



SMAKI SMACZKI

LUTY/MARZEC

KUCHNIA DWORSKA

GULASZ Z SARNY Z KLUSKAMI

**DANIE KTÓRE PODBIŁO SERCE CESARZA WILHELMA II. CESARZ BYŁ CZĘSTYM GOŚCIEM ZAMKU KLICKÓW
NAD RZEKĄ KWISĄ.**

KRÓLEWSKIE FLACZKI

KWIECIEŃ/MAJ

KUCHNIA MIESZCZAŃSKA

PIECZONA KIEŁBASA W SOSIE POLSKIM

**POTRAWA POCHODZĄCA Z PIERWSZEJ POŁOWY XIX WIEKU. PRZYGOTOWYWANA PRZEZ ZAPRACOWANE
ŻONY GOSPODARZY.**

BEFSZTYK MIESZCZAŃSKI

CZERWIEC/LIPIEC

KUCHNIA DOLNOŚLĄKA

GOTOWANA GOLONKA Z KAPUSTA KISZONA I ZIEMNIAKAMI

**BYŁA SYMBOLEM DOLNEGO ŚLASKA NA PRZEŁOMIE XIX I XX WIEKU. SERWOWANA W SZCZEGULNOŚCI Z
MUSZTARDĄ BADŹ CHRZANEM.**

**ZRAZ Z DZIKA FASZEROWANY KAPUSTA I SUSZONYMI ŚLIWKAMI, PODAWANY Z SOSEM WIŚNIOWYM I
KLUSKAMI ZIEMNIACZANYMI.**





SIERPIEŃ/WRZESIEŃ

ŻEBERKA W SOSIE BBQ

**DANIE PODBIAJĄCE PODNIEBIENIA GOŚCI KARCZMY MŁYŃSKIEJ. DANIE KTÓRE POWINIENES SPRÓBOWAĆ
ODWIEDZAJĄC KARCZMĘ.**

SZNYCEL Z SAŁATKA ZIEMNIACZANĄ I JAJKIEM SADZONYM.

PAŹDZIERNIK/LISTOPAD

KUCHNIA WSCHODU

WARENIKI

**POCHODZĄCE Z UKRAINY WARENIKI, SĄ NAJCZĘŚCIEJ PODAWANE Z FARSZEM MIĘSNYM. ODPOWIEDNIK
POLSKICH PIEROGÓW BĄDŹ WŁOSKIEGO RAVIOLI. CHARAKTERYZUJĄCE SIĘ KSZTAŁTEM PÓŁKSIĘŻYCA.**

BARSZCZ UKRAIŃSKI

GRUDZIEŃ/STYCZEŃ/LUTY

KUCHNIA KRESOWA

OŁADKI

**TRADYCYJNE DANIE KUCHNI BIAŁORUSKIEJ. GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM DANIA SĄ ZIEMNIAKI SMAŻONE NA
PLACEK, PODAWANE Z ROZMAITYMI DODATKAMI, POCZĄWSZY OD MIESA A KOŃCZĄC NA WARZYSWACH**

STRUDEL Z GRZYBAMI

**DANIE KUCHNI LITEWSKIEJ. DANIE POWSTAŁO W WILNIE W ROKU 1881. NAJLEPIEJ SMAKUJE Z MASŁEM
ZIOŁOWYM.**

