SZKOLNA KSIĄŻKA KUCHARSKA

PEJZAŻ NIECODZIENNYCH SMAKÓW

Część II

Niniejsza książka powstała z okazji
XV EDYCJI DNIA EKONOMIKA
i jest dedykowana wszystkim uczniom
z klas gastronomicznych
oraz nauczycielom z życzeniami,
aby praca w kuchni była nie tylko
prozą życia, ale również poezją smaków.

Książeczka ta, jest przeznaczona dla
wszystkich miłośników kulinarnych doznań.
Wierzymy, że dzięki naszym przepisom, będziecie
zachwycać się finezją smaku.

Życzymy, aby nasza książeczka Was apetycznie urzekła,
a prostota wykonania sprawi, że doznacie
wrażenia wyjątkowości i przyjemności z jedzenia.

PEJZAŻ NIECODZIENNYCH SMAKÓW

Część II

Książka ta jest przeznaczona do użytku szkolnego na zajęciach praktycznych dla klas gastronomicznych

Autorem przepisów jest:
mgr inż. Genowefa Gierszewska

Autor projektu książki:
mgr Tomasz Grzegorzewski

Potrawy wykonała klasa II TK 2 pod czujnym okiem autora

Sałatka cesarska

Estera
Chwarszczyńska

Składniki:

- gruszka 220 g
- kozi ser 100 g
- orzechy włoskie 50 g
- rodzynki 50 g
- sałata rucola 2 szklanki

Sos:

- miód płynny 2 łyżki
- musztarda 2 łyżki
- oliwa z oliwek 2 łyżki
- sok z 0,5 cytryny

Łączymy wszystkie składniki, polewamy przed podaniem.

Sposób wykonania:

Obrywamy ogonki z sałaty. Ser i gruszkę kroimy w kostkę. Rodzynki moczymy, odsączamy, łączymy ze składnikami. Orzechy myjemy, kroimy. Posypujemy orzechami sałatkę polaną sosem.

Sałatka kolorowa z tuńczykiem

Joanna Landowska

Składniki:

• ogórki kiszone	200 g
• majonez	3 łyżki
• jogurt naturalnego	2 łyżki
• dymka ze szczypiorkiem	1 szt.
• tuńczyk we własnym sosie	1 puszka
• fasola biała konserwowa	1/2 puszki
• fasola czerwona konserwowa	1/2 puszki
• sól, pieprz	

Sposób wykonania:

Tuńczyka i fasolę odsączyć. Ogórki, dymkę i szczypior posiekaj. Połącz składniki, dopraw, dodaj majonez wymieszany z jogurtem i schłódź. Przed podaniem posypać szczypiorkiem.

Sałatka krabowa

Mateusz Szczodrowski

Składniki:

• paluszki krabowe mrożone	250 g
• ogórek zielony	150 g
• ogórek konserwowy	150 g
• pomidor	150 g
• jajka gotowane na twardo	5 szt.
• koperek świeży, sól, pieprz	
• majonez	

Sposób wykonania:

Paluszki odwijamy z folii, kroimy. Pomidory parzymy, ściągamy skórkę i kroimy w kostkę. Jajka gotujemy kroimy, ogórki kroimy, koperek siekamy. Całość mieszamy, doprawiamy, dodajemy majonez. Porcjujemy i dekorujemy. Przed podaniem chłodzimy.

Sałatka imieninowa

Kinga Klawikowska

Składniki:

• grillowana doprawiona pierś z kurczaka	250 g
• świeży ogórek	180 g
• papryka zielona lub czerwona	150 g
• cebula czerwona	100 g
• sałata lodowa	1 szt.

Sposób wykonania:

Sałatę porwać, ogórek i paprykę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w bardzo małą kosteczkę. Pierś z kurczaka zamarynować, usmażyć na grillu i pokroić w kostkę. Składniki połączyć.

Sos:

• jogurt naturalny	2 łyżki
• oliwa	2 łyżki
• majonez	1 łyżka
• musztarda	1 łyżka

Wszystkie składniki zmiksować. Dodać 50 g startego sera żółtego oraz 2 ząbki czosnku zmiażdżonego. Dodać do sałatki i wymieszać. Przed podaniem polać odrobiną octu balsamicznego.

