sól do smaku Oliwa z oliwek extra-virgin

<u>Procedure:</u>	<u>Procedimento:</u>	<u>Postupak:</u>	<u>Procedura:</u>
Bake the puff pastry at 200 degree centigrades for about 15 minutes. Let it cool and make irregular forms. Boil the octopus in flavoured water (flavoured with all the aromatic herbs and vegetables), gut it, take the suckers off, cut it into small dices. Flavour it with oil, salt and parsley. In the meantime, peel the potatoes, cut them into long thin strips. Put them into boiling water and drain them quickly. Fry them lightly in a pan. Add the octopus and the pomegranate (you have already washed before) ,add salt, pepper if needed and serve with the crunchy (crisp-crackling) puff pastry, flavoured with pink salt.	Cuocere la sfoglia in forno a 200° per circa 15 minuti farla raffreddare e ottenere forme irregolari bollire la piovra in acqua aromatizzata (con tutti gli ortaggi ed erbe aromatiche) pulirla e privarla delle ventose ridurla in dadolata. Insaporirla con olio sale e prezzemolo riccio. Nl frattempo sbucciare le patate ridurle in chiffonade sbianchirle e saltarle in padella. Unire alle patate la piovra e il melograno precedentemente pulito. Aggiustare di sapore e servire con sfoglia croccante al sale rosa.	Lisnato tijesto pecite na 200 stupnjeva celziosa otprilike 15 minuta. Pustite da se ohladi i naćinite nepravilne oblike. Kuhajte hobotnicu u aromatiziranoj vodi (aromatiziranoj sa svim aromatićnim biljem i povrćem), izvadi utrobu, skinu krakove, izreži ih u male kockice. Zaćinite s uljem, soli i peršinom. U međuvremenu, ogulite krumpire, izrežite ih na duge tanke trake. Stavite ih u ključajuću vodu i osušite ih brzo. Lagano ih pržite na tavi. Dodajte hobotnicu i šipak(koje ste prije oprali), dodajte soli, papar ako je potrebno i servirajte s hrskavim (lomljivim-dobro ispećenim) lisnatim tijestom, zaćinjenim ružičastom soli.	Piecz ciasto francuskie w 200 stopniach C przez około 15 minut. Pozostaw do ostygnięcia, uformuj nieregularne kształty. Ugotuj ośmiornicę w doprawionej wodzie (doprawionej wszystkimi aromatycznymi ziołami i warzywami), wypatrosz ją, pozbądź się przyssawek, pokrój w małą kostkę. Dopraw oliwą, solą i pietruszką. W międzyczasie, obierz ziemniaki, pokrój w podłużne, cienkie paski. Włóż je do gotującej się wody i szybko wysusz. Podsmaż delikatnie na patelni. Dodaj ośmiornicę i granat (wcześnie umyty) wymieszaj składniki salatkidodaj sól, pieprz, jeżeli trzeba i podawaj z chrupkim ciastem francuskim, doprawionym różową solą.

English	Italian	Croatian	Polish
CARNAROLI RISOTTO WITH LITTLE SQUIDS IN A LITTLE SPINACH MOULD AND ASPARAGUS CREAM	RISOTTO CARNAROLI CON CALAMARETTI SPILLO IN STAMPINO DI SPINACI E PASSATINA DI ASPARAGI	CANNAROLI RIŽOT SA LIGNJICAMA, ŠPINATOM I KREMOM OD ŠPAROGA	RISOTTO CARNAROLI Z MAŁĄ KAŁAMARNICĄ W FORMIE Z MŁODEGO SZPINAKU ZE SZPARAGOWYM KREMEM
			
<u>Ingredients for six people:</u> 250 gr. Carnaroli rice 6 aluminium moulds 500 gr. Fresh spinach 400 gr. Little squids, half glass of dry white wine 1 clove of garlic 2 leaves of laurel (bay) Salt from maldom to taste	<u>Ingredienti per 6 pax:</u> 250 gr di riso carnaroli 6 stampini alluminio 500 gr di spinaci freschi 400 gr di calamaretti spillo ½ bicchiere vino bianco secco 1 spicchio di aglio 2 foglie di alloro Sale del maldon q.b.	<u>Sastojci za 6 osoba:</u> 250g cannaroli riže 6 aluminijskih kalupa 500g svježeg špinata 400g lignjica Pola čaše suhog bijelog vina 1 češanj češnjaka 2 lovorova lista Maldonska sol po ukusu	<u>Składniki dla 6 osób:</u> 250 gr. ryżu carnaroli 6 aluminiowych form 500 gr. świeżego szpinaku 400 gr. małych kałamarnic Pół kieliszka wytrawnego białego wina 1 ząbek czosnku 2 liście laurowe Sól maldon do smaku

