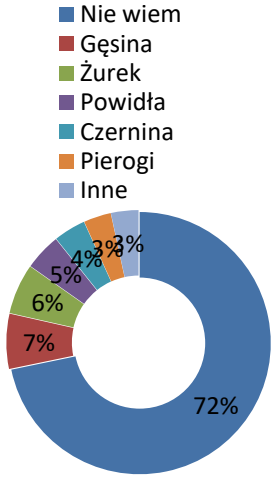


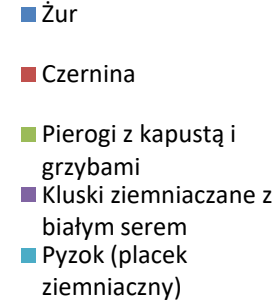
## Zapomniane Smaki Bydgoszczy

Plebiscyt związany z obchodami 100-lecia odzyskania niepodległości, mający na celu sprawdzenie wiedzy na temat dziedzictwa kulinarnego Bydgoszczy i województwa Kujawsko-Pomorskiego. Plebiscyt został włączony do inicjatywy Nasza Niepodległa – projektu organizowanego przez Centrum Edukacji Obywatelskiej (CEO). Wyniki zostały oparte na sondzie ankietowej prowadzonej w centrum Bydgoszczy (168 respondentów) przez Młodzieżową Radę Ośrodka przy K-P SOSW nr 1 im. L. Braille'a w Bydgoszczy. Ankieta składała się z 4 pytań (1 otwartego i 3 z wyborem produktów tradycyjnych województwa Kujawsko-Pomorskiego). Niestety, świadomość mieszkańców Bydgoszczy na temat dziedzictwa kulinarnego regionu jest niewielką.

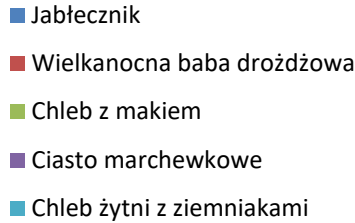
### Jaka potrawa lub produkt jest charakterystyczny dla Bydgoszczy i Kujaw?



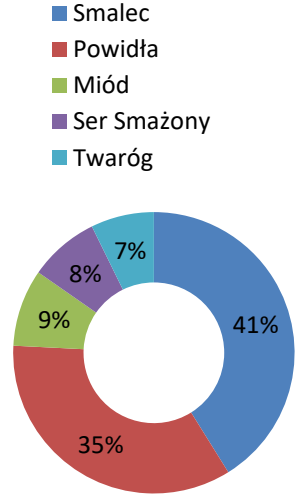
### Potrawy kojarzone przez mieszkańców Bydgoszczy jako regionalne



### Wypieki najbardziej kojarzonej jako regionalne



### Produkt spożywczy najbardziej kojarzony z Bydgoszczą i Kujawami



**Nasza Niepodległa** **PN**



### Żur Kujawski

Przepis został opracowany na podstawie przepisu z książki Grażyny Szelażowskiej „Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko – pomorskiego” przez uczniów Branżowej Szkoły I Stopnia nr 10 przy K-P SOSW nr 1 im. L. Braille'a w Bydgoszczy.

**Zakwas** 100 g mąki żytniej (typ 1400) wsypać do glinianego naczynia, zalać 500 ml przegotowanej, letniej wody. Dobrze wymieszać trzepaczką różgową, przykryć gazą i odstawić w ciepłe miejsce na około 3 dni.

**Składniki:** Zakwas - 500 ml, czosnek - 3 ząbki, wędzonka (ew. boczek wędzony) - 150 g, biała kiełbasa - 600 g, śmietana - 200 g, woda - 2 l, cebula, - 1 szt., sól, pieprz, smalec

**Sposób przygotowania:** Zakwas wymieszać i połączyć z wodą, przyprawić czosnkiem roztartym z solą, pieprzem i zagotować. Cebulę posiekać, podsmażyć na smalcu z wędzonką, dodać do żuru razem z białą kiełbasą. Parzyć (gotować) białą kiełbasę aż widelec gładko będzie w nią wchodzić tzn. 20 minut. Na koniec dodać zahartowaną śmietanę (można też mleko). Można podawać z ziemniakami ugotowanymi na sypko lub ziemniakami okrąszonymi słoniną.

**Smacznego !!!**



**Nasza Niepodległa** **PN**