Sałatka urodzinowa

Joanna Troka

Składniki:

• sałata lodowa	150 g
• pieczona pierś z kurczaka (doprawiona)	200 g
• ogórek zielony	150 g
• papryka czerwona	100 g
• cebula czerwona	80 g
• bułka czerstwa na grzanki	50 g

Sposób wykonania:
Sałatę porwać, dodać pokrojoną upieczoną pierś i pozostałe składniki. Z bułki kroimy małe grzanki i pieczemy w piekarniku, łączymy z sałatką.

Sos:

• ser morski	50 g
• jogurt	2 łyżki
• czosnek	2 ząbki
• majonez	1 łyżka
• musztarda francuska	1 łyżka

- oliwa 1/4 szklanki
- ocet balsamiczny 0,5 łyżeczki

Jogurt mieszamy z majonezem, musztardą i oliwą, dodajemy zmiażdżony czosnek, ocet i potarty ser. Lekko łączymy sos z sałatką, porcjujemy, dekorujemy i chłodzimy.

Sałatka MNIAM- MNIAM

Adriana Żywicka

Składniki:

- brokuły świeże 400 g
- pomidory koktajlowe 150 g
- majonez 150 g
- śmietana kwaśna 80 g
- cebula 50 g
- jajka ugotowane 5 szt.
- koperek świeży, sól, pieprz

Sposób wykonania:

Brokuły ugotować w osolonej, lekko skwaszonej wodzie. Podzielić na różyczki. Jajka ugotować, pokroić w kostkę. Pomidory podzielić na ćwiartki, połączyć z brokułami i jajkami. Doprawić, dodać posiekany koperek. Majonez wymieszać ze śmietaną, połączyć z sałatką. Wyporcjować, udekorować.

Sałatka okolicznościowa

Katarzyna
Saworska

Składniki:

• kapusta pekińska	400 g
• pierś z kurczaka	200 g
• ogórek konserwowy	150 g
• ogórek świeży	150 g
• majonez	150 g
• ketchup	80 g
• por (biała część)	70 g
• marynata staropolska	3 łyżki
• olej	2 łyżki
• koper zielony	1 pęczek
• sól, pieprz	

Sposób wykonania:

Mięso kroimy w kostkę, dodajemy marynatę i trochę oleju, marynujemy ok. 3 godz.. Smażymy. Kapustę, por, ogórek kroimy w kostkę. Koper siekamy. Łączymy składniki. Majonez z ketchupem mieszamy, mieszamy z sałatką. Porcjujemy i chłodzimy.

Sałatka z tuńczykiem i ryżem

Jolanta Benkowska

Składniki:

- tuńczyk w sosie własnym 200 g
- groszek zielony 150 g
- papryka czerwona 120 g
- ryż suchy 80 g
- cebula 50 g
- majonez 3 łyżki
- sól, pieprz, słodka papryka w proszku.

Sposób wykonania:

Ugotuj ryż wg przepisu na opakowaniu. Odsącz i ostudź. Paprykę i cebulę pokrój w drobną kostkę. Odsącz tuńczyka, groszek i posiekaj koperek. Połącz wszystkie składniki, dodaj majonez, dopraw szczyptą słodkiej papryki, solą, pieprzem. Wymieszaj, wyporcjuj, udekoruj sezonowymi warzywami.

Pasta z łososia – dietetyczna

Monika Muchowska

Składniki:

- łosoś świeży 150 g
- ser biały mielony 130 g
- oliwa z oliwek 50 ml
- korzeń imbiru 1 cm
- skórka z 1 pomarańczy
- sól morska gruboziarnista
- bułka paryska

Sposób wykonania:

Rybę pieczemy w piekarniku ok. 15 min. w temp. 160 ^{0} C i studzimy. Do zmielonego sera dodajemy rozdrobnionego łososia, bardzo drobno posiekany imbir, oliwę – mieszamy. Pokrojoną cieniutko skórkę pomarańczową pieczemy na chrupko ok. 7 min. w temp. 180 ^{0} C. Pastę podajemy na grzance z bułki paryskiej. Na koniec kładziemy kryształki soli morskiej i pieczoną skórkę pomarańczową.