Extra- virgin olive oil 50 gr. Celery, onion,carrots 1 vegetable stock cube 6 little branches of red current <u>Procedure:</u> Gut the little squids, prepare a very good vegetable stock. Put in a pan a clove of garlic, the laurel leaves (then we'll take them off), add the little squids and white wine to reduce and let it cook for about three minutes. In the meantime line the aluminium moulds with the spinach leaves. Start cooking the rice, gradually add the vegetable stock. After three quarter cooking, add the little squids, cream it with their cooking sauce and vegetable stock. Put everything in the moulds and finish cooking into the oven in a bain- marie for about five minutes. Turn out the moulds and decorate with extra- virgin olive oil and the little branch of red current.	Olio evo q.b. 50 gr di sedano 50 gr di cipolla 50 gr di carote 1 cubetto di dado vegetale 6 rametti ribes rosso <u>Procedimento:</u> Pulire e mondare i calamaretti a spillo preparae un ottimo brodo vegetale. In una casseruola fare andare olio lo spicchio d'aglio e le foglie di alloro (che poi toglieremo) aggiungere i calamaretti sfumarli con il vino bianco e lasciar cuocere per 3 minuti circa. Nel frattempo foderare gli stampini di alluminio con le foglie di spinaci e far andare il riso aggiungendo mano a mano il brodo vegetale. A tre quarti della cotture unire i calamaretti , mantecare con il fondo di cottura degli stessi e brodo vegetale. Disporre il tutto negli stampi ed ultimare la cottura in forno a bagnomaria per 5 minuti circa sfornare e decorare con olio evo eil rametto di ribes.	Ekstra djevičansko maslinovo ulje 50g celera, luka, mrkve 1 povrtna kocka za temeljac 6 grančica crvenog ribizla <u>Postupak:</u> Očistite lignjice, pripremite jak temeljac od povrća. U tavu stavite češnjak, lovorov list (kasnije ih uklonimo), dodajte male lignje i bijelo vino dok se ne reducirira. Kuhajte oko tri minute. U međuvremeu špinatom prekrijte aluminijske kalupe. Započnite s kuhanjem riže, postepeno dodajte temeljac. Nakon tri četvrtine vremena za kuhanje, dodajte lignjice, dodajte umak u kojem ste ih prethodno pripremali i temeljac. Sve stavite u kalupe i završite s pripremom u pećnici na bain-marie pet minuta. Iskrenite kalupe pa ukrasite maslinovim uljem i grančicom crvenog ribizla.	Oliwa z oliwek extra virgin 50 gr selera, cebuli, marchwi 1 kostka rosółowa 6 małych gałązek czerwonej porzeczki <u>Procedura:</u> Wypatrosz małe kałamarnice, przygotuj bardzo dobry wywar warzywny. Na patelni umieść ząbek czosnku, liście laurowe (później je zdejmujemy), dodaj małe kałamarnice i białe wino do zdeglasowania. Gotuj przez około trzy minuty w celu redukcji. W międzyczasie wyłóż aluminiowe formy liśćmi szpinaku. Zaczynj gotować ryż, stopniowo dodaj wywar warzywny. Po trzech czwartych czasu gotowania dodaj małe kałamarnice, dodaj sos z gotowania z wywarem warzywnym. Umieść wszystko w formach i zakończ gotowaniem w bamarze (kąpieli wodnej) przez około 5 minut. Odwróć formy i udekoruj oliwą z oliwek extra virgin oraz małymi gałązkami czerwonej porzeczki.
--	--	---	---

English	Italian	Croatian	Polish
RAVIOLI FILLED WITH ELEDONES FROM CILENTO, BURRATA FROM PUGLIA (FRESH ITALIAN CHEESE MADE FROM MOZZARELLA AND CREAM) SEEDS OF DRIED FRUIT	RAVIOLO FARCITO CON MOSCARDINI DEL CILENTO, BURRATA PUGLIESE E GHERIGLI DI FRUTTA SECCA	RAVIOLI PUNJENI LIGNJOM IZ CILENTA , BURRATA IZ PUGLIE (SVIJEŽI TALIJANSKI SIR NAPRAVLJEN OD MOZZARELLE I VRHNJA) ZRNA SUŠENOG VOĆA.	RAVIOLI WYPEŁNIONE ELEDONES Z CLIENTO, ZE ŚWEŻYM WŁOSKIM SEREM ZROBIONYM Z MOZZARELLI I KREMU (SOS Z MOZZARELLI ZE SMIETANKĄ) Z ORZESZKAMI PINII I MIGDAŁAMI
 			
<u>Ingredients for six people:</u> 500 gr. Eledone from cilento Borage to taste Salt from maldon to taste (Maldon, an English region on	<u>Ingredienti per 6 pax:</u> 500 gr moscardini del cilento Borragine q.b. Sale del maldon q.b. Olio evo q.b.	<u>Sastojci za 6 osoba:</u> 500. Gr. Lignje iz cilenta Boražina za okus Sol iz maldona za okus (maldon, engleska regija na crnoj rijeci .	<u>Składniki dla 6 osób:</u> 500 gr eledones z cilento Ogórecznik do smaku Sól Maldon do smaku (Maldon – rejon angielskiej rzeki

