



## SPIŻARNIA KONKURSU GASTRONOMICZNEGO

### DANIE ZA DYCHE

W ROKU SZKOLNYM 2018/2019

1. mąka pszenna, mąka ziemniaczana, ryż biały, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza manna, polenta,
2. bułka tarta,
3. cukier biały, cukier brązowy, cukier puder, sól biała, sól morską,
4. pieprz czarny mielony, pieprz biały mielony, oregano, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek,
5. olej rzepakowy, oliwa z oliwek, oliwki czarne, oliwki zielone,
6. płatki migdałowe, rodzynki, śliwka suszona,
7. czekolada mleczna, czekolada gorzka,
8. świeże zioła: bazylią, mięta, oregano, szalwia, itp.
9. jaja świeże,
10. ser biały twarogowy półtłusty, ser żółty gouda, ser pleśniowy z porostem, ser gorgonzola, ser topiony kremowy, śmietana 12%, śmietana 18%, śmietanka 30%, śmietanka 36%, jogurt naturalny,
11. marchew, pietruszka korzeń, seler, seler naciowy, ziemniaki,
12. jabłka, gruszki, melon, cytryny, pomarańcze, kiwi, mandarynki, granat, awokado,
13. maliny (ewentualnie mrożone), szpinak (ewentualnie mrożony).