Zupa „Ekonomik”

Paweł Szwarc

Składniki:

• mięso mielone	500 g
• pieczarki	500 g
• serek topiony śmietankowy	200 g
• por	150 g
• czosnek	4 ząbki
• kostka bulionowa	3 szt.
• woda	1,5 l
• fasola czerwona	1 puszka
• pieprz mielony, sól	

Sposób wykonania:

Mięso mielone podsmażyć, dodać pieprz. Przełożyć do części bulionu - gotować. Pieczarki i por pokroić w kostkę, podsmażyć i dusić, dodać do mięsa. W drugiej części bulionu roztrzepać serki, połączyć. Całość zagotować, dodać fasolę, zmiażdżony czosnek, doprawić.

Zupa krem z dyni i gruszki

Patrycja Kowalewska

Składniki:

• dynia	500 g
• gruszki	200 g
• seler naciowy	150 g
• marchew	150 g
• cebula	100 g
• por	100 g
• natka pietruszki	80 g
• masło	70 g
• woda	1,5 litra
• świeży tymianek	
• sól, pieprz	

Sposób wykonania:

Składniki pokroić, podsmażyć na maśle, zalać wodą, ugotować, zmiksować i doprawić.

Leniuszki

Martin Potrykus

Składniki:

- twaróg 500 g
- jajka 200 g
- mąka pszenna 100 g
- cukier 40 g
- masło 50 g
- bułka tarta 20 g
- sól

Sposób wykonania:

Twaróg przepuścić przez maszynkę. Do sera dodać żółtka, ubite białka, połączyć z mąką i wyrobić. Formować z ciasta serowego wałek, spłaszczyć, krajać ukośne kluski i natychmiast gotować. Ugotowane leniwe pierogi wyjmować łyżką cedzakową, posypać zrumienioną bułką tartą i polać stopionym masłem.

Gęś pieczona faszerowana

Martyna Skwierawska

Składniki:

• gęś	1 szt.
• łopata wieprzowa	200 g
• śliwki suszone – węgierki	10 szt.
• czosnek	3 ząbki
• majeranek	2 łyżki
• bułka czerstwa	1 szt.
• wino czerwonego słodkie	1 szklanka
• sól pieprz.	

Sposób wykonania:

Z mięsa, podrobów, namoczonej bułki, jaj i przypraw robimy masę mieloną. Gęś doczyszczamy, solimy, napełniamy jamę brzuszną masą mieloną. Całą tuszkę nacieramy czosnkiem, solą, majerankiem, pozostawiamy w chłodnym miejscu do tzw. „odpoczynku” na ok. 5 godzin. W czasie pieczenia podlewaj mięso wytwarzającym się sosem oraz winem.

Śledź pod pierzynką

Kamila
Roman

Składniki:

• płaty śledziowe marynowane	300 g
• ziemniaki ugotowane	300 g
• marchew blanszowana	200 g
• ogórki kwaszone	150 g
• biała część pora	100 g
• jaja ugotowane na twardo	6 szt.
• majonez	
• sól, pieprz mielony	

Sposób wykonania:

Śledzie pokroić w paski, rozłożyć na dno salaterki. Por pokroić, sparzyć, położyć na śledziach. Nakryć potartą marchwią. Jajka pokroić, rozłożyć i posmarować lekko majonezem, popieprzyć. Ogórek obrać, pokroić, ułożyć na majonezie. Całość przykrywamy potartymi ziemniakami. Dekorujemy majonezem i groszkiem konserwowym oraz zieleniną.

Pasztet wielkanocny:

Michał Pisarski

Składniki:

• mięso wieprzowe z łopatki	500 g
• boczek parzony	300 g
• wątroba wieprzowa lub cielęca	300 g
• boczek świeży	200 g
• marchew	100 g
• cebula	100 g
• grzyby suszone	20 g
• jajka	3 szt.
• bułka	1 szt.

Przyprawy:

• pieprz czarny	6 ziaren
• jałowiec	4 ziarenka
• ziele angielskie	4 ziarenka
• liść laurowy	1 szt.
• gałka muszkatołowa	szczypta
• sól, pieprz	

Sposób wykonania:

Mięso z warzywami dusić, pod koniec duszenia włożyć wątrobę. Miękkie składniki zmielić przez maszynkę, dodać namoczoną bułkę, wbić jajka, doprawić, wymieszać. Włożyć do formy i piec ok. 1 godz.