Blackwater river, used by famous chefs) Extra-virgin olive oil to taste, 1 clove of red garlic from Sorrento, Parsley to taste Half glass of Chardonnay 250 gr. of burrata (fresh Italian cheese made from mozzarella and cream) 2 gr. soya lecithin 50 gr. Pine nuts 50 gr. Almonds Edible flowers to taste <u>For the egg noodles:</u> 8 eggs 1st category Salt from maldon to taste 1 spoon of extra-virgin olive oil 400 gr. Extra fine flour (double zero flour) 400 gr. Manitoba flour (tender corn flour from North America, strong flour) Sieve and set the flours to make a well, add the eggs, salt and oil. Work into dough, let it stand for about 15 minutes. Roll out to thin the pasta	1 spicchio di aglio rosso di Sorrento Prezzemolo riccio q.b. ½ bicchiere chardonnay 250 gr di burrata 2 gr lecitina di soia 50 gr di pinoli 50 gr mandorle Fiori eduli q.b <u>Per la pasta all'uovo:</u> 8 uova cat.1 Sale del maldon q.b. Olio evo 1 cucchiaino 400 gr farina 00 400 gr farina manitoba Setacciare ed unire farine disporle a fontana , mettere le uova il sale l'olio impastare e far riposare per circa 15 minuti. Stendere poi la pasta di uno spessore fine.	Koriste je slavni kuhari) Extra-djevičansko maslinovo ulje za okus 1 češanj crvenog luka iz sorrenta Peršin za okus Pola čaše chardonnaya 250 gr. Burrata (sviježi talijanski sir od mozzarelle i vrhnja) 2 gr.,soya lecithina 50 gr. Pinjola 50 gr. Bajama Jestivo cvijeće <u>Za rezance od jaja:</u> 8 jaja prve kategorije Sol iz maldona 1 žlica extra- djevičanskog maslinovog ulja 400 gr. Extra glatkog brašna (dvostruko usitnjeno brašno) 400 gr. Manitoba brašna (glatko kukuruzno brašno južne amerike, tvrdo(krušno) brašno) Prosijati i postaviti brašno u obliku zdenca ,dodati jaja, sol i ulje. Uraditi tijesto i ostaviti oko 15 minuta Izvaljati tanko	Blackwater; sól używana przez sławnych kucharzy) Oliwa extra virgin do smaku 1 ząbek czosnku z Sorrento Pietruszka do smaku Pół kieliszka Chardonnay 250 gr. burraty (świeży włoski ser zrobiony z mozzarelli i śmietany) 2 gr. lecytyny z soi 50 gr. orzechów piniowych 50 gr. migdałów Kwiaty jadalne do smaku <u>Ravioli:</u> 8 jaj pierwszej kat. Sól Maldon do smaku 1 łyżka oliwy extra-virgin 400 gr. mąki drobno mielonej (podwójne zero) 400 gr. mąki Manitoba (delikatna mąka z kukurydzy z Płn. Ameryki, mąka silna) Przesiej mąki, uformuj dołek, dodaj jaja, sól, oliwę. Zagnieć ciasto, zostaw do odpoczynku na 15 minut. Rozwałkuj cienko ciasto. Formuj ravioli.
--	---	--	--

Procedure:	Procedimento:	Postupak:	<u>Procedura:</u>
Gut the eledones and put them in a pan with oil and garlic. Flavour with salt and add chardonnay to reduce. Let it cook. Chop the eledones and fill the ravioli. Cook them in salted water. Cream with the burrata, soya lecithin and the toasted dried fruit. Decorate with the edible flowers.	Far andare in una padella di rame olio aglio e i moscardini precedentemente puliti. Aromatizzare con sale e sfumare con il chardonnay, portare a cottura. Ridurre i moscardini a tartare e farcire i ravioli. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata mantecare con burrata lecitina e la frutta secca tostata decorare con i fiori eduli.	Očistiti lignje i postaviti ih u tavu sa uljem i lukom Začiniti sa soli i dodati cardonnay . Pustiti da kuha. Narezati lignje i napuniti raviole. Skuhati raviole u slanoj vodi. Vrhnje sa burratom ,soya lecithin i zgnječeno sušeno voće. Dekorirati jestivim cvijećem.	Wypatrosz eledones i umieść na patelni z oliwą i czosnkiem. Dopraw solą dodaj Chardonnay, by zdeglasować , gotuj do zredukowania wina do 1/3.. Pokrój eledones i wypełnij nimi ravioli. Gotuj pierożki w osolonej wodzie. Polej rozgrzana i rozpuszczoną w rondelku burratą z dodatkiem lecytyny z soi i posyp orzechami. Udekoruj jadalnymi kwiatami.



**Zespół Szkół nr 2
im. Jędrzeja Śniadeckiego
w Szczytnie**
ul. Polska 18, 12-100 Szczytno

☎ (0-89) 624 28 24
Faks (0-89) 624-26-03

E-mail: zs2szcztyno@poczta.onet.pl

<http://www.flavoursofregions.esy.es>

<https://www.etwinning.net>

<http://zs2.powiatzczycienski.pl>



Project nr 2016-1-PL01-KA202-026536
Warmia-Masuria, Umbria, Dalmatia – flavour of regions

