



Karkówka w miodzie

60 dg karkówki, 4 ząbki czosnku...
Cały przepis znajdziesz tutaj...
zPiemszegoTloczenia.pl

ziola aromatyczne z Krety

niepowtarzalny aromat i smak
śródziemnomorskie oregano,
bazylija
www.smakwakacji.com

Kuchnia - przepisy

Ponad 6000 przepisów kulinarnych
Nauka gotowania - sprawdź
Ugotuj.to

Reklamy Google

Aktualności:

- biura podróży

- hotelarze

- przewoźnicy

- gastronomia

Newslettery

Forum

Ogłoszenia

Humor

Reklama

Kontakt

Bilety lotnicze

Wycieczki

Wyszukiwarka

Szukaj

Polecamy



bilety lotnicze
samochody, hotele

PROMOCJA! 99 zł
Wszystkie moduły



Zostań Agentem

Ogłoszenia

» Last minute do
branży

» Last minute dla
turystów

Aktualności: **wszystkie**

2009-10-26

Paszтет z dzika - Produkt lokalny z Borów Dolnośląskich

Zamek Kliczków zdobył I Nagrodę w drugiej edycji konkursu na Produkt Lokalny Borów Dolnośląskich, w kategorii "Wyroby z dziczyzny i runa leśnego".
Nagrodzona potrawa to: paszтет z dzika w cieście podany na musie borowikowym w tonacji konfitury z runa leśnego.

reklama

Sprawdź kiedy umrzesz...

Wypełnij test i oblicz datę swojej śmierci. Wiemy kiedy umrzesz...
Umieramy.info.pl

Czas pracy kierowcy 2009

Nie płać kar PIP i ITD Rozliczaj poprawnie kierowców!
CzasPracyKierowcy.eu/Kary

Kurs pilarza - drwala

1350 zł z noclegami w cenie -10dni
Sprawdź terminy kursów!
www.Alfa.Szkola.pl/kurs_pilarza

Reklamy Google

Tradycje myśliwskie i łowieckie od wieków związane były z historią Borów Dolnośląskich i Zamku Kliczków. Stanowiły uzupełnienie i przygotowanie do powinności stanu rycerskiego. Bory Dolnośląskie obfitowały w zwierzynę, dlatego też w regionalnej kuchni dziczyzna odgrywała wielką rolę. Do dzisiejszych czasów zachowały się relacje ze wspnianych uczt w Zamku Kliczków odbywających się po polowaniach. Ich echa znajdujemy w pieczołowicie przechowywanych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie przepisach kulinarnych.

Jednym z nich jest przepis na paszтет z dzika sporządzony przez kucharza Księcia zu Solms - Baruth. Obecni Gospodarze Zamku Kliczków otrzymali go w postaci rękopisu od potomków rodziny Zu Solms Baruth - ostatnich przedwojennych właścicieli Zamku Kliczków. Składniki potrawy są esencją wszystkiego co najlepsze w Regionie Borów Dolnośląskich - mięso z dziczyzny, leśne przyprawy oraz nadające potrawie niepowtarzalny aromat i smak grzyby z okolicznych lasów.

Aktualności

- » W Tatrach Słowackich zamknięto wysokogórskie szlaki turystyczne
- » Strajk kolejarzy 12 listopada 2009 r.
- » Małopolskie gospodarstwa agroturystyczne kuszą narciarzy
- » Agencja Mienia Wojskowego przekazała samorządowi 25 hektarów lotniska w Pyrzowicach

[więcej »](#)

Polecamy



[Głosuj na Mazury!](#)

BAZY DANYCH

dla branży
TURYSTYCZNEJ



Ankieta