Babeczki marchewkowe z lukrem imbirowym

Natalia Wyszecka

Składniki: Receptura na 12 sztuk

- marchew 300 g
- jaja 3 szt.
- ananas z puszki 2 plastry
- mąka 1 szklanka
- cukier 1 szklanka
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- soda oczyszczona 1 łyżeczka
- olej 3/4 szklanki
- cynamon 0,5 łyżeczki
- sól do smaku

Krem

- serek kremowy 100 g
- cukier 100 g
- masło 50 g
- imbir 2 cm

Sposób wykonania:
Marchew zetrzeć na tarce, ananasa bardzo drobno pokroić. Do miski dodaj suche składniki, w drugim naczyniu ubij jajka z cukrem, dodaj olej. Do masy jajecznej dodaj suche składniki, marchewkę z ananasem, wymieszaj. Formę do mufinów wyłóż papilotkami, rozdziel na 12 szt. i piecz w temp. 180 ^{0} C przez 25 min.
Krem: Imbir zetrzyj na tarce. Ubij mikserem serek z masłem, dodaj cukier i imbir. Na wystudzone babeczki nałóż po porcji kremu. Udekoruj zblanszowaną marchwią.

Ciasto kolorowe

Anna Wenta

Składniki:

Biszkopt:

• jajka	4 szt.
• cukier	2/3 szklanki
• mąka pszenna	2/3 szklanki
• proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
• napar kawowy	40 ml

Krem:

• mleko	500 ml
• masło	400 g
• bakalie	200 g
• likier kawowy	60 ml
• mąka ziemniaczana	5 łyżek
• żółtka	4 szt.
• cukier	1,5 szklanki
• ananas	1 puszka
• kakao ciemne	1 łyżka
• cukier wanilinowy	1 opakowanie

Do dekoracji:

- czekolada mleczna 50 g
- kawa rozpuszczalna 2 łyżki

Sposób wykonania:

Biszkopt: białka oddziel od żółtek. Białka ubij, dodawaj sukcesywnie cukier a potem sukcesywnie żółtka. Przerwij ubijanie, dodawaj mąkę, delikatnie wymieszaj. Ciasto przelej na prostokątną blachę, upiecz w 170 ^{0} C. Po wystygnięciu przekrój na dwa placki i nasącz ostudzoną kawą.

Krem: 300 ml mleka zagotuj. W pozostałej części wymieszaj cukier, cukier wanilinowy oraz mąkę ziemniaczaną. Dodawaj do gotującego się mleka. Zdejmij z ognia i miksuj z żółtkami. Odstaw do wystygnięcia. Utrzyj masło i miksując połącz z zimną masą. Na końcu dodawaj powoli alkohol. Krem dzielisz na dwie części: do jednej dodaj pokrojone ananasy i bakalie, a do drugiej kakao.

Na biszkopt wyłóż ciemny krem z bakaliami, przykryj drugim plackiem, na który nałóż krem z owocami. Wierzch ciasta udekoruj startą czekoladą lub granulkami kawy rozpuszczalnej i wstaw do lodówki do schłodzenia. (zamiast ananasa możemy użyć np. pomarańczy).

Jogurtowa Panna Cotta z sosem truskawkowym

Andżelika Turzyńska

Składniki:

- jogurt o smaku truskawkowym 600 g
- śmietanka 30 % 300 g
- cukier 1 łyżka
- woda 2 łyżki
- sok z cytryny 2 łyżki
- żelatyna 3 łyżeczki

Sposób wykonania:

Żelatyną zalej wodą z sokiem cytrynowym, wymieszaj i odstaw na 15 min. Wymieszaj jogurt z połową śmietanki. Pozostałą część śmietanki podgrzewaj, dodaj cukier – nie gotuj. Do gorącej śmietanki dodaj napęczniałą żelatynę. Ciepłą masę połącz z jogurtem, przelej do pucharków i wstaw do schodzenia do lodówki.

Sos:

- świeże truskawki (lub opakowanie mrożonych) 300 g
- cukier do smaku

Sos: Do rondelka przełóż owoce, dodaj trochę wody i gotuj. Dopraw cukrem (można zmiksować).

Krem cytrynowy

Michał Buszman

Składniki:

• jajka	250 g
• cukier puder	150 g
• cytryna	100 g
• żelatyna	40 g
• woda wrząca	30 ml

Sposób wykonania.

