Załącznik nr 1 do

Regulaminu Konkursu

„Kulinarne skarby Wielkanocy

**Karta zgłoszeniowa**

**1)Uczestnik konkursu**

Krystyna Brzozowska - Gminne Stowarzyszenie Aktywnych Kobiet w Fajsławicach

**Adres** Fajsławice

**Telefon** 602 373 340

**E-mail** krystynabrz@interia.pl

**2)Przedmiot zgłoszenia (nazwa ,o**pis)

**Sałatka wielkanocna fajsławicka**

Sałatka wielkanocna fajsławicka jest jedną z potraw, która musi znaleźć się na stole wielkanocnym, dlatego jest przygotowywana w naszym regionie od niepamiętnych czasów. Przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Jest to potrawa prosta i dość łatwa w przygotowaniu, a co najważniejsze bardzo smaczna.

Gmina Fajsławice to gmina zielarsko - rolnicza, więc gospodynie zawsze starały się przygotowywać potrawy ze składników znajdujących się we własnym gospodarstwie. Wszystkie produkty wchodzące w skład sałatki wielkanocnej fajsławickiej pochodzą z własnych upraw.

**Składniki na sałatkę**

3 marchewki,

2 pietruszki,

1 mały seler

4 ziemniaki

5 jajek,

1 por (biała część),

1 puszka zielonego groszku,

1 jabłko,

2 łyżki zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek, czosnek niedźwiedzi lub inne zioła według gustu)

**Majonez domowy**

2 żółtka

250 ml oleju rzepakowego

łyżeczka soku z cytryny

łyżka octu

pieprz [i sól](https://smaker.pl/produktopedia-sol%2C9.html)

Żółtka ucieramy na gładką masę. W trakcie ucierania stopniowo, cienkim strumieniem dolewamy olej. W międzyczasie dodajemy ocet, sok z cytryny oraz pieprz i sól. Ważne jest, aby majonez był ucierany bez przerwy i wszystkie składniki miały taką samą temperaturę.

**Sos majonezowo-pomidorowy**

4 łyżki majonezu domowego, 2 łyżki swojskiej śmietany, 1 łyżeczka musztardy, 2 łyżki przecieru pomidorowego, sól, cukier, pieprz do smaku. Składniki sosu wymieszać.

3 łyżki żelatyny rozpuścić w ½ szklanki gorącej wody

**Sposób wykonania**

Marchew, pietruszkę, seler ,ziemniaki ugotować , wystudzić i pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo i pokroić w kostkę. Por pokroić w piórka, a jabłko w kostkę. Składniki sałatki z odcedzonym zielonym groszkiem wymieszać razem z sosem. Na zakończenie wlać ciepłą rozpuszczoną żelatynę i szybko wymieszać. Przełożyć do podłużnej formy wyłożonej folią i odstawić do zastygnięcia. Następnie wyjąć z formy , pokroić w plastry i wyłożyć na półmisek. Smacznego