Umyte cytryny przekrajać, odkroić 5 cienkich plasterków do dekoracji, z reszty wycisnąć sok. Rozpuścić żelatynę. Żółtka utrzeć z cukrem, lekko podgrzać, dodać żelatynę i w dalszym ciągu ucierać. Białko ubić na pianę. Do utartych żółtek dodać sok z cytryny i pianę, delikatnie wymieszać. Porcjować do pucharków, przybrać plasterkiem cytryny. Schłodzić.

Mazurek pomarańczowy

Karolina Karczewska

Składniki:

• mąka	60 dag
• margaryna Kasia	30 dag
• cukier puder	16 dag
• żółtka	4 sztuki
• jajko	1 sztuka
• proszek do pieczenia	1 łyżeczka
• sól	

Masa:

• cukier puder	40 dag
• pomarańcze	3 sztuki
• cytryna	1 sztuka

Sposób wykonania:

Z podanych składników szybko zagnieść ciasto i włożyć je na godzinę do lodówki. Ciasto rozwałkować na placek grubości 0,5 cm. Placek przenieść do dużej prostokątnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Brzegi ciasta podwinąć do góry.

Piec ok. 25 min. w piekarniku nagrzanym do 200 ^{0} C. Pomarańcze i cytrynę wyszorować dokładnie szczoteczką opłukać i sparzyć. Przekroić na pół i usunąć pestki. Owoce wraz ze skórką zemleć w maszynce lub rozdrobnić w malakserze. Masę pomarańczowo-cytrynową przełożyć do garnka, dodać cukier puder i smażyć na małym ogniu stale mieszając do czasu, aż masa zacznie gęstnieć. Ciepłą masę rozłożyć na upieczonym spodzie i pozostawić do całkowitego zastygnięcia. Udekorować.

Mazurek - zajączek

Nikodem Kreft

Składniki:

- mąka 250 g
- masło 180 g
- cukier puder 100 g
- żółtka 4 sztuki

Masa:

- czekolada 250 g
- cukier 250 g
- jajka 4 sztuki
- mąka 120 g
- migdały 120 g
- rodzynki 120 g
- orzechy włoski 50 g
- orzechy laskowe 50 g

Sposób wykonania:

Posiekać masło z mąką, dodać żółtka, cukier i sól – zagnieść. Zostawić do schłodzenia. Rozłożyć na blaszkę, uformować kształt zająca i piec ok. 15 min. Jajka utrzeć z cukrem, dodać rozgrzaną czekoladę, mąkę, rodzynki, migdały oraz orzechy. Wszystko wymieszać. Rozłożyć na cieście i piec jeszcze ok. 20 min.

Mazurek z kajmakiem

Wioleta Bucław

Składniki:

- mąka 180 g
- zimne masło 100 g
- zimna woda 4 łyżki
- cukier puder 1 łyżka

Masa kajmakowa:

- masło 1 łyżeczka
- cukier waniliowy 1 sztuka
- mleko skondensowane słodzone 1 puszka

Kajmak:

Do garnka wlać mleko skondensowane. Dodać łyżeczkę masła i opakowanie cukru waniliowego, zagotować. Ostudzić. Wylać na ciasto. Można udekorować prażonymi płatkami migdałowymi.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki ciasta włożyć do malaksera, miksować przez chwile do czasu, aż powstanie masa zbijająca się w kulki. Ciasto wyjąć na stolnicę i uformować dużą kulkę.

Wyłożyć papierem tortownicę i wyłożyć na niej ciasto. Włożyć na 30 min do lodówki. Upiec w piekarniku na 20 min w temp 180 ^{0} C.Udekorować.

PĄCZKI HISZPAŃSKIE

Mateusz Gończ

Składniki: Receptura na 20 sztuk

Ciasto:

- woda 250 ml
- mąka 200 g
- masło 100 g
- jaja 4 szt.
- sól
- olej do smażenia
- cukier puder (do lukru)

Lukier:

Puder, sok z cytryny, ciepła woda

Sposób wykonania:

Zagotować wodę z masłem i solą. Na gotującą wodę wsypać mąkę, mieszać aż ciasto będzie lśniące. Ostudzić, dodawać po 1 jaju. Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego ze szprycą (jak do ptysi). Z papieru wyciąć kwadraty 10x10 cm. Na każdy kwadrat papieru wyciskać krążek (dwa okrążenia). Rozgrzać olej, wkładać papierem do góry, papier zdjąć, przewrócić, smażyć, polukrować.

Rogaliki drożdżowe

Daria
Daszkowska

Składniki:

- mąka 500 g
- mleko 250 ml
- margaryna Kasia 100 g
- cukier 100 g
- drożdże 50 g
- jaja 3 szt.
- cukier wanilinowy
- sok z cytryny
- sól

Lukier:

- cukier puder 200 g
- sok z cytryny

Nadzienie:

- marmolada twarda 200 g

Sposób wykonania:

Z mleka, drożdży i ciut cukru robimy rozczyn. Tłuszcz roztopić. Mąkę przesiać i ogrzać. Cukier z jajkami rozmącić, dodać rozczyn i dozować mąkę. Dodać ciut soli. Wyrabiać masę. Pod koniec dodać tłuszcz. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia. Rozwałkować, wykrawać trójkąty. Na każdy nałożyć marmoladę, zwinąć rogaliki. Wyłożyć na blachę, upiec do uzyskania złotego koloru. Polukrować.

Sernik z rosą

Mateusz Turzyński

Składniki:

Ciasto:

- mąka 300 g
- masło zimne 100 g
- cukier puder 70 g
- jaja 2 szt.
- śmietana 3 łyżki

Masa serowa:

- ser twarogowy 1000 g
- mleko 750 ml
- olej 200 g
- masło 100 g
- cukier 80 g
- rodzynki 50 g
- skórka pomarańczowa 50 g
- jaja 6 szt.
- budyń waniliowy 1,5 op.
- aromat (wg uznania) 1 łyżeczka

Sposób wykonania:

Przygotuj ciasto: nożem posiekaj masło z mąką. Dodaj jaja, zagnieć ciasto. Następnie dodaj śmietanę i cukier. Uformuj kulę, zawiń w folię i schłodzić (ok. 30 min).

Przygotuj masę: masło utrzyj ze 100 g cukru. Z 4 jaj, masła i cukru ukręć kogel - mogiel. Dodawaj sukcesywnie ser i esencję smakową. Mleko wymieszaj z olejem i dodaj do masy serowej, wymieszaj – nie ucieraj. Dodaj namoczone i odsączone rodzynki, skórkę oraz pianę ubitą z dwóch białek. Delikatnie wymieszaj. Schłodzone ciasto wyłóż na wysmarowaną blachę. Masę serową przelej do formy z ciastem, wstaw do piekarnika na 190 ^{0} C i piecz ok. 1 godziny.

Pozostałe białka ubij z pozostałym cukrem. Pianę wyłóż na gorący sernik i piecz jeszcze ok. 10 min.

Truskawkowe „niebo w gębie” po kaszubsku

Kamila
Bistroń

Składniki:

• truskawki świeże lub mrożone	500 g
• biała czekolada	200 g
• śmietanka kremówka 36%	200 ml
• mleko	100 ml
• cukier puder	50 g
• nalewka wiśniowa	50 ml
• borówka owoce mrożone	40 g
• żurawina owoce mrożone	40 g
• owoce czarnego bzu	40 g
• whisky	30 ml
• żółtka	3 szt.
• mięta świeża	4 g

Sposób wykonania:

Mleko zagotować, dodać czekoladę i lekko ostudzić. Żółtka z cukrem ubić na parze, dodać mleko z czekoladą, wymieszać. Dodać whisky. Schłodzić. Śmietankę ubić, połączyć z masą czekoladową, dodać truskawki, lekko połączyć. Wyporcjować.

Polać sosem truskawkowym i nalewką. Udekorować borówką lub żurawiną, cząstkami truskawek i owocami czarnego bzu oraz miętą lub kwiatem jadalnym.

Sos truskawkowy:

- truskawki świeże 100 g
- cukier 100 g

Sposób wykonania:
Truskawki zagotować z cukrem, zmiksować, odparować i schłodzić.

Serdeczne podziękowania

za otwarte serce i okazaną bezinteresowną pomoc

w druku naszej książki kucharskiej

składamy Panu Witoldowi Szwaba

z DRUKARNI RAF

DRUKARNIA RAF
Kościerzyna www.drukarniaraf.pl

Autorzy

Klasa II TK 2

Rok szkolny 2011/2012